



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_5

TÉMATICKÁ OBLAST: Ovoce a zelenina

TÉMA: Košťálová zelenina – kedlub, květák

DATUM: 21.11.2013

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

KOŠŤÁLOVÁ ZELENINA

POTŘEBUJÍ: 1.DOBŘE **VYHNOJENOU** PŮDU
2.HLUBOKOU **ORBU**
3.**VLHKOU** PŮDU



ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ: Z PŘEDPĚSTOVANÉ SADBY

KONZUMNÍ ČÁST SE NAZÝVÁ **BULVA**. MÁ RŮZNÝ TVAR, BARVU A VELIKOST.



KEDLUBEN BÍLÝ

MÁ SVĚTLE ZELENOU BARVU. MLADÉ BULVY JSOU KŘEHKÉ. STARŠÍ BULVY DŘEVNATÍ.



KEDLUBEN MODRÝ

NEPRASKÁ A NEDŘEVNATÍ.



KEDLUBEN GIGANT

JE VĚTŠÍ A TVRDŠÍ.

ZPRACOVÁNÍ:

- 1. ZA ČERSTVA**
- 2. KUCHYŇSKY ZPRACOVANÉ – DUŠENÍ, VAŘENÍ**
- 3. ZMRAŽENÍM**

KVĚTÁK

ROSTLINA VYTVÁŘÍ NA STONKU BÍLOU RŮŽICI. LISTY JSOU MOHUTNÉ. JE TO ROSTLINA JEDNOLETÁ.

ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ: Z PŘEDPĚSTOVANÉ SADBY



ZPRACOVÁNÍ KVĚTÁKU

1. KUCHYŇSKY – VAŘENÍ, SMAŽENÍ

2. KONZERVOVÁNÍ – KRÁJENÁ ZELENINA VE SKLENICI

3. MRAŽENÍM



PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

1.JAKÉ PODMÍNKY POTŘEBUJE KOŠŤÁLOVÁ ZELENINA PRO PĚSTOVÁNÍ:

2.JAK SE NAZÝVÁ KONZUMNÍ ČÁST KEDLUBNU:

3.DRUHY KEDLUBNŮ

4.ZPRACOVÁNÍ KEDLUBNU

5.JAKÝM ZPŮSOBEM SE PĚSTUJE KEDLUB I KVĚTÁK:

6. NAPIŠ CO JE NA OBRÁZKU :

