

Samostatný vzdělávací projekt na středních školách

Výuková opora



MUNI

Zuzana Sedláková
UČO: 515595

Brno, 2021

Obecné informace o výukovém předmětu

Název výukového předmětu:	Technologie
Ročník:	1. ročník
Obor:	Kuchař-číšník
Hodinová dotace:	10 (4 hodiny teorie, 4 hodiny praktická příprava omáčky dle technologického postupu)
Tematický celek:	Omáčky
Tematický okruh průřezového tématu:	Jedná se o 7 tematický celek
Věková kategorie:	15 – 18 let
Vzdělávací cíle v oblasti rozvoje klíčových kompetencí žáků:	Cílem učiva je, aby žák dokázal vyjmenovat základní druhy omáček, dokázal vysvětlit základní rozdíly při jejich přípravě. Aby byl schopen ke každému druhu omáčky uvést vhodný příklad a s tím související nutná orientace v odborné literatuře – Receptury teplých pokrmů. Stejně tak se od žáka očekává, aby byl schopen vyjmenovat jednotlivé suroviny potřebné k přípravě konkrétní omáčky.

Výukové metody:	<p>Výklad – charakteristika omáček, rozdělení a základní příprava omáček)</p> <p>Pozorování</p> <p>Vysvětlování</p> <p>samostatná práce žáků (praktická příprava omáčky dle technologického postupu)</p> <p>Aktivizující výukové metody (didaktické hra – kvíz)</p>
Organizační formy:	<p>Frontální výuka, skupinová výuka</p>
Obsah výuky:	<p>Osvojování základního učiva (Žák si osvojí učivo do takové míry, aby byl hodnocen stupněm dostatečný)</p> <p>Osvojování o rozšiřující učivo (prohloubení základního učiva, pro rozšíření rozhledu studentů, motivace a uspokojení zájmu studentů)</p>
Materiální učební prostředky:	<p>Sešit, učebnice, kuchařské pomůcky</p>

Materiální výukové prostředky:

Textové pomůcky (učebnice)
Organizační a reprografická technika (počítač)
Vizuální technika (dataprojektor)
Pořady (kulinářské umění – omáčky)

Vybavení učitele:

Psací potřeby, interaktivní tabule, PC

Motivace žáků:

Motivací pro žáky: je rozšíření si znalostí v oblasti přípravy OMÁČEK, nejprve teoretická znalost omáček, rozdělení, příprava a poté praktická příprava dané omáčky.
Žáci při správném pracování mohou dostat dobrou známku.
Žáci tyto znalosti využijí při závěrečných zkouškách a dále tyto znalosti mohou využívat po celý život.

Omáčky

- Omáčky patří mezi specifický druh příloh, kterými různé druhy pokrmů po chuťové a výživové stránce doplňujeme.
- při přípravě dbáme na správnou barvu zasmažky, správnou volbu vývaru, vhodného koření, dobu provaření a cezení,
- omáčky ředíme vývarem ze základních surovin, z nichž je připravujeme,
- je-li přísadou omáčky mléko (pokud se mají okyselit), nejdříve je spolu povaříme a potom okyselíme, aby se mléko v omáčce nesrazilo,
- - chuťové doplňky (okurky, kyselou zeleninu, hořčici, vejce natvrdo, slanina) doplníme až po ukončení varu, který po přidání surovin již nevaříme.

Omáčky



Rozdělení omáček

- Omáčky dělíme:
- **Dle barvy**
- Bílé - (Koprová omáčka)
- Tmavé (Rajská omáčka)



- **Dle teploty**
- Teplé
- Studené (majonéza)



- **Dle postupu přípravy**
- Jemné (Omáčky, které jsou zahuštěné ŽLOUTKY)
- Hrubé (Omáčky, které jsou zahuštěné JÍŠKOU)

Druhy omáček

- **Bílé omáčky**

- a) BEŠAMEL
- b) VELOUTÉ

- **Hnědé omáčky**

- Rajčatová omáčka

- **Omáčky zahuštěné žloutky**

- Holandská omáčka

- **Studené omáčky**

- Majonéza



→ Jemné studené omáčky

→ Rosolové krycí omáčky

Bešamel

- **Omáčky bílé Bešamel** - světlá máslová zasmažka zalitá mlékem, rozšleháme a provaříme. Když je dostatečně hustá a jemná, osolíme a přecedíme.
- Dochutíme muškátovým květem. Používá se jako základ k přípravě složitých omáček, k přípravě gratinovaných a zadělávaných pokrmů.



Velouté

- Postup přípravy: světlá máslová zasmažka, která je zalitá vývarem. Po zalití omáčky vývarem, omáčku rozšleháme, provaříme, osolíme a přecedíme.
- Podle druhu vývaru získá omáčka své pojmenování (telecí, drůbeží, rybí velouté). Používá se jako základ k přípravě složitých omáček a polévek.



Hnědé omáčky – Rajčatová omáčka

- Na roztavené slanině si připravíme zeleninovou jíšku (kořenová zelenina), přidáme rajčatový protlak, pepř, dále bobkový list, tymián, česnek, cukr.
- Poté omáčku zalijeme vývarem a necháme provařit, nakonec dochutíme solí, poté provaříme cca dvě hodiny. Nakonec omáčku přecedíme a zjemníme máslem.



Omáčky zahuštěné žloutky – Holandská omáčka

- Do hotového vývaru přidáme žloutky a za stálého míchání ve vodní lázni necháme směs zhoustnout, poté přidáme máslo, dochutíme solí, bílým pepřem a citronovou šťávou.
- U přípravy této omáčky musíme dávat velký pozor, aby se nám omáčka nesrazila.



Studené omáčky - Majonéza

- **Majonéza**
- **Při výrobě se nám může stát, že se nám srazí a způsobuje:**
- **Větší dávka oleje**
- **Nestejná teplota surovin**
- **Nekvalitní suroviny**
- Příprava majonézy se skládá ze žloutků a oleje. Šleháme žloutky a do nich přiléváme olej, který musí mít stejnou teplotu jako vejce. Majonézu šleháme do zhoustnutí.
- Použití majonézy: - k přípravě studených omáček
- Ke spojování salátu
- K přípravě složitých omáček
- K přípravě krycích omáček
- Ke zdobení výrobků studené kuchyně



Jemné studené omáčky

- Základ pro výrobu je vždy majonéza a dále různé suroviny, dle technologického postupu určité omáčky.

- **Česneková omáčka**

- mléko, smetana, bílé víno, česnek, sůl.



- **Ďábelská omáčka**

- mléko, feferonky, kečup, protlak, červené víno.



Rosolové krycí omáčky

- Rosol připravujeme:
 - - z želírovacích hmot ze želatiny
 - - Agar – používá se v cukrářství, příprava z rostlinného původu
- Příprava aspiku: Připravíme si zeleninový vývar, do kterého přidáme divoké koření, dochutíme, přidáme předem namočenou želatinu a zahříváme. Želatina se nesmí vařit. Aspik používáme dále při přípravě výrobků studené kuchyně a k přípravě krycích rosolových omáček.



Seznam použitých zdrojů:

RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 8. vydání. Divec: R plus, 2019. ISBN 978-80-904093-4-7.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie : učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Technologie - Omáčky [online]. [cit. 2021-04-06]. Dostupné z: <http://www.athoz.cz/wp-content/uploads/2015/11/technologie.pdf>