

### Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Banskobystrický samosprávny kraj - Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4. Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6. Názov pedagogického klubu	Cukrár
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	16.2.2022
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="https://spojskolrs.edupage.org">https://spojskolrs.edupage.org</a>
<p><b>11. Manažérske zhrnutie:</b>  <b>Téma stretnutia: Špeciálne šľahané hmoty</b></p> <p><b>Rámcový program: Príprava špecifických hmôt:</b>  <b>Laskonky, Macaron, Sušená hmota, Pavlová torta, jadrové hmoty. Cieľom je poukázať na mnohostrannosť využitia vajíčok.</b></p> <p><b>Kľúčové slová:</b> šľahané hmoty, korpus, práškový cukor, vajíčka, mandľová múka, jadrové hmoty, vajíčka</p> <p><b>Anotácia:</b> Okrem názvu „špeciálne šľahané hmoty“ ktorý je definovaný v Potravinovom kódexe Slovenskej republiky, je zaužívaný aj názov „zvláštne druhy šľahaných hmôt“.</p> <p>Špeciálne šľahané hmoty sú skupinou cukrárskych výrobkov ktoré sa navzájom líšia surovinovým zložením a technologickými postupmi výroby. Ich spoločným znakom je krehkosť a lámavosť hotových korpusov po upečení, rovnako ako spôsob kyprenia hmoty – šľahaním.</p>	
<p><b>12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:</b></p>	

Cieľom dnešného zasadnutia bolo zhrnúť význam a mnohostrannosť využitia vajícok. Diskutovali sme o rôznych výrobkoch vyrobených zo šľahaných hmôt, ako sú: laskonky, macaron, sušená hmota, jadrové hmoty atď.

Na našej škole sa používajú čerstvé vajčká, ale v praxi vo veľkovýrobe sa stretávame pasterizovaným vajčkom, zvlášť bielka, zvlášť žĺtka aj melanž. Sú veľmi výhodné z hľadiska hygieny a uskladnenia. Väčšinou sa využívajú v hotelierstve a vo veľkovýrobe.

Výsledkom našej diskusie bolo konštatovanie, že sušené vajcia zo 100% vajec sú výbornou voľbou pre prípravu suchých a iných cestovín, pečiva, majonézy, omelety, polevy, obalovaných výrobkov, palacinek, polievok, omáčok, sladkostí a konzerv. V dôsledku šetrného sušenia sa fyzické a chemické vlastnosti opätovne riedeného výrobku pri použití takmer zhodujú s vlastnosťami čerstvých vajec. Pri použití sušených vajec zo 100% vajec nepotrebujeme veľkokapacitné vaječné sklady ani chladiace jednotky; postačuje miestnosť, v ktorej dokážeme zabezpečiť skladovanie na chladnom a suchom mieste, mimo priameho slnečného žiarenia. Vďaka dlhej trvanlivosti objem potrebných surovín nemusíme presne a vopred naplánovať; môžeme presne vyhovieť aj nečakaným objednávkam.

Každý člen klubu vymenoval, kto ako využíva celé vajcia, bielka alebo žĺtka vo svojej práci:

**Bielka:**

- V cukrárstve sa používajú na výrobu **špeciálnych šľahaných hmôt** - to sú také výrobky, kde cesto neobsahuje žĺtka, ale len bielka. Tieto výrobky vo väčšine prípadov neobsahujú ani múku. Pečú sa pri nízkych teplotách, t. j. sušia sa.
- V cukrárstve sa tiež používajú na výrobu **krémov**, napr. švajčiarsky krém, bielková náplň, ovocné francúzske peny – mousse.
- V cukrovinkárstve je známy marshmallow.
- Ako známa **dekorácia** – glazúra, bielková poleva

**Žĺtka:**

- Najčastejšie sa využívajú na prípravu čokoládových krémov, napr. základný žĺtkový krém, krém na plnenie sušených korpusov, čokoládové francúzske peny – mousse.
- Na prípravu pečených pudingov, napr. crème brûlée, clafoutis.
- Na prípravu cukrárskej polevy na zákusky – tieto sa používajú za tepla.

### 13. Závěry a odporúčania:

Členovia klubu konštatovali, že špeciálne šľahané hmoty sú náročným učivom pre žiakov aj na teoretickom ale aj na odbornom výcviku. Jednak z hľadiska zloženia surovín, na druhej strane kvôli špecifickej technologickej prípravy.

Príprava špecifických šľahaných hmôt vyžaduje čas, trpezlivosť a zručnosť cukrára. Popritom žiaci môžu využívať svoju kreativitu pri formovaní hmoty a pri dohotovení.

Je nevyhnutné, aby učiteľ technológie, a majsterky odborného výcviku sa zhodli pri výučbe tohto učiva.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	16. 02. 2022
17. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	18. 02. 2022
19. Podpis	

### Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

