

Novinka na trhu: česká biomouka



Dříve se biomouky na český trh dovážely ze zahraničí. To však už dnes neplatí. Česká firma Biomlín nabízí od podzimu celou řadu těchto základních potravinových produktů – a to od klasické bílé pšeničné mouky až po špaldo-vou celozrnnou.

Jak se biomouka vyrábí?

Suroviny pro výrobu biomouky musejí pocházet z certifikovaných zdrojů, obilí nesmí být ošetřováno chemicky. Problémem jsou

například pesticidy, které se nejen udrží v obalu zrna, ale mohou kontaminovat i klíček nebo moučné jádro. Pro biomouku jsou proto přípustné pouze suroviny od dodavatelů, kteří doloží jejich původ. Zrno se dále musí skladovat odděleně od běžné výroby a „normální“ mouky.

Technicky žádný rozdíl mezi výrobou klasické mouky a biomouky není. Zrno se nejprve očistí od prachu a nečistot, odstraní se kamenky a úlomky zrna, které mohou obsahovat plísně. Dále se na odíracím stroji odstraní hrubší nečistoty a zrno je připraveno k výrobě. V případě celozrnné mouky je možné rovnou mlít, u hladké mouky se dalším odíráním odstraní otruby a klíček, až zůstane samotné moučné jádro, které se teprve mele.

V Biomlíně se při zpracování biomouky používají speciální zásobníky, mlecí stolice i potrubní vedení, pouze balicí linka je společná i pro klasickou mouku. Aby nebyla biomouka kontaminovaná, musejí se stroje vyčistit, přičemž i tady se používají postupy s minimem

chemických látek, například průmyslové vysávání, umývání výrobní linky vodou či párou. Z chemických látek jsou k čištění povolena pouze mýdla nebo peroxid vodíku. Biomouka se vyrábí většinou ráno, teprve po jejím zabalení se na lince začne vyrábět běžná produkce. Kontrola probíhá jednak laboratorně, ale také účetně, protože musí souhlasit množství zrna s množstvím mouky.

Výhody a nevýhody

Celozrnná biomouka je lepší z výživového hlediska, obsahuje tuky, ve kterých jsou rozpustné vitaminy. Bohužel kvůli tomu není tak trvanlivá, protože oleje v klíčku po určité době žluknou. Celozrnná mouka by proto měla být skladována v teplotách do 15 °C a nejdéle po dobu pěti měsíců.

Na skladování je mnohem vhodnější biomouka mletá bez otrub a klíčků, tedy hladká. Na druhou stranu však neobsahuje tolik výživných látek jako mouka celozrnná.

www.biomlyn.cz

RYCHLÁ ENERGIE

Novinkou firmy Simos jsou tyčinky v biokvalitě bez barviv a konzervačních látek. Obsahují různá zdravá prospěšná semena a oříšky – jsou zdroji minerálů, vitamínů, vlákniny a stopových prvků. Jako konzervant a zdroj energie se používá med. www.simos.cz



Dobře a zdravě

Správně upravené vegetariánské pokrmy ocení i milovníci masa, vždyť i odborníci na výživu obecně doporučují jeho spotřebu spíše omezit. Například v pražské restauraci Veg Food si nedostatek masa ani nevšimnete (zvláště v případě vegetariánského řízku). Jídla jsou vyvážená a dobře chutnají. Zdravý oběd mohou návštěvníci zakončit sladkou tečkou. www.vegfood.cz



Chytrý přístroj

Oblíbené kávovary Nescafé Dolce Gusto dostaly „mladší bratříčky“. Umějí se automaticky uspat a zase rychle nahřát, čímž šetří energii. **KRUPS, 12 190 Kč**



Spolehlivá

Lednička Bosch KGV 36X27 vedle úspor také disponuje antibakteriálním povrchem. Zaručuje 24hodinovou čerstvost potravin při výpadku proudu. **BOSCH, 14 490 Kč**



Zdravě

Vaření v páře je ideální způsob úpravy potravin. Speciální hrnec Tefal VitaCuisine má zvláštní nádobu na vaření zeleniny, omáček a rýže. **TEFAL, 3399 Kč**

EKO domácnost

Domácí spotřebiče jsou největší „žrouti“, proto jejich správný výběr pomůže snížit účet za elektřinu.



Šetří vodu i elektřinu

Moderní myčky spotřebovávají stále méně a méně vody. Nová řada vestavěných myček Siemens kromě toho šetří i elektrickou energii – až o 15 procent. Úsporný program trvá 125 minut, což je výrazně kratší doba než u předchozích modelů. **SIEMENS, 47 100 Kč**

Dvojnásobný výkon

Inovativní technologie umožňuje vysavači Bosch BGS 71636 dosáhnout vysokého výkonu při polovičním příkonu. **BOSCH, 6190 Kč**



Přesnější odhad

Velké množství energie se spotřebuje vařením nevhodného množství vody. Konvice Philips Metal proto mají stupnici dělenou po jednom šálku. **PHILIPS, 1999 Kč**



Budoucnost

Koncepcí kuchyně nové generace GREEN KITCHEN usnadňuje kulturu trvale udržitelného rozvoje. Nejde jen o ekologické spotřebiče, ale o celkové provázání systému a využívání zbytkových energií. Studený vzduch z pultové chladničky je využíván pro ochlazování zeleniny ve „sklepě“, teplo z kompresoru snižuje náklady myčky. **WHIRLPOOL, CENA ZATÍM NEBYLA STANOVENA**