**Praktické cvičení: SEZÓNNÍ OVOCE V NAŠÍ KUCHYNI - zadání**

**Jedním z pravidel použití vhodného ovoce v gastronomii je co nejvíce zařazovat a využívat právě ovoce sezónní… ☺**

**Níže uvedené ovoce rozdělte sami nebo v týmu do správného ročního období, kdy bychom jej měli co nejvíce zařazovat v jídelníčku v čerstvém stavu v plné zralosti, plné chuti a vitamínů (některé je možné zařadit i do 2 období)**

citron, datle, mandarinky, fíky, kiwi, liči, pomeranč, granátové jablko, jahody, třešně, grep, limetka, ananas, karambola, jablka, švestky, hrušky, ostružiny, hrozny, brusinky, kdoule, kiwi, višně, angrešt, meloun, rybíz, broskve, maliny, meruňky, nektarinky, blumy, ryngle, borůvky, mirabelky, jedlé kaštany

**JARO**

**LÉTO**

**PODZIM**

**ZIMA**

**Zkontrolujte si své řešení s ostatními.**