



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_26
Název tematické oblasti (sady)	Příprava polévek
Název vzdělávacího materiálu	Hnědé polévky
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Žáci se učí přípravu postupu při výrobě hnědých polévek, využívají návaznosti a znalostí z předmětů Potraviny a výživa, Odborný výcvik a z předchozích hodin technologie
Klíčová slova	Vývar, bujón, vložky, zavářky, přesnídávková porce
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Učební obor Kuchař, kuchař - číšník
Ročník	1 - 2
Typická věková skupina	15-16 let
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	září 2013

ZADÁNÍ : Příprava hnědých polévek

Charakteristika :?

- základem polévky je vývar - hovězí nebo vepřový
- použitý vývar je - čirý nebo zakalený
- polévky jsou - zahuštěné nebo nezahuštěné
- polévka je vývar doplněný - přílohou nebo vložkou a zavářkou
- polévka se podává - teplá nebo studená

Řešení :

- základem hnědých polévek je vývar hovězí
- vývar musí být čirý bez známek zakalení
- polévky jsou nezahušťované
- polévka je vývar doplněný různými vložkami nebo zavářkami
- polévka se podává cca 50-60 st. C teplá

Charakteristika : hnědé polévky jsou vývary a vývary dplněné vložkou nebo zavářkou.

Příklady polévek : Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

- těstovinou
- kapáním
- masem a domácími nudlemi
- celestýnskými nudlemi
- rýží a hráškem

Drůbží vývar s masem a nudlemi

Zvěinový vývar s masovými knedlíčky

Ovarová polévka s kroupami

Použití : hnědé polévky používáme kromě běžného menu také jako polévky přesnídávkové, které se vyznačují zvýšeným množstvím vývaru a také vložky nebo zavářky.

Dávka polévky je 0,33l, přesnídávková polévka je 0,4 – 0,5l

Bujón je to zesílený vývar připravený z dvojitého množství surovin a normální dávky vody, podáváme jej velmi často čirý, můžeme jej také doplňovat zavářkami nebo vložkami.

V mezinárodní kuchyni se používají také názvy vývarů převzatých z francouzské kuchyně :

Grand boullon (grán bujón) první silný vývar

Remouillage (remujáž) - druhý vývar

Používají se na přípravu polévek pod označením “Consommé” (konsomé)

Literatura

1. Nodl Ladislav, Sedláčková Hana, Řešátko Jaroslav
Technologie přípravy pokrmů 1 – 6 , Praha,
Fortuna 2001, ISBN 80 – 7168 – 788 - X

*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

