



STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA  
A STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB, MOST, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

## DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu DUM</b>	Škola budoucnosti s využitím IT VY_12_INOVACE_OV64
<b>Název školy</b>	SPŠ a SOŠGS Most
<b>Předmět</b>	Odborný výcvik
<b>Tematický okruh</b>	POTRAVINY
<b>Téma</b>	KOŘENÍ
<b>Ročník</b>	2.
<b>Jméno autora</b>	Jaroslava Kapalínová
<b>Datum tvorby</b>	Leden 2013
<b>Anotace</b>	Žáci se seznámí s druhy, rozdělením, skladováním, vadami koření v obchodě.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



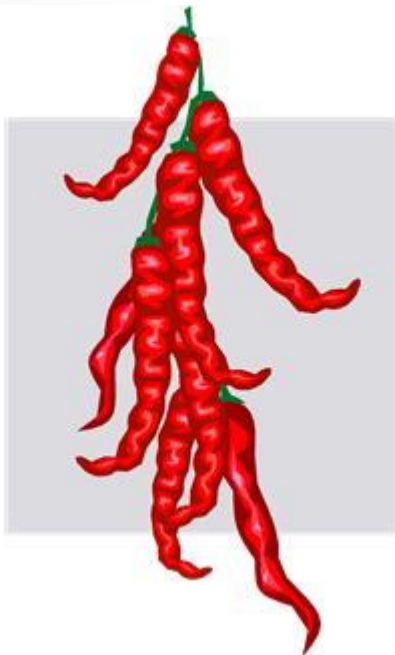
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# KOŘENÍ



# CHARAKTERISTIKA

- **Koření** - jsou části rostlin / semena, květy, listy, kůry, a oddénky/ ponechané v přírodním stavu, které se zpravidla suší nebo mechanicky zpracovávají.
- **Význam koření** - je v obsahu chuťových a aromatických látek, které se přidávají do pokrmů ke zlepšení chuti.

# ROZDĚLENÍ PODLE TRŽNÍ ÚPRAVY:

- CELÉ
- DRCENÉ
- MLETÉ



# ROZDĚLENÍ KOŘENÍ PODLE ČÁSTÍ ROSTLIN

## A PŮVODU - ZÁKLADNÍ DRUHY - TABULKA

ČÁSTI ROSTLIN	TROPICKÉ A SUBTROPICKÉ KOŘENÍ	DOMÁCÍ KOŘENÍ
PLODY A SEMENA	PEPŘ, KAYENSKÝ PEPŘ, NOVÉ KOŘENÍ, VANILKA, MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK A KVĚT, BADYÁN	ANÝZ, FENYKL, KMÍN, PAPRIKA, JALOVEC, KORIANDR
KVĚTY A POUPATA	KAPARY, ŠAFRÁN, HŘEBÍČEK	
KŮRA	SKOŘICE	
LISTY A NATĚ	BOBKOVÝ LIST	MAJORÁNKA, TYMIÁN, DOBROMYSL ESTRAGON
KOŘENY A ODDĚNKY	KURKUMA, ZÁZVOR	POŠKVOREC

# SKLADOVÁNÍ

- *Odděleně od potravin přijímající cizí pachy.*  
*/např. mouka, cukr, těstoviny, rýže../*
- V neprodyšných obalech, aby neztratilo aroma.
- V suchu, chladu, dobře větratelné místnosti.

# VADY

- Vlhké, plíseň, zatuchlé, bez aroma.
- Roztržený obal.
- Záměna druhu.
- Prošla záruční lhůta...

# UMÍSTĚNÍ REGÁLU S KOŘENÍM

- Poblíž oddělení lahůdek a masa.
- Koření se konzumuje vždy spolu s ostatními potravinami, proto je možno ho vystavovat na různých místech.
- Spolu v regálu bývají kořenící směsi, polévkové koření, masoxy, bujony, dehydrované polévky, dochucovací omáčky.....



# OPAKOVÁNÍ

## Vyberte ze seznamu koření – plody a semena

- Bobkový list
- Pepř
- Koriandr
- Zázvor
- Majoránka
- Papriky
- Badyán
- Muškátový květ
- Kmín
- Skořice
-

# Opakovací test

## 1) Fenykl zařadíme mezi :

- a) oddénky a kořeny
- b) plody a semena
- c) listy a natě

## 2) Kapary zařadíme mezi:

- a) květy a části květů
- b) kůru
- c) plody a semena

## 3. Zázvor patří mezi:

- a) plody a semena
- b) oddénky a kořeny
- c) listy a natě



# Otázky k opakování.

1. Jak rozdělujeme koření podle částí rostlin.
2. Jak rozdělujeme koření podle původu.
3. Které znáte vady koření.
4. Jak správně skladujeme koření.
5. Jaký je význam koření.
6. Jak rozdělujeme koření podle tržní úpravy.
7. Vyjmenujte 5 druhů domácího koření.
8. Pro které pokrmy doporučíte zákazníkovi pepř, papriku, majoránku, kmín a skořici.



# ZDROJE:

- <http://officeimg.vo.msecnd.net/en-us/images/MH900027466.jpg>
- <http://officeimg.vo.msecnd.net/en-us/images/MH900358673.jpg>
- <http://officeimg.vo.msecnd.net/en-us/images/MH900325354.jpg>

