



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_14
- **Název materiálu:** SMETANA
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák rozumí pojmu smetana, naučí se, jak smetanu vyrobit, jaké jsou druhy smetaný, na co používá, jak se skladuje a konzervuje.
- **Klíčová slova:** smetana, sladká smetana, kysaná smetana, zahuštění, sušení
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 15. 10. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

SMETANA

Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

SMETANA

- mléčný výrobek s vysokým obsahem mléčného tuku – min. 10 %
- v čerstvém mléce je tuk ve formě emulze rozptýlený v celém obsahu
- při stání mléka se tuk usazuje na povrchu jako hustší vrstva  smetana
- obsahuje mléčný tuk, mléčné bílkoviny, mléčný cukr, minerální látky a vitamíny

VÝROBA SMETANY

Sladká smetana

- odstředováním plnotučného mléka
- mléko se rozdělí na odtučněné a smetanu
- úprava tuku dle druhu smetany

Kysaná smetana

- zkvašením smetany čistými kulturami mléčného kvašního

DRUHY SMETANY

Podle obsahu tuku

Podle trvanlivosti

Podle úpravy

Smetana podle obsahu tuku

Smetana s min. množstvím tuku

- smetana do kávy 10 %, 12%
- smetana 12 %
- smetana na vaření 12 %

Smetana ke šlehání

- smetana ke šlehání 30 %, 31 %, 33%
- šlehačka De Luxe 40 %
- pařížská šlehačka

Smetana podle trvanlivosti

Čerstvá

Trvanlivá

– na vaření, ke šlehání

Smetana podle úpravy

Kysaná

Zahuštěná

Sušená

KONZERVACE SMETANY

Zahuštěním

- přidání cukru a odpaření vody
- slazené kondenzované mléko

Sušením

- sušením smetanové mlhoviny

POUŽITÍ SMETANY

- hlavně jako smetana ke šlehání – šlehačka
- při výrobě smetanových zmrzlin
- při výrobě šlehačkových náplní
- pro zjemnění chuti



SKLADOVÁNÍ SMETANY

- v chladírnách do teploty 10 °C
- bez zboží jiného charakteru



Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

Kontrolní otázky

1. Co je smetana?
2. Jak se smetana vyrábí?
3. Jaké znáš druhy smetany?
4. K čemu se smetana používá?
5. Dá se smetana konzervovat?
6. Popiš skladování smetany.

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.euronics.cz/zchladte-se-v-horkych-letnich-dnech-vytecnou-domaci-zmrzlinou/cn-96-1318/>

<http://www.urybicky.cz/category/dorty/page/6/>

<http://www.prozeny.cz/magazin/zdravi-a-zivotni-styl/zaujalo-nas/32282-test-smetan-ke-slehani-ze-ktere-je-nejlepsi-slehacka>