



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_21_TEC_ZE-24
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Příprava hovězího vývaru
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Žáci se seznámí s postupem přípravy vývarů, použitými surovinami, využijí znalostí z tem.celku předběžná úprava potravin, vaření potravin, ze získaných poznatků sestaví charakteristiku a použití vývarů v kuchyni
Klíčová slova	Vývar, táhnutí, kořenová zelenina, zakalení vývaru, slabý vývar,
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, kuchař – číšník
Ročník	První ročník
Typická věková skupina	15-17-let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	

ZADÁNÍ

Příprava hovězího vývaru

Suroviny

hovězí maso a kosti, kořenová zelenina, koření, sůl, předběžná úprava surovin v přípravně

Postup přípravy

úprava surovin v kuchyni, vkládání do vody, ochucování, vaření-táhnutí, vkládání koření, zeleniny, cezení, dochucování

Vady vývaru - jejich příčiny a odstranění

Použití vývaru v kuchyni – teplá a studená kuchně

Žáci ze získaných poznatků sestaví charakteristiku vývaru a jeho použití ve výživě

ŘEŠENÍ

Suroviny

jako hlavní surovinu používáme hov.řidké kosti, hovězí ořez, méně kvalitní hov. maso, kořenovou zeleninu- mrkev,celer a petržel, cibuli, kořeníme celým pepřem, novým kořením, dochucujeme solí a polévkovým kořením

Postup přípravy

očištěné kosti a maso vložíme do nádoby zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu, zmírníme var, sebereme pěnu , vložíme koření, cibuli a osolíme , táhneme 3 hod.Přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a táhneme do měkka.Přecedíme a dochutíme solí a polévkovým kořením.

Vady vývaru

Zakalený vývar - příčinou zakalení je prudké a dlouhé vaření vývaru, zakalení odstraníme přidáním částečně našlehaného bílku do přecezeného vývaru a krátkým povařením a přecezením přes utěrku.

Pokud používáme vývar na zahušťované polévky mírné zakalení není na závadu.

Slabý vývar – příčinou je použití malého množství surovin, odstraníme přidáním směsi mleté kořenové zeleniny a masa, táhneme cca 1 hod. a přecedíme přes utěrku.

Použití vývaru

V teplé kuchyni používáme vývar na přípravu hnědých a bílých polévek a omáček

Ve studené kuchyni používáme vývar na přípravu rosolu, aspiku, jatečných pokrmů tlačanky, huspeniny

Aktivizační otázky:

Proč vkládáme maso a kosti do studené vody

Vysvětlete rozdíl mezi varem a táhnutím

Jaké znáte vady vývaru a jejich odstranění

Vysvětlete použití vývaru v teplé a studené kuchyni

Charakteristika vývaru – je to kapalný polotovar, který se vyznačuje výraznou chutí a vůní po použitých surovinách, pokrmům dává chuť, vůni, ovlivňuje konzistenci pokrmů.

Literatura

Hana Sedláčková, Pavel Otoupal. Technologie přípravy pokrmů. Třetí vydání. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 80-7168-912-2Literatura

AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK, JE VÁCLAV ZELMANOVIČ

"Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu".

Kontakt:

Václav Zelmanovič

zelmanovicv@skola-lomnice.cz