



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_13

TÉMATICKÁ OBLAST: Ovoce a zelenina

TÉMA: Cibulová zelenina – cibule, česnek

DATUM: 30.1.2014

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

CIBULOVÁ ZELENINA

CIBULOVÁ ZELENINA JE ZNÁMÁ SVOU VÝRAZNOU CHUTÍ A VŮNÍ. OBSAHUJE HODNĚ **SILIC, VITAMÍNŮ A ANTIBAKTERIÁLNÍCH** LÁTEK. PĚSTUJE SE PRO **CIBULI** NEBO PRO DUŽNATOU NADZEMNÍ ČÁST. CIBULOVÁ ZELENINA SE VYUŽÍVÁ V KUCHYNI.

LISTY JSOU ČÁRKOVITÉ NEBO ROURKOVITÉ.

LODYHA MÁ NA KONCI KVĚT USPOŘÁDANÝ DO OKOLÍKU.
Z KVĚTŮ VYROSTOU SEMENA – PACIBULKY.

CIBULE JE JEDNODUCHÁ NEBO SLOŽENÁ.

DRUHY CIBULOVÉ ZELENINY



CIBULE



ČESNEK



PÓR



CIBULKA JARNÍ

PAŽITKA



CIBULE

CIBULE JE SLOŽENA Z **DUŽNATÝCH LISTŮ** A NA POVRCHU POKRYTA **SLUPKOU** RŮZNÉ BARVY. VYUŽÍVÁ SE CIBULE I NAŽ.

LISTY JSOU TRUBKOVITÉ.

STVOL JE 1m VYSOKÝ S KVĚTEM.

KVĚT MÁ BÍLÉ LÍSTKY V OKOLÍKU.

SEMENO JE ČERNÉ.



ZPRACOVÁNÍ CIBULE

1. KUCHYŇSKY – ZA STUDENA

- ZA TEPLA →

2. SUŠENÍM

3. KONZERVOVÁNÍM



PĚSTOVÁNÍ

1. **ZE SAZEČKY** – MALÁ CIBULKA SE SADÍ NA JAŘE DO SPONU.

2. **Z PŘÍMÉHO VÝSEVU** – SEMENA SE SADÍ NA JAŘE.



DRUHY CIBULE

1. CIBULE KUCHYŇSKÁ

2. CIBULE VYTRVALÁ



3. CIBULE ŠALOTKA – DROBNÉ CIBULKY S JEMNĚJŠÍ CHUTÍ.



4. CIBULE PERLOVÁ – ROKAMBOL

ČESNEK

**JE ROSTLINA S VELMI VÝRAZNOU CHUTÍ A VŮNÍ. VYUŽÍVÁ SE
PODZEMNÍ ČÁST – CIBULE. ČESNEK NESNÁŠÍ VLHKOU A
TĚŽKOU PŮDU.**

CIBULE JE SLOŽENÁ Z DROBNÝCH STROUŽKŮ

LISTY JSOU ÚZKÉ

KOŘENY JSOU MALÉ



ZPRACOVÁNÍ ČESNEKU

1. KUCHYŇSKY – ZA SYROVA

- ZA TEPLA



2. SUŠENÍM



PĚSTOVÁNÍ

**SADÍ SE POMOCÍ STROUŽKŮ NA PODZIM I NA JAŘE DO SPONU.
PO VÝSADBĚ SE POZEMEK ZAVÁLCUJE. PO SKLIZNI SE PALICE
DOSUŠUJÍ.**

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

1. DRUHY CIBULOVÉ ZELENINY:

2. Z ČEHO SE SKLÁDÁ CIBULE KUCHYŇSKÁ:

3. DRUHY CIBULE :

4. ZPRACOVÁNÍ ČESNEKU A CIBULE:

5. JAKOU PŮDU NESNÁŠÍ ČESNEK:

6. Z ČEHO SE SKLÁDÁ SIBULE ČESNEKU:
