

Číslo projektu	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
Číslo materiálu	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Bílé polévky – Šlemové_12</i>
Název školy	<i>Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové</i>
Ročník	<i>1.</i>
Vzdělávací oblast	<i>Odborný výcvik</i>
Vzdělávací obor	<i>Kuchař</i>
Tematický okruh	<i>Polévky</i>
Téma	<i>Bílé polévky – Šlemové</i>
Jméno autora	<i>Helena Housková</i>
Vytvořeno dne	<i>26.2.2013</i>
Metodický popis (anotace)	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s bílými polévkami. Konkrétně šlemové. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

Bílé polévky

Šlemové

Šlemové bílé polévky

- z odvaru obilovin – rýže,
ovesných vloček, krup
- mírně zahuštěné světlou jíškou
- zjemňujeme mlékem,
smetanou, máslem, žloutky
- lze doplnit pečivem (chlebem, rohlíkem)
krájeným na kostičky (Krutony)

Rýžová polévka (šlemová)

Přebranou rýží vypereme, na másle s drobně nakrájenou cibulkou osmahneme, nepatrně osolíme, podlijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a dusíme asi 20 minut, tj. do měkka. Udušenou rýží prolisujeme sítem. Připravíme si světlou jíšku, přidáme k ní prolisovanou rýži, postupně podléváme vývarem, podle chuti osolíme a asi 20 minut povaříme. Hotovou polévku zjemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce nebo ve smetaně.

Polévka z ovesných vloček (šlemová)

Vločky vložíme do studené vody, postavíme na oheň a vaříme asi 30 – 35 minut, tj. tak dlouho, až jsou měkké. Pak je scedíme a sítem prolisujeme nebo na strojku umeleme, dáme do kastrolku, podlijeme vývarem z vloček, krátce povaříme a osolíme, přidáme máslo, zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce nebo ve smetaně a podáváme.

Drožd'ová polévka s ovesnými vločkami a zeleninou

Na másle si zpěníme nakrájenou cibuli, chvíli osmahneme, přidáme droždí, které se nám rozpustí a chvíli ho na cibulce osmahneme. Zalijeme vodou a necháme povařit.

Nastrouháme si kořenovou zeleninu, kterou dáme do polévky a uvaříme do měkka.

Ovesné vločky si na sucho opražíme a vložíme do polévky. (Ovesné vločky nám polévku zahustí)

Polévku dochutíme solí a polévkovým kořením.

Nakonec dáme do polévky rozšlehané vejce a necháme ho vysrážet.

Krutony

(chléb na kostičky, houska na kostičky)



Obiloviny

Obiloviny – pšenice

- ječmen

- žito

- oves

- proso

- kukuřice

- rýže

Obiloviny – druhy mlýnských výrobků

Pšenice - mouka - hladká

- hladká 00 (extra)
- polohrubá
- hrubá
- krupice – dětská dehidrovaná

Ječmen - mouka

- krupky
- kroupy

Oves – ovesné vločky

Proso – jáhly

Kukuřice – mouka

rýže

Zdroj:

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora