



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\_2

**TÉMATICKÁ OBLAST:** POŽIVATINY

**TÉMA:** BRAMBORY V KUCHYNI

**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 skladováním a tepelnými úpravami brambor.

#### **ZDROJE:**

Obrázky:

1- autor Mgr. Anna Macíčková

2- klipart MS Word 2010

3,4- autor Mgr. Anna Macíčková

5- klipart MS Word 2010

6,7- autor Mgr. Anna Macíčková

8,9,10,11- klipart MS Word 2010

12,13- autor Mgr. Anna Macíčková

14,15- klipart MS Word 2010

16,17,18,19,20,21,22,23- autor Mgr. Anna Macíčková

# BRAMBORY

2



ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POTRAVINA rostlinná

HODNOTA:

BIOLOGICKÁ vysoká ↑

ENERGETICKÁ nižší ↓

SKLADOVÁNÍ :

DRUH SKLADU pro :

1. Čerstvé brambory

CHLADNÝ = sklep +4°C

CHLADÍCÍ = chladnička +4°C



2



3



4

- ✓ přebíráme, necháme oschnout, aby neplesnivěly
- ✓ třídíme dle velikosti a uložit do sklepa



5

Jaký musí být sklep?

- ✓ suchý, čistý, větraný
- ✓ temný



6

- ✓ přiměřeně vlhký :

málo vlhký - scvrklé, vysychají >> ztráta BH



7 teploměr+vlhkoměr

hodně vlhký - hnijí, plesniví

- ✓ na roštích – na podlaze , 60 cm do výšky
- ✓ vybělený sklep vápnem
- ✓ rošty na podlaze i okolo stěn
- ✓ bez škůdců (myši)



## 2. Mražené brambory HRANOLKY

MRAZÍCÍ SKLAD –mraznička -18°C



9



10

## 3. Sušené brambory BRAMBOROVÉ TĚSTO v prášku

SUCHÝ SKLAD +18°C



11



12



13

## Tepelné úpravy brambor a pokrmy z brambor :

1. VAŘENÍ - brambor vařený – příloha, do polévek, bramborová kaše, bramborová těsta, saláty
2. OPÉKÁNÍ - opékané brambory
3. ZAPÉKÁNÍ - zapékané brambory
4. SMAŽENÍ - přílohy : hranolky, krokety, lupínky
5. PEČENÍ – přílohy



14



15



16



17



18



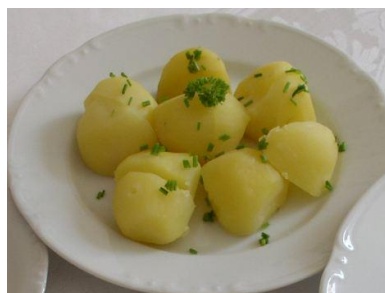
19



20



21



22



23

## Otázky pro upevnění učiva

1.Spoj čarou, co patří k sobě při skladování brambor:

SKLAD

BRAMBORY

-----

SUCHÝ

mražené

vakuované

CHLADNÝ

čerstvé neloupané

bram.těsto v prášku

MRAZÍCÍ

vakuované

hranolky

CHLADÍCÍ

2.Vyber vhodnou teplotu ke skladu a připiš ji k němu :

0°C, +15°C, -32°C, +18°C, -4°C, -18°C, +4°C

3. Připiš tepelnou úpravu k pokrmu a naopak:

Bramborová kaše .....

Hranolky .....

Pečení .....

Bramborová polévka .....

Smažení .....

Vaření .....

Bramborový salát .....

Bramborový knedlík .....

Obrázky:

1- autor Mgr. Anna Macíčková

2- klipart MS Word 2010

3,4- autor Mgr. Anna Macíčková

5- klipart MS Word 2010

6,7- autor Mgr. Anna Macíčková

8,9,10,11- klipart MS Word 2010

12,13- autor Mgr. Anna Macíčková

14,15- klipart MS Word 2010

16,17,18,19,20,21,22,23- autor Mgr. Anna Macíčková