



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\_31

**TÉMATICKÁ OBLAST:** PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** ZELÍ HLÁVKOVÉ

**DATUM:** 20.1.2013

**AUTOR:** Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

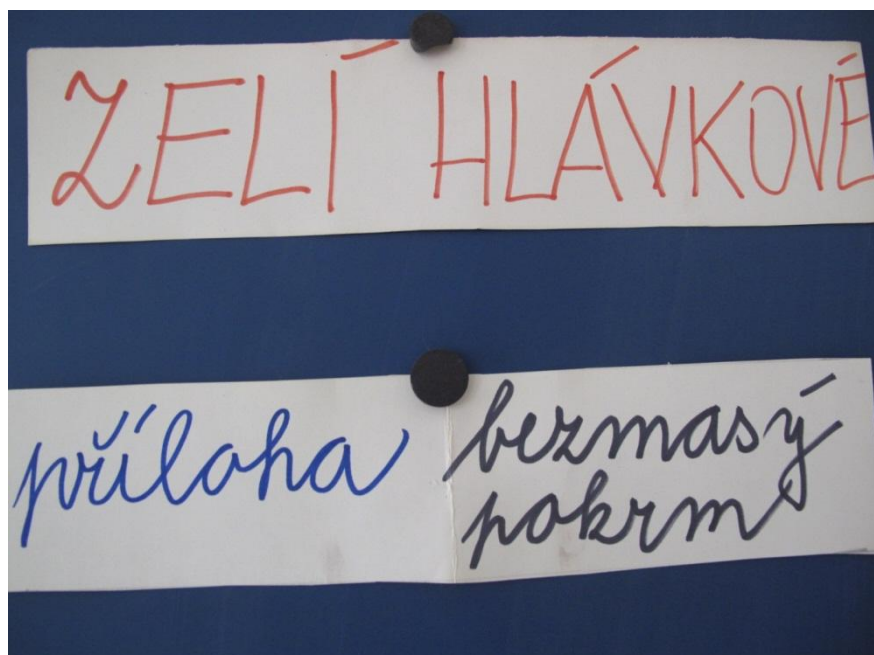
**OBOR VZDĚLÁNÍ:** STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

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

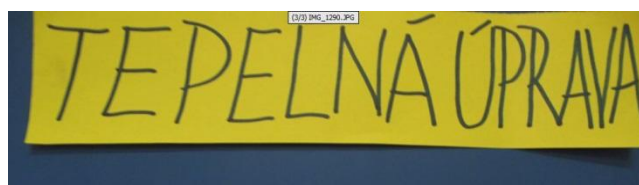
**ZDROJE:**

Obrázky:

