

1KP PAV pracovní list: **Mléko a mléčné výrobky**



Přečíst úvod a odpovědět na otázky do 25. 3. 2020 na email: novakova.s@soshlinky

Zpracovává se mléko **kravské, kozí a ovčí**. Do prodejen **přichází** pouze kravské. Mléko obsahuje 87% vody, 3-4% tuku, bílkoviny, **cukr - laktóza**, minerální látky (např. **vápník**, hořčík, draslík, fosfor, zinek, měď..) a některé vitamíny (A, D, E, K a řady B, C). Z mléka se vyrábí **mléčné výrobky**: např. smetana, máslo, které se vyrábí **stloukáním** smetany. Mléko, které se nechá **zkysat**, se používá pro výrobu kysaných výrobků: např. **jogurtů, kefíru, acidofilního mléka** apod.). Sražená sýrovina z mléka slouží k výrobě **tvarohu**. Tvaroh patří do skupiny kyselých sýrů. **Sýry** jsou vyrobeny ze sladkého nebo kyselého tvarohu a dělíme je na:

1. Měkké sýry: a) kyselé (Olomoucké syrečky, Pivní sýr)
b) sladké (Žervé, Romadúr)
2. Tvrdé sýry (Ementál, Eidam, Parmezán)
3. Plísňové sýry (Niva, Hermelín)
4. Tavené sýry (Veselá kráva)
5. Sýry z ovčího mléka (Brynza, Oštěpek, Parenica)

1. Jaké mléko se **zpracovává**? _____
2. Jak se mléko **skladuje**? _____
3. **Kolik %** vody obsahuje mléko? _____
4. Jaké **minerální látky** obsahuje mléko? _____
5. Obsahuje mléko **cukr**? _____
6. **Co** se vyrábí z mléka? _____

7. **Jak** se vyrábí máslo? _____
8. Vyjmenuješ některé **kysané výrobky**? _____
9. Do které **skupiny sýrů** patří Niva? _____
10. **Z čeho** se vyrábí Brynza? _____