



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_11_32

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: ZELNÁ POLÉVKA

DATUM: 20.1.2013

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 s předběžnou přípravou potravin, zásadami a tepelnou úpravou při přípravě zelné polévky.

ZDROJE:

Obrázky:

1-18 autor Mgr. Anna Macíčková



1



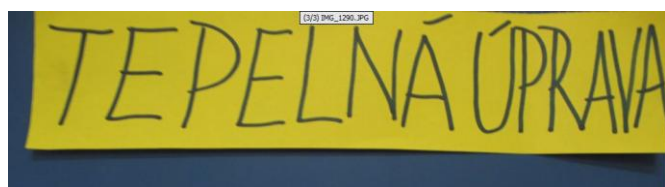
2



3



4

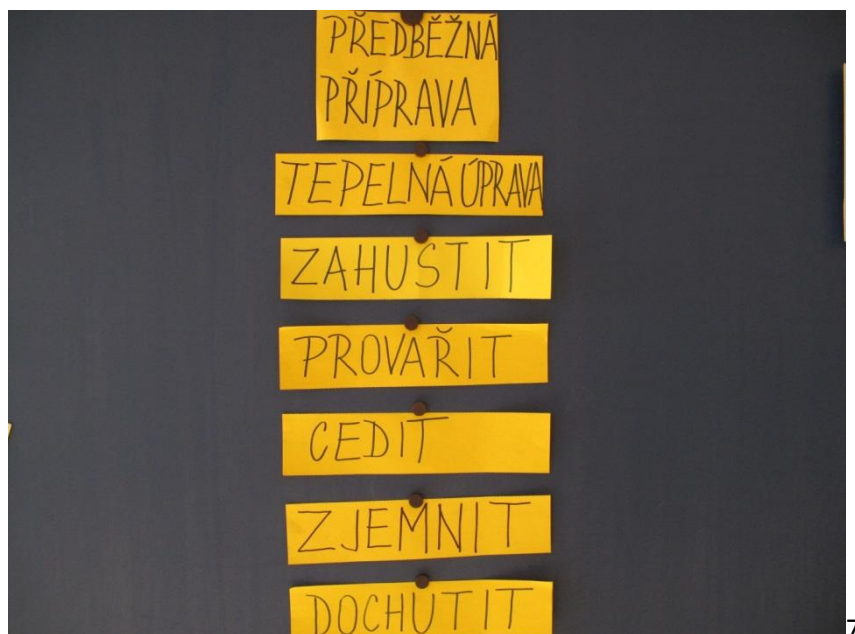


5



6

Stručný postup:



