



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_10_3

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: BRAMBORY

DATUM: 27.11.2012

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

OBOR VZDĚLÁNÍ: STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí se složením, hodnotou, významem, skladováním a s druhy brambor.

ZDROJE:

Obrázky:

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 – autor Mgr. Anna Macíčková

BRAMBORY

ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POTRAVINA rostlinného původu

ŽIVINY:

Které živiny obsahují?

- ✓ BÍLKOVINY
- ✓ VITAMÍNY B,C
- ✓ MINERÁLNÍ LÁTKY draslík, hořčík, železo
- ✓ ŠKROB
- + VODU

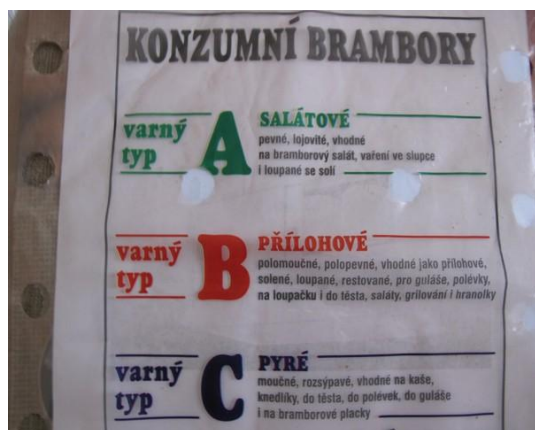
HODNOTA BRAMBOR:

- ◆ VELKÁ BH ↑
- ◆ MENŠÍ EH ↓

VÝZNAM:

- ◆ jsou zdravé
- ◆ jsou oblíbené
- ◆ jsou často na jídelníčku
- ◆ používají se ke všem TÚ
- ◆ pokrmy jsou lehce stravitelné

DRUHY BRAMBOR:



1. **KONZUMNÍ** - salátové, přílohové, pyré
2. **PRŮMYSLOVÉ** - líh, škrob



3



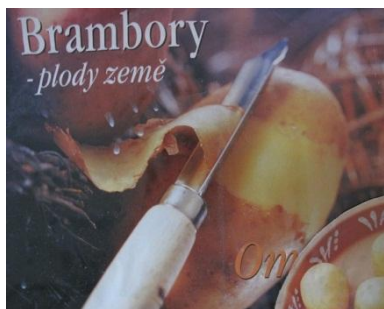
4



5

1. RANÉ -jarní

- hodně vody, rychle se kazí
- nevhodné ke skladování
- vaříme ve slupce (vitamíny)
- velká BH
- malý odpad – škrábat nožem
- méně vhodné k některým TÚ - bramborové těsto
- neobsahují jed SOLANIN



6

2. POZDNÍ - podzimní

- méně vody, nekazí se
- vhodné ke skladování až do jara
- větší odpad - škrábat škrabkou
- menší BH
- tvoří se jed SOLANIN v klíčcích a zelených bramborách



7



8

Kuchaři používají brambory:

1. Čerstvé – loupané- předškrábané, neloupané
2. Vakuované
3. Mražené
4. Sušené bramborové výrobky = instantní =
bramborové těsto, bramborová kaše v prášku



9



10



11



12

Otázky pro upevnění učiva

1.Brambory řadíme mezi:

- a) Potravinu živočišného původu
- b) Potravinu rostlinného původu
- c) Pochutinu dochucující

2.Hodnota brambor je velká

3.Podtrhni, co je správně: POZDNÍ brambory ➤

mají větší odpad

neobsahují jed solanin

jsou zdravější než rané

nejsou vhodné ke všem TÚ

neobsahují bílkoviny

obsahují hodně tuku

4. Zakroužkuj, co je správně:

A) KONZUMNÍ - salátové, pomazánkové, pyré

ANO NE

B) PRŮMYSLOVÉ - líh, škrob

ANO NE

5. Vypiš všechny tepelné úpravy brambor a uveď vždy u každé TÚ jeden název pokrmu:

Obrázky:

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 – autor Mgr. Anna Macíčková