

Téma : **CHLIEB, JEHO DRUHY A ZÁKLADNÉ VLASTNOSTI**

Chlieb sa vyrába bežne na celom svete, no rozdiely medzi našimi druhmi chleba a chlebom vyrábaným v iných štátoch sú dosť veľké. Za hlavné druhy môžeme považovať ražno-pšeničný a pšenično-ražný a pšeničný chlieb.

Ražný (ražno – pšeničný) chlieb sa v porovnaní s pšeničným chlebom vyznačuje intenzívnejšou vôňou i typickou navinutou chuťou a okrem toho si zachováva dlhšie čerstvosť, keďže má vyššiu vlastnú vlhkosť.

Druhy chleba vyrábané na Slovensku

Bežné – konzumné druhy chleba, Výberové druhy chleba (výberový, výražkový, pšeničný), **Doplnkové druhy chleba** (moskovský, Graham, Vita, kyjevský, celozrnný, formový atď.).

1. Bežný – konzumný chlieb

Vyrába sa ako základný druh chleba na výživu obyvateľstva.

2. Výberové druhy chleba

Na ich výrobu sa používajú svetlé druhy ražných a pšeničných múk. Tmavý chlieb je výživovo hodnotnejší, ale horšie stráviteľný. Svetlé druhy chleba sú zasa lepšie stráviteľné, ale ich výživová hodnota býva v porovnaní s tmavým chlebom nižšia.

a, Výberový (cmarový) chlieb

b, Vyrážkový chlieb

c, Pšeničný chlieb

Doplnkové druhy chleba

Sortiment chleba sa dopĺňa druhmi vyrábanými prevažne z tmavých múk. Tieto výrobky sú na trhu istou protiváhou výberovým druhom chleba.

a, Samoražný tmavý chlieb moskovský

b, Celozrnný pšeničný chlieb Graham

c, Ražný chlieb Vita (Bevit)

d, Kyjevský chlieb (balený)

e, Celozrnný chlieb (balený)

Druhy chleba

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Druhy+chleba>

Chlieb a pečivo = ako si správne vybrať

<https://www.youtube.com/watch?v=Z6hPeA08IXs>