



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**KÓD MATERIÁLU:** VY\_52\_INOVACE\_10\_11

**TÉMATICKÁ OBLAST:** POŽIVATINY

**TÉMA:** KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY

**DATUM:** 27.11.2012

**AUTOR:** Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

**ŠKOLA:** Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

**OBOR VZDĚLÁNÍ:** STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

**ANOTACE:** Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí s významem, druhy a použitím kypřicích prostředků.

**ZDROJE:**

Obrázky:

1,2,3- klipart MS Word 2010

4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17- autor Mgr. Anna Macíčková

18- klipart MS Word 2010

19,20 - autor Mgr. Anna Macíčková

# KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY

ZAŘAZENÍ : POCHUTINA

VÝZNAM :

► kypří těsta

Vzduch

✓ dostává se do těsta šleháním, hnětením, mícháním, proséváním mouky



1



2



3

Droždí = pekařské kvasnice



4



5

- ✓ čerstvé, trvanlivé, sušené
- ✓ zdravé >> hodně B vitamínu
- ✓ nejvíc v kynutých těstech- knedlíky, buchty



6



7

**Amonium** = cukrářské kvasnice



8



9

✓ nezdravé , bílý prášek ostrého zápachu >> pach se vypeče

✓ do křehkých těst- rakvičky



10

**Kypřicí prášek**



11

- ✓ nezdravý
- ✓ do třených těst - bábovka



12

## Rum

- ✓ alkohol se při pečení vytratí
- ✓ do smažených těst, aby nenasákla tukem



13

## Jedlá soda



14



15

✓ nezdravá



16



17

### VÝZNAM:

Na co a proč se používají kypřidla?

✓ používají se do těst ke kypření

✓ těsto je :

kypřejší

pórovitější

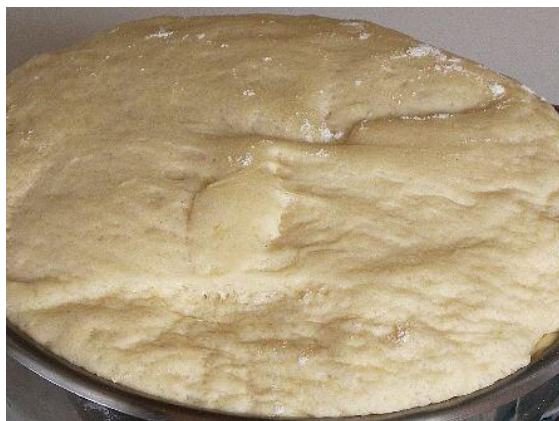
lehké

objemnější

lépe stravitelné



18



19



20

## Otázky pro upevnění učiva

1. Kypřící prostředky zařazujeme mezi:

- a) pochutiny
- b) potraviny
- c) živiny

2. Podtrhni, co patří mezi kypřící prostředky:

sůl,        soda,        mléko,        droždí,        mouka,  
amonium,        cukr,        bílky,        vzduch,  
sodovka,        čaj,        kakao,        rum

3. Rum se dává do těsta ..... ,  
protože:

- a) Moučník je kypřejší
- b) Moučník nenasákne tolik tukem
- c) Moučník má větší energetickou hodnotu
- d) Moučník se rychleji usmaží

Obrázky:

1,2,3- klipart MS Word 2010

4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17- autor Mgr. Anna Macíčková

18- klipart MS Word 2010

19,20 - autor Mgr. Anna Macíčková