7

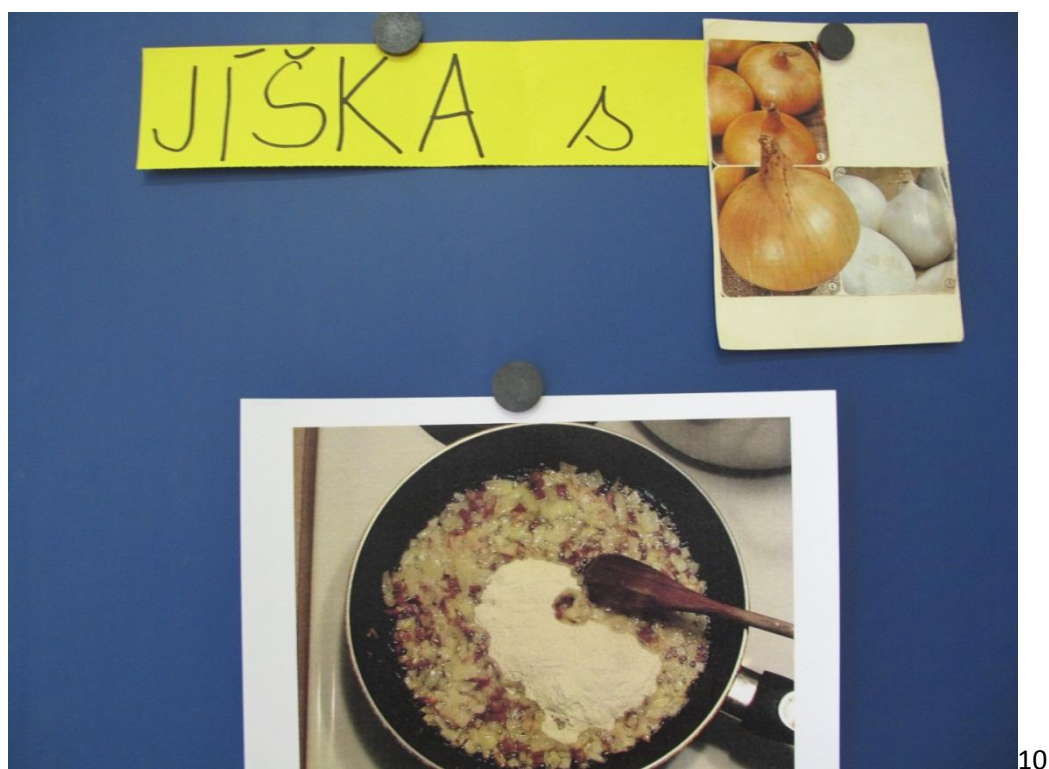


8

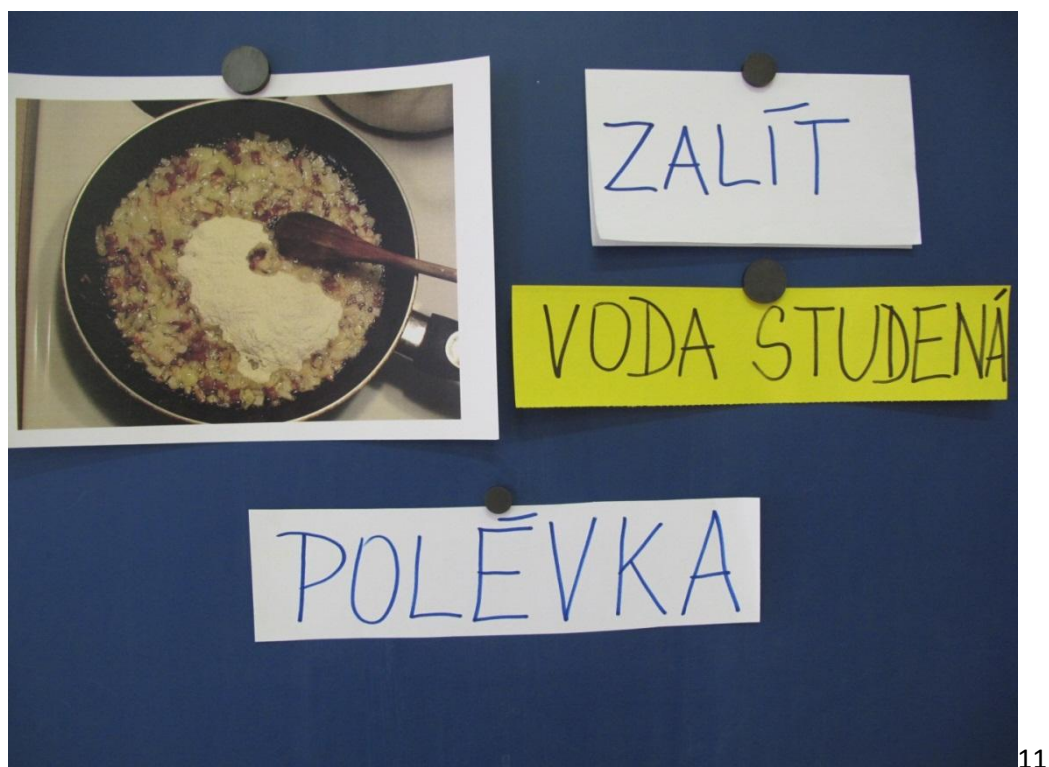
Zelí dáme vařit:



9



Jíšku zalijeme a vznikne polévka.



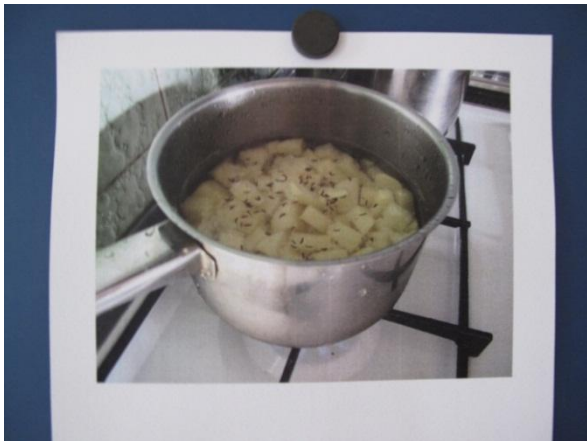


12

Do polévky přidáme brambory:



13



14



15



16



17



18

NE OCET, zelí je kyselé !

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava zelné polévky?

- a) Dušení
- b) Smažení
- c) Pečení
- d) Vaření

2. Na zelnou polévku použiju:

- a) Zvlášť uvařené brambory
- b) Syrové brambory, které vkládám přímo do polévky

3. Kořenová zelenina je v polévce?

- a) ano
- b) ne

4. Vypiš všechnu zeleninu, ze které se polévka připravuje:

5. Podtrhni suroviny, kterými zelnou polévku dochucujeme:

Hořčicí, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou,
tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou,
česnekem, solí, muškátem, anýzem, bobkovým listem.

6. Mouka se v polévce provařuje:

- a) 10 minut
- b) nejméně půl hodiny
- c) víc jak 1 hodinu

7. Polévka se zahušťuje

8. Zelná polévka patří do polévek:,
ty se skládají z :

- a)
- b)