**Otázka:** Pochutiny (povzbudivé, chuťové)

**Předmět:** Zbožíznalství

**Přidal(a):** Hany

**POCHUTINY**

- neobsahují žádné živiny a nejsou zdrojem energie

**Rozdělení:**

- **povzbudivé** – obsahují alkaloidy, posilují srdeční a nervovou činnost, zvyšují krevní tlak (káva, čaj)
- **chuťové** – zlepšují chuť potravy, trávení (veškeré druhy koření)

# Povzbudivé pochutiny

**Káva:**

- Získává se z plodiny kávovníku (střední Amerika-Brazílie, Columbie, Afrika , Indonesie).
- Stromy asi 10m vysoké na plantážích jen 1 až 3 m.
- **Druhy kávovníku :**
    - Arabika – 70%celkové produkce – 1% kofeinu
    - Robusta – 10% celkové produkce – 2,5% kofeinu
    - Doba zrání kávy 8-10 měsíců , doba sběru 2-4 měsíců
- **Zpracování:**

    - plodem kávovníku je bobule – třešeň-červená, které obsahují 2 semena = kávová zrna
    - kávová zrna – tato zrna se čistí, loupou a třídí podle velikosti, káva se balí do velkých pytlů (žoků). Takto připravená káva se prodává na burzách – New York, Londýn.
    - pražení – v tuzemských pražírnách, teplota se zvedá 100 – 230 °C – ve tří stupních
        - odpaří se voda a zkaramelizuje se cukr
        - pak balení a popřípadě mletí – balení vakuum, dusíková atmosféra
        - rozdílné podle pražírny. Měří se v hmotnostních procentech podle ztráty a je v různých zemích různá. V Praze je to 15% hmotnosti, Itálie –20% atd.
- **Skládá se:**
    - zelená káva – 45 % vláknina, 13% tuk, 13% bílkoviny, 3% cukr, 12% voda
- **Druhy:**
    - klasická s kofeinem
    - káva bez kofeinu – surová káva se zpracovává vodní parou – vypírá se v roztoku voda + organická rozpouštědla a kys. uhličité. Pak se káva praží – 0,08% kofeinu
    - instantní kávy – káva se spaří vodou a rozstřikuje v horkém vzduchu nebo vymrazuje (50°C- sublimace – vlivem vysokého vakua odpaří)

**Kávoviny**

- náhražky kávy, na trh se dodávají jako směsi s cukrem a suš. mlékem
    - Obilné kávy – žito, ječmene ale i pšenice – máčení-28 hod, klíčení, sušení, pražení – obcodní název – **Žitovka, Sladovka**.
    - Cikorka – kořen čekanky, který se praží – **Karo**
    - Kávovinové směsi – **Melta**
    - Extrakty z kávových náhražek – výroba podobná jako u kávy – **Vita káva**

**Čaj**

- Čaj obsahu je kofein – (thein) 1 – 4,5 %, třísloviny – 7%
- Získává se z rostliny čajovníku (Indie, Čína, Turecko, Indonésie, Srí Lanka, Keňa).Čajovník je až 15 m na plantážích 1,2 m
- **Druhy:**
    - Assamský čajovník – choulostivá rostlina

    - Čínský čajovník – keřovitá rostlina
    - Assamský hybrib – odolný druh čajovníku
- Čajovníky rostou i ve vysokých nadmořských výškách – 2400 m
- **Lístky čajovníku** – sbírají se  konkrétně lístky  a to
    - Jemný – pupen a dva lístky
    - Střední – výhonek se dvěma dalšími lístky
    - Hrubý – vše až k pátému lístku včetně
- **Zpracování:**
    - 1) zavadání lístků – ztrácí se 30% vody
    - 2) svinování – u drahých čajů se smotávala ručně, dnes se drtí lístky strojově
        - Stěny buněk se naruší uvolňuje se buněčná šťáva začíná fermentace.
    - 3) fermentace – Oxidační a kvasný proces buněčné šťávy . Způsobuje změnu barvy lístků a vytvoření aroma. Vyžaduje teplotu 40˚C .
    - 4 ) sušení – teplota 85°C, 20 minut. Zastavení procesu fermentace.Čaj se označuje jako surový
    - 5) třídění (lístkové čaje, čaje zlomkové), balení

