INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	V/21	č. materiálu:	VY_52_INOVACE_123

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	10.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Zvěřina
Předmět:	Potraviny a výživa
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žáci pochopí rozdělení potravin podle původu, naučí se je využívat je ve výživě, jsou schopni určit význam jednotlivých druhů masa pro lidský organismus. Naučí se ho charakterizovat, umí posoudit jeho vlastnosti. Rozliší maso podle vzhledu, barvy. Naučí se používat jednotlivé části masa na přípravu konkrétních pokrmů.

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ZVĚŘINA

Charakteristika

Maso zvěřiny je aromatické, má charakteristickou chuť a vůni, je málo tučné. Barva masa je jasně červená až tmavě červená. Každý druh zvěře má vlastní chuť a pach. Před tepelnou úpravou musí být maso dobře odležené (lépe stravitelné)

Obsah - bílkoviny, voda, tuk, vitamíny (B), minerální látky (sodík, draslík, železo, fosfor), sacharidy

Dělení

1. **Srstnatá**
   - vysoká (srnec, jelen, daněk)
   - nízká (zajíc, divoký králík)
   - černá (divoké prase)
   - červená (kamzík, muflon)
   - cizokrajná (klokan, antilopa)

2. **Pernatá**
   - lesní (bažant, tetřívek)
   - polní (koroptev)
   - vodní (divoká husa, kachna)
   - cizokrajná (pštros)
   -

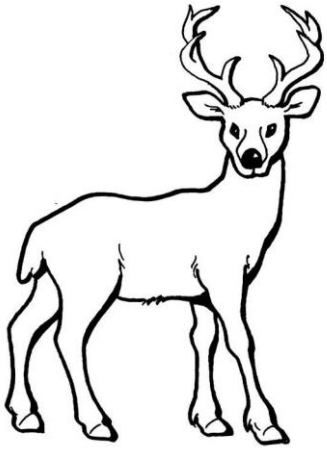
Odležení zvěřiny – zvěřina má tuhé maso, proto ji musíme nechávat odležet (zrát) v chladném prostředí. Během této doby se mění chemické složení masa, je křehčí, chutnější.

Nakládání masa – maso posypeme kořenovou zeleninou, cibulí a zalijeme vychladlým roztokem vody, octa, soli, divokého koření a umístíme do chladu na 1 až 4 dny.

Marinování masa – maso potřeme směsí oleje a koření. Naskládáme na sebe a necháme několik hodin marinovat.

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST



1. Pernatá zvěřina je: a) srnec, bažant
   b) bažant, koroptev
   c) daněk, jelen

2. Vysoká zvěřina je: a) srnec, bažant
   b) bažant, koroptev
   c) daněk, jelen

3. Jaké živiny obsahuje maso zvěřiny

   ……

4. Charakterizuj maso zvěřiny

   ……

   ……

5. Co je to marinování

   ……

   ……

6. Co je to nakládání

   ……

   ……

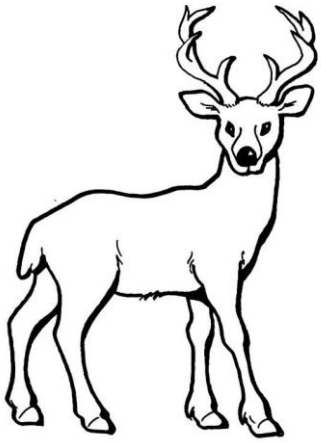
7. Proč necháváme maso zvěřiny odležet

   ……

   ……

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení



1. Pernatá zvěřina je: a) srnec, bažant
   b) bažant, koroptev
   c) daněk, jelen

2. Vysoká zvěřina je: a) srnec, bažant
   b) bažant, koroptev
   c) daněk, jelen

3. Jaké živiny obsahuje maso zvěřiny

   Bílkoviny, voda, tuk, vitamíny (B), minerální látky (sodík, draslík, železo, fosfor), sacharidy

4. Charakterizuj maso zvěřiny

   Maso zvěřiny je aromatické, má charakteristickou chuť a vůni, je málo tučné. Barva masa je jasně červená až tmavě červená. Každý druh zvěře má vlastní chuť a pach. Před tepelnou úpravou musí být maso dobře odležené (lépe stravitelné)

5. Co je to marinování

   Maso potřeme směsí oleje a koření. Naskládáme na sebe a necháme několik hodin marinovat.

6. Co je to nakládání

   Maso posypeme kořenovou zeleninou, cibulí a zalijeme vychladlým roztokem vody, octa, soli, divokého koření a umístíme do chladu na 1 až 4 dny.

8. Proč necháváme maso zvěřiny odležet

   Zvěřina má tuhé maso, proto ji musíme nechávat odležet (zrát) v chladném prostředí. Během této doby se mění chemické složení masa, je křehčí, chutnější.

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použité zdroje

Autorka Marie Šebelová, učebnice Potraviny a výživa učebnice pro odborná učiliště obor kuchařské práce, nakladatelství Parta, vydáno v roce 2002
http://www.coop.cz/magazin/3_2002/img/zverina1.jpg
http://www.i-creative.cz/wp-content/uploads/2011/10/bez-nazvu.jpg