1-12 autor Mgr. Anna Macíčková



1



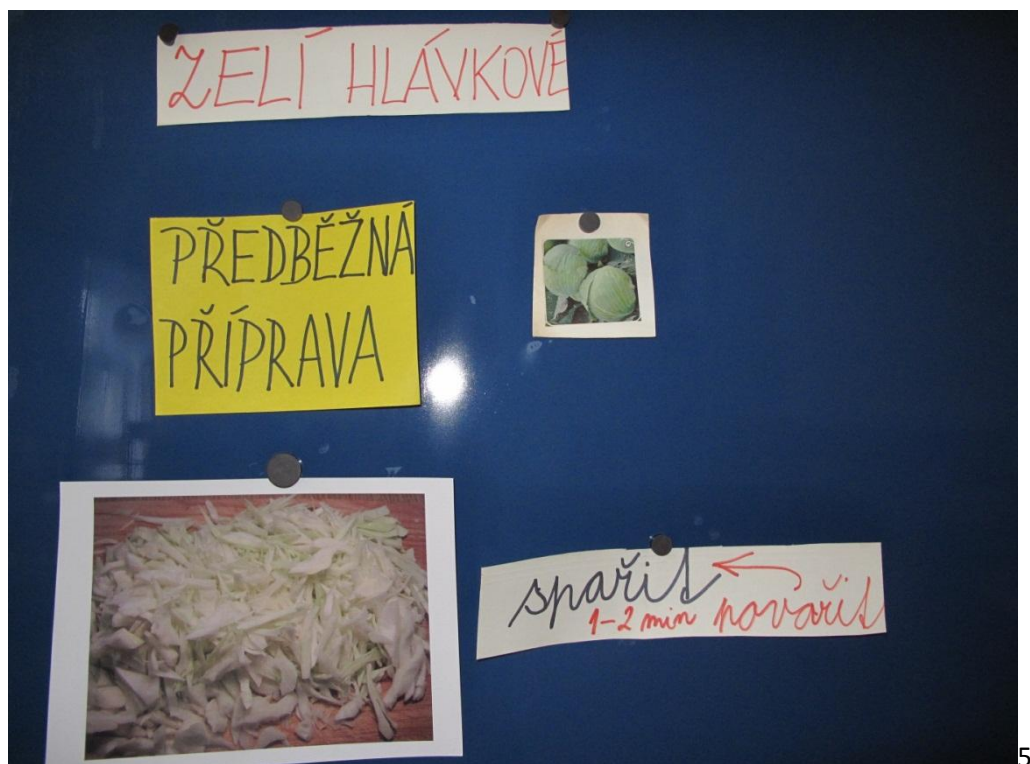
2



3

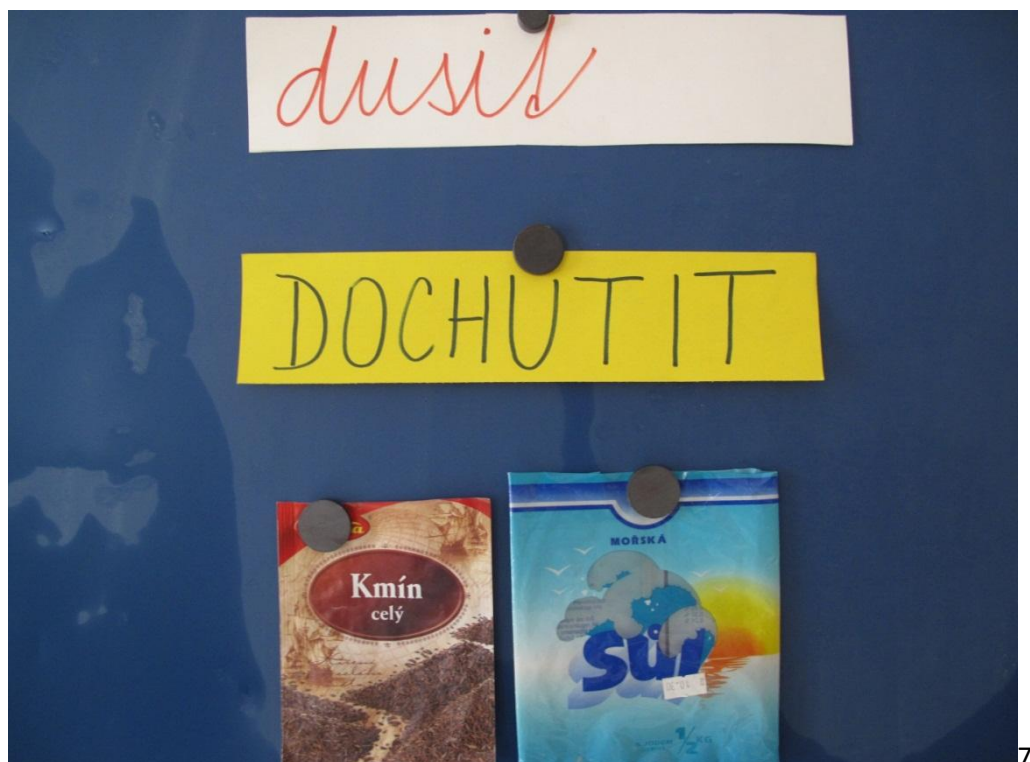


4

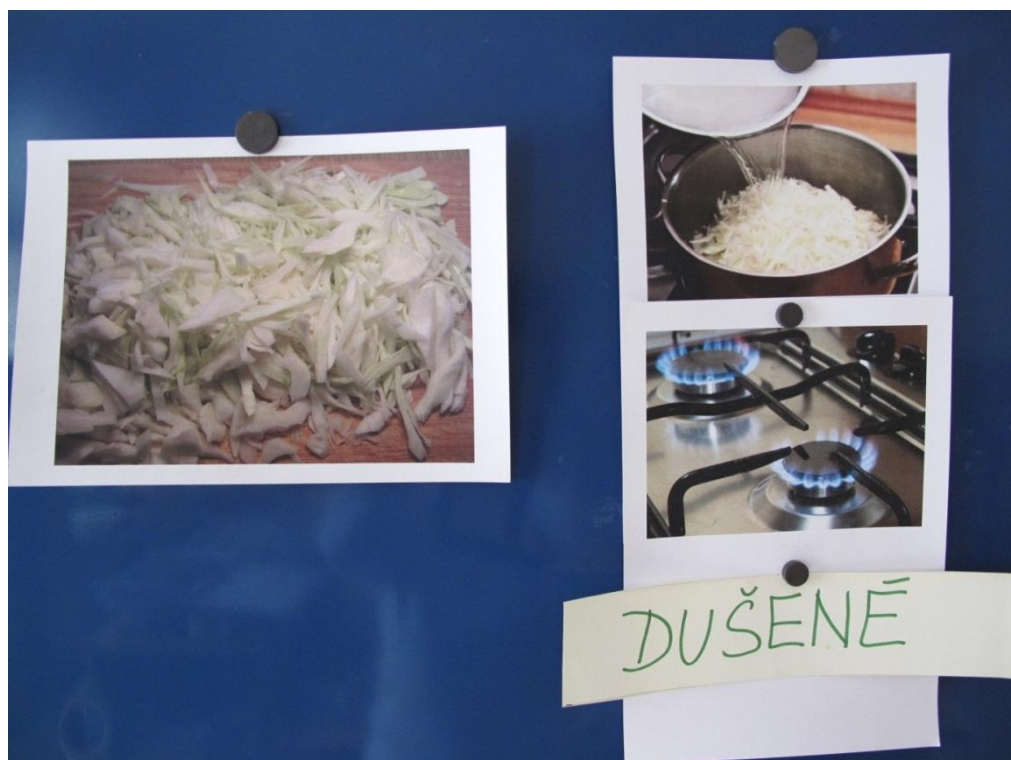


Zelí obereme od špatných listů, po rozkrojení vykrájíme košťály. Nakrájet na nudličky.



