

Číslo projektu	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
Číslo materiálu	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zvláštní polévky – pивní, vinné, speciální vývary_20</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 – pивní, vinné, speciální vývary</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 pивní, vinné a speciální vývary. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Presentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

Zvláštní polévky

Pivní, vinné a speciální vývary

Pivní polévka

- 10 dkg černého chleba, litr piva (max. desetistupňového), sůl, kmín, cukr, lžička másla, 2 žloutky, 1 dcl šlehačky nebo smetany, podle chuti mletý zázvor a citrónová kůra.
- **Postup**
- Chleba nastroháme a nasypeme do vařícího piva, rozvaříme a rozmixujeme. Přidáme sůl, kmín a máslo. Přisladíme. Ztlumíme oheň a polévku zjemníme smetanou, do které jsme rozšleháme žloutky. Již nevaříme. Můžeme dochutit zázvorem a citrónovou šťávou.



OBR.1

Vinná polévka

- 500 ml suchého bílého vína, 125 ml vody, 50 g cukru, 5 ks žloutků, 2 ks citronů - kůra na ozdobení,
Postup: 1. Citrony důkladně omyjeme a kůru nastrouháme na nudličky
2. Bílé víno nalijeme do kastrůlku, přidáme na nudličky nastrouhanou citrónovou kůru, cukr, přivedeme k varu a krátce povaříme
3. V jiném kastrůlku rozšleháme ve studené vodě žloutky, za stálého míchání přilijeme horké svařené víno, zahřejeme, ale již nevaříme
4. Polévku rozdělíme do misek, ozdobíme tenkými nudličkami kůry a podáváme s cukrářskými piškoty

Speciální vývary

- **Beef – tea** - silný hovězí vývar, podává se v šálcích s pečivem
- **Consommé Colbert** - hovězí vývar se zastřeným vejcem, jarní zeleninou (chřest, hlávkový salát, karotka)
- **Bruselský vývar** - silný vývar s vaječnou sedlinou a bruselskou kapustičkou
- **Vývar Julienne** - vývar se zeleninou krájenou na jemné nudličky
- **Vývar Madril'ene** - silný vývar s nočky z oloupaných rajčat a s nudličkami zelených paprik, můžeme dochutit šery nebo koňakem
- **Vývar Andalus** - silný vývar se šunkou a rajčatovým svítkem

Speciální vývary

- **Vývar veverka** - silný vývar, vařené maso z hovězí veverky, malý špekový knedlíček, domácí nudle a zelenina
- **Vývar Carlton (šéf Korečka)** - silný hovězí vývar, vaječná sedlina, masové knedlíčky, smažený hrášek
- **Lipský vývar** - hovězí vývar, jemně krájená mladá zelenina, nudličky z dršťek

Speciální vývary

- **bujón** - čistý hovězí vývar, žloutky
 - podáváme v kávovém nebo mokka šálku
- **Olio** - silný hovězí a drůbeží vývar
- **Breef tea** - z libového masa
 - silný hovězí vývar

Speciální vývary

- **Consommé** – dvojitý vývar
 - podává se se zastřeným vejcem a zeleninou
- **Camino** – s kapáním do kterého jsme přimíchali nastrohaný sýr

Consommé

- Consommé je extra silný vývar
- Vedle klasického, "jednoduchého" se můžete pustit do extra silného, tzv. dvojitého vývaru. Šéfkuchaři zvučných jmen mu říkají consommé, ale v podstatě jde o vývar z kostí zesílený masem a zeleninou: "Maso se namele se zeleninou a kořením, přidá se vaječný bílek a zastudena se vývar znovu založí vývarem z kostí,"

Zdroj:

OBR.1 MARIS. *toprecepty.cz* [online]. [cit. 4.4.2013]. Dostupný na
WWW: <http://www.toprecepty.cz/recept/26-pivni-polevka/>

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