**Kypřící prostředky a ostatní pochutiny**

**Vysvětlivky:** **** Shrnutí,  Otázky a úkoly.

**Použité zdroje:**

Mašek, L., *Potraviny a nápoje v kostce*, RATIO, Úvaly

Šebelová, M., *Potraviny a výživa,* Praha: Parta 2002, ISBN 978-80-7320-190-6

**CHARAKTERISTIKA POCHUTIN**

Jsou druhem poživatin, nemají většinou žádnou výživovou hodnotu. Svou výraznou chutí a obsahem specifických látek příznivě působí na chuť a stravitelnost potravin nebo na činnost trávicího ústrojí.

**Kypřící prostředky:**

Přírodní – kvasnice,

Chemické – soda bikarbona, prášek do pečiva

Kypření těst – šleháním

**Želírovací prostředky** jsou látky, které způsobují ztuhnutí studených tekutin nebo směsí.

Jsou tvořeny bílkovinami a složitými cukry. Dělíme na rostlinné a živočišné suroviny.

**Rostlinného původu:** Alginaty, Agar-Agar, Carragen, Carubin, Arabská guma, Pektiny, Tragant

**Živočišného původu:** Aspik, želatina, plátková želatina, prášková želatina, instantní želatina

Ochucovadla: ocet, kvasný ocet, speciální octy, kečup, Barbecue-sauce, Diplomat-sauce, Oyster-sauce (speciální stolní omáčky), polévkové koření Maggi, Vegeta, Sójová omáčka, Worcesterová omáčka

Soli – kuchyňská sůl, dietní sůl, dusitanová sůl, mořská sůl

**Vyjmenujte kypřící prostředky, popište kypření těst:**

Přírodní – pekařské kvasnice, lisované, sušené

Chemické – soda bikarbona, prášek do pečiva

Kypření těst – šleháním – vhání se do lehkých těst vzduch (šleháním žloutků nebo tuku, bílků, vhánění vzduchu do těsta),

Nakypření těsta během pečení, unikající parou mezi nestejně propustnými vrstvami (listové, plundrové těsto)

**Definuj želírovací prostředky:**

Jsou to látky, které způsobují ztuhnutí studených tekutin nebo směsí,

jsou tvořeny bílkovinami a složitými cukry,

dělíme na rostlinné a živočišné

 **Vyjmenujte želírovací prostředky rostlinného původu:**

Alginaty, Agar-Agar, Carragen, Carubin, Guarová moučka/Xanthan, Arabská guma, Pektiny, Tragant

**V čem jsou obsaženy pektiny?**

V ovoci, z jablečné šťávy, k výrobě ovocného želé, marmelád.

**Želírovací prostředky živočišného původu – vyjmenujte a popište:**

Aspik,

Želatina – vyrábí se vyvařením kostí a kůží zbavených tuku, je složena převážně z bílkovin

Plátková – 5 minut máčet, dobře vymačkáme a rozpustíme ve vodní lázni

Prášková želatina – namáčíme ve studené vodě, rozehřejeme ve vodní lázni

Instantní želatina – forma prášku, nemusí se namáčet.

**Popište přípravu aspiku:**

Aspik:

Vzhled aspiku je čirý, konzistence vychlazeného aspiku je přiměřeně pevná a pružná. Chuť příjemná slaná, kořeněná a sladkokyselá. Vůně je charakteristická po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu hrubě nakrájíme a s kořením vše uvaříme v části dávky vody. Želatinu promícháme se studenou vodou a po nabobtnání ji spojíme s vývarem ze zeleniny a koření. Přidáme ocet, cukr, sůl a vše přivedeme k varu (nesmí vařit, jinak aspik ztrácí tuhost). Občas aspik promícháme, aby se všechna želatina dobře rozpustila. Hotový aspik přecedíme přes čistou utěrku. Správně připravený aspik má průzračnou jantarovou barvu.

**Jaké znáte druhy soli:**

Kuchyňská sůl, dietní sůl, dusitanová sůl, mořská sůl.

**Jaké znáte druhy octa a vlastnosti:**

Ocet konzervuje zeleninu, ryby a maso, zastavuje působení mikroorganismů v salátech marinádách, uvolňuje a podporuje vlastní aroma mnoha potravin, rozpouští vápenaté usazeniny na nádobí.

Kvasný ocet, speciální octy