

Prajem pekný deň.

Milí žiaci vypracujte nasledovné úlohy do zošitov technológie. Text sa naučte, v rámci učenia si ho môžete prepísať do zošitov. Ak úlohe nerozumiete môžete ma kontaktovať sms správou rada vám poradím. Vaša triedna.

Biele polievky

Zapražené- dobre prevarenú zápražku s vývarom doplníme vložkou podľa ktorej dostáva polievka názov (zemiaky, strukoviny, zelenina, huby)

Smotanovo- krémové- pripravené z viacerých surovín- mäso, zelenina, huby, vývar B, ktoré tepelne upravujeme dusením a lisovaním do svetlej zápražky. Polievky zjemňujeme maslom, smotanou, žĺtkom a jemne okoreníme.

Kašovité- majú charakteristickú farbu a chuť, ktorú získavajú zo základnej suroviny- zeleniny, zemiakov, strukovín použitej na zahustenie. Zahustíme zápražkou a zjemníme maslom, mliekom, smotanou, žĺtkom.

Hlienovité- pripravené z odvaru ryže, ovsených vločiek, krúпов a krupice. Zahusťujú sa svetlou zápražkou a zjemňuje sa maslom, mliekom, smotanou a žĺtkom.

Zahusťovanie polievok, zápražky

- zápražka
- bešamelová omáčka
- na sucho opražená múka
- zátrepka (opražiť múku)

Druhy zápražok

- svetlá- tuk, múka, hotovú rozriedime studeným - vývar voda, mlieko
- tmavá- tuk, múka, paprika, hotovú rozriedime studeným

Zjemňovanie polievok

Legírovanie, zjemňovanie

- žĺtok a mlieko rozmiešať
- smotana, mlieko
- maslo

Špeciálne polievky

Národné- sú polievky typické zvláštnosťami každej krajiny. Pripravujú sa zo surovín charakteristických pre krajinu.

Studené- polievky sa prevaria a nechajú sa vychladnúť. Tuk z polievok sa odoberá a varí sa také množstvo, ktoré sa spotrebuje.

Ovocné- pripravené z jedného a viacerých druhov ovocia. Môžu byť v surovom stave, alebo tepelne upravené.

Z piva- pripravujeme zo svetlého, tmavého piva, nastrúhaného chleba, citróna, hrozienok, cukru. Podľa druhu necháme vychladnúť.

Z vína- pripravujeme z vína, vody, vaječných žĺtkov, cukru, citrónovej kôry.

Úloha 1: ako rozdeľujeme biele polievky ?

2. Aké suroviny sa používajú pri príprave hlienovitých polievok ?

Úloha. 2 : napíšte recept na 1 kašovinovú a 1 nasmotanovo krémovú polievku . Orientujte sa podľa surovín použitých v recepte.

Ako pomôcky môžete použiť časopisy, internet.

Dúfam, že sa čoskoro uvidíme.

**Pripravili: J. Podhradská triedna učiteľka a majsterky OV. Zdenka Kiššová,
Iveta Lauková a Janka Potisková**