Jak mít doma nejlepší chléb?



Člověk může být sebevětší gurmán a dopřávat si světové lahůdky, ale budeme-li k sobě upřímní, není nad čerstvý a voňavý český chléb. Kdo byl nucen (byť i dobrovolně) trávit delší čas v zahraničí, jistě ví, o čem je řeč. Poradíme vám, čeho si u chleba všímat, abychom měli ten nejlepší.

Křupavá kůrčička, střídka rozplývající se na jazyku a chuť, jež se nedá ničím napodobit. Zatímco naše babičky ještě nahlížely na chléb jako na boží dar a zacházeli s ním s úctou, pro nás už zevšedněl. Stále si však bez něj neumíme běžný den představit.

Jaké máme druhy pečiva?

V záplavě pečiva, které se dnes na trhu nabízí, se nevyznají snad ani profesionálové. V základu se ale většina pečiva shoduje. **Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) chleba rozděluje do tří skupin:**

1. **formový chléb**,
2. **kvasový chléb** a
3. **chléb** vyrobený z mouky a suchých, tekutých nebo pastovitých kvasů, **kynutý pomocí droždí**.

Jako **kvasový se označuje chléb vyráběný klasickou technologií ze žitného kvasu** Od třetího výše uvedeného se liší tím, že při jeho přípravě není použito droždí. Název formový chléb je odvozen z toho, že vzniká pečením ve speciálních formách. Jedná se o celozrnné, vícezrnné a cereální chleby. Ve formě se

pečou proto, že by bez ní zpravidla neudržely potřebný tvar.

Trend celozrnného pečiva

Jak uvádí SZPI, v poslední době se stále více spotřebitelů orientuje na potraviny z oblasti tzv. zdravé výživy. Do takového jídelníčku potom patří i ty druhy pekařských výrobků, jež tělu zajišťují dostatečný přísun vlákniny. Požadavky na pekařské výrobky stanoví jedna z prováděcích vyhlášek k zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Z ní vyplývá, že **celozrnným chlebem či pečivem se rozumí pekařské výrobky, jejichž těsto obsahuje nejméně osmdesát procent celozrnných muk z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky**. Přesto se můžeme setkat i s výrobky, které sice takové označení používají, ovšem neoprávněně. Je tedy na spotřebiteli, aby si zkontroloval údaje na obalu, které mu v rozkrytí klamavého označení mohou napomoci.

Dopřejte si jen to nejlepší

O to, aby vám na stole skončilo pouze to nejlepší pečivo, se stará Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR. Kromě nejrůznějších společensko-gastronomických akcí má za sebou také již 17. ročník soutěže Chléb roku. Soutěž se koná v Pardubicích v rámci tradiční akce Dny chleba. Probíhá ve dvou kategoriích: konzumní a řemeslný chléb. Hodnocení se provádí v základních znacích – vzhled, tvar, objem, kůrka, barva, vůně a chuť. Posledního ročníku se účastnilo na 400 pekařských odborníků, hostů a zástupců odborné veřejnosti a 80 pekařských a dodavatelských firem z celé České republiky.

Čeho si u pečiva máme všímat?

Při kupování chleba nás přirozeně zajímá zejména jeho **čerstvost**. Tu lze poznat pohmatem **podle pružnosti střídky**. **U čerstvého chleba se střídka po stlačení vrátí do původního stavu.** Rozpraskání kůrky není chybou, a u mnohých druhů chleba je dokonce žádoucí. Nepravidelný tvar i jeho plochost jsou však znakem toho, že při výrobě bylo něco opomenuto. Samozřejmě na chuti pečiva nepřidá ani jeho špatná úprava.

Podle spotřebitelského šetření, které si nechal vypracovat Ústav zemědělské ekonomiky a informací, na tom český chléb není vůbec špatně (Incoma Reasearch a GfK; říjen, listopad 2009). Chléb je v něm řazen mezi nejlepší potraviny (spokojeno s ním je 56 % zákazníků). Ve vývoji indexu kvality v letech 1988 až 2009 mu patří první místo s indexem zlepšení 148,0. Vynikající kvalitu chleba potvrzují také výsledky šetření SZPI za poslední roky. K odchylkám od platných norem docházelo pouze výjimečně.

Pečeme si chleba sami

V dnešní době si už můžeme vybrat, jestli se budeme snažit vyrobit chleba **po vzoru našich prababiček, nebo si na pomoc vezmeme moderní elektrické pekárny a sypké směsi**. Domácí příprava chleba je ideální zejména pro celiaky, kteří nemohou konzumovat chleba, jenž je běžně k dostání. Velkou výhodou je také to, že si můžete do vlastnoručně vyrobeného chleba přidat suroviny podle toho, jak je vám libo – ořechy, slunečnicová semínka, ovesné vločky nebo třeba méně zdravou variantu se škvarky.

Co je dobré mít na paměti?

- **Čerstvě upečený chléb nebalte** do igelitových a neprodyšných obalů.
- Pečivo, které hodláme spotřebovat v krátké době (do 2 dnů), je vhodné zabalit **do papírového nebo látkového ubrousku a skladovat ideálně na suchém a tmavém místě**.
- Pokud pečivo uchováváme v igelitovém sáčku v teplé místnosti, zvyšujeme možnost, že chléb rychleji zplesniví.
- Odborníci **nedoporučují skladovat chléb v lednici**.
- Chléb **můžeme také zamrazit**. Spíše než celý bochník je **lepší nakrájet jej na jednotlivé krajíce**, které v případě potřeby rozpečeme v troubě nebo z nich připravíme topinky.

Věděli jste, že...

- množství chleba **na jednoho spotřebitele je zhruba 45 kg za rok**,
- **chléb se nikdy nevyhazoval**. Buď se rozmočil v polévce, nebo se balil do vlhké utěrky, aby změkl,
- chléb se **musel krájet rovně**, protože, kdo se nesrovná s chlebem, nesrovná se s lidmi,
- **chlebník** (popř. nádoba na úschovu chleba) **by se měl pravidelně čistit, ideálně octovým roztokem**,
- chléb ani výrobky z chlebového těsta **nesmí obsahovat přidaná barviva**. Výjimkou je sladový chléb, který je možno barvit karamelem.