

Úvod

Ve své včelařské praxi se setkáváte s potřebou použití medocukrového těsta nebo cukerné pasty pro chov matek v oplodňáčcích, plnění zásilacích klíček nebo podněcovacím krmením právě vytvořených oddělků apod. Nabízíme k odzkoušení a používání návod na jeho přípravu. Výhodou tohoto postupu je snadnost dostupnost a rychlost. Na rozdíl od medocukrového těsta vonícího medem nevyvolávají při běžném použití loupež.

Pomůcky:

Kastrol nejméně 2 l (nerez, smalt), vařečka, sporák, ruční hnětač (značně urychlí práci)

Ingredience na cca 6,5 kg těsta

- Cukr moučka 5 kg
- Cukr krystal 1 kg
- Voda ½ l (0,5 kg)
- Kyselina mléčná 80% 5 g (polévková lžice)

Postup přípravy cukerné pasty („medocukrové těsto“)

Do ½ litru vody v kastrolu na sporáku vmícháte 1 kg krystalového cukru, po rozpuštění veškerého cukru přidáte kyselinu mléčnou a uvedete do varu. Začátek varu bývá bouřlivý a roztok silně pění. Je důležité rychle odstavit nebo ztlumit ohřev a míchat. Ve varu udržujete roztok 1/2 hodiny. To je doba, za kterou dojde k hydrolyze sacharózy na glukózu a fruktózu aniž by docházelo k tvorbě HMF a jiných včelám škodlivých rozkladných produktů.

Nyní vsypete do větší mísy či plastové nádoby 1 kg práškového cukru a vmícháte dle odhadu ca 1/6 horkého roztoku invertované sacharózy. Ručním hnětačem dobře promícháte do pastovitého stavu. Už v tomto kroku poznáte vhodnou konzistenci. Teplé těsto má poněkud méně tužší konzistenci než po vychladnutí na okolní teplotu. Pokračujete až do vsypání veškerého práškového cukru. Zůstane vám ca 150 – 200 ml nespotebovaného cukerného invertu. Lze uchovat do příštího použití nebo ještě přidat další práškový cukr a připravit si poněkud větší množství cukerné pasta než je uvedeno v tomto návodu. Postupné míchání po 1 kg doporučuji s ohledem na použitý hnětač těsta. Jeho elektromotorek nemá dostatečnou sílu míchat větší množství najednou. Je možné samozřejmě mnou popsaný mechanický způsob mísení modifikovat (ruční míchání nebo použití silného hnětače). Mechanický postup míchání těsta nemá vliv na jeho výsledné chemické složení a konzistenci. Spíše se mění doba přípravy. Postup invertování cukru je však nezbytně nutné dodržet. Fruktóza, která invertováním sacharózy vzniká je nezbytná pro udržení trvalé vláčnosti těsta.

Zhodnocení

Výhody

Kyselina mléčná je slabá organická kyselina s potravinářským atestem běžně používaná v řadě potravinářských provozů (vinařství, mlékárenské provozy, pekařství apod.). Z hlediska dopravy a manipulací nepředstavuje rizika vyžadující zvláštní opatření i ve srovnání s některými doma běžně používanými prostředky. Použité množství je velmi malé a 100 či 200 ml vydrží pro běžného včelaře na mnoho příprav. Kyselina mléčná je doporučována rovněž pro ošetřování zejména smetenců a oddělků s nezavíčkovaným plodem jako jeden z nejúčinnějších a velmi jednoduše použitelných prostředků při zvládnutí napadení včelstev varroózou (postřik 15 % roztokem této kyseliny ve vodě viz. seznam literatury a ostatních zdrojů).

Máte-li kyselinu doma či ve svém včelařském provozu nemusíte často zdlouhavě čekat na dodávku již hotové průmyslově vyrobené pasty. Zvýšíte tím svou soběstačnost a své chovatelské možnosti.

Materiálové náklady (Cenu vaší vlastní práce, použitého nádobí, pomůcek a energii nezapočítáváme)

Ceny cukru na trhu poměrně kolísají a tak je proveden výpočet ve 3 verzích

Komponenta	Cena Kč/kg	Cena Kč/kg	Cena Kč/kg
Cukr moučka	29	20	15
Cukr krystal/krupice	24	15	10
Kyselina mléčná	200	200	200
Materiálový náklad na přípravu 1 kg těsta	23,08	14,77	10,15

Můžete si srovnat s aktuálními cenami profesionálně dodávaných těst na trhu.

Nevýhody

Přípravě cukrového těsta musíte věnovat svou vlastní práci. Musíte si zajistit [kyselinu mléčnou](#).