



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_36
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Příprava vývaru „B“
Druh učebního materiálu	Test
Anotace	Žáci si zopakují a upevní poznatky z předmětů TEC, PAV a OV, Z temat.celku příprava polévek
Klíčová slova	Vývar, táhnutí, zakalení, slabý, bílé kosti
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, Kuchař – číšník
Ročník	1 – 3
Typická věková skupina	15 – 17 let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba žádné speciální potřeby, žáci využívají poznatky z předmětů TEC, PAV, OV
Autor	Václav ZelmanovicV
Zhotoveno, (datum/období)	Říjen 2013

ZADÁNÍ :

Charakteristika : Čirý až mléčně zakalený vývar s chutí a vůní po použitých surovinách a přísadách, používá se na bílé polévky a omáčky.

Postup: Důkladně očištěné, omyté a rozsekané kosti vložíme do nádoby se vodou a přivedeme k varu. Pak ochutíme,, přidáme na čtvrtiny nakrájenou
Snížíme teplotu varu a táhneme cca 2-3 hodiny.
Přidáme očištěnou půlenou ,
táhneme do měkka.
Hotový vývar přecedíme a zeleninu z vývaru použijeme jako , do polévky.
Nakonec dochutíme vývar a

Nejčastější vady při přípravě vývaru jsou vývar a vývar znečištěný.

Slabý vývar zlepšíme přidáním hydratovaného vývaru nebo další dávkou surovin a asi 30ti minutovým táhnutím

ŘEŠENÍ :

Postup: Důkladně očištěné, omyté a rozsekané kosti vložíme do nádoby se studenou vodou a přivedeme do varu. Pak ochutíme solí, celým pepřem a přidáme na čtvrtiny nakrájenou cibuli .
Snížíme teplotu varu a táhneme cca 2-3 hodiny.
Přidáme očištěnou půlenou kořenovou zeleninu , táhneme do měkka.
Hotový vývar přecedíme a zeleninu z vývaru použijeme jako zavářku do bílých polévek.
Nakonec dochutíme vývar solí a polévkovým koř.

Nejčastější vady při přípravě vývaru jsou slabý vývar a vývar znečištěný.

Slabý vývar zlepšíme přidáním hydratovaného vývaru nebo další dávkou surovin a asi 30ti minutovým táhnutím

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