



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_8

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: KAKAO

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 kávy.

ZDROJE:

Obrázky:

1- klipart MS Word 2010

2,3,4- autor Mgr. Anna Macíčková

5,6,7,8,9,10,11- klipart MS Word 2010

12,13- autor Mgr. Anna Macíčková

14,15,16- klipart MS Word 2010

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

23,24,25,26- klipart MS Word 2010

KÁVA



ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POCHUTINA s povzbuzujícími účinky
rostlinného původu

NÁPOJ



Káva se získává z kávovníku – asi 2 metrový strom, ze kterého se obírají červené plody velikosti třešně. Tyto plody se suší, pak se vyloupnou z každého plodu 2 semena = zrna.

Kávová zrna se praží : - změna barvy , chuti, vůně, hmotnosti, zvětší objem

ŽIVINY:

Jaké je složení kávy?



KOFEIN až 3 %

4

- ✓ látka hořké chuti, nevhodná pro děti
- ✓ povzbudivé účinky na nervovou soustavu
- ✓ potlačuje pocit únavy
- ✓ zesiluje srdeční činnost
- ✓ zlepšuje výkon kosterního svalstva
- ✓ podporuje : pocení, močení, pohyb střev
- ✓ POZOR : nemocní se srdcem, žaludkem, rakovinou
- ✓ **otrava kofeinem** : nespavost, duševní neklid, podráždění až nervové zhroucení
- ✓ nápoje s mlékem zmírní účinky kofeinu



5



6



7



8



9

ŽIVINY:

Jaké je složení kávy?

BÍLKOVINY až 15 %

TUK až 15 %

SACHARIDY až 12 % cukr, vláknina

Jaké jsou 2 druhy kávovníku?

◆ ARABICA (Jižní Amerika)

- nejkvalitnější druh kávy na světě
- velmi aromatická, lahodná

◆ ROBUSTA (Asie, Afrika)

- méně kvalitní druh kávy
- obsahuje více kofeinu



10



11

SKLADOVÁNÍ :

Jak skladujeme kávu ?

DRUH SKLADU: SUCHÝ SKLAD +12 DO +18°C

- ✓ v suchu, chladu a temnu
- ✓ ne s aromatickým zbožím – s kořením
- ✓ v regálech, na rošttech
- ✓ bez škůdců
- ✓ čisto, větrání
- ✓ v uzavřených nádobách- přejímá pachy a ztrácí aroma
- ✓ kontrolujeme záruční lhůtu
- ✓ přiměřená vlhkost do 70 %



12



13



14



15



16



17



18

Prodává se káva :

1. bez kofeinu
2. zrnková, mletá, instantní



19



20



21

KÁVOVÉ NÁHRAŽKY = KÁVOVINY



22

- nejsou z kávy, ale z kávovin
- slouží k přípravě bílé kávy (kávovina + mléko)
- neobsahují kofein
- surovina se praží a mele

Z čeho se vyrábí kávové náhražky?

- z rostlin : sušené kořeny čekanky, cukrová řepa, sušené fíky
- z obilí : žito, ječmen
- z luštěnin



23



24



25



čekanka

26



27



28



29

soja

Otázky pro upevnění učiva

1. Kávu zařazujeme mezi: (zakroužkuj vše správné)

- a) Poživatiny
- b) Pochutiny s povzbuzujícími účinky
- c) Pochutiny dochucující
- d) Potravinu rostlinného původu
- e) Nápoj

2. Urči velikost hodnoty u kávy :

Energetická

Biologická.....

3. Kávu se skladuje ve skladu,
při teplotě

4. Vypiš 5 zásad při skladování kávy:

-
-
-
-
-

5. Zakroužkuj, co je správně o kávě:

- ✓ látka hořké chuti, vhodná pro děti
- ✓ tlumící účinky na nervovou soustavu
- ✓ potlačuje pocit únavy
- ✓ zeslabuje srdeční činnost
- ✓ podporuje : růst, močení, pohyb střev

Obrázky:

1- klipart MS Word 2010

2,3,4- autor Mgr. Anna Macíčková

5,6,7,8,9,10,11- klipart MS Word 2010

12,13- autor Mgr. Anna Macíčková

14,15,16- klipart MS Word 2010

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

23,24,25,26- klipart MS Word 2010