

Suroviny 3. ročník – Mgr. Veselá Kristina

kristina.vesela@sousvodnany.cz

Týden od 19. 10. – 23. 10. 2020 1. část

Nastudovat do nástupu do školy na teoretické vyučování následující témata:

1. Koření - částečně již vyložené
2. Potravinářská aromata, ocet, sůl
3. Nealkoholické nápoje
4. Alkoholické nápoje – pivo, víno

Písemný test na otázky 1 – 2 bude v týdnu, ve kterém nastoupíte na teoretické vyučování.

1. **Koření viz níže** - nastudovat dle podkladů, které byly rozdány, upozorňuji, vanilku naučit podrobně z učebnice, dopsat do papírů vady a skladování

Koření

A. Charakteristika

- čerstvé nebo sušené části tropických nebo domácích rostlin
- charakteristická vůně a chuť/ silice, oleje, alkaloidy/
- nemá výživnou hodnotu
- chuťové vlastnosti a dráždivé účinky podporují vylučování šťáv – chuť k jídlu, v CUV – zvýraznění lahodnosti výrobků- chuť, aroma

Základní dělení:

a/ **jednodruhové**

b/ **směsi koření** – perníkové koření

c/ **kořenící přípravky** – restaur. stravování, v CUV se nepoužívají

Dělení z hlediska výživy:

a/ *prospěšné* – čerstvé nebo sušené natě

b/ *neškodné* –neobsahuje dráždivé látky, žádná biologická hodnota, vanilka, skořice

c/ *silně dráždivé* – dráždivé alkaloidy, pepř, pálivá paprika, v CUV se nepoužívá

Dělení z hlediska z které části rostlin se používá k přípravě koření:

a/ z *podzemních částí rostlin* – zázvor, kurkuma, puškovec

b/ z *kůry* – skořice

c/ *listy z celé rostliny* – bobkový list, majoránka, tymián, šalvěj, estragon, citronela, máta, meduňka

d/ *květy a květní součásti* – hřebíček, skořicový květ, kapary, šafrán

e/ *plody a semena* – vanilka, paprika, kmín, fenykl, anýz, badyán, nové koření, kardamom, koriandr, jalovec, muškátový květ a oříšek

B. Druhy koření

1. Vanilka- nezralé, fermentací upravené a usušené plody –tobolky vanilky pravé, z Mexika,

vanilín –je v čerstvých plodech vázán ve formě glykosidu na cukr a uvolní se fermentací/úprava za sucha nebo za mokra/

- upravený plod je hnědé až černohnědé barvy, dobrá vanilka je ohebná a silně vonící,

lusk je 15-25 cm dlouhý, vanilka obsahuje 2-4,5% vanilínu

- v CUV- k ochucování zmrzlin, náplní, krémů, výroba likérů

- lze ji nahradit uměle připraveným vanilínem

2. Zázvor

- usušené oddenky zázvoru obecného/ loupané, neloupané/

- 1-4% silice, chuť-ostrá, palčivá, vůně-aromatická

- loupaný+neloupaný = bělí se chlórovým vápnem

- mletý – světle žlutý, CUV- výroba zázvorek

3. Muškátový oříšek

- zralá semena muškátovníku pravého, ze semen se vylouští oříšek, má vejčitý tvar, máčí se ve vápenném mléce/ochrana/

- chuť-ostrá, kořeněná, vůně-silná, aromatická, obsahuje 5-15% silice, 35% tuku/muškatové máslo/,

V CUV- ochucování náplní, těst

Muškatový květ – v CUV jako muškátový oříšek

4. Kmín

- sušené dvojnažky kmínu lučního, obsahuje až 7% silice

- barva –světle až tmavě hnědá, chuť- příjemně kořeněná, v CUV- výroba slaných výrobků/tyčinky, preclíky/

5. Skořice

- usušená kůra skořicovníku, vůně- nasládlá, příjemná, aromaticky kořeněná, 1-3% silice, kůra- celá, mletá, v CUV-ochucování vařových těst, náplní k pečení/makové/

6. Hřebíček

- nerozvinutá usušená květní poupata stromu hřebíkovce, 12-22% silice, v CUV-výroba perníku, aromatizování náplní, kompotů, součástí perníkového koření

