



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_20
- **Název materiálu:** JÁDROVINY
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák rozumí pojmu jádroviny, rozliší jednotlivé druhy jádrovin, umí popsat úpravu, použití a správné skladování jádrovin.
- **Klíčová slova:** vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle, arašídý, para, kokosové ořechy, kešu oříšky, kaštan jedlý, persiko, mák, sója
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 27. 10. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

JÁDROVINY

Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

CHARAKTERISTIKA JÁDROVIN

- chuťově velmi výrazné suroviny
- obohacují sortiment cukrářských výrobků
- semena skořápkového ovoce
- některé druhy olejnatých semen
- obsahují malé množství vody
- mají vysoký obsah tuku
- značný obsah bílkovin
- poměrně trvanlivé

DRUHY JÁDROVIN

VLAŠSKÉ OŘECHY

- plody ořešáku vlašského, odrůdy:
 - ❑ *polopapíráky* – nejkvalitnější, pevná skořápka
 - ❑ *papíráky* – slabá, křehká skořápka
 - ❑ *křapáče* – velká, tenká skořápka
 - ❑ *kamenáče* – malá, pevná skořápka

MANDLE

- sušená jádra mandloně obecné

DRUHY JÁDROVIN

LÍSKOVÉ OŘECHY

- plody lísky obecné
- hodnotné jádroviny, příjemná nasládlá chuť

PISTÁCIE – zelené mandle

- plody pistácie pravé
- jádra olejnatá, snadno žluknou

PINIOVÉ OŘÍŠKY

- plody borovice pinie sličné
- chuť podobná mandlím – tučná, nasládlá

DRUHY JÁDROVIN

ARAŠÍDY – burské oříšky

- suché plody podzemnice olejné
- syrová jádra chuť luštěnin, ztratí se pražením
- celé, loupané, solené, burákové máslo

PARA OŘECHY

- semena juvie ztepilé
- trojboká bílá, nasládlá
- tučná jádra, snadno žluknou



DRUHY JÁDROVIN

KOKOSOVÉ OŘECHY

- plody palmy kokosové

KEŠU OŘÍŠKY

- plody ledvinovníku západního

KAŠTAN JEDLÝ

- plod kaštanovníku, za syrova nepoživatelné

PERSIKO

- vyluštěná jádra z pecek meruněk a broskví



DRUHY JÁDROVIN

SÓJA – sójové boby

- plody luštěniny sóji
- obsahuje mnoho živin a cenných látek

MÁK

- drobná olejnatá semínka máku setého
- *modrý* – v cukrářství a pekářství
- *bílý* – ve farmacii

SLUNEČNICOVÁ JÁDRA

- získávají se ze slunečnice
- výroba olejů, k sypání pečiva



SLOŽENÍ JÁDROVIN

TUKY – 20- 65 %

BÍLKOVINY – 15 – 35 %

MINERÁLNÍ LÁTKY – Mg

VITAMÍNY – E, B

ÚPRAVA JÁDROVIN

❖ **Odstranění slupek**

- jádroviny se ponoří do studené vody
- slupka nabobtná
- sloupnutí slupky ručně nebo strojově

❖ **Mletí a strouhání**

- provádí se na strojích
- mletí na jemno nebo na hrubo

❖ **Pražení**

- pro zvýraznění chuti

POUŽITÍ JÁDROVIN

V cukrářské výrobě

- výroba jádrových výrobků
- ochucování těst, korpusů, náplní
- zdobení – celé, strouhané, hoblované

V potravinářském průmyslu

- výroba olejů, ztužených tuků, margarínů
- výroba trvanlivého pečiva

SKLADOVÁNÍ JÁDROVIN

- snadno žluknou
- odolnější nevyloupané ve skořápce
- do cukráren se dodávají vyluštěné

Nevhodné uskladnění:

- snížení trvanlivosti jádrovín
- zvlhnutí
- zplesnivění
- napadení živočišnými škůdci – moli, hlodavci

ZÁSADY SKLADOVÁNÍ JÁDROVIN

1. čisté, suché, dobře větrané sklady
2. bez přístupu slunečního světla
3. dobře uzavřené obaly
4. teplota do 20 °C a vlhkost do 70 %



Autor: kudlova3

toprecepty.cz



Kontrolní otázky

1. Co jsou to jádroviny?
2. Popiš složení jádrovin.
3. Jaké druhy jádrovin znáš?
4. Popiš použití jádrovin v cukrářské výrobě.
5. Jak se jádroviny upravují.
6. Jaké je nevhodné uskladnění jádrovin.
7. Jaké jsou zásady správného skladování jádrovin?

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.novaline.cz/blog/slunecnice>

<http://www.rajdl.cz/rajdl/jidlo/7/toje/kesu/obrazky/1.jpg>

<http://www.vesela-veverka.cz/?action=detail&id=ID571>

<http://www.toprecepty.cz/recept/15305-orechy-k-uskladneni/>

<http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=3267>