**Pracovní sešit na téma:**

**Ovoce**

**Charakteristika**

• Jsou \_\_\_\_\_\_\_\_různých rostlin.

• Konzumuje se většinou v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

• Může být užíváno k přípravě pokrmů a nápojů.

• Obsahuje vysoké množství \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

• Vyznačuje se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

• Je jedním z nejstarších známých druhů potravin.

**Složení ovoce**

• Voda až \_\_ % – dle druhu

• Sacharidy – vláknina

• Vitamíny – \_\_, skupiny \_\_

• Minerální látky – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – ovlivňují chuť ovoce

• Pektiny – u rybízu – želírovací látky

**Vypiš, jak se správně má skladovat ovoce.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Využití ovoce v kuchyni:**

* Lze jej využít \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Ovoce se v kuchyni za syrova využívá k přípravě \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Syrové ovoce je také hodně oblíbené v kombinaci se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* V teplé kuchyni se využívá v kombinaci s \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Také se využívá k přípravě žemlovek nebo ovocných knedlíků.
* Je vhodné jako předkrm
* Hojně se využívá na rauty (ovocné mísy)

 **K přípravě jakých pokrmů můžeme ovoce využít v cukrářství?**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ROZDĚLENÍ OVOCE PODLE PŮVODU**

**1. Domácí**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– hrušky, jablka, kdoule, mišpule
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – broskve, meruňky, švestky, třešně, višně, ryngle
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ –hrozny, rybíz, angrešt, jahody, šípky, brusinky, ostružiny
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_–vlašské a lískové ořechy

**2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ –citróny, pomeranče, mandarinky, limetky, grapefruity
* Skořápkové –buráky, kokos, para ořechy, pistácie
* Ostatní tropické a subtropické–ananas, banány, datle, fíky, papája

**ROZDĚLENÍ OVOCE PODLE DRUHU**

1. ***Jádrové ovoce***
* Hrušky, jablka, kdoule, mišpule, jeřabiny.
* Plody jsou nepravé, zvané \_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Malvice mají drobná semena (asi 5 - 12), která jsou uložena v chrupavčitém nebo tvrdém jádřinci.
* Z jádřince vybíhá stopka a je obklopen dutinou.
* Na světě máme pestrou škálu odrůd a ty dělíme podle doby sklizně na odrůdy:
* Rané (letní) – určena k okamžité konzumaci, jsou nejméně \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nehodí se ke skladování.
* Polorané (podzimní) – určena ke krátkodobému skladování.
* Pozdní (zimní) – určena ke dlouhodobému skladování, při dodržení skladovacích podmínek vydrží nejdéle, zpravidla do další sklizně.
	1. **Jablka**
* Plody jabloní, jsou důležitou součástí našeho jídelníčku.
* Mají nezastupitelné místo ve výživě, protože obsahují celou řadu látek prospěšných organismu a zvyšují imunitu.
* Obsahuje vitamín \_\_\_.
* Jablka se konzumují buď syrová nebo zpracovaná ve formě \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	+ 1. **Nejznámější odrůdy jablek:**
* \_\_\_\_\_\_\_\_(letní) - Průsvitné letní, Hana, Mio, Primula.
* Polorané (podzimní)- James Grieve Red, Šampionx Coxova Reneta, Prima, Spartan.
* pozdní (zimní) - Golden Delicious, Idared, Rubín, Blenheimská Reneta, Topaz.
	1. **Hrušky**
* Jsou nezanedbatelným zdrojem vitamínu \_\_\_, nejvíce je ho obsaženo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Hrušky se konzumují nejčastěji syrové nebo zpracované ve formě kompotů, nápojů či sušené.
	+ 1. **Nejznámější odrůdy hrušek:**
* Rané (letní) - Williamsova, Špinka, Clappova máslovka.
* Polorané (podzimní) – Hardyho, Boscova lahvice, Konference.
* Pozdní (zimní) – Lucasova, Erika, Dicolor.
	1. **Kdoule**
* Tvarově se podobají \_\_\_\_\_\_\_\_\_, zralé plody mají, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ plstnatou slupku a tvrdou dužinu kyselé až trpké chuti.
* Mají vysoký obsah \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ látek.
* Za syrova \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zpracovávají se na kompoty a rosoly.
	1. **Mišpule**
* Plody jsou \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zralé mají měkkou dužinu sladké nebo nakyslé chuti a specifické vůně.
* Čerstvé nejsou jedlé, konzumovatelné jsou až po přemrznutí nebo odležení nebo jako surovina pro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Šťáva z mišpulí se přidává do jablečných a hruškových nápojů k urychlení jejich usazování.

***2. Peckové ovoce***

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Plod je pravý \_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Nevýhodou peckového ovoce je velmi malá \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a poměrně krátká sezónní nabídka.

