

Číslo projektu	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
Číslo materiálu	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Vložky do polévek_07</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>Vložky do polévek</i>
Jméno autora	<i>Helena Housková</i>
Vytvořeno dne	<i>24.2.2013</i>
Metodický popis (anotace)	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s vložkami do polévek. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

Vložky do polévek

Vložky

- Jsou to potraviny a výrobky tepelně upravené mimo polévku
- Jiným technologickým postupem
 - vařené ve vodní lázni – vaječná sedlina
 - pečené – svítky
 - smažené – pálené koule, hrášek
 - syrové - žloutky

Vložky

Připravujeme z různých směsí těst

1. Lité těsto – palačinkové

- připravujeme z něho :

- smažený hrášek
- celestýnské nudle
- fridátové nudle

Vložky



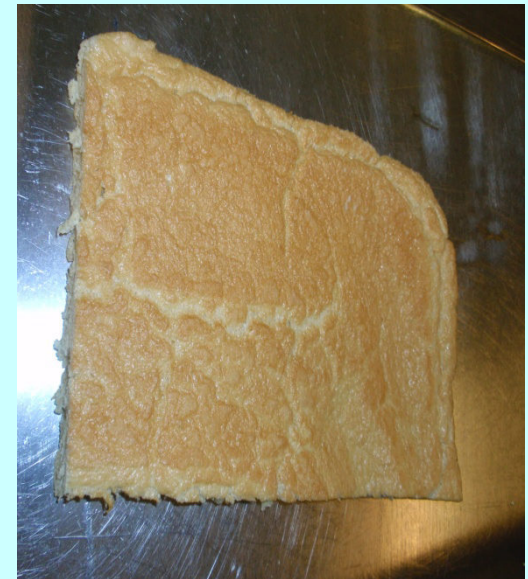
2. Piškotové slané těsto – svítek

- žloutky rozšleháme
- okořeníme muškátovým oříškem, osolíme
- přidáme tuhý sníh a lehce zamícháme
- přidáme polohrubou mouku + přísada
- pečeme v tenké vrstvě na vymaštěném a vysypaném plechu v troubě do zlata
- Upečené necháme vystydnout a krájíme na kosočtverce

Svítek

Podle přísady dostává svítek název

- vaječný svítek
- šunkový svítek
- zeleninový svítek
- hráškový svítek
- špenátový svítek
- petrželový svítek



Vložky

3. Odpalované těsto

- do tekutiny (vody, mléka)
- přidáme tuk (olej, máslo)
- sůl a vmícháme hrubou mouku nebo krupici
- odpalujeme tak dlouho až se hmota přestane lepit na vařečku a stěny nádoby
- těsto necháme vychladnout
- postupně vmícháme vejce

Z odpalovaného těsta máme:

- a) **Noky** - dvěma lžičkami tvoříme noky
 - vaříme je v osolené vodě
 - můžeme je různě ochutit
 - můžeme přidat zeleninu, hrášek, bylinky....
- b) **Pálené koule** – vytvarujeme kuličky, které smažíme v horkém oleji

Vložky

4. Vaječná sedlina

- rozšlehaná vejce s mlékem, sůl, muškátový květ
- nalijeme do vymaštěné nádoby
- zvolna vaříme ve vodní lázni
- těsto můžeme vařit ve vodě nalité ve folii na tlačenu
- musíme vařit pomalu, aby vejce zatuhla
- nesmíme vařit dlouho, jinak nám sedlina zezelená (jako když vaříme dlouho vejce natvrdo)
- vychladlou sedlinu nakrájíme na kostičky

Vaječná sedlina

- do základní hmoty můžeme přidat přísady
dle přísady název - šunková sedlina
 - žampionová sedlina
 - hrášková sedlina

Vložky

5. Knedlíčky – játrové

- masové
- špekové (tyrolské)
- morkové



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