



MLJEKO I MLIJEČNI
PROIZVODI: POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
1. RAZRED

Olgica Jukić prof, eduk. reh. savjetnik

MLIJEKO

Mlijeko je izuzetno važna namirnica. Ima visoku prehrambenu vrijednost, sadrži sve potrebno za čovjekov organizam.

Sadrži vrijedne količine bjelančevina, mliječnu mast, laktozu, vitamine i minerale (važne za izgradnju kostiju i zubi). Zbog svoje hranjivosti mlijeko je posebno važno u prehrani djece.

Najprodavanije vrsta mlijeka je KRAVLJE MLIJEKO.

Osim kravljeg mlijeka možemo kupiti i kozje mlijeko. Isto tako na tržištu možemo kupiti i mlijeko biljnog podrijetla npr. kokosovo, sojino, bademovo, rižino mlijeko.



Mlijeko biljnog podrijetla.



PITANJA:

1. Zašto je mlijeko izuzetno važna namirnica?
2. Koje vrste mlijeka su u prodaji?

MLIJEČNI PROIZVODI

Preradom mlijeka dobiva se vrlo velik broj mliječnih proizvoda, npr.:

pasterizirano mlijeko

- najprodavanije mlijeko. Čuva se u hladnjaku najviše nekoliko dana.

sterilizirano mlijeko

- pakira se u tetrapak, čuva se na suhom i hladnijem mjestu do nekoliko mjeseci. Ime poznato za sterilizirano mlijeko jest TRAJNO mlijeko.



mlijeko u prahu

- dobiva se sušenjem mlijeka, vrlo se lako kvari, čuva se na suhom i hladnom mjestu

mliječni napitci

- uz mlijeko i dodani šećer radi različitih okusa dodaje se: kakao, voće, žitarice, itd.



fermentirani mliječni napitci

- djeluju osvježavajuće i lako se probavljaju; jogurt, kiselo i acidofilno



mlijeko, kefir,....



vrhnje

- dijeli se na slatko i kiselo vrhnje, a razlikuje se prema sadržaju mliječne masti. Tučeno slatko vrhnje nazivamo ŠLAG.

maslac

- proizvodi se bućkanjem slatkog ili kiselog vrhnja.

SIR

Posebno mjesto u mliječnoj industriji zauzima proizvodnja sireva. Na tržištu možemo kupiti razne vrste i oblike sireva.

Osnovna podjela sireva:

1. tvrdi sirevi npr. parmezan, ementaler
2. polutvrđi sirevi npr. trapist, gouda, edamer
3. meki sirevi npr. feta, brie, mozzarella (mozarella), škripavac,....
4. svježi sirevi.



Sirevi mogu biti s raznim začinima i plemenitom plijesni.





svježi sir



feta sir

Na tržištu također možemo kupiti; topljeni sir i sirne namaze koji radi okusa mogu sadržavati razne dodatke i začine.



Sirne namaze možemo i sami izraditi. Osnovni sastojak je svježi sir kojem dodajemo razne dodatke.

PONOVIMO:

1. Nabroji nekoliko mliječnih proizvoda!
2. Nabroji vrste sireva prema osnovnoj podjeli sireva!
3. Nabroji nekoliko vrsta sireva!