Je často konzervováno.

**2.1 Broskve a nektarinky**

* Samotný plod broskve obsahuje až \_\_\_% vody, \_\_\_ % cukrů a je bohatým zdrojem celé řady minerálů a vitamínů.
* Plod je obvykle ve tvaru \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, která je rozdělena viditelnou rýhou na dvě nestejné polovičky.
* Broskve jsou vhodné jak ke konzumaci za syrova, tak ke zpracování na kompoty, šťávy, džemy, destiláty.

**2.1.1 Broskve se dělí na dvě velké skupiny:**

* Oddělitelné od pecky – Redhaven, Cresthaven, Royal Glory.
* Neoddělitelné od pecky - Harbinger, Redwin, Sunhaven, Dixired.

**2.2 Meruňky**

* Zralé plody obsahují 10-14 % sacharidů, 6 % pektinů, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ bílkovin, velké množství vitamínů a minerálů.
* Se svým složením se řadí mezi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ovoce.
* Konzumují se buď v čerstvém stavu, po kuchyňské úpravě, zpracované na kompoty nebo v podobě marmelády.
* Velmi často se používají k výrobě \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2.2.1 Nejznámější odrůdy meruněk:**

* Velkopavlovická, Veecot, Lebela, Goldrich.

**2.3 Švestky**

* U nás patří k \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ovoci
* Jako málokteré ovoce nabízí přesně vyvážený obsah vitamínů skupiny \_\_\_.
* Mají podlouhlý tvar, modrou barvu, chutnou a šťavnatou dužninu, která se snadno odděluje od podlouhlé zploštělé pecky.
* Švestky se konzumují syrové, po kuchyňské úpravě, zpracované na kompoty, povidla, oblíbené jsou sušené, používají se k výrobě slivovice.

**2.3.1 Nejznámější odrůdy švestek:**

* Švestka Domácí, Čačanská lepotica- (pološvestka).

**2.4 Třešně**

* Jedná se o \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, která je uprostřed plodu.
* Okolo ní se nachází sladká dužnina přibližně \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ barvy obsahující vysoký podíl vody.
* Konzumují se jak za syrova, tak po kuchyňské úpravě a zpracované na kompoty, šťávy, destiláty či sušené a proslazené ovoce.

**2.4.1 Odrůdy třešní dělíme podle tuhosti dužniny na:**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (převážně srdcovitého tvaru s měkkou dužninou) – Karešova, Rivan.
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (kulovitého tvaru s pevnou a tuhou dužninou)- Granát, Vanda.

**2.5 Višně**

* Podobají se třešním, nejsou však \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Dužninu mají na rozdíl od třešní měkkou a velmi šťavnatou, stopka je tenčí.
* Konzumují se jak v syrovém stavu, tak kuchyňsky upravené a hlavně zpracované na kompoty, šťávy, marmelády, džemy, likéry.

 **2.5.1 Višně rozlišujeme převážně podle chuti plodu a to na:**

* Pravé višně - vyznačující se menším vzrůstem a převislým tvarem koruny, ty můžeme dále rozdělit na:
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – Favorit
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – Morela pozdní
* Třešňovišně - vyznačující se větším habitem a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ty můžeme rozdělit do dvou skupin na:
* Sladkovišně - Érdi Bötermö
* Skleňovky

***3. Bobulové ovoce***

* Plody obsahují v jadérkách značné množství vlákniny.
* Nevýhodou tohoto ovoce je malá trvanlivost.
* Konzumuje se v syrovém stavu, nebo se zpracovává na kompoty, marmelády, džemy, šťávy nebo se kuchyňsky upravuje.
* Plody obsahují v jadérkách značné množství \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Nevýhodou tohoto ovoce je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Konzumuje se v syrovém stavu, nebo se zpracovává na kompoty, marmelády, džemy, šťávy nebo se kuchyňsky upravuje.

**3.1 Hrozny**

* Jsou plody \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Tvarem jsou bobule kulovitého, vejčitého, nebo zaobleně válcovitého tvaru o průměru \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a délce až 2,5 cm.
* Barva bobulí je nejčastěji zelená, avšak také žlutá, červená, šedofialová a modrá.
* Hrozny obsahují velké množství \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Jsou skvělým stolním ovocem, využívají se i ke zpracování na kompoty, mošty a víno.

**3.2 Rybíz**

* U nás velmi rozšířené bobulové ovoce.
* obsahující asi vitamíny \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Plody má drobné kulovité bobule s příjemně \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dužinou.
* Konzumuje se jak v syrovém stavu, tak po kuchyňské úpravě.
* Využívá ke zpracování na džemy, marmelády, rosoly, šťávy.

