



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Název školy</b>	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
<b>Adresa školy</b>	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
<b>IČ</b>	15043151
<b>Název operačního programu</b>	OP VK 1.5.
<b>Registrační číslo</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
<b>Označení vzdělávacího materiálu</b>	VY_32_INOVACE_07_21__TEC_ZE_22
<b>Název tematické oblasti (sady)</b>	Polévky
<b>Název vzdělávacího materiálu</b>	Bramborová polévka
<b>Druh učebního materiálu</b>	Pracovní list
<b>Anotace</b>	Žáci se učí přípravu bílé polévky, upevňují si vědomosti z přípravy vývaru B, použití zeleniny, způsoby zahušťování, zjemňování
<b>Klíčová slova</b>	Vývar B, kořenová zelenina, zahuštění, konzistence, legírování
<b>Vzdělávací obor, pro který je materiál určen</b>	Kuchař, Kuchař – číšník
<b>Ročník</b>	1 – 3
<b>Typická věková skupina</b>	15 – 17 let
<b>Speciální vzdělávací potřeby</b>	Nejsou potřeba, žáci využívají znalosti z předmětů technologie, potravin a výživa, odborný výcvik
<b>Autor</b>	Václav Zelmanovič
<b>Zhotoveno, (datum/období)</b>	Říjen 2013

## ZADÁNÍ Bramborová polévka

Charakteristika: světlá polévka s vložkou brambor a zeleniny  
typické vůně a chuti po použitých surovinách  
mírně zahuštěná, zjemněná

Postup: na drobno nakrájenou cibulk orestujeme do .....,  
zasypeme..... a připravíme světlou .....,  
kterou zalijeme ..... vodou, rozšleháme a pro-  
váříme 10 – 15 min.

Do částečně provařené polévky přidáme .....,  
ochutíme ....., ....., ....., ..... , vaříme  
do změknutí.

Současně uvaříme do poloměkka na kostky krájené  
....., a přidáme je do částečně provařené  
polévky společně s částí ..... a třeným .....,  
promícháme a vaříme doměkka.

Uvařenou polévku dochutíme ..... a ..... .  
Při výdeji doplníme drobně nakrájenou ..... .

## ŘEŠENÍ:

Postup: na drobno nakrájenou cibulk orestujeme do růžova zasypeme hladkou moukou a připravíme světlou zá-smažku, zalijeme studenou vodou, prošleháme pro-váříme pomalým varem asi 10 – 15 min.

Do částečně provařené polévky přidáme nakrájenou zeleninu, sůl, ml.pepř, kmín, majoránku a vaříme do změknutí.

Současně uvaříme do poloměkka na kostky krájené očištěné brambory a přidáme je do částečně prova – řené polévky společně s částí vývaru z brambor a třeným česnekem, promícháme a vaříme doměkka.

Uvařenou polévku dochutíme solí a polévkovým koř. Při výdeji doplníme drobně nakrájenou petrželovou- Pažitkovou natí.

## 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*