

Mlynček na mäso mechanický

1. Druh a účel prístroja

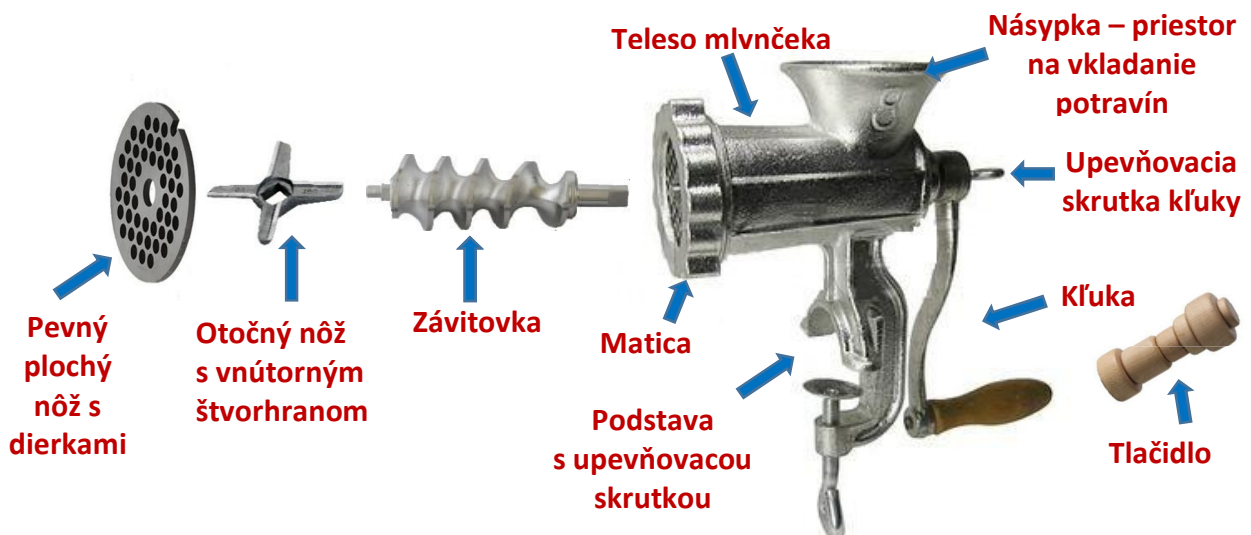
Ak si robíte chute na hamburgery, sekanú alebo domácu klobásovú zmes, bez mlynčeka na mäso sa nezaobídete. Klasický mlynček na mäso je jednoduchý mechanický prístroj, ktorý je určený najmä na mletie menšieho množstva mäsa.

2. Použitie prístroja v domácnosti

Mlynček na mäso je okrem mletia mäsa možné využiť aj pri výrobe klobás na plnenie pomletého mäsa do čriev alebo na pretláčanie cesta pri výrobe koláčov.



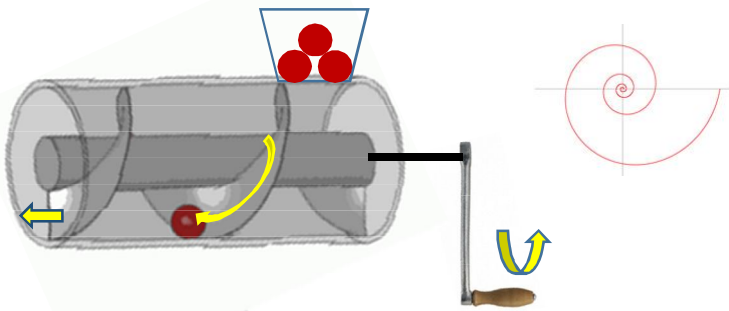
3. Základné pojmy, hlavné časti a princíp činnosti prístroja



Autor:
prof. PaedDr. Jozef Pavelka, CSc.

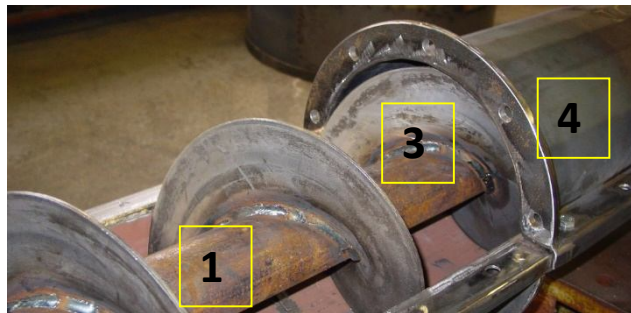
Mlynček na mäso mechanický

Archimedova skrutka je mechanické zariadenie (tzv. nekonečná skrutka), ktorú opísal starogrécky matematik, fyzik, astronóm a filozof Archimedes.



Špirála alebo **závitnica** je krivka, ktorá sa otáča okolo stredového bodu (príp. osi) a podľa smeru otáčania sa k nemu približuje alebo odďaľuje.

