



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- ⊙ **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_VEJPA_POTRAVINY1_17
- ⊙ **Název materiálu:** Koření
- ⊙ **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- ⊙ **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „Koření“.
- ⊙ **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „Koření“, význam složení a použití, druhy koření, směsi koření, skladování.
- ⊙ **Klíčová slova:** Koření, semena, listy, květy, kůry, kořínky.
- ⊙ **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:** 26.03.2013

- ⊙ 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.

KOŘENÍ

Potraviny a výživa I.

Pavla Vejražková

VÝZNAM A SLOŽENÍ

- ◉ Koření je část rostlin
- ◉ Vyskytuje se v podobě:
 - Semena
 - Květy
 - Listy
 - Kůry
 - kořínky

⊙ Koření používáme

⊙ - sušené

⊙ - čerstvé

⊙ - fermentované

Koření má výraznou chuť a vůni, jelikož obsahuje aromatické látky, a proto zlepšuje chuť jídel.

SLOŽENÍ KOŘENÍ

- Obsahuje:

- Éterické oleje
- Silice (vonné látky)

Čerstvé nat'ové koření - vysoký obsah vitamínu C

- Využití:

- Výtažky z rostlin, také využíváme v kosmetickém průmyslu při výrobě parfému a mýdel.

- V přírodním léčitelství jsou považovány za léčivé byliny.
- Koření podporuje dobré trávení, vylučování trávicích šťáv a chuť k jídlu.
- Anýz, fenykl - proti nadýmání
- Máta - podpora činnosti jater
- Česnek - úprava krevního tlaku
- Skořice - zlepšuje krevní oběh
- Kurkuma - činnost žlučníku

DRUHY KOŘENÍ

- ◉ *Rozlišujeme:*
- ◉ a) podle původu
 - Domácí
 - Dovážené - tropické, subtropické
- ◉ b) podle části rostlin
 - Plody semena (anýz, kmín, paprika, pepř...)
 - Květy a poupata (hřebíček, levandule, šafrán...)
 - Kůra (skořice)
 - Listy a natě (bazalka, bobkový list, kopr, majoránka...)
 - Kořeny a oddenky (kurkuma, zázvor, puškvorec...)

SMĚSI KOŘENÍ

- ◉ Obsahují druhy koření podle receptur, mohou obsahovat sůl a glutamát, jejich určení je pro konkrétní použití
- Koření na svíčkovou
- Kari koření
- Grilovací, gulášové koření
- Koření na pizzu

- ◉ Polévkové koření - kostky, nebo tekuté hmoty
- ◉ Salátové koření - dresinky, kořeněné omáčky
- ◉ Sušené salátové koření
- ◉ Perníkové koření
- ◉ Houbové koření
- ◉ Tzatziky
- ◉ Směsi na gyros
- ◉ barbecue

SKLADOVÁNÍ KOŘENÍ

- ◉ Na trh je dodávané vážené a balené, v sáčkách a kořenkách.
- ◉ Skladujeme v chladných, suchých, větratelných prostorách
- ◉ Vždy skladujeme odděleně od ostatních potravin -> silné aroma

NESPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ

- ◉ Zvětralé koření ztrácí chuť i vůni
- ◉ Přijímá nepříjemný skladištní zápach
- ◉ Přijímá cizí pachy
- ◉ Napadeno živočišnými škůdci (kladení vajíček)

KOŘENÍČÍ PŘÍPRAVKY

- ◉ Sůl - dodává minerální látky
 - podporuje látkovou přeměnu v těle
 - vysoký příjem škodí organismu
 - dodává se na trh obohacená jódem

Druhy:

- ◉ Stolní, sůl kamenná, mořská, různé hrubosti, dietní (snížení obsah sodíku)
- ◉ Glutasol - chemicky vyráběný prostředek smíšený se solí (ochucování polévek, omáček)
- ◉ Krmná, průmyslová

- ⊙ Ocet - alkoholické tekutiny vystaveny octovému kvašení za vzniku octového kvašení
- ⊙ Druhy:
 - ⊙ - kvasný ocet lihový, jablečný vinný a ochucené octy (bylinkový)
- ⊙ Hořčice - vyrábí se z hořčičného semínka, octu, soli, cukru a koření

POUŽITÁ LITERATURA

- Potraviny a výživa učebnice pro odborná učiliště