



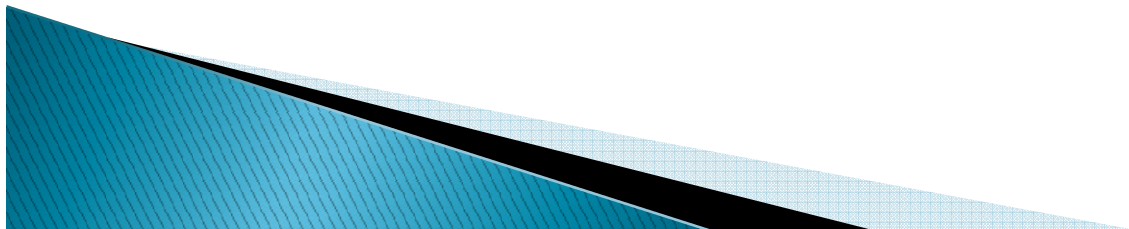
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_52_INOVACE_ZBP1_4364VAL

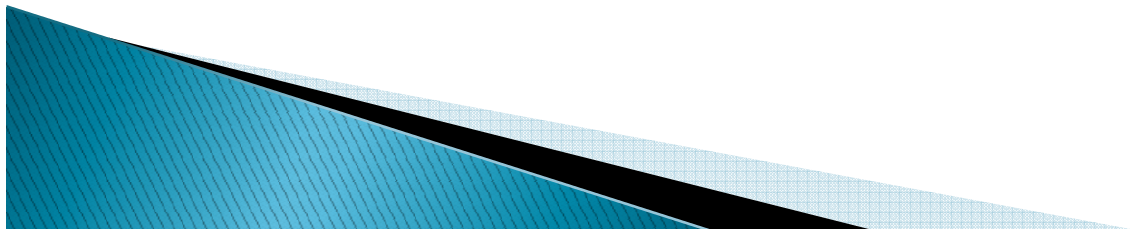
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 11. 2. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Luštěniny II. – učební materiál s úkoly.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem diskusní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut



Luštěniny

- ▶ **Obsah:**
- ▶ **Požadavky na jakost luštěnin**
- ▶ **Skladování luštěnin**
- ▶ **Výrobky z luštěnin**
- ▶ **Výrobky ze sóje**
- ▶ **Opakování**



Požadavky na jakost luštěnin

Jakostní luštěniny mají zrna:

- stejně velká a zbarvená
- neporušená, lesklá, vyzrálá suchá a zdravá

Předvařený hrách a čočka:

- zrna svaštělá, popraskaná, otevřená

Vařivost :

- po 2 hodinovém namáčení se musí do 120 minut uvařit



Požadavky na jakost luštěnin

Nejčastější vadou je muškovitost:

- způsobuje zrnokaz hrachový (dříve luskokaz)
- muškovitá luštěnina je neprodejná

Luštěniny nesmí obsahovat:

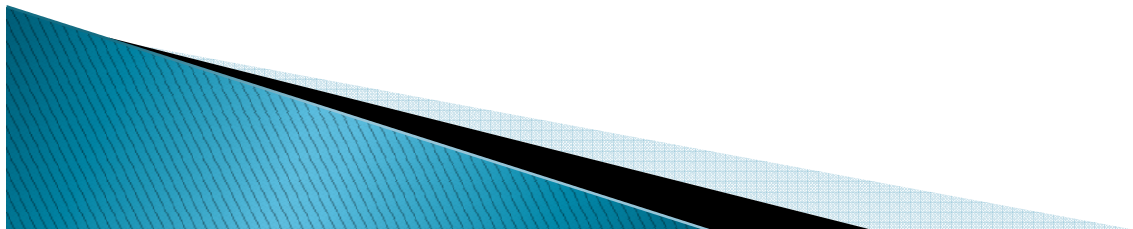
- semena jedovatého měsíčního bobu
- semena k setí a živé škůdce
- obsah ostatních nečistot je stanoven normou



Skladování luštěnin

Luštěniny skladujeme:

