

<b>Číslo projektu</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
<b>Číslo materiálu</b>	VY_32_inovace_Helena Housková_Vývary_04
<b>Název školy</b>	<i>Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové</i>
<b>Ročník</b>	1.
<b>Vzdělávací oblast</b>	Odborný výcvik
<b>Vzdělávací obor</b>	Kuchař
<b>Tematický okruh</b>	Polévky
<b>Téma</b>	Vývary
<b>Jméno autora</b>	Helena Housková
<b>Vytvořeno dne</b>	20.2.2013
<b>Metodický popis (anotace)</b>	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s druhy vývarů. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

# Druhy vývarů

# Vývar A

Z hovězích kostí

# Vývar B

Je z **bílých kostí** (vepřových, výsekových  
bílých kostí)

Omyté rozsekané kosti vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme celý pepř, cibuli a přivedeme k varu. Vaříme tahem, pomalu alespoň 2 - 3 hodiny. Přidáme kořenovou zeleninu a vaříme do měkka.

Vývar procedíme přes hustý cedník.

# Vývar „B“

**Vzhled:** Vývar je čirý až mléčně zakalený s chutí a vůní po použitých surovinách

**Používá se:** k přípravě některých bílých polévek i pokrmů

# Vývar „C“

Vývar z **drůbeže** – z kostí kuřat

Postup: Pečlivě opláchnuté a očištěné suroviny z kuřat zalijeme studenou vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, vaříme pomalu, tahem s cibulí a solí.

Vaříme asi hodinu, přidáme kořenovou zeleninu a vaříme do měkka.

Hotový vývar dochutíme solí a procedíme přes hustý cedník

# Vývar „C“

**Vzhled:** čirý, světlý až mírně zakalený s typickou vůní a chutí po použitých surovinách.

**Podáváme:** nejčastěji s masem a nudlemi

# Zvěřinový vývar

Zvěřinové maso i kosti ( srnčí, dančí) a kořenovou zeleninu osmahneme na tuku,nebo prudce zapečeme, zalijeme studenou vodou , osolíme, přidáme koření (nové koření, celý pepř, bobkový list, tymián, jalovec, hřebíček) a uvedeme do varu. Vaříme pomalu, tahem.

Hotový vývar dochutíme solí, procedíme přes hustý cedník.

# Zvěřinový vývar

**Vzhled:** Čirá, bírně nažloutlá až nahnědlá polévka typické chuti a vůně po mase ze zvěřiny, zelenině a koření.

**Podáváme:** s knedlíčky

s houbami – sušenými nebo  
žampiony

můžeme dávat červené víno  
s nudlemi

# Rybí vývar

Připravujeme z rybího masa a kostí z méně hodnotných ryb – bělice, cejni. Nebo z hlav a vnitřností kapra. Zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, bobkový list, nové koření, celý pepř, cibuli, kořenovou zeleninu a vaříme táhnutím.

Procedíme přes hustý cedník a plátno a dochutíme solí.

# Rybí vývar

**Vzhled:** Bílá až nažloutlá polévka jemné chuti po rybě a zelenině

**Podáváme:** s nakrájenou zeleninou  
můžeme přidávat bílé víno

# Telecí vývar

Telecí vývar děláme z telecích kostí, které zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, cibuli a vaříme tahem. Přidáme kořenovou zeleninu a vaříme do měkka.

Hotový vývar dochutíme solí.

# Zeleninový vývar

Připravujeme z kořenové zeleniny.

Můžeme přidat kapustu, česnek, pórek....

Zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme celý pepř a vaříme.

Podáváme s noky, vajíčkem jakoukoli vložkou.

# 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