



Bakalářská práce

BÁBOVKY



Bábovka je druh sladkého pečiva, které se peče z třeného nebo kynutého těsta.

V 18. století, kdy se začaly objevovat zmínky o její přípravě v Evropě. Podle některých zdrojů vznikla v Polsku a podle jiných pochází z Francie, kde se nazývá "Gâteau Savarin".

Bábovka se stala velmi populární v 19. století, kdy se stala oblíbeným dezertem v aristokratických kruzích.

V průběhu 20. století se objevují se různé varianty receptů, které používají různé přísady a příchutě.

V Česku se bábovka připravuje nejčastěji dvoubarevná – se světlou a tmavou částí.

Bábovka se připravuje ve stejnojmenné speciální formě, která dává pečivu typický tvar s otvorem uprostřed.



symbol:

BÁBOVKA

02/10

„Všeobecně se má za to, že to je takový typicky český pokrm, typicky české pečivo. Ale nikdo vám nevysvětlí, proč má forma na bábovku tak podivný tvar. Je to důkaz toho, že bábovka přišla k nám z Indie. A když byste byli v nějakém hinduistickém chrámu, tak ta uvidíte takový kamenný blok a v něm je ovál, stejně jak na té bábovce a to je symbol ženské plodnosti lony.“

Tato domněnka vychází ale pouze z jeho vlastních poznatků z cest po Indii. Podle Arnošta Vašíčka se jednalo o tradiční hinduistické obětní jídlo, které přinášely ženy bohyni plodnosti, a proto také má tvar ženského lůna.

Pravdou však je, že formy na bábovku můžeme na zemi vidět i na historických středověkých hradech.



TRADIČNÍ FORMY NA VELKÉ BÁBOVKY:

obsahují objem okolo 2 až 3 litrů a mají obvykle typický podlouhlý tvar.

STŘEDNÍ FORMY NA BÁBOVKY:

jejich objem se pohybuje okolo 1,5 litru.

MINIBÁBOVKY:

ty jsou trendem poslední doby jsou o velikosti cupcaků.

Typická forma pro bábovku je podlouhlý tvar v tradičním spirálovitém designu. V dnešní době ale můžeme najít spoustu jiných nápaditých alternativ.



formy:

MATERIÁLY

04/10

Mezi ty tradiční materiálem na formy patří keramika nebo litina, postupem času vznikly ale i formy z hliníku, porcelánu, skla a nebo silikonu.

- **KERAMIKA**
- **SMALT**
- **HLINÍK**
- **LITINA**
- **SKLO**
- **SILIKON**



Forma z keramiky je známá pro své výborné vodivé vlastnosti, které umožňují rovnoměrné pečení. Pokud je navíc z vnitřní strany naglazovaná, je velmi snadné ji vyklopit. Je odolná proti vysokým teplotám, rychlým změnám teploty, korozi, vůči vlhkosti a chemickým vlivům.



Novinka „zelené“ keramické nádobí. Nejedná se o nádoby vyrobené z klasické keramiky, ale o kovové pánve (vysoce jakostní anodizovaný hliník) opatřené nanokeramickým nástřikem.

Technologie se jmenuje **sol-gel** a spočívá ve vytváření skleněných a keramických gelů (gel) formou krystalizace tekutých roztoků (sol) s obsahem nanočástic.

Toto nádobí je šetrné k životnímu prostředí, má nepřilnavý povrch rezistentní vůči teplotám až do 450°C, dokonalou tepelnou vodivost, odolnost proti poškrábání a snadnou údržbu.

Smalt je křemičitá tavenina příbuzná sklu a porcelánu, která vytvoří na kovu nepropustnou celistvou vrstvu hladkého a lesklého charakteru. Tato vrstva izoluje kov od působení prostředí.

Proces výroby smaltovaného nádobí začíná opakovaným promáčknutím tvárného plechu a osekáním v obrovitých lisech.

Kvalitní smaltovaná forma je vyrobena z plechu silného minimálně 1 mm. Plech se odmastí a opakovaně polévá křemičitou taveninou při vysokých teplotách 700-900 °C, vytvářejíc sklovitou, odolnou vrstvu.