- **Obchod s čajem – každá pěstitelská země má svoje místo obchodu**
    - Kolombo – Cejlonský čaj
    - Kalkatta – čaj z Indie
- **Čajové směsi** – nejedná se o falšování čaje nebo snížení jakosti, ale naopak o zvýšení jakosti.
    - 4 důvody – neměnná chuť po celý rok, vyrovnání cenových výkyvů, přizpůsobení jakosti vody v oblastech spotřeby, vyrovnání sklizní.
- **Druhy – podle stupně fermentace**
    - černý – plně fermentovaný
    - červený – poloferm.
    - zelený – bez fermen.
    - bílý – bez fermen.
- **Druhy – podle velikosti**
    - Lístkový – drobné lístky
    - Čajová drť
- **Příprava čaje:**
    - Dostatečné množství čaje (1 lžička na šálek), zalívá se vařící vodou, do předehřátého šálku nebo konvici keramického – kov ovlivňuje vůni a chuť čaje. Vyluhujeme max. 2 až 5 minut, jinak zhořkne. 1 až 3 minuty – povzbuzující účinek, 2 – 5 minut uklidňující účinky.
- Bylinné čaje – sušením lístků nebo květů některých bylin –Máta, Heřmánek, Květ ibišku, Fenikl, Meduňka, Lipový květ,

- Ovocné čaje – šípkový, citrusové, malinový, jahodový,

**Kakao:**

- Červeno hnědý prášek, jemný částečně zbavený tuku.
- Alkaloid obsažený v kakau je teobromin – podobný kofeinu – nemá povzbudivé účinky. Získává se z rostliny kakaovníku – 15 m (6m). Rovnoměrná teplota, vlhkost, nesnáší sluneční záření (Afrika, Amerika, Indonésie, Ceylon) – popínavá rostlina, plodem je tykev1,5kg , uvnitř je obsaženo 20 – 40 kakaových bobů.
- **Druhy kakaovníku:**
  - Strom Criollo – 10% sklizně – vysoká jakost – pro jakostní čokoládu – Venezuele, Ekvádor
  - Strom Forastero – 90% sklizně – Afrika – poněkud hořké, trpké kakao
- **Sklizeň:** – dvě doby- listopad/říjen, květen
- **Zpracování:**
  - z plodů se odstraní kakaové boby
  - fermentace- probíhá v jamách vystlaných banánový listy, zahřátí na 45˚**C** kakaových bobů, při které se mění barva za žluté na červeno-hnědou, tak kakao získává aroma- uvolňují se vonné estery, oxidací tříslovin se zmírňuje chuť. Probíhá 2 až 6 dnů.
  - sušení – na slunci v sušárnách, stabilizuje se aroma, zastaví se fermentace – boby se zbaví vlhkosti
  - balení – do žoků a vyváží do jednotlivých zemí
  - pražení – boby se zbavují trpké chuti a uvolní se slupka. 15 – 20 minut, teplota 130˚C
  - loupání – zbaví se slupky
  - míchání a mletí – taví se tuk obsažený v kakaových bobech – výsledkem mletí je hustá kakaová hmota
  - lisování – oddělí se od sebe 2 složky kakaové máslo – výroba čokolády, kosmetika
    - kakaový výlisek – který se rozemele ne jemný kak. prášek

**Výroba čokolády**

**1. Míchání základních surovin**

- kakaová hmota
- kakaové máslo
- cukr (vanilka)
- sušené mléko
- Množství a případné další přísady dle tajných receptur.

**2. Hnětení směsi:** Provádí se v melanžích – stroje na hnětení. Vzniká čokoládová hmota. Již dobré chuti, ale pískovitá.

**3. Válcování:** Pro vádí se na válcovacích stolicích kde se pod velkým tlakem čokoláda rozkládá na malé částečky. Probíhá tzv. zjemňování roztíráním.

**4. Konšování:** Konše – jsou díže, kde se čokoládová hmota míchá a dochází k dalšímu zjemnění. Přidává se kakaové máslo a lecitin – zahřívá se na 50-90˚C. Do hmoty se dostává vzduch a tím dochází ke konečnému zjemnění a uplatnění aromatické látky ve hmotě. Po konšování již nezůstává pískovitý pocit a čokoláda se rozpouští na jazyku – rozplývá se.

**5. Formování čokoládové hmoty:** Hmota se odlévá do forem – se automaticky dopravuje na střásací dráhu, kde se čokoláda rovnoměrně ve formách rozteče.

