



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_9

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: KOŘENÍ

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, významem, skladováním a s druhy koření.

ZDROJE:

Obrázky:

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

11- klipart MS Word 2010

12,13,14,15,16,17,18,19- autor Mgr. Anna Macíčková

20,21,22,23,24,25,26,27- klipart MS Word 2010

28,29,30,31,32,33- autor Mgr. Anna Macíčková

34- klipart MS Word 2010

35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45- autor Mgr. Anna Macíčková

46- klipart MS Word 2010

47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74- autor Mgr. Anna Macíčková

75,76,77- klipart MS Word 2010

78,79- autor Mgr. Anna Macíčková

80- klipart MS Word 2010

81- autor Mgr. Anna Macíčková

KOŘENÍ



1

ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POCHUTINA dochucující

rostlinného původu

Co je koření ?

- ✓ jsou to části rostlin, obsahující silice a vonné oleje
- ✓ jsou to **části rostlin**:

květy - hřebíček, šafrán



2



3



4

stonky, listy - majoránka, bobkový list, tymián



5



6



7

kůra - skořice



8



9

kořeny - zázvor, kurkuma= barvivo, indický šafrán



10



11

semena - pepř, kmín, anýz, fenykl, muškátový květ



12



13



14

plody - badyán, fenykl, muškátový ořech, koriandr,
paprika



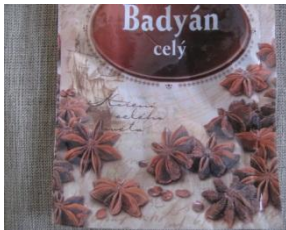
15



16



17



18



19

VÝZNAM KOŘENÍ :

Proč používáme koření ?

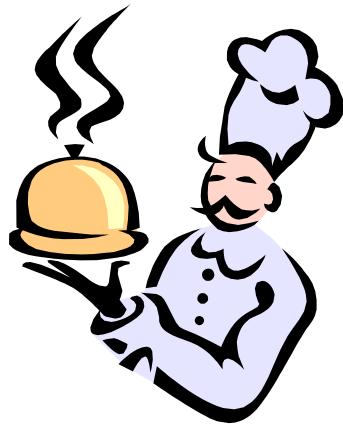
- ◆ pro lepší vzhled, chuť , vůni , barvu pokrmů
- ◆ podporují chuť k jídlu , trávení a vstřebávání
- ◆ některé zvyšují BH (zelené nati)
- ◆ některé pomáhají léčit (bylinky)
- ◆ ve velkém množství škodí – dráždí žaludek a střeva
- ◆ ostré druhy koření dráždí trávicí soustavu, ledviny
(paprika, pepř, hořčice)



20



21



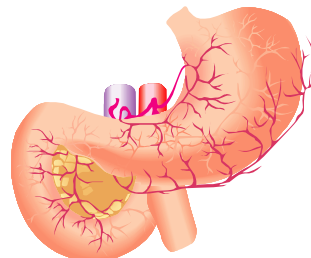
22



23



24



25



26

DRUHY :



DOMÁCÍ



27

kmín, anýz, fenykl, majoránka, koriandr, tymián,
hořčice, paprika



28



29



30



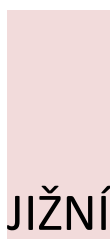
31



32



33



JIŽNÍ = TROPICKÉ

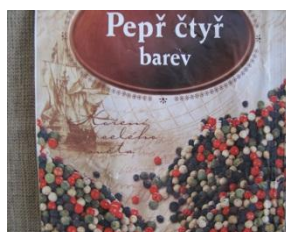


34

pepř, zázvor, skořice, hřebíček, nové koření, bobkový list, muškát, šafrán, paprika, vanilka, kapary, kurkuma



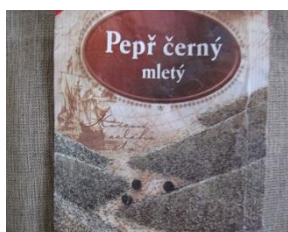
35



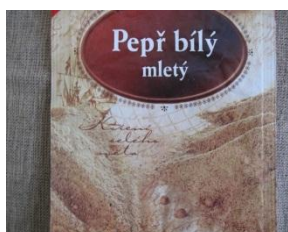
36



37



38



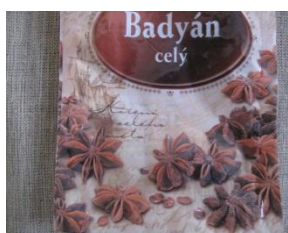
39



40



41



42



43



44



45



ZELENÉ NATĚ - BYLINY



46

nať petrželky, celeru, kopru, yzop, pažitka, bazalka, tymián, saturejka, pelyněk – estragon, , libeček



