



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_38
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Zavářky do polévek
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Žáci se seznámí přípravou surovin a technologickými postupy přípravy polévkových zavářek, s jejich použitím při přípravě polévek, dávkováním a významem pro výživu
Klíčová slova	Vývar, zavářka, tepelné úpravy, knedlíčky, noky, rýže, julien, semolina
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, Kuchař – číšník
Ročník	1 – 3
Typická věková skupina	15 – 17let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba, dostačující je spolupráce s OV
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	Září 2013

Polévkové zavářky:

Zavářky jsou potraviny upravené vařením ve vývaru, nebo mimo něj a do polévky vkládané při expedici

Význam:

Zavářky zvyšují kalorickou a výživnou hodnotu polévky, ovlivňují chuť, vůni a částečně barvu polévky

Použití:

Zavářky používáme do všech druhů polévek s výjimkou studených a ovocných polévek

Upozornění : některé druhy zavářek (těstoviny,brambory...) Způsobují zakalení vývarů a proto je nutné vařit je samostatně

Rozdělení zavářek podle použitých surovin :

Zeleninové

Masové

Luštěninové

Obilovinové

Těstovinové

Technologické postupy a použité suroviny jsou součástí polévek,které jsou uvedeny v RTP a ostatních normách

Zadání :

- 1.Charakteristika polévkových zavářek
- 2.Rozdělení zavářek podle hlavní suroviny
- 3.Význam zavářek pro výživu organismu
- 4.Vysvětlete proč jsou některé druhy zavářek vařeny mimo vývar
5. Vysvětlete rozdíl v množství zavářky pro polévku v menu a pro polévku přesnídávkovou

Řešení :

1. Jsou to potraviny upravené vařením ve vývaru a nebo mimo něj
2. Podle hlavní suroviny dělíme zavářky na – zeleninové, masové, luštěninové, těstovinové, obilovinové
3. Zavářky zvyšují energetickou a výživnou hodnotu polévek
4. Protože některé zavářky (brambory, těstoviny, rýže) při vaření uvolňují škrob a mohou způsobit zakalení vývaru
5. Množství zavářky v přesnídávkové polévce je větší aby polévka lépe zasytila strávnicka

Literatura

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