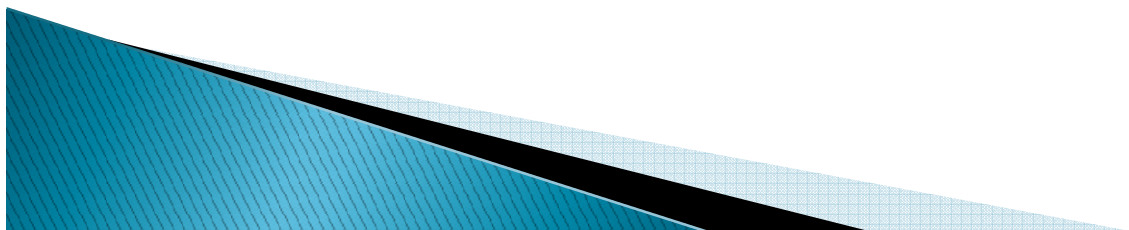
- Vzdušné, suché, chladné prostory
- Na dřevěných podlážkách nebo regálech
- Chráníme před látkami s výrazným pachem
- Čočku chráníme před slunečními paprsky
- Dlouhým skladováním luštěniny hořknou



Výrobky z luštěnin


Mezi výrobky z luštěnin řadíme:

- Předvařené luštěniny
- Konzervářenské výrobky z luštěnin
- Výrobky ze sóje



Výrobky z luštěnin

Předvařené luštěniny

- Jsou oblíbeným polotovarem
 - Zkracují dobu kuchyňské úpravy
 - Zrna jsou svrasklá, popraskaná až otevřená
 - Příprava se zkracuje na 5 až 10 minut
 - V prodeji – hrách, čočka, fazole a sója.
 - Skladování stejné jako u suchých luštěnin.
- 

Výrobky z luštěnin

Konzervářenské výrobky z luštěnin

- Konzervují se termosterilací



- Tržní druhy:

- Sterilované luštěniny v nálevu – slaném nebo lehce kořeném slaném

Sortiment - čočka, bílé fazole a sójové klíčky

Výrobky z luštěnin

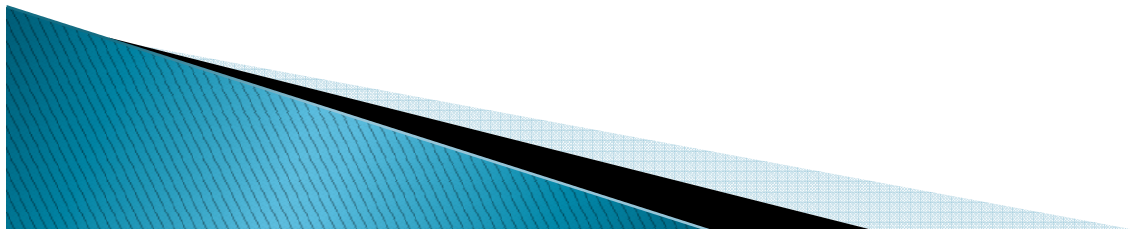
Konzervářenské výrobky z luštěnin

➤ Sterilované luštěniny v omáčce

Sortiment – bílé fazole v rajčatové omáčce,
červené fazole v pikantní omáčce

➤ Sterilované hotové pokrmy s luštěninami

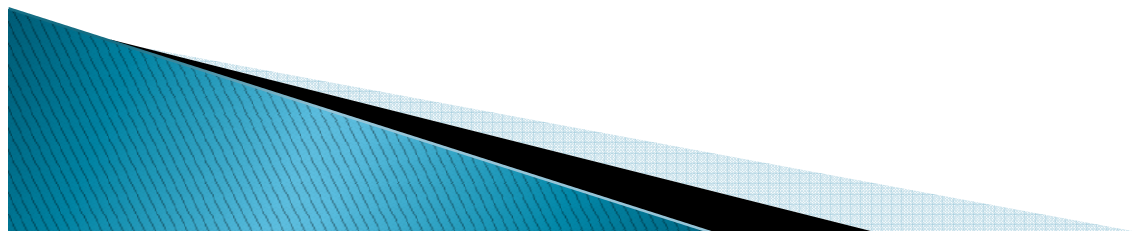
Sortiment – čočka s klobásou, ďábelské
maso se sójovými boby, slovácké fazole
s klobásou ...



