



FORMULÁŘ K PŘÍPRAVĚ

TÉMA: Tuzemské sýry

Vyučovací předmět: Potraviny a výživa

Škola: SŠ TEGA Blansko

Učitel: Ing. Bc. Hana Koubková

Třída + počet žáků: KC3, 17 žáků

Charakteristika třídy: Žáci tříletého oboru, 12 dívek + 5 chlapců, minimálně 3x SPU, čtení je pomalé, porozumění psanému textu nižší

Použitá metoda: ANO-NE

Podpořená čtenářská strategie: **Zhodnocení, vytváření závěrů**
Výběr důležitého (následně jsme si nejdůležitější pojmy zapsali do sešitu)

Využitý text: Olomoucké tvarůžky, kapitola z knihy Jídlo s.r.o.

Velmi stručný popis práce s textem s pomocí zvolené metody:

Žáci obdrželi 11 otázek týkajících se Olomouckých tvarůžků. Odpověděli podle svých dosavadních znalostí. Následně upravili odpovědi po přečtení článku z odborné knihy a poté znovu i se současným nahlížením do textu.

Pedagogická reflexe: Domnívám se, že text byl zvolen vhodně. Kniha byla totiž zpracována na základě stejnojmenného pořadu, který lze zdarma sledovat na internetu, takže se pak žáci mohli podívat jak jednotlivé procesy probíhají v praxi. Navíc v občanské nauce právě probírali české výrobky (mezipředmětová vazba). Metoda samotná žáky bavila a bylo patrné, že jsou zvědaví na odpovědi. U některých však bylo vidět, že je dlouhý text zaskočil a zapojili se do práce až když viděli, že spolužáky text zajímá. Do budoucna bych tedy raději použila kratší texty s více obrázky.

Použila jsem již celou řadu metod z našeho workshopu- a jsem nadšená.

K přípravě přikládám:- text a prac. list, s nimiž žáci pracovali



Olomoucké tvarůžky – práce s textem

	Před přečtením Ano/ne	Po přečtení Ano/ne	Doloženo z textu Ano/ne
Tvarůžky se jmenují olomoucké, protože se dříve vyráběly výhradně v Olomouci			
Dodnes se vyrábějí v Lošticích			
Základní surovinou je nízkotučný tvaroh			
Tvaroh na tvarůžky je zásadně z českého mléka			
Tvaroh se pěchuje šlapáním bosýma nohama			
Kyselost tvarohu se musí snižovat, aby se v něm dařilo, mlékařským a zracím kulturám			
Zrací kultury jsou stejné i pro pивní sýr			
Pro tvarůžky je typický pouze tvar tyčinky a kolečka			
Sušení probíhá při 180°C			
Tvarůžky koupají pod vodní sprchou, aby se odstranily zbytky bakterií			
Jsou baleny ve zcela nepropustné folii (aby nesmrděly)			



OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY

Přestože dnes svou produkcí ani vztahem k sýrům nepatříme mezi velikány, existuje u nás jeden tradiční výrobek, na který můžeme být právem pyšní. Ano, jsou to tvarůžky neboli syrečky, dnes zaštitěné ochrannou známkou původu, potažmo chráněným zeměpisným označením.

Označení „olomoucké“ pochází z dob od 15. století, kdy se tvarůžky podomácku vyráběly leckde na Hané, ale prodávaly se hlavně na olomouckých trzích. Správný název tohoto tradičního sýra zní olomoucké tvarůžky, právě díky místu prodeje. V Lošticích se dodnes vyrábějí v továrně A. W. (podle zakladatelova syna Aloise Wesselse), založené roku 1876.

*Jediny český sýr
zapřítaný ve
Světové encyklopedii
Sýrů!*



Základní surovinou pro jejich výrobu je nízkotučný tvaroh (1% tuku), který se sem dostává jak z českých, tak z německých mlékáren. Toto složení 2 typů tvarohu je pro výslednou chuť tvarůžků důležité, protože různé tvarohy mají rozdílné zastoupení mléčných kultur.

Tvaroh se nejprve umele, posléze nasolí a pak unikátním způsobem **pěchuje** ve velkých vanách, kam se ho vejdou až 2 tuny. Pěchují ho totiž lidé, nohama obutýma ve speciálně vyrobených nerezových botách! Horní vrstvu tvarohu je nutné izolovat od vzduchu, proto se přikryje fólií a zatíží deskami se závažím.

Nasolený a našlapaný tvaroh odpočívá v kádích 2–3 dny. Tvaroh je hodně **prosolný**, obsahuje až 4% soli.

Uleželý tvaroh se pak v tzv. **formovně** dává a v míchacích vanách se k němu přidávají minerální soli (uhličitan vápenatý – E 170 a uhličitan sodný – E 500), které fungují jako regulátory kyselosti. Před naočkováním tvarohu mlékařskými a zracími kulturami je totiž důležité snížit jeho kyselost, aby se kultury mohly začít množit. Zrací kultury pocházejí od tuzemského dodavatele a podobně se používají na tzv. pívni sýr.

Tvaroh smíchaný s mlékařskými a zracími kulturami se v dalším stroji zformuje do typických tvarů: tradiční jsou věnečky, tyčinky, malá a velká kolečka. Zformované tvarůžky se přeloží na speciální nerezové síti a převezou do sušárny.

Tvarůžky teď čekají 3–4 dny sušení, kdy se už začínají množit dodané bakteriální kultury a tvarůžky začínají pomalu od povrchu směrem dovnitř zrást. Děje se tak ve zvláštní místnosti při teplotě cca 30 °C a 90% vlhkosti.

Zchlazení, sprcha a sušení

Další fází výroby je zchlazení. Tvarůžky se převezou do další místnosti, kde se 4–5 hodin chladí při teplotě 20 °C.

Následuje **koupání** pod vodní sprchou stále při 20 °C, která z povrchu tvarůžků odstraňuje zbytky nežádoucích bakterií (ty by mohly negativně ovlivnit jejich chuť a vůni). Po vodní lázni pokračuje jejich cesta do další místnosti, kde se 6–8 hodin opět suší při teplotě 20 °C.

Chlazení, balení a zrání

Osušené tvarůžky se zchladí v chladicích komorách na 10 °C a odpočinou si zde 24–48 hodin.

Posledním krokem je balírna. Právě v ní vzniká pátý (nejoblíbenější) tvar tvarůžků, kterým tu říkájí **kousky**. Na speciálním síti se zde ručně rozkrájí tvarůžky původních tvarů, které nesplňují přesný tvar, váhu či jsou vzhledově nedokonalé.

Nežli se loštické tvarůžky dostanou na pulty obchodů, stráví ještě celý týden v centrálním skladu výrobce. Teprve tam se začne rozvíjet jejich typická vůně. Tvarůžky jsou totiž baleny ve speciální polopropustné fólii, která umožňuje jejich další zrání a rychlejší cestu ke spotřebiteli.