



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_32_INOVACE_09_4

TÉMATICKÁ OBLAST: Potraviny

TÉMA: Konzervace potravin

DATUM: 28. 11. 2013

AUTOR: Mgr. Věra Urbanová

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

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola dvouletá

ANOTACE: Určeno pro žáky s více vadami. Žáci se naučí teoreticky vhodné druhy konzervace jednotlivých druhů potravin.

ZDROJE: Všechny obrázky je vlastní tvorba autora Mgr. Věra Urbanová

KONZERVACE POTRAVIN



VÝZNAM KONZERVACE POTRAVIN

- KONZERVACE PRODLUŽUJE TRVANLIVOST
- KONZERVOVANÉ POTRAVINY POUŽIJEME PO CELÝ ROK
- V SEZONĚ ZPRACUJEME PŘEBYTEK POTRAVIN /JAHODY/

ZÁSADY PŘI KONZERVACI POTRAVIN

1. SKLENICE I VÍČKA UMYJEME, VYVAŘÍME A NECHÁME OKAPAT.
2. SKLENICI NAPLNÍME A ZAVÍČKUJEME.
3. NA DNO ZAVAŘOVACÍHO HRNCE POLOŽÍME UTĚRKU (SKLENICE NEBUDOU PRASKAT).
4. PŘI ZAVAŘOVÁNÍ VE VODĚ BUDOU SKLENICE V ZAVAŘOVACÍM HRNCI PONOŘENÉ DO ČTVRTINY.
5. ZAVAŘOVACÍ HRNEC PŘIKRYJEME POKLICÍ A RYCHLE UVEDEME DO VARU.
6. DOBA A TEPLOTA ZAVAŘOVÁNÍ (PASTERIZACE) JE PODLE DRUHU POTRAVINY.
7. ZAVAŘENÉ POTRAVINY VYTÁHNEME NA PODLOŽKU (SKLENICE NEBUDOU PRASKAT).
8. VYCHLADLÉ SKLENICE OBRÁTÍME DNEM VZHŮRU (ZJISTÍME, ZDA VÍČKO TĚSNÍ).
9. NA SKLENICI NALEPÍME ŠTÍTEK S NÁZVEM A DATEM VÝROBY. USKLADNÍME V SUCHU, TEMNU A CHLADNU.



NA SKLENICI ŠTÍTEK S NÁZVEM DATUM VÝROBY A TRVANLIVOSTI

DRUHY KONZERVACE

1. ZAVAŘOVÁNÍ

- ZAVAŘOVÁNÍ JE JEDEN ZE ZPŮSOBU KONZERVACE POTRAVIN
- POKRM SE VE SKLENICI TĚSNĚ UZAVŘE A OHŘÍVÁ SE NA TEPLITU 85°C
- PASTERIZACÍ JE ZAVAŘENÁ POTRAVINA CHRÁNĚNÁ PŘED ZKAŽENÍ

ZAVAŘUJEME OVOCE

ZAVAŘOVAT MŮŽEME RŮZNÉ DRUHY OVOCE – JABLKA, HRUŠKY, ŠVESTKY, TŘEŠNĚ, MALINY, OSTRUŽINY, BORŮVKY, KIWI, VIŠNĚ APOD



KOMPOTY

MARMELÁDY A DŽEMY

ZAVAŘUJEME ZELENINU

ZE ZELENINY MŮŽEME ZAVAŘOVAT TÉMĚŘ VŠECHNY DRUHY - MRKEV, CELER, PETRŽEL, OKURKY, RAJČATA, ZELÍ, POREK, CIBULE, KVĚTÁK, HRÁŠEK, KOPR, BROKOLICE APOD.



OKURKY



HRÁŠEK



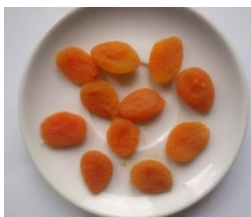
KOPR



ZEL.SALÁT

2. SUŠENÍ

- SUŠIT MŮŽEME OVOCE, ZELENINU, HOUBY I MASO.



SUŠENÉ OVOCE



SUŠENÁ ZELENINA



SUŠENÉ HOUBY



SUŠENÉ MASO

3. ZMRAŽOVÁNÍ

- ZMRAŽOVAT MŮŽEME OVOCE, ZELENINU, MASO, RYBY, DRŮBEŽ



MRAŽENÉ OVOCE



MRAŽENÁ ZELENINA



MRAŽENÉ RYBY



MRAŽENÁ DRŮBEŽ

4. SOLENÍ – NASOLOVÁNÍ

- DNES MÉNĚ POUŽÍVÁNY ZPŮSOB KONZERVACE POTRAVIN
- NEVÝHODA – NA KONZERVACI SE POUŽÍVÁ VELKÉ MNOŽSTVÍ SOLI
- PŘI VAŘENÍ NUTNO NA TUTO SKUTEČNOST MYSLET, JINAK POKRM PŘESOLÍME
- NASOLOVÁNÍ POUŽÍVÁME U ZELENINY
- MOŽNO POUŽÍT I KE KONZERVACI STŘEV

5. UZENÍ

- DNES PATŘÍ MEZI BĚŽNÝ ZPŮSOB KONZERVACE
- VYUŽÍVÁ SE U MASA A MASTNÝCH VÝROBKŮ



UZENÉ MASO



SALÁMY



MASTNÉ VÝROBKY
KLOBÁSKY

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

ÚKOL: DOPLŇ SPRÁVNOU ODPOVĚĎ

1. VYPIŠ DRUHY KONZERVACE U POTRAVIN.

2. JAKÝ JE VÝZNAM KONZERVACE POTRAVIN?

ÚKOL: DOPLŇ SPRÁVNÝ ZPŮSOB KONZERVACE POTRAVIN.

