

Číslo projektu	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
Číslo materiálu	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zvláštní polévky – české, staročeské_21</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>Zvláštní polévky – české, staročeské polévky (krajové)</i>
Jméno autora	<i>Helena Housková</i>
Vytvořeno dne	<i>28.2.2013</i>
Metodický popis (anotace)	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky se zvláštními polévkami se zaměřením na české, staročeské a krajové. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvláštní polévky

České, krajové a
staročeské polévky

Krkonošské kyselo

- Základem je chlebový kvas, který si zalijeme vodou a necháme ho povařit.
- Vedle si uvaříme brambory na kostičky v osolené a okmínované vodě
- Sušené houby propláchneme, chvíli necháme namočené a dáme je vařit
- Nakrájenou cibulku si osmahneme na máslem, vše smícháme a dochutíme polévkovým kořením
- Přidáme mléko a rozmíchané vejce

Kulajda

- Z másla a hladké mouky připravíme světlou zasmažku, zalijeme vodou a provaříme
- Brambory si nakrájíme na kostičky a uvaříme do měkka v osolené a okmínované vodě
- Sterilovaný, nebo čerstvý kopr si povaříme v troše octa a vše smícháme dohromady
- Polévku zjemníme smetanou, dochutíme solí
- Při podávání vkládáme do polévky zastřené vejce – vejce se uvaří v octové slané vodě, žloutek by měl zůstat syrový



Staročeská couračka (zelňačka)

- Propláchneme si kysané zelí, překrájíme ho, aby nebylo dlouhé, přidáme sůl, kmín, zalijeme vodou a necháme dusit do měkka.
- Na tuku osmahneme cibuli, zasypeme hladkou moukou, uděláme světlou jíšku, zalijeme vodou, necháme provařit
- Brambory si nakrájíme na kostičky, uvaříme v osolené a okmínované vodě do měkka
- Vše smícháme a dochutíme solí, polévkovým kořením a přidáme osmahnutou slaninu na kostičky



Staročeská bramboračka

- Na tuku si osmahneme cibuli, přidáme hladkou mouku, osmahneme a zalijeme
- Vedle si uvaříme brambory na kostičky v osolené a okmínované vodě
- Nakrájíme si kořenovou zeleninu na kostičky, uvaříme ji do měkka
- Vše smícháme a dochutíme solí, pepřem, česnekem, majoránkou, polévkovým kořením



Drůbeží kaldoun

- Drubeží maso si uvaříme do mekka a nakrájíme na kostičky
- Z Hrubé mouky a másla uděláme jíšku, zalijeme vodou a povaříme
- Přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, uvaříme do měkka
- Přidáme drůbeží maso a uvařené větší nudle
- Polévku dochutíme solí, polévkovým kořením

Jihočeský oukrop

- Jihočeský oukrop je v podstatě česnečka
- Brambory si nakrájíme na kostičky, uvaříme je v osolené okmínované vodě do měkka
- Přidáme více vody, dáme česnek
- Dochutíme polévkovým kořením, majoránkou a přidáme trochu sádla
- Do polévky můžeme přidat ještě vejce, sýr, opečený chléb na kostičky



Dršťková polévka

- Dršťky si propláchneme, nakrájíme na nudličky a dlouho vaříme, než nám změknou v osolené a okmínované vodě
- Na sádle osmahneme cibuli, přidáme hladkou mouku, osmahneme, přidáme mletou papriku a zalijeme vodou
- Jíšku provaříme a mícháme a vložíme měkké dršťky
- Polévku dochutíme solí, polévkovým kořením, mletým pepřem, majoránkou a česnekem

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