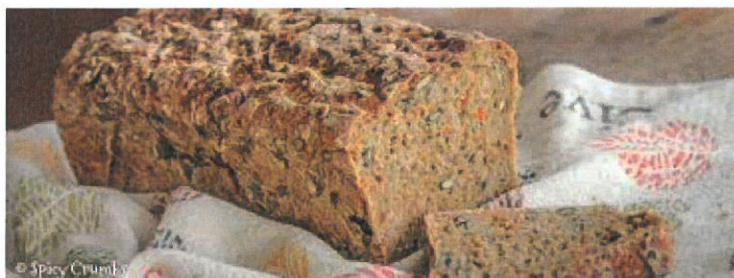


DaP

ZDRAVÝ KOUTEK, Štefánikova 950, Rajhrad

telefon: 702 069 161



Co je Kváskové pečivo?

Kváskové pečivo je považováno za zdravější a snáze stravitelné.

Kvásek je na rozdíl od kvasnic přirozenou substancí, se kterou pracovali Již před 4000 lety staří Egypťané. Vnitřní slupka obilného zrna obsahuje stopy kvasinek a mléčné bakterie. Smícháním vody a mouky pak dochází za příznivé teploty k přirozenému kvašení těsta. Mléčné bakterie jsou odpovědné za typické intenzivní chlebové aroma. Kyselina mléčná je navíc přirozeným konzervantem, takže kváskový chléb i pečivo vydrží déle čerstvé.

Mikroorganismy přítomné v kvásku se postarají během dlouhé doby kynutí těsta (doba kvašení musí být mnohem delší než u těsta kvasnicového) o takové změny v mouce, které ji činí stravitelnější. Díky dlouhé době kynutí a přítomnosti mléčné kyseliny se také dokonale rozloží fytyl, který je přítomný v celozrnné mouce. Fytyl je vápenato-hořečnatá látka přítomná ve slupce zrna a v klíčcích. U kvasnicového pečiva, kde kynutí probíhá díky kvasnicím velmi rychle (snižují se tak finanční náklady na výrobu), není tedy fytyl dokonale rozložen a působí v organismu demineralizačně a nadýmá. Díky kvásku se v těstu nachází i aminokyseliny, které nebyly v původním pšeničném zrně, například enzymy, které přeměňují komplexní molekuly na „jednodušší“, které tělo dokáže lépe přijmout a využít. Také toto „předtrávení“ nám ušetří hodně energie. Chléb upečený s pomocí kvásku má příjemně nakyslou chuť. Použití pravého kvásku zabraňuje nadměrnému škodlivému množení kvasinek v organismu.

Kváskové pečivo jednoznačně doporučují lékaři dietologové jako prevenci různých nemocí pro všechny věkové kategorie, zejména děti.

Pečivo kypřené kváskem je chuťově mnohem zajímavější.

OBJEDNÁVÁME KAŽDÝ ČTVRTEK NA ÚTERÝ