**Vzdelávacie úlohy z predmetu Potraviny - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 32.týždeň – 5.4.2021-9.4.2021**

**Názov témy:**

1. **Pečivo**

***Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Na aké druhy rozdeľujeme jemné pečivo?**
2. **Napíš rozlíšenie pečiva podľa tvaru.**
	* + 1. **Pečivo**

Popri chlebe sa vyrába z nízko vymieľaných múk, najmä pšeničnej, široký sortiment pečiva s rozličným zložením a tvarom. Podľa príslušných technických noriem rozlišujeme **jemné** a **bežné pečivo**.

**Jemné pšeničné pečivo** rozdeľujeme na tieto druhy: **– tukové**, biologicky kyprené s prísadou margarínu,  **– maslové,** biologicky kyprené s prísadou masla, **– trvanlivé**, biologicky alebo chemicky kyprené, – **špeciálne**, nekyprené, lístkové.

**Bežné pšeničné pečivo** sa dodáva v týchto druhoch: – **bežné vodové pečivo** bez prísad tuku a cukru, pripravované ako bulky, rožky a vekne, – **bežné tukové pečivo** vyrábané z hladkej pšeničnej múky, margarínu, cukru, soli a pitnej vody. Cesto sa navrchu posýpa zmesou soli a rasce alebo soli a maku, – **bežné mliečne pečivo** vyrábané z hladkej pekárenskej pšeničnej múky s prídavkom kvapalného alebo sušeného mlieka, – **bežné maslové pečivo** pripravované z pšeničnej pekárenskej múky s prísadou masla.

**Podľa tvaru rozlišujeme: – hladké pečivo** máva tvar žemlí, rožkov a iný(briošky), **– formované, pletené pečivo** patria sem pletenky, hviezdičky, žemličky a iné tvary.

**Koláče** sa pečú z hladkého, rôzne formovaného cesta po naplnení makovou, orechovou alebo inou plnkou. Majú príjemnú chuť a vôňu, ktorej charakter určuje plnka. Sú dobre stráviteľné, ale menej trvanlivé.

**Lístkové pečivo** sa vyrába z jemného cesta, formovaného do rôznych tvarov podľa miestnych zvyklostí. Plní sa lekvárom, makovou alebo inou plnkou. Najčastejšie má tvar taštičiek, šatiek a rožkov.

**Pekárenské trvanlivé pečivo** zahrňuje rozličné druhy tyčiniek (slané, syrové, bryndzové a praclíky) a suchárov (diétne, Knäcke Brot a maces).Dobré pečivo má mať neporušený, nedeformovaný vzhľad, chrumkavú zlatohnedú kôrku a rovnomerne pórovitú striedku. Chuť má zodpovedať príslušnému druhu. Pečivoskladujeme v chladnejšej, primerane suchej a najmä vzdušnej miestnosti.