



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_14

TÉMATICKÁ OBLAST: Ovoce a zelenina

TÉMA: Cibulová zelenina – pór, pažitka

DATUM: 23.1.2014

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

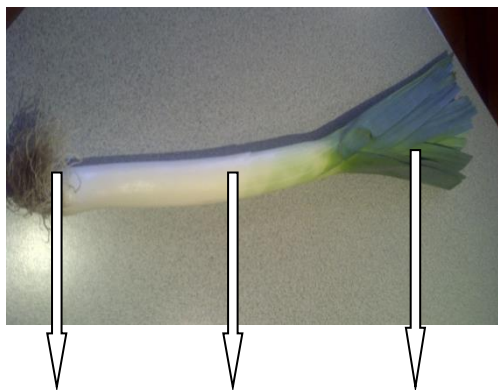
CIBULOVÁ ZELENINA JE ZNÁMÁ SVOU VÝRAZNOU CHUTÍ A VŮNÍ. OBSAHUJE HODNĚ **SILIC, VITAMÍNŮ A ANTIBAKTERIÁLNÍCH** LÁTEK. PĚSTUJE SE PRO **CIBULI** NEBO PRO DUŽNATOU NADZEMNÍ ČÁST. CIBULOVÁ ZELENINA SE VYUŽÍVÁ V KUCHYNI.

LISTY JSOU ČÁRKOVITÉ NEBO ROURKOVITÉ.

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

CIBULE JE JEDNODUCHÁ NEBO SLOŽENÁ.

PÓR



KOŘEN CIBULE LISTY



JE UTVOŘEN Z VÁLCOVITÉ LODYHY. LODYHA JE SLOŽENÁ ZE SVINUTÝCH LISTŮ. LISTY JSOU NA KONCI DO ŠPIČKY. PÓR SE SKLÁDÁ Z KOŘENE, VÁLCOVITÉ CIBULE A Z LISTŮ. NA STVOLU SE VYTVOŘÍ BÍLÉ KVÍTKY DO TVARU KOULE.

SADBA

1. Z **PŘEDPĚSTOVANÉ SADBY** - POMOCÍ SAZENIC.

VYSAZUJÍ SE V ČERVNU DO SPONU 40 x 15.

2. Z **PŘÍMÉHO VÝSEVU** NA JAŘE.

3. JE NUTNÉ VČAS **VYPLEVELIT** A **ZALÍVAT**.

4. SKLÍZÍ SE OD PODZIMU I V ZIMĚ.

ZPRACOVÁNÍ PÓRU:

KUCHYŇSKY – ZA SYROVA



ZA TEPLA

PAŽITKA

JE TO CIBULOVÁ ZELENINA.

LISTY – JSOU ÚZKÉ A ROURKOVITÉ

KVĚT - JE FIALOVÝ NA OKOLÍKU

KOŘENY – JSOU MALÉ A HUSTÉ

NA CIBULKÁCH, KTERÉ ROSTOU
TĚSNĚ POD ZEMÍ.



ZPRACOVÁNÍ PAŽITKY: ZA SYROVA



PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

1. Z JAKÝCH ČÁSTÍ SE SKLÁDÁ PÓR



2. JAK SE PĚSTUJE PÓR :

3. JAK ZPRACOVÁVÁME PÓR:

4. JAK ZPRACOVÁVÁME PAŽITKU :
