



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Pod Banošom

BANSKÁ BYSTRICA

Obsahová náplň vzdelávacieho programu

Základné informácie o medovine

Teória:

Historické súvislosti a tradícia konzumácie medoviny vo svete a na Slovensku, najrozšírenejšia forma medoviny na Slovensku. Charakteristika nápoja – chuť, farba, vôňa, obsah alkoholu. Účinky na ľudské zdravie a vitalitu.

Degustácia a rozpoznávanie medovín

Teória:

Rozpoznávanie rôznych druhov medovín: tradičných, bylinných a korenených, ovocných medovín. Degustácia druhov medovín. Delenie medoviny podľa potravinárskej technológie. Hodnotenie kvality medoviny.

Príprava surovín a pomôcok na výrobu medoviny

Príprava surovín a pomôcok na výrobu medoviny

Prax:

Výber vhodného medu, jeho spracovanie a riedenie, výber vhodnej vody. Koncentrácia sacharidov, jej dôležitosť pre výrobu suchej a sladkej medoviny, výpočet množstva medu na 100 l medoviny. Výber vhodného druhu kvasiniek. Príprava náradia a pomôcok.

Praktická príprava medoviny

Prax:

Zmiešanie surovín v nádobe o objeme cca 15 litrov, kontrola hustoty roztoku, zahriatie roztoku - varenie medoviny za dodržania správnej teploty a doby varenia. Čistenie roztoku, odstránenie vyzrážaných bielkovín a rôznych čiaštočiek peľu. Chladenie medového roztoku.



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
Pod Banošom
BANSKÁ BYSTRICA

Kvasný proces pri príprave medoviny

Prax:

Biochemický proces kvasenia, postup výroby kvasného roztoku (podľa druhu použitých kvasiniek) a prídanie do medoviny. Použitie podporných látok potrebných pre rýchle množenie kvasiniek. Dodržanie hygieny.

Kontroly a merania počas výrobného procesu

Prax:

Správne umiestnenie kvasného roztoku, kontrola teploty potrebnej pre správne kvasenie roztoku, zamedzenie prístupu slnečného svetla v priebehu kvasenia. Kontrola hladiny vody v kvasnej rúrke. Kontrola vzniku vedľajších produktov pri kvasení – CO₂. Termíny prvého a druhého stáčania medoviny.

Možnosti skladovania a postupy balenia

Prax:

Podmienky skladovania medoviny, výber vhodných priestorov na uskladnenie nádob, dodržanie hygieny prostredia. Rôzne spôsoby balenia a označovania medoviny.