INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

materiálu:	VY_32_INOVACE_VEJPA_POTRAVINY1_12
Název materiálu:	Brambory
Tematická oblast:	Potraviny a výživa 1. ročník
Anotace:	Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „Brambory “.
Očekávaný výstup:	Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma„ Brambory “, složení brambor, druhy, skladování, použití v kuchyni, výrobky z brambor.
Klíčová slova:	Brambory, použití, varné druhy,skladování.
Metodika:	Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky prezentovat ve výuce.
Obor:	Kuchař - Číšník
Ročník:	1.
Autor:	Pavla Vejražková
Zpracováno dne:	06.01. 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.

Označení

BRAMBORY

Potraviny a výživa I

Pavlavejražková

Složení brambor

- **Voda** - 75 - 80 %
- **Cukry** - lehce stravitelné, hodně škrobu (asi 20 %) - má sytící funkci

  Pokud namrznou, škrob se změní na glukosu a zesládnou (pak až 3 %).

  Vláknina hlavně ve slupce,

  pektin - ovlivňují činnost střev

- **Minerální látky** - K, Fe, Mg, P

Složení bramor

- **Vitamíny** - vysoký obsah C (sníží se skladováním vařením), B, K, A
- **Bílkoviny** - (2 %) – málo, ale hodnotné, jsou dobře stravitelné
- **Tuky** – bez významu (0,2%)
- Solanin (jedovatý, v zelených bramborách, hlavně pod slupkou,, v okolí oček)

Druhy brambor

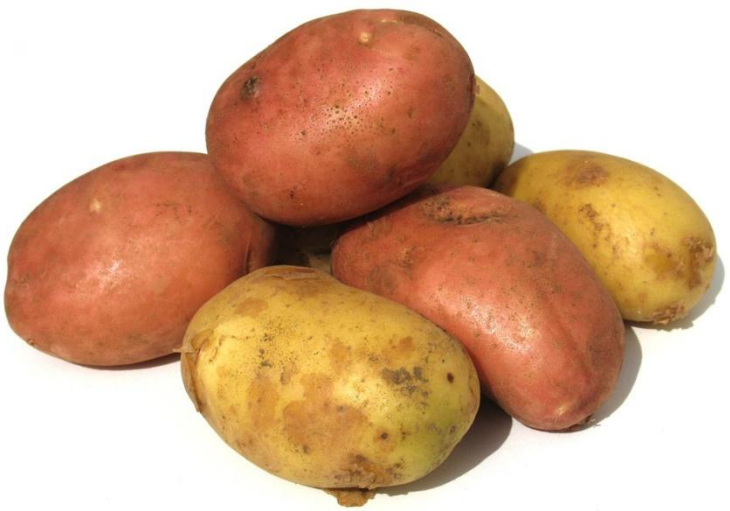
- Patří do skupiny lilkovitých jako rajče.

Podle sklizně :

rané – nehodí se ke skladování

polorané - kratší doba skladování mají více vody

pozdní - po 1. srpnu, dobře skladovatelné



Druhy brambor

Podle použití :

stolní - konzumní – stolní, salátové – obsahují menší obsah škrobu

- **A** - lojovité-salátové, (méně škrobu, více bílkovin)
- **B** - polomoučnaté - na přílohy
- **C** - moučnaté - na těsto

krmné - bohaté na škrob

průmyslové - moučnaté druhy k výrobě bramborového těsta, polotovarů, lihu, lepidel

Varné druhy brambor

- **Varný typ A**
- **salátové** - tuhé nemoučnaté brambory, s nízkým obsahem škrobu, pevné.
- **Varný typ B**
- **přílohové** - mírně moučnaté, při vaření se mírně rozpadávají, střední obsah škrobu, polopevné.
- **Varný typ C**
- vhodné na kaše, pyré - moučnaté brambory, při vaření se rozpadají, mají vysoký obsah škrobu.

Skladování brambor.

- Skladujeme ve 2 až 6 ^{0}C, při nižší teplotě sládnou
- Chráníme je před světlem, jinak klíčí a zelenají.
- Ne velká vzdušná vlhkost – plesniví
- Neskladujeme je s jablky - (uvolňuje se etén, který urychluje zrání a klíčení brambor)
- Poškozené a nahnilé odstraňovat.

Skladování brambor.

- Brambory se uskladňují čisté, suché a zdravé. Při teplotě nad 8 °C začínají klíčit. V klíčcích je jedovatý solanin. Místnost na skladování musí být vzdušná, temná s relativní vlhkostí vzduchu. Brambory skladujeme v nižších vrstvách na dřevěných roštech.

- Příčný průměr min. 40 mm.
- Posuzuje se vzhled, chuť a vůně, rozvařivost, barva, dužina, tvar a rozměr hlíz, počet a hloubka oček

Použití brambor v kuchyni

- **Polévky** - vložky do polévek – bramborová, gulášová, frankfurtská, kulajda, česneková
- **Přílohy** – vařené brambory, smažené, pečené
- **Pokrmy** – bramborový guláš, francouzské brambory
- **Studená kuchyně** – saláty – bramborový, vlašský

Výrobky z brambor

- **Zmrazené výrobky** - předsmažené hranolky, krokety, popř. pokrmy

- **Smažené** chipsy

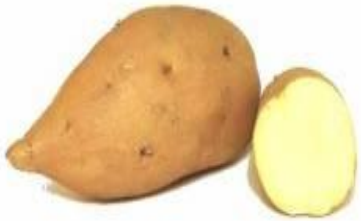
- **Extrudované výrobky** - ze sušených brambor a přísad různých chutí

Výrobky z brambor

- **Bramborový škrob** - vypíráním z rozstrouhaných brambor – Solamyl
- **Kvasný líh** – méně kvalitní, na konzumní lihoviny
- **Sušené bramborové vločky** - na bramborové těsto, kaše, placky, bramboráky, chlupaté knedlíky…

Hlízy podobné bramborám

- **B a t á t y** - sladké brambory, pěstují se v Americe. Hlíza může vážit až 1 kg.
- **T o p i n a m b u r y** - nazývané též židovské brambory jsou rostliny podobné slunečnici,doporučují diabetikům. Má oříškovou chuť, používá se syrový do salátů nebo upravuje vařením, pečením.
- **J a m** - typický pro karibskou kuchyň. Ve volné přírodě roste v Africe a Asii.
- **M a n i o k** (kasava) - pochází ze Střední Ameriky. Z maniokové mouky se pečou koláče a placky.
- **T a r o** - v Karibské oblasti se používají jako zelenina, upravují se vařením.



Použitá literatura:
Potraviny a výživa pro odborná učiliště

výroba chipsů
http://www.stream.cz/video/160464-jak-se-co-dela-chipsy
http://www.youtube.com/watch?v=Xagfj_EPXI0&feature=related

hranolky
http://www.youtube.com/watch?v=fs6gyLPNF7U&feature=related