



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_14_10

TÉMATICKÁ OBLAST: Ovoce a zelenina

TÉMA: Lusková zelenina

DATUM: 12.12.2013

AUTOR: Mgr. Jan Valů

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Zahradnické práce

ANOTACE: Určeno pro žáky s více vadami. Žáci se naučí charakterizovat jednotlivé druhy, způsob pěstování a zpracování zeleniny.

ZDROJE: vlastní zdroje

LUSKOVÁ ZELENINA

JE TO ZELENINA, KTERÁ TVOŘÍ **SEMENO** ULOŽENÉ V DLOUHÝCH LUSKÁCH. TYTO LUSKY NAZÝVÁME – **PLODY**.

HRÁCH

JE TO JEDNOLETÁ, POPÍNAVÁ ROSTLINA.

LISTY JSOU ZPEŘENÉ A NA KONCI MAJÍ ÚPONKY.

KVĚTY JSOU VELKÉ A BÍLÉ.

PLODEM JE LUSK.

SEMENA JSOU KULATÁ. PŘED DOZRÁNÍM ZELENÁ, PO DOZRÁNÍ ŽLUTÁ A SCVRKLÁ.



ODRŮDY HRACHU

1. **HRÁCH DŘEŇOVÝ** – K VYLOUPÁNÍ SEMEN
2. **HRÁCH CUKROVÝ** – PRO CELÉ LUSKY

VÝSEV: V BŘEZNU DO ŘÁDKŮ, HLOUBKA VÝSEVU JE 6 cm.



HRÁCH MÁME NÍZKÝ NEBO VYSOKÝ. HRÁCH NESNÁŠÍ MOKRÉ A STUDENÉ PŮDY.

VYUŽITÍ HRACHU

1.JAKO ZELENINA

2.JAKO ZELENÉ HNOJIVO



ZPRACOVÁNÍ HRACHU

1. TEPELNĚ – POLÉVKA, HRÁCH

2. ZA SYROVA

3. KONZERVOVANÍ

4. MRAŽENÍ

5. SUŠENÍ



FAZOLE ZAHRADNÍ

JE JEDNOLETÁ ROSTLINA. FAZOLE PĚSTUJEME NA **LUSKY** NEBO NA **ZRNO**. PODMÍNKY PĚSTOVÁNÍ JSOU NÁROČNĚJŠÍ NĚŽ U HRACHU. NESNÁŠEJÍ MRÁZ. POTŘEBUJÍ SLUNNÉ MÍSTO.

LISTY JSOU TŘÍČETNÉ.

KVĚTY MAJÍ RŮZNÉ BARVY.

PLODEM JE LUSK.

SEMENA JSOU LEDVINOVÉHO TVARU, RŮZNÝCH BAREV A LESKLÉ.

ODRŮDY

KEŘÍČKOVÉ

PNOUCÍ

OKRASNÉ

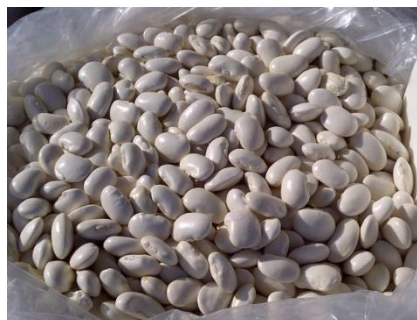
PODLE SKLIZNĚ

1. FAZOLE S POSTUPNOU SKLIZNÍ

2. FAZOLE S JEDNORÁZOVOU SKLIZNÍ

VÝSEV

VÝSEV SE PROVÁDÍ V KVĚTNU DO HLOUBKY 6 cm. KEŘÍČKOVÉ FAZOLE SE SADÍ DO ŘÁDKŮ. PNOUCÍ KE KOLÍKŮM. SKLÍZÍ SE POSTUPNÝM PROTRHÁVÁNÍM.



ZPRACOVÁNÍ FAZOLE

1. TEPELNĚ – POLÉVKA, FAZOLE

2. KONZERVOVANÉ →

3. SUŠENÉ →



4. MRAŽENÉ

FAZOLOVÉ LUSKY OBSAHUJÍ JEDOVATÉ LÁTKY, PROTO SE MUSÍ UPRAVOVAT TEPELNĚ.

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

1. SEMENO LUSKOVÉ ZELENINY JE ULOŽENO V :

2. JAK VYSÉVÁME HRÁCH :

3. HRÁCH SE MŮŽE VYUŽÍVAT JAKO:

4. JAK ZPRACOVÁVÁME LUSKOVOU ZELENINU:

5. JAK UPEVNŮJEME PNOUCÍ LUSKOVOU ZELENINU:
