



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_17

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:RAJSKÁ POLÉVKA A RAJSKÁ OMÁČKA

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 rajske polévky.

ZDROJE:

Obrázky:

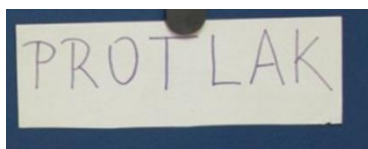
1-31 autor Mgr. Anna Macíčková



1



2



2a

Připravuje se :

- ◆ z protlaku rajčatového
- ◆ z rajčat

Zalévá se :

- ◆ vývarem
- ◆ vodou



3



4

Osmahneme cibuli s divokým kořením a přidáme rajčata, popřípadě protlak, zalijeme vodou a necháme rozvařit.



5



6



7



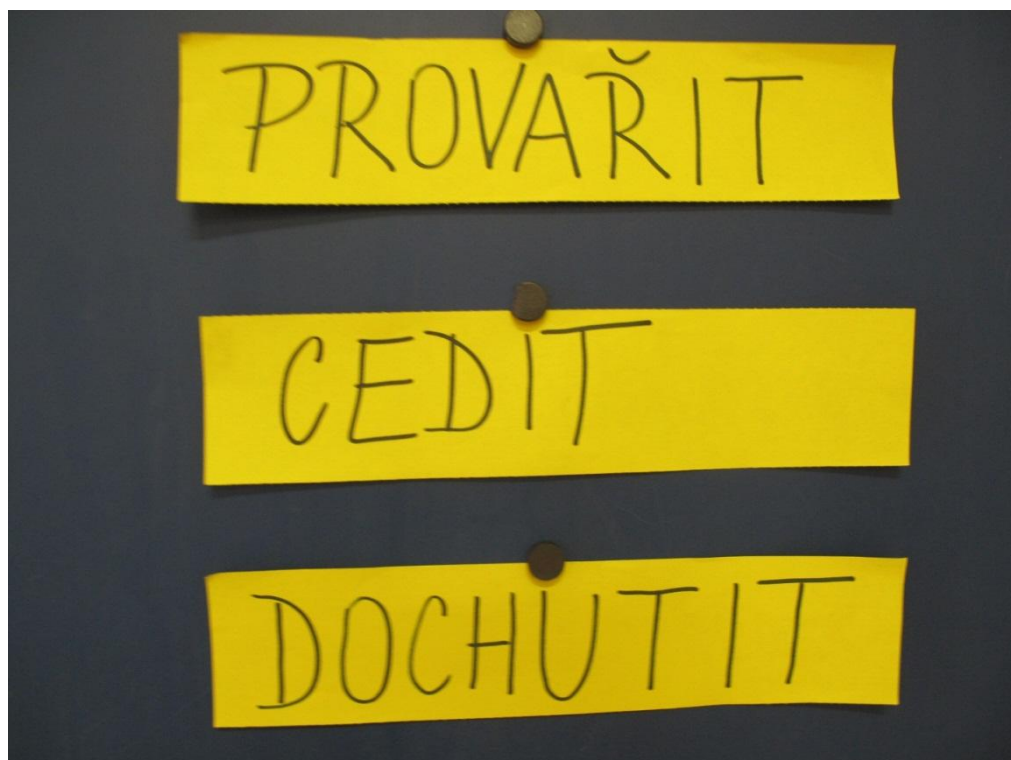
7

8

Pak zahustíme jíškou a půl hodiny provařujeme.



9



10



11



12



13



14

Při podávání dáváme do rajske polévky:

- ✓ Uvařenou rýži
- ✓ Uvařené vločky
- ✓ Kapání
- ✓ Těstoviny
- ✓ Strouhání



15

1. Jaká je tepelná úprava rajské polévky?

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

2. Podtrhni suroviny , kterými rajskou polévku dochucujeme:

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

3. Rajskou polévku řadíme mezi kterou skupinu polévek?

4. Podtrhni, které suroviny do polévky patří:

Sůl, celý pepř, vajíčko, krupice, cukr, kmín, bobkový list, mouka hrubá, namočené rohlíky, mouka hladká, cibule, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, květák, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, celer, mouka hladká, protlak, ocet.

5. Bílé polévky se skládají:

- a) Vývar A + vložka
- b) Vývar B+ vložka
- c) Závařka + Vývar A
- d) Jíška + vývar B
- e) Vývar A + jíška

Rajčatová omáčka

-řadíme do bezmasých pokrmů

-patří mezi omáčky



16



17 rozeřejeme tuk



18 na tuku orestujeme

kořenovou zeleninu s divokým kořením



19 přidáme celou skořici



20 přidáme cibuli a orestujeme



21 toto je zeleninový základ



22 přidáme mouku a

orestujeme, vznikne zeleninová jíška



23 přidáme protlak a

orestujeme



24 orestovat protlak



25 zalijeme vodou nebo vývarem



26 hodinu provařujeme



27 procedíme



28 dochutíme solí, cukrem



29 dochutíme octem



30 podáváme



31

1. Jaká je tepelná úprava rajske omáčky?

- e) Dušení
- f) Smažení
- g) Pečení
- h) Vaření

2. Podtrhni suroviny , kterými rajske omáčku dochucujeme:

Celou skořicí, novým kořením, hořčicí, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, česnekem, solí, muškátem, anýzem, bobkovým listem.

3. Vyber správné možnosti: Rajske omáčku řadíme mezi

- a) Polévky
- b) Omáčky
- c) Samostatné pokrmy
- d) Bezmasé pokrmy
- e) Masité pokrmy

4. Podtrhni, které suroviny do omáčky nepatří:

Sůl, celý pepř, vajíčko, krupice, cukr, kmín, bobkový list, mouka hrubá, mouka hladká, cibule, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, květák, česnek, muškát, houby, petrželová nať, mrkev, celer, mouka hladká, protlak, ocet, celá skořice.

5. Rajská omáčka má základ:

- a) Nemá základ
- b) Zeleninový
- c) Cibulový
- d) paprikový