

| | |
|----------------------------------|---|
| Číslo projektu | <i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i> |
| Číslo materiálu | <i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Hnědé polévky_03</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>Hnědé polévky</i> |
| Jméno autora | <i>Helena Housková</i> |
| Vytvořeno dne | <i>20.2.2013</i> |
| Metodický popis (anotace) | <i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s hnědými polévkami. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i> |

Hnědé polévky

Hnědé polévky

Základní hnědá polévka je vývar A

Vývar „A“ – je z hovězích kostí

Ostatní druhy vývarů

Vývar „B“ – je z vepřových kostí

Vývar „C“ – je z drůbežích kostí

Zvěřinový vývar

Rybí vývar

Telecí vývar

Zeleninový vývar

Vývar A

Postup : Hovězí kosti (morkové kosti,harfy)omyjeme, zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, celý pepř, cibuli a přivedeme do varu. Vaříme táhlým varem 2-3 hodiny. Vaříme pomalu, ne klokotem, aby se nám vývar nezakalil. Sbíráme z vývaru pěnu, aby zůstal čirý. Přidáme kořenovou zeleninu a vaříme do měkka. Hotový vývar přecedíme přes hustý cedník. Vývar dochutíme solí a polévkovým kořením.

Vývar A

Charakteristika :Hovězí vývar je čirý, světlý, mírně nažloutlý vývar s chutí a vůní po použitých surovinách a koření, téměř nemastný.

Používá se: zejména k přípravě hnědých polévek , případně k přípravě některých pokrmů.

Vývar A

Hovězí vývar podáváme - se zavářkami
- s vložkami



Čištění vývaru

Pokud se nám stane, že je vývar zakalený, lze to napravit .

Zakalený vývar necháme prochládnout, přidáme rozšlehané vaječné bílky a pomalu přivedeme k varu.

! Nesmí se vařit prudce, aby se bílky pomalu vysrážely! Tím se vývar vyčistí.

Vývar necháme ustát a scedíme přes síto a ubrousek (utěrku nebo plátýnko).

Zesilování vývaru

Pokud je vývar slabý, nemá chuť jde to též napravit.

Slabý vývar necháme prochladnout, přidáme mleté maso a kořenovou zeleninu spojené syrovými bílky a necháme vařit táhnutím asi tak 1 hodinu.

Při vaření musíme dát pozor, aby se nám maso nepřipálilo.

Vývar necháme ustát a scedíme přes hustý cedník a plátýnko.

Zesilování vývaru v dnešní době

V dnešní době se již vývary zesilují tímto způsobem jen velmi málo. V současnosti se používají přípravky s obsahem glutamátu (Podravka) nebo sušené vývary, průmyslově vyráběné.

Pokud máme vývar který je bezbarvý, můžeme osmahnout zeleninu (nejlépe mrkev) nebo cibuli, tím se nám uvolní barva, vložíme do polévky a krátce povaříme.

Zdroj:

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. Hradec

Králové: Radek Runštuk - R plus, 2012, ISBN 978-80-904093-0-9.

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