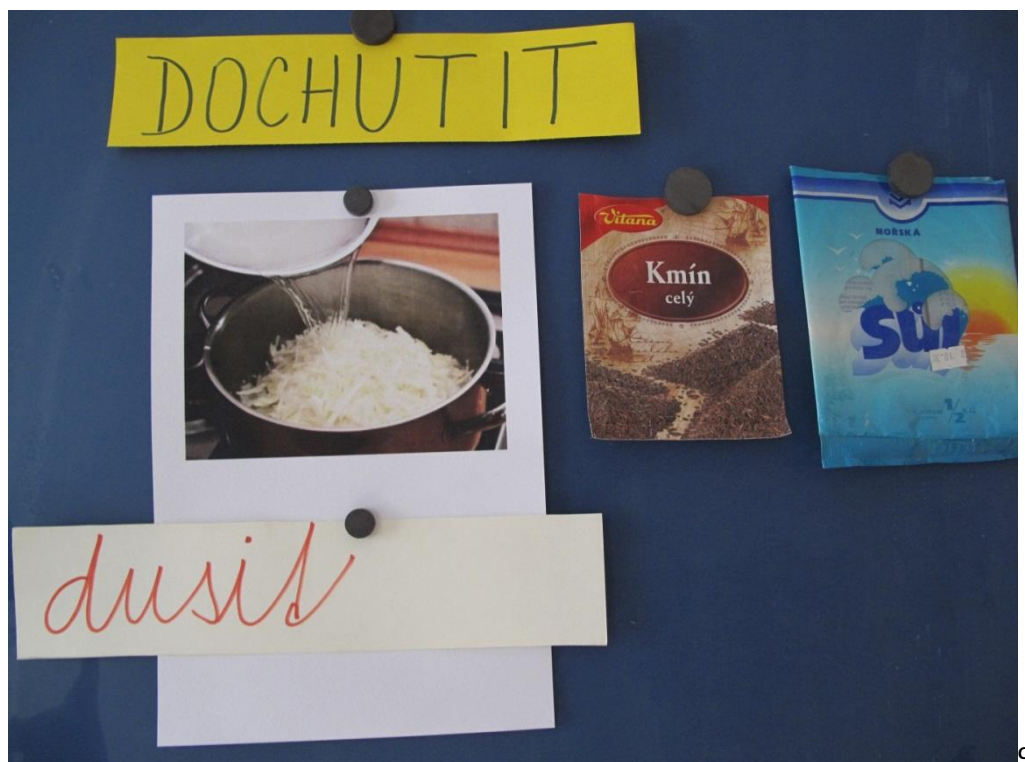


7

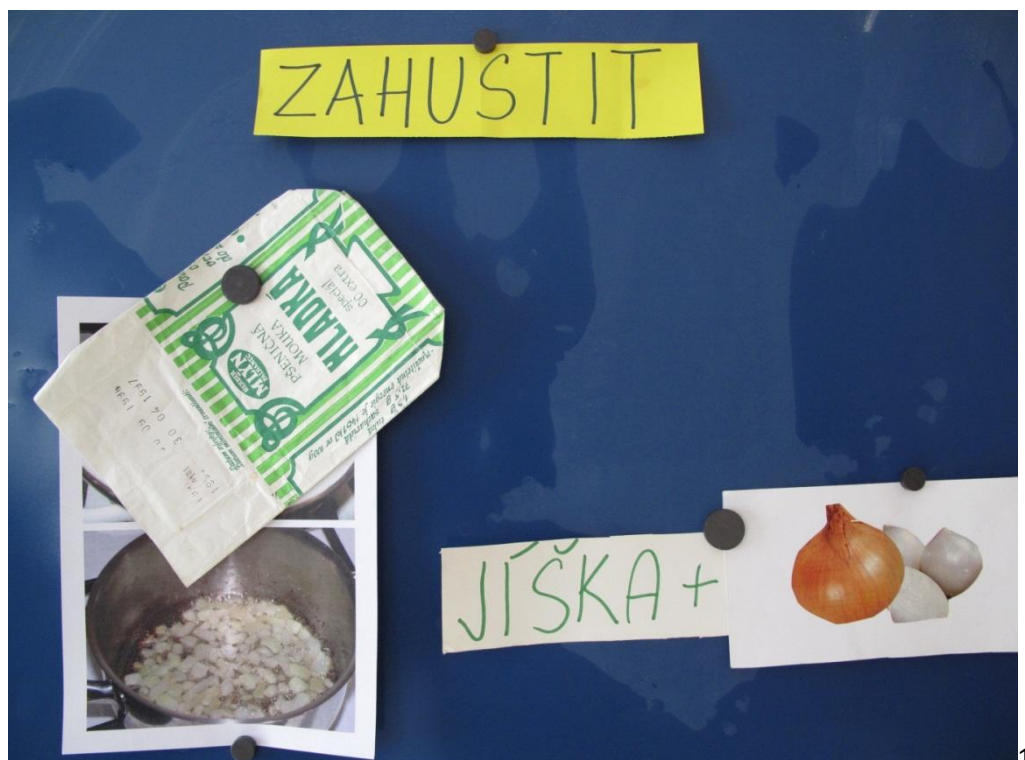


8





9



10

Cibulová jíška může být se slaninou:



11

Zahuštěné zelí provaříme a



12

## Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava zelí hlávkového?

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

2. Zelí při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody s kmínem
- c) Do studené vody s kmínem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

3. Dušené zelí řadíme mezi

..... ze  
.....

4. Podtrhni suroviny , kterými zelí hlávkové dochucujeme:

Hořčicí, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, solí.

5. Podtrhni, které suroviny do dušeného zelí hlávkového patří :

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