**Učebný odbor: cukrárska výroba**

**Predmet: technológia 1.ročník**

**Zopakuj si :**

**Obsluha šľahacích strojov**

**Stroj na miešanie, miesenie a šľahanie** sa používa na spracovanie väčšieho množstva cesta vo väčších prevádzkach.

**Stroj má tieto časti:**

* **pohyblivú diežu** zo železného pocínovaného plechu alebo z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa otáča okolo vlastnej osi
* **miesiace rameno,** ktoré zapadá do dieže
* **elektromotor,** ktorý je umiestnený v podstavci

**Miesiaci stroj,**  najčastejšie používaný vo väčších prevádzkach, má objem 350 litrov, t.j. na 150 kg až 250 kg cesta.

**Miešanie**

Na tento mechanický proces spravidla používame metly a najčastejšie strednú rýchlosť obrátok. Miešame základy ciest **piškótových a trených,** ďalej **krémy a plnky.**

**Miesenie**

Hákom (s použitím najnižšej rýchlosti) spracúvame cestá, ktoré kladú najväčší odpor, hlavne tuhšie **kysnuté cestá.** Čím tuhšie cestá a masy pripravujeme, tým menej cesta spracovávame naraz. Pri spracovaní je vhodné na chvíľu prerušiť chod stroja a až potom pokračovať v miesení. Cestá sa pomocou hákov dokonale premiesia.

**Šľahacie stroje môžu byť ručné a priemyselné**

Šľaháme najmä bielky na sneh a smotanu na šľahačku. Používame najväčšiu rýchlosť otáčok. Metly používame rovnaké ako pri miešaní cesta, krémov a plniek.



**História cukrárskej a cukrovinárskej výroby**

Začiatky cukrárskej výroby zasahujú až do roku 3400 pred naším letopočtom. Cukrovinky sa vyrábali už v starom Egypte. Cukor v dnešnej podobe vtedy ešte nebol známy. Na sladenie sa používal med a sladké šťavy rastlín, ktoré už starý Egypťania poznali. Zmena vo výrobe cukroviniek nastala po objavení Ameriky poznaním kakaa. Kakaové bôby priviezol do Európy španielsky dobyvateľ Hernando Cortez. V stredoveku bol dovážaný trstinový cukor veľmi drahý a predpisoval sa ako liek.

Neskôr sa výrobou cukroviniek a sladkých sirupov zaoberali lekárnici a tak tieto výrobky získali charakter liečiv. Boli to presladené časti rôznych liečivých rastlín napríklad: puškvorec, zázvor, .....

Cukrárske výrobky v dnešnej podobe sa začali vyrábať v 17. storočí.

**Významné medzníky v dejinách cukrárskej výroby**

Významným medzníkom v dejinách cukroviniek bol začiatok nášho letopočtu, lebo vtedy sa v Indii prvý raz začal vyrábať cukor v kryštalickej forme z cukrovej trstiny.

* okolo roku 500 n.l sa cukor dostal do Perzie a Arábie,
* z pôvodného perzského názvu cukru ,,kandisefid“ sa dodnes zachoval názov pre tvrdé bonbóny – kandyty,
* z Orientu prenikla znalosť výroby cukroviniek do Európy v čase križiackych vojen,
* Orient teda môžeme označiť za pravlasť cukroviniek.
* kakaové bôby priviezol do Európy španielsky dobyvateľ Hernando Cortez.
* v 17.storočí sa stretávame s výrobou čokoládového nápoja v Taliansku a neskôr aj vo Francúzku,
* v stredoveku bol dovážaný trstinový cukor veľmi drahý a predpisoval sa ako liek,
* cukrárske výrobky v dnešnej podobe sa začali vyrábať v 17. storočí,
* najväčší rozvoj cukroviniek v 19.storočí,
* odborná škola pre cukrárskych učňov bola založená 20.januára 1926.