



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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_09_13_Sklizeň a uskladnění zeleniny**

Číslo skupiny: 3

Autor: Mgr. Tomáš Flíedr

Vzdělávací obor/Předmět/Téma: Člověk a svět práce/Pracovní činnosti/Pěstitelství a chovatelství

Druh učebního materiálu: Výuková prezentace

Metodický list: ne

Anotace: Materiál je určen pro žáky 6. ročníku. Popisuje techniky sklizně zeleniny a možnosti uskladnění zeleniny.

Ověřeno ve třídě: VI. A

Datum ověření: 16. 4. 2013

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 uchováno.

Datum:

Podpis:

Skłizeň a uskladněňí zeleniny

Sklizeň zeleniny

- **Postupná sklizeň**
 - vybírají se rostliny pro přímou spotřebu nebo prodej, tvoří se prostor pro tvorbu dalších plodů a dorůstání rostlin (raná mrkev, rajčata, papriky, okurky, salát, kedlubny apod.)
- **Jednorázová sklizeň**
 - zelenina pro uskladnění a konzervaci

Doba sklizně

Závisí na:

- druhu pěstované zeleniny
- způsobu využití zeleniny
- způsobu pěstování

Technika sklizně

- **Kořenová zelenina**
 - vytahujeme ji i s natí z půdy
 - můžeme použít i tzv. rycí vidle



Obr. 1

Technika sklizně

- **Plodová zelenina**
 - obvykle ručně
 - vždy postupně, podle toho, jak dozrává
 - dáváme pozor na poškození plodů i rostlin



Obr. 2

Technika sklizně

- **Listová a košťálová zelenina**
 - dbáme na čistotu konzumovaných částí
 - hlávky odřezáváme, poté vytrhneme kořen



Obr. 3

Technika sklizně

- **Cibulová zelenina**
 - vyjmeme ji z půdy
 - necháme proschnout na rádcích nebo zavěšenou na větraném suchém místě



Obr. 4

Skladování zeleniny

- **Krátkodobé** (hodiny až dny)
 - v chladničkách, ve sklepě
- **Dlouhodobé**
 - skladujeme jen zdravou a nepoškozenou zeleninu, ve sklepě, speciálních skladech se stálou teplotou
- **Konzervování**
 - sušení, nakládání, mléčné kvašení, zmrazování

Zdroje:

- 1/ http://www.rostliny-semena.cz/galerie/d05-8320-daucus-carota-cv_1352356558.jpg
- 2/ <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/85/Green-Yellow-Red-Pepper-2009.jpg>
- 3/ http://www.buyfruit.com.au/eshop/product_images/w/052/IcebergLettuce_23776_zoom.jpg
- 4/ <http://www.vegetarianrecipeclub.org.uk/sites/default/files/imagecache/recipe-620/recipeImages/garlic%20istock.jpg>

Není-li uvedeno jinak, vlastní práce autora.