

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zvláštní polévky – studené ovocné _18
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Zvláštní polévky – studené ovocné
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	27.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky se zvláštními polévkami, konkrétně studenými ovocnými polévkami. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Studené polévky

Ovocné

Studené polévky - ovocné

- Používáme ovoce - měkké (maliny, jahody)
 - tvrdé (broskve, jablka, hrušky)
- Ovoce podusíme ve sladkém nálevu
- Zředíme smetanou, mlékem, vínem, sodou
- Zahušťujeme škrobovou moučkou, pudinkem
- Kořeníme skořicí, vanilkou, citrónovou šťávou a kůrou
- Příloha – piškoty, suchary, zmrzlina, oplatky, čerstvé ovoce
- Podáváme v letním období
- Podáváme vždy vychlazené
- Polévky mají v letním období člověka ochladit

Broskvová polévka

Vodu, šťávu z citrónu, hřebíček, cukr a víno svaříme a dáme vychladit. Omyjeme broskve, nakrájíme je na kousky a rozmixujeme s cukrovou vodou svařenou s citrónovou šťávou a vínem. Můžeme ještě prolítjemným sítkem, ale není nutné. Polévku dáme do chladničky. Podáváme sešlehanou smetanou, zdobíme kousky jahod nebo malinami či ostružinami

Višňová polévka s mandlemi

- **Potřebujeme:** 1 kg višní, 200 g mandlí, 2 PL cukru, 1 lžička škrobové moučky
- **Jak na to:** Višně zalijte vodou a rozvařte je. Pomocí hrubšího síta jejich propasírujte. Mandle rozdrťte a dejte vařit do višňové šťávy. Polévku osladte a zahustíte škrobovou moučkou rozmíchanou ve studené vodě.

Třešňová polévka

- 300 g čerstvých třešní, 2 dl červeného vína, ½ dl griotky, 1 kyselejší jablko, šťáva z ½ citronu, 30 g cukru, 20 g škrobové moučky, 3 dl vody
- **Jak na to:** Třešně vypeckujte, jablko oloupejte a zbavte jádřince a nakrájejte na malé kostičky. Třešně a jablko krátce povařte ve vodě. Škrobovou moučku rozmíchejte ve studené vodě, přidejte k třešním a jablku, přimíchejte červené víno, griotku a krátce povařte. Dochutě citrónovou šťávou, cukrem a nechte vychladnout.

Jablková polévka

- **Potřebujeme:** ¼ kg jablek, 7 dl vody, 1 PL maizeny, 1 lžičku cukru, 2-3 PL rozinek, citronová kůra a šťáva, špetka soli
- **Jak na to:** Očištěné jablka pokrájejte a duste s nastrouhanou citronovou kůrou. Přidejte cukr, převzaté a umyté rozinky, maizenu, rozmíchejte. Přilijte horkou vodu a převařte. Hotovou polévku dochuťte citronovou šťávou a nechte vychladnout.

Jahodová polévka jemně ochucená sektem

- **Potřebujeme:** 500 g jahod, 50 g vanilkového cukru, 400 ml vody, 50 ml sektu, 100 ml šlehačky, máta
- **Jak na to:** Tuto opravdu lahodnou polévku si připravíme tak, že umyté a očištěné jahody vložíme do nádoby spolu s cukrem. Zalijeme je vodou, sektem a vymixujeme do hladké pěny. Tuto směs necháme zchladit. Po přibližně 20-ti minutách v chladničce je polévka připravena k servírování. Podáváme zdobené se šlehačkou a čerstvou mátou.

Hrušková polévka

- **Potřebujeme:** 300 g hrušek, 6 dl vody, 1 dl mléka, 2 žloutky, 1 PL cukru, citron, špetka soli
- **Jak na to:** Očištěné hrušky pokrájejte na měsíčky, zalijte vodou, přidejte cukr, kousek citronu a převařte. Citron vyberte, šťávu vytlačte do polévky a větší část hrušek prolisujeme. V mléce rozkvedlejte vejce a za stálého míchání přiveďte k bodu varu. Směs nevařte, aby se vejce nesrazily. Hruškovou polévku dobře vychladte a dochuťte citronovou šťávou.

Višňová polévka

- **Potřebujeme:** 300 g višně, 500 ml vody, 250 ml smetany na šlehání, 3 PL krystalového cukru, citrónová šťáva (1 citron), 2 PL griotky, máta (na dozdobení)
- **Jak na to:** Vypeckované višně uvaříme ve vodě téměř do měkka. Přilijeme smetanu smíchanou s moukou, přidáme cukr a povaříme. Směs mírně ochladíme, rozmixujeme a dochutíme citrónovou šťávou. Polévku necháme vychladnout, přidáme do ní griotky a nakonec dozdobíme mátou.

Rybízová polévka

- **Potřebujeme:** 200 g rybízu, 50 g cukru, 2 dl sladké smetany (12%), 6 dl vody, 1 lžičku maizeny, kousek celé skořice, špetka soli
- **Jak na to:** Očištěný a omytý rybíz převařte v osolené vodě, zahustíme maizenou a ochuťte celou skořicí. Nakonec přidejte špetku soli a dolijte sladkou smetanu. Vychladlou polévku podávejte se sušenkami.

Citrónová polévka

- **Potřebujeme:** 2-3 citrony, 8 dl vody, 3-4 lžíce cukru, 2 žloutky, 1 lžičku maizeny-solamylu, špetka soli
- **Jak na to:** Citrony umyjte v teplé vodě a trochu kůry nastrouhejte. Vodu převařte s cukrem a citrónovou kůrou, přidejte ve vodě rozšlehané žloutky a maizenu. Směs za stálého šlehání udržte při bodu varu, ale nevařte, aby se vejce nesrazily. Citrónovou polévku přeced'te a nechte vychladnout. Nakonec polévku dochutíme špetkou soli a citronovou šťávou. Citrónovou polévku podávejte studenou

Malinová polévka

- *Poměr: 1 litr malin, 30 dkg cukru, šťáva z půlky citrónu, asi půl litru vody a čtvrt litru bílého vína.*
- Postup: Dvě třetiny dobře vyzrálých malin prolisujeme přes žíněné síto do porcelánové misky. Posypeme je 10 dkg cukru, přidáme šťávu z citrónu, přilijeme bílé víno a necháme v chladu asi půl hodiny stát. Vodu se zbývajícím cukrem asi 5 minut povaříme a vychladlou nalijeme na prolisované maliny. Dobře vše promícháme a nakonec lehce přimícháme zbylou třetinu celých pěkně vyzrálých malin. Hotovou polévku v chladničce dobře vychladíme a pak podáváme

Jahodová polévka mléčná

- *Poměr: 1 ½ litru mléka, 40 dkg lesních jahod a 13 dkg cukru.*
- Postup: Čerstvé lesní jahody prolisujeme žíněným sítem, přidáme moučkový cukr a směs třeme do pěny. Potom přilijeme svařené studené mléko a důkladně vše promícháme. Dobře vychlazenou polévku podáváme.

ZDROJ

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