

Kupujeme kvasnice



“Ono nám to kyne,” zaznívá v pohádce Byl jednou jeden král. Řeč je o lívancích. Aby nám kynuly nejen lívance, ale i koláče, knedlíky či koblihy, potřebujeme kvasnice čili droždí.

Droždí čerstvé nebo sušené?

Nejčastěji kupujeme **čerstvé pekařské droždí**. Vybíráme světlebéžový produkt, který se při lámání **nedrobí ani nemaže**. Nesmí v něm být dutiny, barva je jednolitá – bez světlejších či tmavších míst. Čerstvé pekařské droždí se skladuje při teplotách do 10 °C a vždy odděleně od nebalených potravin s výrazným aroma.

Sušené pekařské droždí se skladuje v neprodyšných obalech, v suchu a při teplotách do 20 °C. Takto skladované **vydrží po dlouhou dobu bez zhoršení jakosti**. Při jeho užití do těst se řídíme návodem na obalu. **Sušené jedlé droždí není schopné zajistit kynutí těsta**. Uplatnění nachází jako **dochucovadlo polévek, omáček, pomazánek...** Je světle hnědé a skladujeme jej v suchu při teplotě do 20 °C.

Jak nakupovat kvasnice?

Při nákupu **zkontrolujeme informace na obalu – údaje o výrobcí, hmotnost, označení skupiny (pekařské, jedlé) a podmínky skladování**. Skladovací podmínky bychom měli dodržovat i doma, aby kvůli nevhodnému uložení nedocházelo ke změnám chuti, vůně nebo mohutnosti kynutí. Na obalu musí být dále vyznačeno **datum použitelnosti** (Spotřebujte do...). Poznámka: **Prošlé droždí se nesmí prodávat ani se slevou!** Obal výrobku také nesmí být poškozený, zašpiněný či jakkoliv deformovaný.

Formy droždí:

- **Tekuté** – běžně se užívalo do roku 1825, kdy se na trhu objevilo lisované droždí. Boom nyní zažívají tekuté kvasnice díky poptávce průmyslových pekáren.
- **Lisované** – v současnosti nejrozšířenější forma. Droždí je **formováno do hranolů** různé velikosti.
- **Granulované** – má formu malých granulí, které snadno procházejí násypkami hnětačů v pekárenském průmyslu.
- **Aktivní sušené** – je tvarováno do drobných válečků či kuliček. Je odolné vůči teplu, proto se s ním často setkáme v oblastech s nepříznivými klimatickými podmínkami, tj. vysoké teploty i vlhkost vzduchu.
- **Instantní** – před přidáním do mouky jej není nutné znovu hydratovat. Má formu drobných krystalek.
- **Mražené s nízkým obsahem vody** – má formu prášku a používá se při přípravě nepředpečeného hluboce zmraženého pečiva.

Droždí a naše zdraví

Čerstvé pekařské droždí **obsahuje řadu vitamínů, minerálů a bílkovin. Vitamín B1 posiluje srdeční a nervovou činnost, B2 a B3 ovlivňují zrak, trávicí ústrojí a zdraví pokožky, vlasů a nehtů.** Droždí navíc neobsahuje lepek, je tedy vhodné **i při bezlepkové dietě**. Napomáhá tvorbě serotoninu, který **zajišťuje pocit dobré nálady a bojuje také proti nespavosti**. Do svého jídelníčku by měli droždí zařadit i lidé trpící přílišnou únavou.

Jak správně připravíme kynuté těsto?

Náš článek o tom, jak správně připravit kynuté těsto, si přečtete [ZDE](#)