

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_04_13_Koření**
Číslo skupiny: 2
Autor: Mgr. Tomáš Fiedr
Vzdělávací oblast/Předmět/Téma: Člověk a svět práce/Pracovní činnosti/Koření
Druh učebního materiálu: Výuková prezentace
Metodický list: ne

Anotace: Materiál je určen pro žáky 7. ročníku. Seznamuje žáky s různými druhy koření, jejich využitím, významem a historií koření.

Ověřeno ve třídě: 7. B

Datum ověření: 12. 12. 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:

Kořeni

Koření

- Jsou to látky, které používáme k přípravě pokrmů či potravinářském průmyslu.
- Vyrábí se ze sušených nebo čerstvých rostlin (kořeny, oddenky, kůra, listy, plody, semena apod.) .
- Mají výraznou chuť i vůni a řadu léčivých účinků.

Význam koření

- Zlepšuje chuť a vůni pokrmů.
- Využívá se při konzervaci pokrmů.
- Zlepšuje trávení.
- Pomáhá oddělovat odpadní látky v těle .
- Podporuje vylučování odpadních látek.
- Nepřímo působí na nervovou soustavu.
- Zrychluje metabolismus.

Kořenící látky

- Typickou vůni a chuť jednotlivých druhů koření způsobují:
- Silice
- Třísloviny
- Éterické oleje
- Česnekové silice

Směsi koření

- Koření nemusíme používat jen samostatně, časté je použití i různých speciálních směsí.

Např. :

Kari, Kečup, Adžika, Grilovací koření, koření na svařené víno, Worcestrová omáčka, Baharat, Barbecue, Tabasco, Směs pěti koření apod.

Historie koření

- Neolit - první doložené užití koření (používal se kmín a mák).
- Čína - 1. pol. 3. tisíciletí př.n.l.
- Egypt – 2. tisíciletí př.n.l. (používali anýz, hořčici, kmín, koriandr, mátu, pelyněk, skořici, šafrán a další)
- Mezopotámie – fenykl, kmín, koriandr, šafrán, tymián

Historie koření

- Indie – kardamon, kurkuma, hřebíček, pepř, muškátový květ, skořice.
- Středověk = zlatý věk koření
 - rozšíření obchodu s kořením
 - objevné cesty mořeplavců - zjednodušení a zlevnění dovozu koření do Evropy (Kryštof Kolumbus, Vasco de Gamma a další)

Příklady koření a jejich použití

- **Bazalka**

- nejdůležitější bylina v kuchyni se sladce kořeněnou vůní a stopami hřebíčkové a anýzové esence



Obr. 1

Příklady koření a jejich použití

- **Hřebíček**
 - usušený aromatický plod hřebíčkovce vonného



Obr. 2

Příklady koření a jejich použití

- **Chilli**

- do všech ostrých pokrmů a omáček, nakládaných sýrů a utopenců.



Obr. 3

Příklady koření a jejich použití

- **Kopr**
 - do pomazánek, omáček
a vaječných pokrmů



Obr. 4

Příklady koření a jejich použití

- **Pepř**
 - jedno z nejpoužívanějších koření



Obr. 5

Příklady koření a jejich použití

- **Skořice**
 - do jablečných náplní a moučníků



Obr. 6

Příklady koření a jejich použití

- **Vanilka**
 - do čokolády, dezertů a cukrovinek



Obr. 7

Příklady koření a jejich použití

- **Estragon**
 - jídlu dodává zvláštní nahořklou chuť



Obr. 8

Zdroje:

- 1/ http://images.google.com/search?as_g=bazalka&tbs=sur:fmc&tbo=d&biw=1366&bih=644&sei=F_vWUMLnDe3K0AXoi4DADA&tbm=isch
- 2/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4b/ClovesDried.jpg/800px-ClovesDried.jpg>
- 3/ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/55/Charleston Hot peppers white background.jpg/600px-Charleston Hot peppers white background.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/55/Charleston_Hot_peppers_white_background.jpg/600px-Charleston_Hot_peppers_white_background.jpg)
- 4/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Dill-spice.jpg/800px-Dill-spice.jpg>
- 5/ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/84/Black pepper.jpg/735px-Black pepper.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/84/Black_pepper.jpg/735px-Black_pepper.jpg)
- 6/ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/de/Cinnamomum verum.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/de/Cinnamomum_verum.jpg)
- 7/ <http://www.mr-loto.it/images/vaniglia.jpg>
- 8/ http://www.fooduniversity.com/foodu/produce_c/producereference/Resources/Herbs/Tarragon/Tarragon.gif