



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Vejce



Význam vajec ve výživě

Pod pojmem vejce se z potravinářského hlediska rozumí výhradně vejce slepičí.

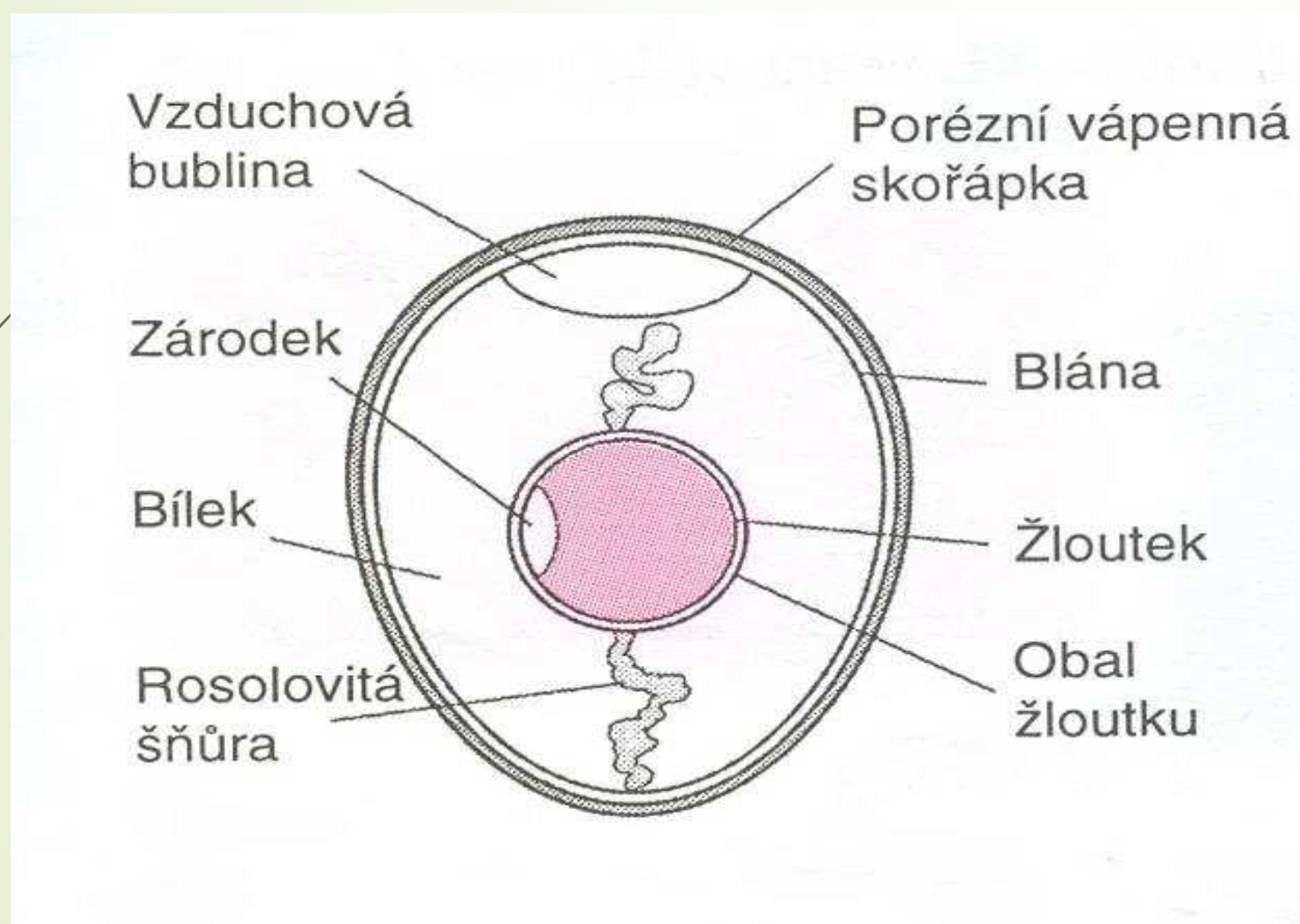
Na trhu jsou dostupná především slepičí a křepelčí vejce.

Vejce obsahují:

- plnohodnotné bílkoviny
- žloutkový olej
- vitaminy (A, D a sk. B)
- minerální látky (vápník, fosfor, hořčík)

Vejce určená pro prodej musí vyhovovat zákonu – musí mít certifikát o shodě se zákonem.

Anatomie vejce



Dělení vajec – podle hmotnosti

jednotlivé kategorie mají přesné
gramové rozhraní

- S malá vejce méně než 53 g
- M střední 53 – 63 g
- L velká 63 – 73 g
- XL extra velká nad 73g

Tržní druhy vajec

Slepičí vejce

Čerstvá – neskladují se při teplotě pod 5°C, v prodeji - tříděná podle hmotnosti

Chladírenská - konzervovaná chladem, uchovávaná při teplotě pod 5°C

Křepelčí vejce

Dekoratívni skvrnitá skořápka s černo-hnědým zabarvením, bohaté na minerální látky

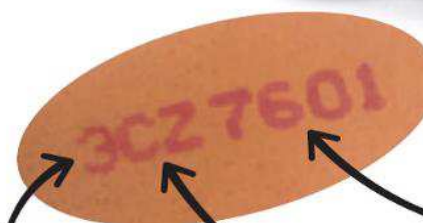


Označování vejce

Česká vejce



VÝZNAM KÓDU NA VEJCI



Metoda
způsobu chovu

- 1 - chov ve volném výběhu
- 2 - chov v halách
- 3 - chov v klecích
- 0 - chov v ekologickém zemědělství

Registrační
číslo chovu

Kód země původu

např:
CZ - Česká republika
SK - Slovensko
PL - Polsko



Požadavky na jakost vajec

- Základními ukazateli jakosti jsou čerstvost, hmotnost, neporušenost skořápky a čistota skořápky.
- Ve žloutku nesmí být zřetelně vyvinutý zárodek.
- Skořápka musí být neporušená, bez trhlin a čistá.
- Nesmí se omývat, protože je pórovitá a při jejím omývání by se dovnitř vejce mohly dostat nečistoty a infekce.

Skladování vajec



- vejce mají omezenou trvanlivost
- ukládají se do čistých papírových nebo plastových proložek špičkou dolů
- na tupém konci vzduchová bublina, která umožňuje dýchání vajec
- skladování ve vzdušných, větraných skladech
- teplota skladování je 10 - 15 °C - vlhkost vzduch 70 - 80 %

Kontrola čerstvosti vajec

Test ve vodě

Vejce ponoříme do vysoké sklenice se studenou vodou.

- Pokud vajíčko **zůstane u dna**, je čerstvé
- Pokud **začne balancovat** a klonit se na stranu, jedná se o vejce sice o trochu starší, ale můžeme ho bez jakéhokoli problému použít
- Pokud **vyplave na povrch**, jedná se pravděpodobně o velmi staré vejce, které není bezpečné k požití a nejlepší je ho vyhodit!

Proč se vejce během určité doby vznáší k hladině ?, odpařování jeho obsahu skořápkou vzniklá dutina, ta je nahrazena vzduchem.

Čím více je vzduchu ve vajíčku, tím lépe je vodou nadnášeno – a samozřejmě tím je i starší.

Test při rozklepnutí vajíčka

Rozklepneme vejce a uvidíme, jak vypadá žloutek a bílek.

Jestliže je **žloutek pěkně vyboulený a kolem těsně přiléhá hustý bílek**, vejce je stále čerstvé.

Pokud je **žloutek plochý a bílek řídký, vejce je staré**.

Příčinou je, že bílkovinné řetězce (různé látky spolu propojené) se postupem času v bílku rozpadají, a to je důvodem, proč žloutek s bílkem ve starém vejci spolu nedrží a řidnou.



Další druhy vajec

- Vejce perličky - hnědá skvrnitá skořápka, jemnější chuť, vaří se 3 až 5 minut
- Pštrosí vejce - v prodeji vzácně, má silnou skořápku, chutné, 20krát větší než slepičí
- Kachní vejce - používá se v čínské kuchyni, (tzv. černá vejce)



SPOTŘEBITELSKÉ BALENÍ

- po 6 kusech
- po 10 kusech
- po 12 kusech
- po 15 kusech
- po 20 kusech
- po 30 kusech





Vaječné výrobky- konzervace vajec:

Vaječná melanž – směs bílků a žloutků

Zmrazená vaječná hmota – (zmrazená směs vajec)

Sušená vaječná hmota- bílky, žloutky, melanž



Zdroje:

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 2*, 2. vyd. Fortuna. Praha 2011. ISBN 978-80-7168-952-2

<http://www.ceskavejce.cz/ke-stazeni>

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/54/Eggs_with_focaccia_%2815630495141%29.jpg

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/54/Eggs_with_focaccia_%2815630495141%29.jpg

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/ce/Fried_eggs_with_garlic_and_spices.jpg

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1e/Making_an_Omelet_%28Unsplash%29.jpg

<http://www.ceskavejce.cz/ke-stazeni>





Shrnutí

- 1. Jaký mají význam vejce ve výživě?**
- 2. Popiš anatomii vajec.**
- 3. Jak dělíme vejce podle hmotnosti?**
- 4. Jaké jsou požadavky na jakost vajec.**
- 5. Vyjmenuj vaječné výrobky.**





EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV) rozvíjí kvalitu odborného vzdělávání a podporuje uplatnitelnost absolventů na trhu práce. Je financován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.