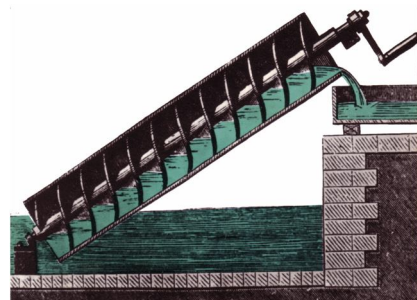
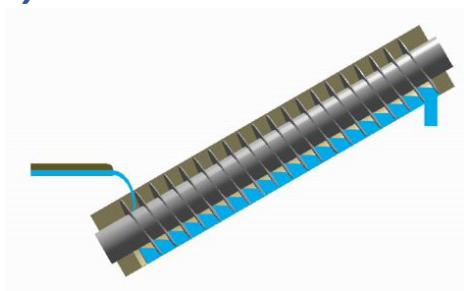
Ak napr. na tyč z ocele (1) zváraním upevníme **špirálu** vyrobenú z oceľového plechu (2), vyrobíme **závitovku** (3). Ak závitovku **uzavrieme do rúry** z oceľového plechu (4), získame **závitovkový dopravník**. Tento pracuje na princípe, ktorý je zložený z 2 pohybov. **Prvý pohyb je otočný a druhý pohyb je posuvný**. Aj keď sa celá závitovka iba otáča, **uhol sklonu plechových závitov spôsobuje posuvný pohyb** napr. sypkých hmôt (piesok, zrná pšenice) ale aj materiálov, ako napr. betón, mäso, cesto atď. Časti mlynčeka na mäso sú zhotovené odlievaním.



Princíp činnosti ručného mlynčeka je jednoduchý. Do priestoru pre vkladanie potravín sa umiestni mäso, ktoré sa **počas tlačenia** napr. tlačidlom z dreva **posúva k závitovke**. **Otáčajúcou sa závitovkou je mäso posúvané** (dopravované) k **nožom** mlynčeka, kde je medzi nožmi **rezané** na malé kúsočky a súčasne **vytláčané** cez diery pevného noža von z mlynčeka do pripravenej nádoby. Priemer dier v pevnom noži býva najčastejšie od 3 mm do 12 mm.

Z histórie

Archimedova skrutka bola obrovská špirála uzatvorená v drevenom valci. Používali ju pri zavlažovaní polí a na **premiestňovanie vody z nižšej hladiny na vyššiu**.



Autor:
prof. PaedDr. Jozef Pavelka, CSc.

Mlynček na mäso mechanický

4. Animácia činnosti prístroja

Ak si text s vysvetlením princípu činnosti nepochopil, pozri si stránku internetu:

https://www.youtube.com/watch?v=fAk44xL_ZYA

5. Základné pokyny pre bezpečnú prácu s prístrojom



- Pred každým použitím mlynček dôkladne umyte, lebo pri použití mlynčeka zakaždým dochádza ku kontaktu s potravinami!
- Mlynček používajte len v pracovnej polohe a pevne upnutý k pracovnému stolu!
- Nikdy nevsúvajte prsty do plniaceho otvoru a nepoužívajte vidličku, nôž, stierku, lyžicu a pod.! K tomuto účelu používajte iba priložené tlačidlo.

6. Základné pokyny pre drobnú údržbu prístroja



- ✓ Všetky časti mlynčeka po skončení práce od zvyškov potravín umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu určeného na umývanie riadu a ihneď ich vysušte.
- ✓ Po umytí a vysušení dielov odporúčame natrieť nože mlynčeka stolovým rastlinným olejom. Nože tým, chránime pred koróziou.

7. Ak si pochopil všetko doteraz uvedené, dokážeš odpovedať

VIEŠ – NEVIEŠ ?

- Prístroj **mechanický mlynček na mäso** podľa pohonu, ktorý využíva na svoju činnosť, patrí do skupiny domácich prístrojov, ktorú nazývame
- Uveď, aká energia sa počas činnosti prístroja mení na akú inú energiu
- Na mlynčeku na mäso nájdí, ukáž a pomenuj jednotlivé súčiastky.
- Uveď mlynček do činnosti – pozoruj a vysvetli princíp jeho činnosti.
- Fungoval by mlynček v prípade, ak by si závitovku do mlynčeka vložil otočenú o 180°? Vysvetli prečo.
- Prítomných oboznám s 2 dôležitými pravidlami, ktoré musia dodržať, aby práca s mlynčekom na mäso bola bezpečná.
- Uveď 2 pravidlá, ako uskutočniš základnú údržbu mlynčeka na mäso.

Mlynček na mäso mechanický

Vyhodnotenie

Za každú správnu odpoveď si mal možnosť získať 1 bod (spolu max. 7 bodov). Koľko bodov za správne odpovede spolu si získal?

7 až 6 bodov – si výborný, pochopil si informácie a rozumieš im

5 až 3 bodov – si dobrý, informácie ovládaš a rozumieš im na 50 %

2 až 0 bodov – máš nedostatky vo vedomostiach, mal by si si informácie znova podrobne prečítať, tieto pochopiť a premyslieť. Zaiste dokážeš získať aj viac bodov a zlepšiť svoj výkon.

Chceš vedieť viac?

Pozri si aj nasledujúce informácie a doplnkové materiály.

Ekológia a likvidácia prístroja

- Likvidácia mlynčeka na mäso je jednoduchá. Odovzdanie mlynčeka do zberne kovového odpadu zabezpečí recykláciu materiálu, z ktorého je mlynček vyrobený. Tým pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje.

Návod na obsluhu a používanie prístroja – je umiestnený v prílohe.

Firemné letáky

Niekoľko príkladov využitia ...?... v iných prístrojoch, zariadeniach a pomôckach



Pokús sa pomenovať, čo vidíš na obrázkoch a čo je spoločné s mlynčekom na mäso.

Autor:
prof. PaedDr. Jozef Pavelka, CSc.