Výrobky ze sóje

Výrobky ze sóje

- představují ve světě velmi perspektivní sortiment
- u nás zatím největší význam sojové maso
- Sójové maso neobsahuje:
 - tuk, cholesterol ani nadbytek soli
 - je snadno stravitelné
 - široké kuchyňské využití



Výrobky ze sóje

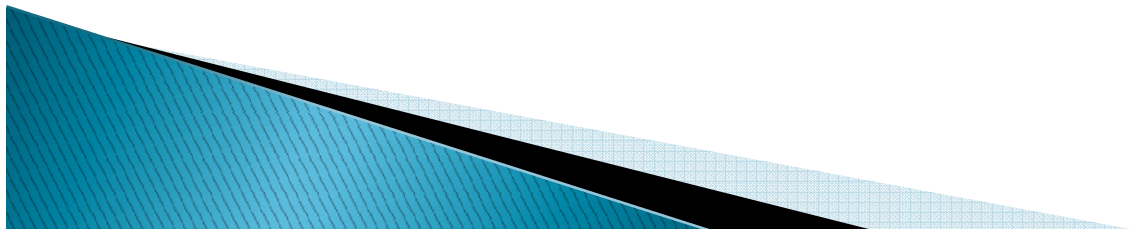
Tržní druhy:

- Sójové maso neochucené

Sortiment: Sójové kostky, sójový granulát a sójové plátky

- Sójové maso ochucené – polotovary

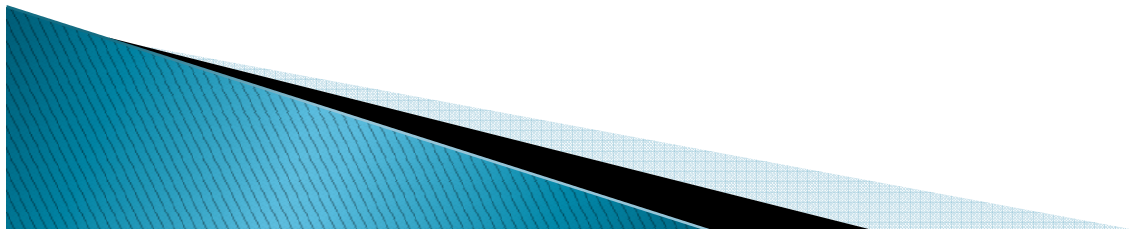
Sortiment: Kuřecí medailonky, Pekingské maso, Český karbanátek, Sójová sekaná šunka ...



Výrobky ze sóje

Další sójové výrobky

- Pražené sójové boby (sójové oříšky)
- Sójová mouka, krupice, vločky, šrot
- Sušené sójové mléko, sójový sýr Tofu
- Burger – směs pro bezmasé pokrmy
- Sójová omáčka, sójová pasta, sójové výhonky

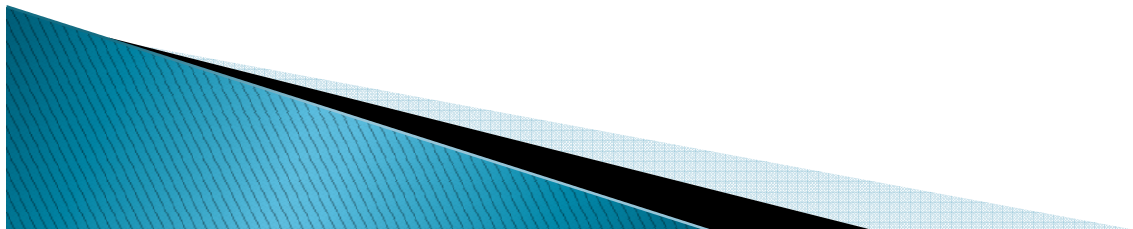


Opakování - diskuze

V kapitole o luštěninách není ani zmínka o „cizrně“

- Za domácí úkol si na internetu vyhledejte o této zvláštní luštěnině informace, které jste dosud neznali nebo znali jen z doslechu.

Hodně zdaru při práci!



Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*. 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 6
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství. Poživatiny – potraviny, pochutiny*. České vydání 1995, Správa přípravy učňů Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5. Lidská výživa, str. 175 – 176
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Soja.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Cicer_arietinum_Habitus_Fruits_BotGardBln0906a.jpg#filelinks
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sprouted_chickpeas_\(1\).jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sprouted_chickpeas_(1).jpg#filelinks)