**3.2.1 Rybíz se podle ranosti dělí na:**

* Raný, středně raný, pozdní

**3.3 Angrešt**

* Bobule se podle odrůdy liší \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Dužnina je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Konzumuje se zejména syrový.
* Zpracovává se na kompoty, marmelády, šťávy.
* Obsahuje vitamíny \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a minerální látky, zejména \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**3.4 Borůvky**

* Bobule jsou drobné, kulovitého tvaru, tmavomodré až černé barvy, velmi šťavnaté.
* Mají \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Konzumují se čerstvé, kuchyňsky upravené nebo zpracované na kompoty, marmelády, džemy, šťávy, sirupy.

**3.5 Brusinky**

* Bobule jsou kulovitého tvaru, mají \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Dužnina málo šťavnatá, růžově červená, sladce nakyslé až trpké chuti.
* Jsou vhodné k přímé konzumaci i zpracování na džemy, protlaky a kompoty.
* velmi populární je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, který se používá při přípravě míchaných koktejlů a horkých i studených nápojů.

**3.6 Šípky**

* Tvar mají \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, červené barvy, po namrznutí získávají tmavou barvu.
* Ceněny jsou především pro vysoký obsah vitamínu \_\_\_\_.
* Využití šípků je především při kuchyňské úpravě na čaj, omáčku, ale i zpracované na marmeládu, sirup a víno.
1. ***Skořápkové ovoce***
* Plodem skořápkového ovoce je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, jedlou částí plodu je \_\_\_\_\_\_\_\_\_, které je pevně uloženo v zdřevnatělé skořápce.
* Liší se od ostatního ovoce tím, že má vysokou \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Pojídají se z nich většinou pouze semena, nikoli obal, s vysokou energetickou hodnotou.
	1. **Lískové ořechy**
* V hladké, pevné, skořápce jsou v jemné slupce \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Jádra jsou typické hnědé oříšky, které vyrůstají samostatně nebo častěji ve skupinách až po \_\_\_\_\_\_\_\_ kusech.
* Obsahují kolem \_\_\_\_ % tuků a až \_\_\_\_% cukrů.
* V potravinářství se hlavně používají při výrobě \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a nebo k výrobě různých druhů pečiva.
* Olej z lisování oříšků se kromě potravinářství používá i v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
	1. **Vlašské ořechy**
* Jádro vlašského ořechu je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Skořápka je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Konzumují se čerstvá nebo sušená, využívají se v pekařství a cukrářství.
* Z nezralých plodů se vyrábí \_\_\_\_\_\_ ( tzv. ořechovka).
1. ***Citrusové ovoce***
* Obsahují hodně přírodního \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Ovoce se převážně \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, u nás jsou podmínky pro pěstování tohoto ovoce velmi komplikované.
* Obsahují také důležité látky, které se nazývají *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.*
	1. ***Citrony***
* Mohou být od tmavě, přes světle zelené až do žluta.
* Obsahují velké množství kyseliny \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, proto se využívají jako přírodní okyselovadlo do řady různých pokrmů, nebo se z nich mačká kyselá šťáva.
	1. **Pomeranče**
* Dužina je barvy žluté až oranžové, šťavnatá, sladkokyselé chuti, s poměrně velkými semeny.
	+ 1. **Podle doby sklizně se rozlišují tři typy pomerančů, a to:**
* ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Z hlavní sklizně
* Z \_\_\_\_\_ sklizně

Další druhy citrusového ovoce: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ***Dovážené ovoce skořápkové***
* Má vysokou výživnou hodnotu.
	1. **Kokosové ořechy**
* Ořech je různé velikosti a dosahuje někdy až \_\_\_\_\_\_\_\_ v průměru.
* Tvrdá \_\_\_\_\_ dužnina, je složena z \_\_\_\_ % tuku, \_\_\_\_% glycidů, 8 % proteinů a 6 % vody.
* Ze sušeného kokosového jádra se lisuje \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Konzumují se za syrova, využívá se v pekařské a cukrářské výrobě.

Další druhy ořechů: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***7. Ostatní tropické a subtropické ovoce***

**7.1 Ananas**

* Pěstuje se v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, pro svoji šťavnatou a výtečnou vůni a chuť.
* Konzumuje se syrové nebo se používá ke zpracování na výrobu kompotů, šťáv, marmelád, lze jej využít i v kuchyni.
* Před konzumací je potřeba \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7.2 Banány**

* Banány jsou \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ rostoucí ve visících seskupeních.
* Sklízí se \_\_\_\_\_\_\_\_\_, dozrávají v tzv. tlakových komorách, do kterých jsou kartony s banánovými plody umístěny.
* Konzumují se jak čerstvé, tak i různě zpracované.

Další druhy tropického a subtropického ovoce: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Jaké za ovoce je na obrázku?**

****

1. Kdoule b) Mišpule c) Jablka

**Prostor na tvé poznámky**