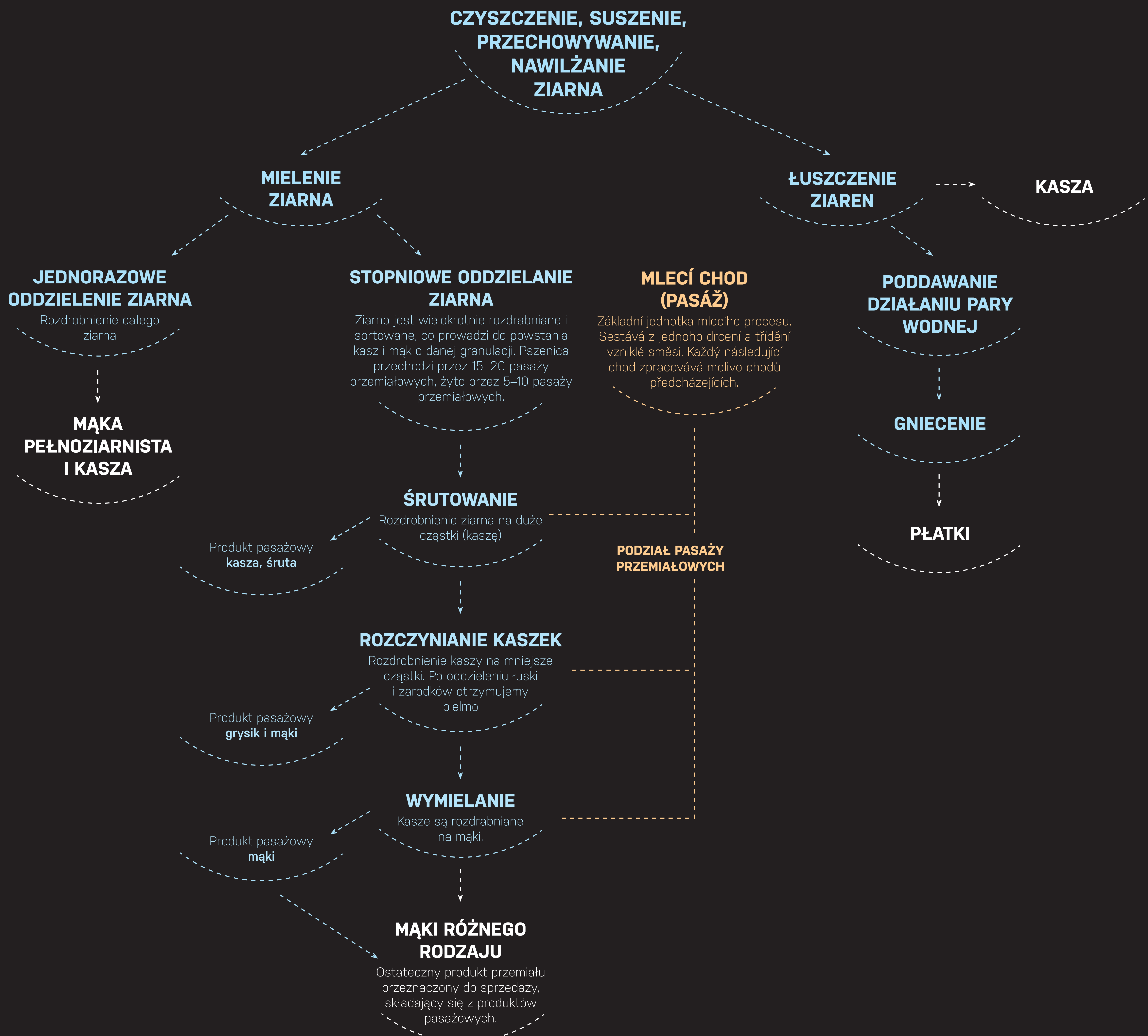


MAÇKA

Jeśli chcemy, aby z ziaren zbóż powstał chleb, musimy poddać je wstępnej obróbce - ziarna zbóż i inne nasiona muszą zostać przetworzone na mąkę w młynie. Dziś młyny nie przypominają już bajkowych budowli, ale są to skomplikowane obszary przemysłowe, które dodatkowo w Czechach i na Słowacji są wyposażone w bardzo skomplikowaną technologię, dzięki której można wyprodukować mąkę gruboziarnistą, średnioziarnistą i gładką. Takich rodzajów mąki nie znajdziemy nigdzie indziej na świecie.

SCHEMAT PRODUKCJI MAKI



MAKA – PODSTAWOWE RODZAJE



MAKA PSZENNA GŁADKA LEKKA

- otrzymywana z ziaren bielma
- zastosowanie: pieczywo jasne, pieczywo delikatne, chleby tostowe i kanapkowe



MAKA PSZENNA GŁADKA CHLEBOWA

- otrzymywana z bielma i łusek
- zastosowanie: chleb



MAKA PSZENNA GŁADKA PÓŁJASNA

- otrzymywana głównie z bielma, z niewielkim dodatkiem łusek
- zastosowanie: pieczywo, chleby tostowe i kanapkowe



MAKA PSZENNA ŚREDNIOZIARNISTA

- otrzymywana z bielma
- zastosowanie: knedle, makarony, kluseczki, niektóre ciasta



MAKA PSZENNA GRUBOZIARNISTA

- otrzymywana z bielma
- zastosowanie: knedle, kluseczki, niektóre ciasta, wysypywanie form do pieczenia



KASZA PSZENNA GRUBA

- otrzymywana z bielma
- Zastosowanie: knedle, kluski, kluseczki, naleśniki, ciasto ziemniaczane



KASZA PSZENNA DELIKATNA (KASZKA)

- otrzymywana z bielma
- zastosowanie: kasze, knedle, kluseczki, ciasto ziemniaczane



MAKA ŻYTANIA CHLEBOWA

- otrzymywana ze wszystkich części ziarna
- zastosowanie: chleb



MAKA ŻYTANIA LEKKA (EKSTRAKT)

- otrzymywana z bielma i częściowo łusek ziarna
- zastosowanie: chleb, w Republice Czeskiej produkowana w małych ilościach