

Základní škola Ústí nad Labem, Anežky České 702/17, příspěvková organizace

Číslo projektu: CZ.1.07/1.4.00/21.2887

Název projektu: „Učíme lépe a moderněji“

OP VK 1.4

# Výukový materiál

Název DUMu: **VY\_32\_INOVACE\_05\_13\_Sklizeň, uskladnění a zpracování ovoce**

Číslo skupiny: 2

Autor: Mgr. Tomáš Fiedr

Vzdělávací oblast/Předmět/Téma: Člověk a svět práce/Pracovní činnosti/Sklizeň, uskladnění a zpracování ovoce

Druh učebního materiálu: Výuková prezentace

Metodický list: ne

Anotace: Materiál je určen pro žáky 7. ročníku. Popisuje postupy při sklizni ovoce, způsoby a pravidla při uskladnění ovoce a možnosti využití a zpracování ovoce.

Ověřeno ve třídě: 7. B

Datum ověření: 19. 9. 2012

Prohlášení: Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla. Prohlašuji dále, že výše uvedený materiál jsem ověřil(a) ve výuce a provedl(a) o tom zápis do TK.

Dávám souhlas, aby moje dílo bylo dáno k dispozici veřejnosti k účelům volného užití (§30 odst. 1 zákona 121/2000 Sb.), tj. že k uvedeným účelům může být kýmkoliv zveřejňováno, používáno, upravováno a uchováváno.

Datum: Podpis:

# Sklizeň, uskladnění a zpracování ovoce

# Sklizeň ovoce

## Základní pravidla pro udržení jakosti ovoce:

- Ovoce musí být dozrálé
- Ovoce sklízíme opatrně
- Ovoce musíme správně roztrždit
- Ovoce dobře uskladníme
- Sklizeň provádíme za suchého počasí

# Sklizeň ovoce

**Poškozené plody**



Obr. 1

**Zdravé vyzrálé plody**



Obr. 2

# Doba sklizně

Důležité je dodržet správnou dobu sklizně.

Ta ovlivňuje u sklizeného ovoce:

- Chuť
- Vůni
- Barvu plodů
- Trvanlivost ovoce určeného ke skladování

# Chyby při sklizni ovoce

- Předčasná sklizeň – ovoce je bez chuti a vadne.
- Pozdní sklizeň – ovoce je přezrálé, moučnatí, hniličkovatí.
- Sklizeň za deště – plody se kazí, ztrácejí trvanlivost.
- Špatné třídění ovoce – neodstranění plodů poškozených, napadených chorobami apod.

# Uskladnění ovoce

- Ovoce ukládáme do chladných místností, chladíren a sklepů.

## Důležité je dodržet:

- Vhodnou teplotu a vlhkost vzduchu.
- Čistotu a vzdušnost místnosti i obalů.
- Kontrolovat stav a chuťové vlastnosti ovoce.

Ovoce nikdy neskladujeme s  
jinými plodinami a látkami,  
protože velmi snadno  
pohlcuje cizí pachy!

# Způsoby zpracování ovoce

- Výroba nealkoholických nápojů (mošty, sirupy, limonády).



Obr. 3

# Způsoby zpracování ovoce

- Výroba džemů a povidel.



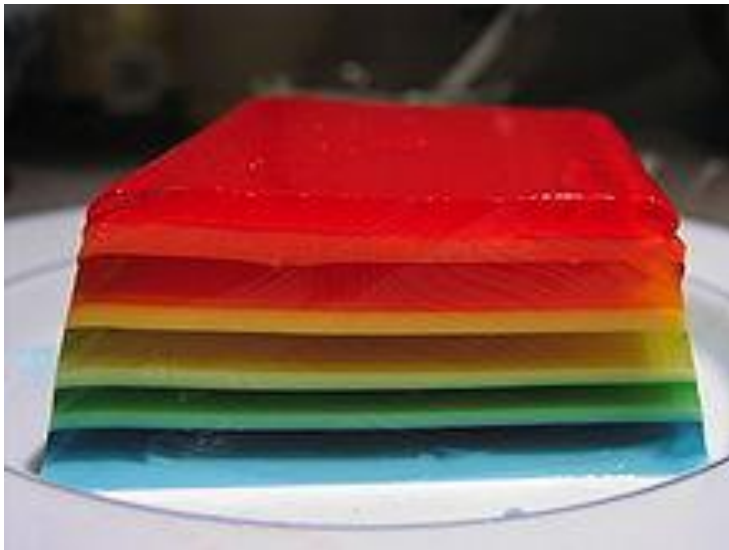
Obr. 4



Obr. 5

# Způsoby zpracování ovoce

- Výroba želé a polotovarů pro cukrárny.



Obr. 6



Obr. 7

# Způsoby zpracování ovoce

- Zavařování a proslazování ovoce.



Obr. 8

# Způsoby zpracování ovoce

- Sušení a zamrazování ovoce.



Obr. 9



Obr. 10

# Způsoby zpracování ovoce

- Výroba alkoholických nápojů.



Obr. 11



Obr. 12

## Zdroje:

- 1/ <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTqkhvMGfgDMTW3dwnQrctJBiUizrNth5G6JS6zaK2mmsNFZBes>
- 2/ [http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcT1MqPBy3fCvOI4jFvfwBz3dBVjh8nLU-VvaHo49zveSeS1\\_Jyv](http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcT1MqPBy3fCvOI4jFvfwBz3dBVjh8nLU-VvaHo49zveSeS1_Jyv)
- 3/ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/23/Apple\\_juice\\_with\\_3apples.jpg/220px-Apple\\_juice\\_with\\_3apples.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/23/Apple_juice_with_3apples.jpg/220px-Apple_juice_with_3apples.jpg)
- 4/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/09/Sevilleorangemarmalade.jpg/220px-Sevilleorangemarmalade.jpg>
- 5/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/dd/Powidl1.png/220px-Powidl1.png>
- 6/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/2/21/Rainbow-Jello-Cut-2004-Jul-30.jpg/220px-Rainbow-Jello-Cut-2004-Jul-30.jpg>
- 7/ <http://www.recipe.com/images/fruit-salad-flan-R106307-ss.jpg>
- 8/ <http://www.fit-to-do.pl/wp-content/uploads/2010/10/16.jpg>
- 9/ <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTYy6yCrSYZsCp3ja0HzrRuIMZwwHcBDHSYlpWlQmulYz2smoFU0g>
- 10/ <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSI5KBCDXIfm0QgNK3eFkrM5TS3YEvn18ISjNVT7X11rx2AYoyS6Q>
- 11/ [http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRdj58-TC2bDhud8LrM8Xk9sZA42JCT0ynpe3D-W\\_08UxcmLJX0](http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRdj58-TC2bDhud8LrM8Xk9sZA42JCT0ynpe3D-W_08UxcmLJX0)
- 12/ <http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRmEag2eYU0lwzSRZomJfSuNzhIWm4XoUZU8jWt2t5fzNuDAcY0>