7. Nové koření – usušené nedozrálé plody –bobule stromu pimentovníku pravého, 3-5% silice, vůně-aromatická, ostrá chuť, palčivá, v CUV-aromatizování perníkového těsta, součástí perníkového koření

8. Fenykl

- sušené odnažky z fenyklu obecného, chuť-kořenitá, mírně nasládlá, 3-6% silice

- v CUV-do perníku, součástí per. koření

9. Anýz

- sušené dvojnažky anýzu, 2-3% silice, vůně-příjemně aromatická, chuť-jemně kořenitá, nasládlá, podobná fenyklu, v CUV-při výrobě perníkového těsta, anýzového pečiva, sucharů

10. Badyán

- sušené plody badyáníku pravého, 4-10% silice, pouzdra, ve kterých jsou semena, tvarem připomínají hvězdicí= hvězdicové koření

- kořením jsou usušená plodenství, vůně, chuť připomíná anýz-je jemnější

- v CUV- ve směsi- k ochucení perníkových těst

11. Kardamom

- sušené plody kardamomu obecného, 8% silice, chuť palčivě kořeněná, v CUV-složka per. koření

12. Pepř

- bílý, černý, bílý-dozrálé bobule, lahodná chuť, méně ostrý, černý-nedozrálé bobule, sušením ztmavnou, ostrý, silně pálivý

13. Paprika

- rozemleté sušené plody paprik, vit.A,C,PP
- slané pečivo

14. Citronela

- citronová tráva z tropické Asie, listy obsahují vonné silice
- k ochucování CU výrobků

Máta – do moučníků, čokolády, cukrovinek, likérů, čajů, pečiva, octů, salátů, dekorace CU výrobků

Meduňka – k oživení dortů s tvarohovou či jogurtovou polevou

Tymián – při výrobě perníku

Šafrán – přísada do moučníků a těst

C. Vady koření

- v CUV- používá se převážně mleté koření – lépe se aromatizuje
- ! hrubost, plesnivost, ztuchlost, zvětrání, živočišní škůdci/červotoč, roztoč/
- dány špatným skladováním

D. Skladování

- v chladu 18°C, vlhkost-65%
- sklad: temný, čistý, suchý, větratelný, bez cizích pachů/uzavřené nádoby, samostatně/

2. Potravinářská aromata, ocet, sůl – viz rozdané podklady, případně učebnice str. 172 – 174

- a) Charakteristika potravinářských aromat, dělení podle zpracovaných surovin, kategorie potravinářských aromat – aroma, přírodní aroma
- b) Použití potrav. aromat v CUV, pouze vyjmenovat jednotlivé druhy bez popisu

3. Ocet

naučit: - ocet je zředěný roztok kyseliny octové, vyrábí se výlučně biologickým procesem, tj. octovým kvašením lihových roztoků a následným zředěním vzniklé kyseliny octové na 4 - 18% roztok, přičemž nejběžnější je koncentrace 8%. K octovému kvašení se využívá kvasný líh, révové, octové nebo sladové víno.

- druhy octa, použití octa

4. Sůl

naučit celé téma

5. Nápoje od str. 176

Naučit:

a) Charakteristika nápojů, dělení

b) Charakteristika nealkoholických nápojů

c) Druhy nealkoholických nápojů:

- **Pitná voda** – naučit charakteristiku

- **Balené vody** – rozdělení: pramenitá, kojenecká, přírodní minerální, pitná

- **Minerální vody** – dělíme podle stupně mineralizace a dalších hledisek – převládajících minerálních složek, obsahu plynu, použití a účinků na organismus – zde naučit příklady

- **Ovocné a zeleninové šťávy – až nápojové koncentráty**
– naučit příklady

Shlédnout videopořad: Jídlo s.r.o. – díl minerální a pramenitá voda

6. Alkoholické nápoje – str. 178

- charakteristika, dělení kvasinek

- dělení: pivo, víno, destiláty

7. **Pivo** – charakteristika, vyjmenovat základní suroviny, výroba naučit pouze: výroba sladiny, vaření mladiny a její chlazení, kvašení mladiny, dokvašování mladého piva, stáčení piva

8. **Víno** – pouze charakteristika a rozdělení – str. 180