Tyčinky, tabulky, pralinky….

**Výrobky z kakaa**

- Kakaový prášek – 100% kakaová složka bez přísad (obsah tuku asi 20%)
- Rychlé kakaové nápoje – Instantní kakao – kromě kakaového prášku obsahuje cukr, lecitin vanilin, emulgátory
- Čokoládové výrobky
    - mléčná čokoláda – kakaová hmota + sušené mléko
    - hořká čokoláda – 60% hmoty + cukr
    - bílá čokoláda – kakaové máslo, cukr, mléko, mléčný tuk nebo máslo – bez barviv
    - čokoláda na vaření – kakaová hmota, kakaový prášek málo cukru, bez kakaového másla, doba zpracování kratší , má pískovou chuť.
    - Čokoláda s kusovými přísadami
    - Čokoláda plněná – náplně –**krokant**– zkaramelizovaný cukr s ořechy a mandlemi, **nugát**-šlehaný bílek svařený cukr,med, mandle, ořech, **lanýže**– směs čokolády,

cukru, kakaového másla a smetany

- **Zvláštní druhy čokolády**
  - ledové bonbóny(kostky, kaštany) – netučný kakaový prášek, cukr a hlavně jedlý tuk z nízkým bodem tání – kokosový tuk – chladivý pocit v ústech.

# Chuťové pochutiny, koření

**Obsahují:** – zvláštní složky – esterické oleje – silice=ovlivňují chuť a vůni, jsou obsaženy v buněčných stěnách jako drobné kapičky

- ostré složky – heteroglykosidy – pepř, pálivá paprika, zázvor
- barviva – organické sloučeniny, které mají schopnost barvit potraviny
- pryskyřice – hořké, sladké chuťové látky (hřebíček, skořice)

**Dělení:**

- Koření z kořenů:
  - a) zázvor – kořen rákosovité rostliny (Čína, Indie)
    – správné označení zelený zázvor
    – používá se do bylinných likérů, jemného pečiva
  - b) kurkuma – žlutý zázvor
    – obsahuje ve velkém žluté barvivo=součást kari koření
  - c) puškvorec – kořen stejnojmenného keře
    – hořký typ koření (bylinné likéry)
- Koření z kůry:
  - skořice
    - pravá – cejlonská, zatočená
    - nepravá – čínská, rovná
- Koření z natí a listů:
  - a) majoránka – sbírají se lístky s květem
    - silně aromatická s kořeněnou chutí
  - b) oregáno – lístky z dobromyslu
    - hořčí chuť (italské pokrmy)
  - c) bobkový list – stromem je vavřín
    - obsahují hodně tříslovin, nahořklá chuť (omáčky, polévky)
  - d) kopr – silná až nasládlá chuť a vůně

- e) bazalka – aromatická nasládlá vůně (omáčky, masa)
- f) libeček – výrazná chuť jako magi (polévky)
- g) petržel – nať se dá použít jako koření

- Koření z květů:
  - a) kapary – poupata stejnojmenné rostliny
    - suší a nakládají do octa nebo soli (úprava ryb)
  - b) hřebíček – poupata stejn. stromu mají žluto-zelené zbarvení
    - fermentací a sušením získávají hnědou barvu (likéry, cukrář. výr.)
  - c) šafrán – odrůda z kropusu, kvete modře a obsahuje nápadné žluté barvivo
  - d) levandule – osušené celé květy levandule (do bylinných olejů, úprava ryb, zvěřiny)
- Koření z plodů a semen

  a) paprika – z dozrálých plodů papriky, které se zbavují slupky, suší a melou (sladká, pálivá, chilli)

  b) pepř – tropická rostlina (Brazílie), hroznovité plody, které se sklízí v různém stádiu zralosti

  - černý – sklízí se zelené bobule (nezralé), fermentují a suší
  - zelený – sklízí se zelené bobule, které se ale nefermentují
  - bílý – loupe slupka, suší se pouze jádro

- c) nové koření – získává se ze stromu pingmentovník (Mexiko), (do nálevů)
- d) hořčičné semínko – semínka hořčice, které jsou uloženy v luscích, pálivou chuť
  - může být: semínko žluté – zákl. všech druhů hořčic
  - hnědé – zákl. všech kremžských hořčic
- e) muškátový oříšek – plodem muškátového stromu, peprnou chuť
- f) muškátový květ – slupka muškátových oříšků