



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_16

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: MLÉČNÉ VÝROBKY

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, hodnotou, složením a s druhy mléčných výrobků.

ZDROJE:

Obrázky:

1,2- klipart MS Word 2010

3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,

23,24,25,26- autor Mgr. Anna Macíčková

MLÉČNÉ VÝROBKY

DRUHY :

SÝRY

SMETANA

MÁSLO

JOGURTY

TVAROH

ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINY

POTRAVINY živočišného původu



1



2

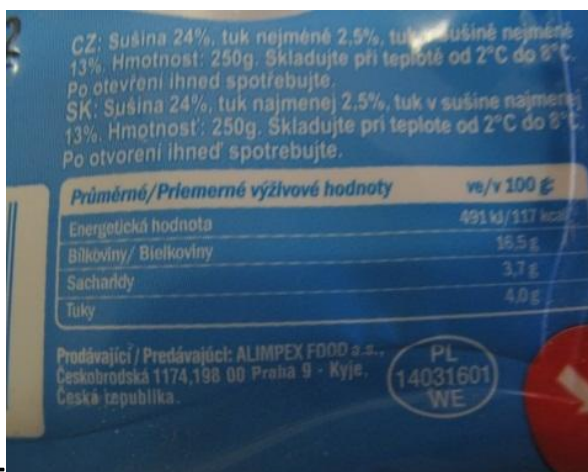
ŽIVINY:

Které živiny mléčné výrobky obsahují?

- ✓ BÍLKOVINY živočišné
- ✓ VITAMÍNY A, B, D
- ✓ MINERÁLNÍ LÁTKY vápník, fosfor, hořčík
- ✓ TUKY
- ✓ CUKRY - laktóza
- + VODU



3



4

5

HODNOTA :

- ◆ VELKÁ BH ↑
- ◆ MALÁ nebo VELKÁ EH - záleží na druhu ↑↓

VÝZNAM:

- ◆ jsou zdravé
- ◆ jsou lehce stravitelné
- ◆ měly by být denně v jídelníčku
- ◆ sytí organismus
- ◆ v kuchyni mají široké použití
- ◆ pozor na alergie a na obsah tuku

SÝRY:

- ✓ tavené - Apetito
- ✓ plísňové - Niva
- ✓ zrající - tvarůžky
- ✓ tvarohové a pomazánkové - Lučina
- ✓ tvrdé - Eidam



6



7



8



9

SMETANA :

- ✓ vyrábí se sbíráním tuku z mléka
- ✓ 12 % , 33 % - šlehačka
- ✓ zjemňuje pokrmy, příprava krémů



10



11

MÁSLO :

- ✓ vyrábí se stloukáním smetany, zbývá podmáslí
- ✓ zjemňuje pokrmy, do krémů, pomazánek



12



13

KYSANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY:

zakysaná smetana, mikyška, jogurt, tvaroh

- ✓ velmi zdravé, lehce stravitelné
- ✓ zabraňují hnilobným procesům v tlustém střevě, čistí střeva
- ✓ měly by být denně v jídelníčku



14



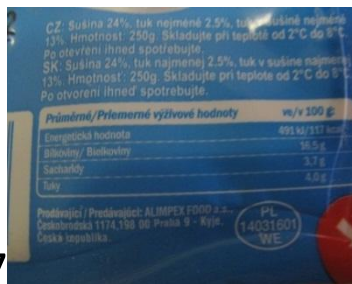
15



16



17



18



19

JOGURTY



20

- NÍZKOTUČNÉ, SMETANOVÉ – očkované jogurtovou kulturou
- BÍLÝ, OVOCNÝ, S DOCHUCUJÍCÍMI PROSTŘEDKY - s myslí, kokosem, čokol..

Vyrábí se očkováním mléka jogurtovou kulturou a pak kysá při 40°C.



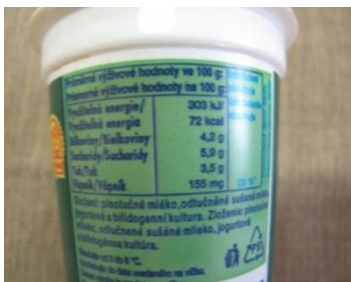
21



22



23



24



25



26

Otázky pro upevnění učiva

1. Mléčné výrobky zařazujeme mezi:

- a) Potraviny dochucující
- b) Poživatiny rostlinné
- c) Potraviny živočišné

2. Podtrhni mléčné výrobky:

Mouka, sýr, droždí, cibule, máslo,
maso, šlehačka, cukr, špenát, jogurt,
kefír, kakao, čočka, káva

3. Máslo se vyrábí:

- a) Očkováním mléka
- b) Zahřátím smetany na vysokou teplotu
- c) Stloukáním smetany

4. Smetana se vyrábí:

- a) Očkováním mléka
- b) Zahřátím mléka na vysokou teplotu
- c) Sbíráním tuku z mléka

5. Vyber správné možnosti o hodnotě mléčných výrobků:

- ◆ vždy velká EH
- ◆ vždy velká BH
- ◆ EH a BH záleží na druhu mléčného výrobku
- ◆ u nízkotučných výrobků vysoká EH
- ◆ u vysokotučných výrobků vysoká BH
- ◆ u vysokotučných výrobků vysoká EH

Obrázky:

1,2- klipart MS Word 2010

3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,

23,24,25,26- autor Mgr. Anna Macíčková