



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\_3

**TÉMATICKÁ OBLAST:**PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** BRAMBOROVÁ POLÉVKA

**DATUM:**20.1.2013

**AUTOR:** Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

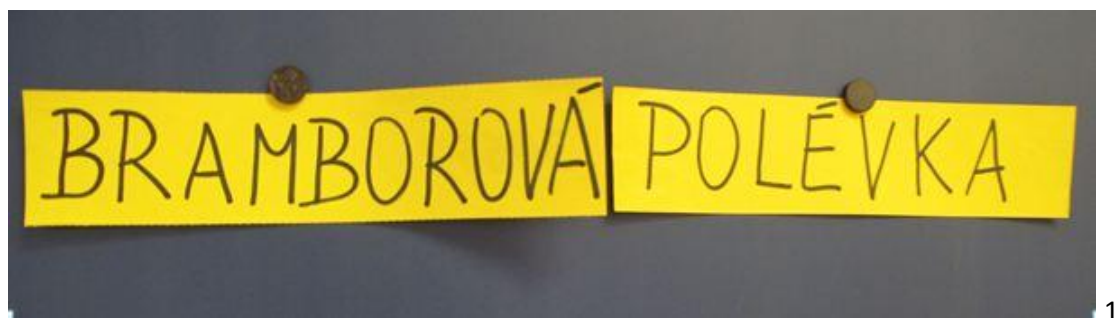
**OBOR VZDĚLÁNÍ:**STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

**ANOTACE:** Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou potravin při přípravě bramborové polévky.

**ZDROJE:**

Obrázky:

1-9 autor Mgr. Anna Macíčková



1



2

PATŘÍ MEZI BÍLÉ POLÉVKY.



3

Stručný postup:



4

Předběžná příprava se dělá u těchto potravin:



5

NAKRÁJET VŠECHNU ZELENINU A



6

PO PŘEDBĚŽNÉ PŘÍPRAVĚ NÁSLEDUJE TEPELNÁ ÚPRAVA. ZAČÍNÁ PŘÍPRAVOU JÍŠKY, KTERÁ SE ZALÍJE, PROVAŘÍ A DOCHUTÍ. VZNIKLA POLÉVKA, DO KTERÉ SE DÁ VAŘIT ZELENINA A HOUBY.





7



8



9

Nakonec přidáme zvlášť uvařené brambory a dochutíme.

## Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava bramborové polévky:

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

2. Podtrhni suroviny , kterými bramborovou polévku dochucujeme:

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

3. Bramborovou polévku řadíme mezi kterou skupinu polévek?

4. Podtrhni, které suroviny do polévky nepatří:

Sůl, vajíčko, krupice, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky,  
mouka hladká, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, květák,  
česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev,  
celer

5. Kořenová zelenina je v polévce?

a) ano

b) ne

a do kořenové zeleniny patří:

.....

.....

.....