47



48



49

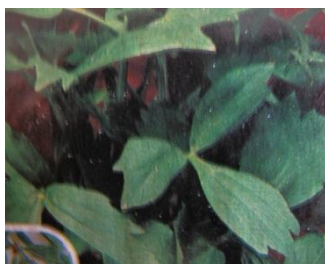
meduňka

šalvěj

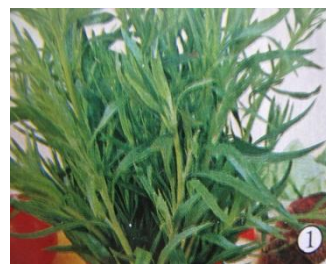
oregano



50



51



52

yzop

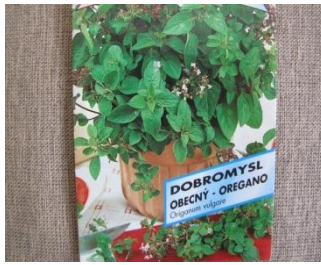
libeček

saturejka

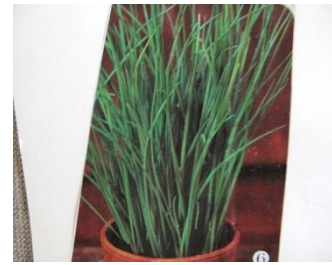


53

máta



54



55

pažitka



56



57



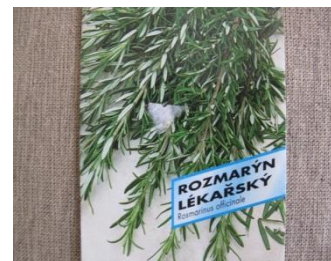
58



59



60



61

SMĚSI KOŘENÍ

- ✓ je to průmyslově vyráběné koření
- ✓ promíchané druhy koření
- ✓ do mletých mas, na ryby, gulášové, grilovací, kari, čili, perníkové, čubrica, na rožnění, do salátů, oregano, provensálské, na roštěnky, staročeské, houbové, adžika, na špagety, dary moře, sojové maso,

na hranolky, gyros, wok, pizza, čína, rajská, tzatziky, na
zvěřinu...



62



63



64

KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVKY

- ✓ je to průmyslově vyráběné koření
- ✓ zlepšují chuť a výraznost pokrmů
- ✓ převážně nejsou zdravé
- kečup, hořčice, vegeta, sojová omáčka, ocet,
worčestr, ústřicová omáčka, tabasko, polévkové koření
– magi - tekuté, zrnité, kostky



65



66



67



68



69



70

- bujóny a bujónové kostky - masox, hovězí, zeleninový, slepičí, houbový, bylinkový



71

SKLADOVÁNÍ :

Jak skladujeme koření?

DRUH SKLADU: SUCHÝ SKLAD teplota +18°C



72



73



74

- ✓ v suchu, chladu a temnu

- ✓ v uzavřených nádobách
- ✓ vždy odděleně od jiných potravin
- ✓ v regálech
- ✓ bez škůdců - moli
- ✓ čisto, větrání
- ✓ přiměřená vlhkost do 70 %



75



76



77



78

VADY :

- prošlá záruční lhůta
- zatuchlost
- napadení moly



79



80



81

Otázky pro upevnění učiva

1. Připiš název koření, které se získává z :

květy -

stonky, listy -

kůra -

kořeny -

semena -

plody -

2. Vypiš u následujícího koření jeho použití v kuchyni:

Kmín - vaření brambor, dušené zelí, pečená masa, pečivo, do polévek...

Pepř mletý

Pepř celý

Hřebíček

Paprika mletá sladká

Zázvor

Muškatový květ

Vanilka

Skořice

Bobkový list

Majoránka

3.Koření skladujeme ve skladu:

..... , při teplotě

Obrázky:

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

11- klipart MS Word 2010

12,13,14,15,16,17,18,19- autor Mgr. Anna Macíčková

20,21,22,23,24,25,26,27- klipart MS Word 2010

28,29,30,31,32,33- autor Mgr. Anna Macíčková

34- klipart MS Word 2010

35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45- autor Mgr. Anna
Macíčková

46- klipart MS Word 2010

47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64
,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74- autor Mgr. Anna
Macíčková

75,76,77- klipart MS Word 2010

78,79- autor Mgr. Anna Macíčková

80- klipart MS Word 2010

81- autor Mgr. Anna Macíčková