



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potraviny a výživa

Ročník: první

Téma: Technologie v souvztažnosti s  
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY\_32\_INOVACE\_337

Datum:

Anotace: Brambory



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Brambory

**Pocházejí z Jižní Ameriky.** Indiáni v Andách je pěstovali již před pěti a půl tisíci let.

Počátkem **17. století** se šířily **po Evropě** jako léčivá plodina nebo vzácná rostlina pěstovaná **pro okrasu** zahrad.

- energetická, lehce stravitelná potravina, roční spotřeba **80 kg / os. (50% výroby)**

složení:

sacharidy – **škrob**

**bílkoviny** neplnohodnotné

vitamíny – **C, skup. B, A, E** (antioxidanty)

minerální látky – **P, Zn, K, Mg, Ca**

**vláknina**

toxické glykoalkaloidy – **solanin** (pod slupkou, zelené a naklíčené – bolesti hlavy, nevolnost – při varu přecházejí do vody)

# Brambory

dle sklizně :            **rané** (polovina června)  
                                 **polorané**  
                                 **pozdní** (září)



[1]

dle varného typu:

**typ A** – hladká slupka, s lojovitou dužinou žluté barvy, protáhlý tvar –  
pro **vaření ve slupce, na bramborový salát, na loupačku**

**typ B** - jsou brambory polopevné s **univerzálním použitím**

**typ C** - drsnější slupkou, s bílou dužinou, škrobovité, moučnaté, po  
uvaření se rozpadají - pro přípravu **bramborového těsta - knedlíků,**  
**bramboráků,**  
**bramborových placek a kaší**

**Skladování:** 2 – 6 °C, nemá kolísat, temné, vzdušné prostory, pod 0 °C – sládnou

# Zpracování brambor

zpracování:

- Sušené
- Smažením
- Oloupané – pyrosiřičitany ---> sterilované, zchlazené
- Zmražené
- Zchlazené
- Extrudované
- k výrobě **lihu**, bramborového **škrobu** (Solamyl, Naturamyl)

využití v kuchyni:

polévky, hlavní jídla, přílohy, moučné pokrmy, moučníky

Úkol:

Ke každé skupině pokrmů napište alespoň 4 názvy jídel připravených z brambor. Vycházejte ze znalostí TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů či internetu.



[1]



[2]



[3]



[4]

[1] [http://img.blesk.cz/img/1/gallery/1080086\\_hranolky-smazeni.jpg](http://img.blesk.cz/img/1/gallery/1080086_hranolky-smazeni.jpg)

[2] <http://www.bramburky-matousek.cz/obrazky/thumb/solene80.jpg>

[3] <http://static.akniceny.cz/foto/vyroby/354500/354365.jpg>

[4] [http://www.beskyd.cz/thumb/120x120\\_166.jpg](http://www.beskyd.cz/thumb/120x120_166.jpg)

# Exotické brambory

## Batáty

- „sladké“ brambory - 16 % obsahem **inulinu** - cukr vhodný pro **diabetiky**
- v Americe tradiční pokrm na Den díkuvzdání
- cena: okolo 35 Kč/kg
- dva druhy:
  - červené** s oranžovou dužninou – k pečenému masu, z kaše se peče koláč a nádivka
  - bílé** s nažloutlou dužninou, jsou menší – smažení (hranolky, bramborák), vaření, nákyp



# Pečené batáty

porce: 4

batáty 4 ks

červená chilli paprička (*nadrobno nakrájená a semínek zbavená*)

1 ks sezam

3 lžice med

1 lžice hořčice

1 lžice bílé víno - suché 150 ml

tymián 4 snítka

sůl, pepř

**Postup přípravy:**

**Troubu předehřejte na 180 °C. Brambory omyjte, oloupejte a nakrájejte na klínky. V míse promíchejte s chilli papričkou, sezamem, medem, hořčicí, vínem a tymiánem. Důkladně osolte a opepřete. Brambory rozložte na plech a na střední příčce trouby pečte asi 25 minut.**



# Exotické brambory

## Topinambury

- v Evropě od 17. stol.
- **oříšková chuť** – **syrový** do **salátů**, **vařený** s omáčkou, příloha, **dusit**, **péct**, **zapékat**, vmačkaná **šťáva** do karotkového džusu
- obsahují inulin – pro diabetiky

### Míchaný topinamburový salát

#### Ingredience

10 ks topinamburů, 1 ks malého celeru,  
60 g sterilovaného hrášku, 1 ks mrkve,  
1 lžice oleje, citronová šťáva



# Exotické brambory

## Manioky

- moučka ze škrobu (pudinky, zahušťování), alkoholické nápoje, listy jako zelenina, mouka (koláče, placky)
- vaříme, smažíme, zahušťování polévek, omáček





Děkuji za pozornost 😊



[1] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[2] PÁNEK, Jan, POKORNÝ, Jan, DOSTÁLOVÁ Jana, KOHOUT, Pavel. *Základy výživy*. Vydání první. Praha: Svoboda Servis, 2002. ISBN 80-86320-23-5.

[3] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 4.: Učebnice pro SOU, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.