Vzdelávacie úlohy z predmetu **Technológia 3. ročník -** učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál od – **11.1.2021-15.1.2021**

**Názov témy:**

Význam a podávanie múčnikov Rozdelenie múčnikov Kysnuté cesto Liate cesto

**Význam a podávanie múčnikov**

U nás, ako aj u mnohých iných národov sa s obľubou pripravujú a konzumujú k obedu alebo k večeri rozličné múčniky.

Majú vysokú energetickú a nepatrnú biologickú hodnotu, sú sýtiace a ľahko stráviteľné. V súčasnej modernej kuchyni vznikajú nové kombinácie prípravy múčnikov, napríklad používanie čerstvého ovocia s rozmanitými doplnkami a prísadami, rozličné druhy ovocných pohárov v kombinácii so zmrzlinou, rôzne druhy pudingov, nákypov a množstvo múčnikov tzv. minútkového charakteru, pričom sa pri hodnotení kladie dôraz na vzhľad, ľahkú stráviteľnosť a jemnú chuť. Medzi obľúbené múčniky zaraďujeme rozličné obilninové kaše, múčniky zo zemiakového cesta, z ovocia, z tvarohu, z cestovín a z kysnutého cesta, lineckého, odpaľovaného, liateho a lístkového cesta.

  

**Kontrolná otázka:**

1. Pomenuj múčniky na obrázkoch.
2. Z akého cesta sú pripravené.

**Rozdelenie múčnikov**

Múčniky rozdeľujeme do dvoch hlavných skupín:

* jednoduché múčniky
* zložité múčniky

**Jednoduché múčniky:**

Obilninové kaše - krupicová kaša s maslom a škoricou, ryžová kaša s maslom...

Múčniky z tekutého /liateho/ cesta – palacinky, trhance, lievance, omelety.

Múčniky zo zemiakového cesta – zemiakové šúľance so strúhankou, lekvárové pirohy, slivkové knedle, zemiakový nákyp, makovník zo zemiakového cesta.

Múčniky z ovocia – ryžový nákyp s jablkami, čerešňová bublanina, jablká v župane, jablková žemľovka, jablkový koláč so snehom, jablkový závin.

Múčniky z tvarohu – tvarohové knedle s džemom, nákyp z tvarohových rezancov, tvarohová žemľovka, ťahaný tvarohový závin.

Múčniky z cestovín – rezance s tvarohom, rezance s makom, rezancový nákyp s tvarohom.

**Zložité múčniky:** Múčniky z kysnutého cesta – lievance, dolky, šišky, ovocné koláče, viaceré druhy závinov, buchty, bábovky, šatôčky, plnené knedle a pod. Múčniky z lineckého cesta – linecké koláčiky, linecké ovocné želé rezy, linecké trené koláčiky s marmeládou, vaflové rezy s orechovou plnkou. Múčniky z lístkového cesta – plnené lístkové rúročky, lístkové krémové rezy, lístkové koláčiky, lístkové pláty na krémeše a pod.Múčniky z odpaľovaného cesta – plnené vaječné venčeky, vaječné banány s maslovou plnkou.Nákypy – krupicový nákyp, tvarohový nákyp, ryžový nákyp, makový nákyp s krémom.



**Kontrolná otázka:**

1. Aké jedlá vidíš na obrázkoch?
2. Jedlá správne zaraď do jednoduchých alebo zložitých múčnikov.

**Kysnuté cesto**

Kysnuté cesto používame na prípravu mnohých druhov teplých a studených múčnikov a múčnych jedál. Pripravujeme ho z múky, droždia, tekutiny, vajec, tuku, cukru a rozličných chuťových prísad.

Kysnuté cesto pripravujeme zásadne v teplej miestnosti z primerane ohriatych surovín. Cesto z menšieho množstva surovín pripravujeme ručne, väčšie množstvo cesta pripravujeme v miešacích alebo hnetacích strojoch.

Príprava cesta: Do vykysnutého kvásku /pripraveného z vlažného mlieka, cukru a kvasníc/ pridáme ostatné suroviny /múku, vajcia, roztopený tuk/ dobre vypracujeme na hladké cesto. Vymiešané cesto prikryjeme čistým obrúskom a necháme na teplom mieste kysnúť. V priebehu kysnutia sa cesto odporúča jeden až dva razy premiešať, čím sa docieli priaznivejší priebeh kysnutia a kyprosti cesta.

Cesto nesmie rýchlo kysnúť /v príliš teplom prostredí/. Výrobky z prudko vykysnutého alebo prekysnutého cesta počas tepelnej úpravy /varením, pečením, vyprážaním/ strácajú na objeme a na požadovanej kvalite. Výrobky z nedostatočne vykysnutého cesta nemajú požadovaný objem a kvalitu.

Kysnuté cesto vzhľadom na druh pripravovaného výrobku pripravujeme v rozličných hustotách ako liate, polotuhé alebo tuhé cesto.



**Kontrolná otázka:**

1. Vymenuj 5 múčnikov z kysnutého cesta, ktoré poznáš.
2. Akú plnku môžeme použiť do závinu ?

**Liate cesto**

 V kuchynskej úprave používame liate cestá na prípravu rozličných druhov omeliet, palaciniek, lievancov a trhancov. Slané druhy cesta používame na prípravu niektorých druhov vložiek do polievok.

**Palacinky a omelety** pečieme na menších okrúhlych panviciach /vymastených tukom/.

Vo veľkých kuchyniach pečieme palacinky na veľkých elektrických alebo plynových panviciach.

Palacinky podávame ako teplý múčnik, alebo múčny pokrm vhodne upravený plnením /zaváraninou, tvarohovou plnkou, mutellou, džemom/, alebo ich ďalej upravujeme zapekaním a pod.

Omelety podávame plnené zaváraninami, kompótmi ako teplý múčnik.

Trhanec podávame s prísadou ovocných štiav a kompótov ako teplý múčnik, alebo múčny pokrm.

**Lievance** pečieme s tukom vymastených panviciach na lievance. Pri úprave **trhancov** cesto vlejeme na pekáč s rozohriatym tukom a pečieme v rozpálenej rúre. Trhanec pečieme najskôr odspodu a keď je dostatočne prepečený, roztrháme cesto pomocou vidličiek na menšie kúsky a dopečieme za občasného prevracania lopatkou.

Lievance podávame natreté lekvárom alebo zaváraninou, posypané postrúhaným tvarohom a ozdobené šľahačkou.

Liate cesto pripravujeme z hladkej pšeničnej múky, z mlieka, z kyslého mlieka, zo smotany, z vajec, z cukru a zo soli. Cesto chuťovo upravujeme prísadou vanilky, citrónovej alebo pomarančovej kôry.

 ** 

**Kontrolná otázka:**

1. Liate cesto chuťovo upravujeme prísadou ......................................................
2. Palacinky plníme .............................................................................................
3. Pomenuj jedlá na obrázkoch.