

## 41. OPAKOVÁNÍ

### Řešení

1. Luštěniny jsou kromě sacharidů nejdůležitějším zdrojem rostlinných **bílkovin**.
2. Luštěniny slouží **k přímé** spotřebě a také jako důležitá surovina v **potravinářském** průmyslu.
3. Doplňte, které plodiny patří mezi luštěniny: **hrách, fazole, čočka, sója**
4. Neloupaný hrách může být drobnozrnný i **velkozrnný**.
5. Loupaný hrách známe **celý**, půlený nebo směs.
6. Vařivost je velmi důležitým **ukazatelem** luštěnin.
7. Jak dlouho namáčíme a jako dlouho vaříme luštěniny?  
**Namáčíme 2 hodiny, musí se uvařit do 120 minut.**
8. Které luštěniny namáčet nemusíme a vaříme přímo?  
**Půlený hrách a čočku.**
9. Jedna z luštěnin a tou je **sója** se využívá na výrobu sýru Tofu.
10. Bílkoviny v sóji jsou **plnohodnotné** a vyrovnají se bílkovinám **živočišným**.
11. Luštěniny **skladujeme** ve vzdušných, suchých a **čistých** prostorách.
12. Muškovitost je nejčastější vada luštěnin, způsobuje ji brouk s názvem **luskokaz**.
13. Jakostní mák je čerstvý, **vyzrálý**, suchý a bez nečistot.
14. Mák pro vysoký obsah **tuku**, snadno žlukne.
15. Podle barvy rozeznáváme mák modrý, **stříbrošedý a bílý**.
16. Ve specializovaných prodejnách lze zakoupit i jiné olejniny než mák.  
Vzpomenete si, které to jsou?

**Slunečnicová semena, sezamová semínka, lněná semena, dýňová semena**

17. Polotovary vyráběné z mouky, vody a vajec nazýváme **těstoviny**.

18. V Itálii se těstoviny vyrábějí výhradně z mouky zvané **semolina**.

19. Jaké vlastnosti má výše uvedená mouka?

**Je vymletá z tvrdé pšenice. Těstoviny z této mouky se nerozvaří.**

20. Maximálně 12 % **vody** mohou obsahovat dobře usušené těstoviny.

21. Podle použití mohou být těstoviny **zavářkové** a **přílohové**.

22. Těstoviny, které neobsahují žádný cholesterol jsou **bezvaječné**.

23. Do vaječných těstovin přidáváme na 1 kg mouky obvykle **2** vejce.

24. Kterými surovinami bývají těstoviny ochucené?

**Rajský protlak, špenát, kopr, celer**

25. Náplně masité, sýrové, houbové jsou v italských těstovinách plněných.

Jaký je jejich obchodní název? **Tortellini**

26. Specialitou asijské kuchyně jsou těstoviny **rýžové**.

27. Které druhy těstovin nabízíte zákazníkům ve Vaší prodejně?

**Uvedte například tržní druhy.**