Barva a vlastnosti emailu jsou určeny směsí různě barevných fritů, tedy drceného skla, jílu, mletého křemene a dalších komponentů. Forma nabízí odolnost vůči mechanickému poškození, vysokým teplotám až 270 °C, protikorozní odolnost a odolnost proti náhlým teplotním změnám.

Každý smalt (frity), musí ještě ve vývojové fázi absolvovat řadu testů, které odpovídají ISO normám.



Hliník byl dlouhá léta používán k výrobě kuchyňského nádobí a náčiní. Běžně se z něj vyráběly hrnce, pánve, tlakové hrnce i příbory.

Lidé vyhodili své hliníkové hrnce a pánve v roce 1970 poté, co kanadští vědci našli v mozcích lidí s Alzheimerovou chorobou abnormálně vysoké hladiny hliníku. I po dlouhých letech studií není prokázána přímá souvislost mezi příjmem hliníku a vznikem Alzheimerovy choroby. Riziko jeho nadměrného přívodu, je v prokázaném toxickém působení na nervovou a reprodukční soustavu.

Většinu hliníkových pomůcek nahradily v kuchyni jiné materiály, zejména nerez.

Velkou výhodou hliníku je schopnost dobře vést teplo, proto se používá především s další povrchovou úpravou (nástržik teflonu, keramiky nebo chemicky upravený - eloxovaný).



Litina je slitinou železa s uhlíkem. Na trhu se nádobí označené „litina“ vyskytuje v několika podobách.

1 slitina železa s uhlíkem, známá jako černé pórovité nádobí

2 vzniká odlitím roztaveného železa do pískové formy a následným pokrytím obou stran odlitku křemičitou taveninou (smaltem). Tento druhý typ má tepelné vlastnosti litiny a povrchové vlastnosti smaltu.

Litina vyniká vysokou odolností vůči tlaku a teplotě s minimální pružností.

Dlouhodobým používáním „litina zraje“. Litinová forma užíváním vytvoří zcela nepřilnavý, mechanicky nepoškoditelný povrch.

Nevýhodou tohoto nádobí je větší váha a křehkost (škodí pády či prudké nárazy). Pro svůj pórovitý povrch nelze umývat v myčce nádobí a neměl by se používat ani čisticí prostředek.



Pod označením varné sklo či „pyrex“(1915 The Corning Glass Works) **je takové sklo, které je odolné vůči vysokým teplotám při přímém zahřívání, zároveň jde o tvrdé sklo, které je i vysoce chemicky odolné** (korozi odolné).

Jeho složení a vlastnosti definuje státní norma ČSN ISO 3585. Dle materiálu pro výrobu se na dnešním trhu vyskytuje **boritokřemičité** (fa Simax) **či borosilikátové sklo** (fy BODŮM, P Y R E X).

Výrobky z boritokřemičitého materiálu vydrží teploty do 300 °C, borosilikátové sklo má vyšší odolnost, vydrží teploty v rozmezí -30 až 530 °C.

Sklo je chemicky stabilní, odolné proti vodě, vodní páře, kyselinám, solným roztokům a alkáliím. Je hladké, neporézní, průhledné a neabsorbuje pachy. Varné sklo je z ekologického hlediska bezpečné a recyklovatelné.



Silikon (nebo také polysiloxan) je skupina anorganických pryží různých vlastností a složení, tvořená řetězcem střídajících se atomů křemíku s kyslíkem a jiných organických skupin.

Silikony se odlišují od jiných polymerů především svou relativní stálostí vlastností v rozsahu teplot, což znamená inertnost. Tepelná odolnost silikonových pryží je dlouhodobě v rozmezí od -60 do +180 °C (se speciálními typy až -100 až +260 °C, krátkodobě až +320 °C). Tepelná vodivost silikonu (105 W/m) je poloviční oproti hliníku (240 W/m), ale například více než 6x větší než u nerezového nádobí (16 W/m).

Kvalitní silikonová forma musí být vyrobena ze silikonu o vysoké hustotě a o správné síle stěny, což zajišťuje dokonalý rozvod tepla.

Výhody silikonových forem patří flexibilita, nerozbitnost, velký výběr tvarů a barev, potřeba minimálních skladovacích prostorů, tepelná odolnost, snadná údržba a stálost materiálu.

