**Praktické cvičení: Využití ovoce v kuchyni - zadání**

**Metodické pokyny**: doporučuji pracovat ve dvojicích

1. Doplňte níže vhodné druhy ovoce vždy pod charakteristiku konkrétní úpravy.
2. Po skončení si své řešení sdělte s ostatními, své vlastní výsledky si obhajujte.
3. Na kterých druzích ovoce jste se nejvíce shodli?
4. Opravdu rozumíte všem uvedeným úpravám ovoce? Pokud ne, zeptej se spolužáků…
5. Na závěr si ústně vyjmenujte kuchyňské úpravy ovoce a vždy 2 druhy ovoce typické pro danou úpravu.
6. **Moštování:**

* Výhodou moštování je, že zpracujeme i potlučená, padaná jablka, která nelze skladovat. Jen předem umýt ve vhodné nádobě a vkládat do drtičky.
* Nadrcenou směs plnou šťávy přesuneme do lisu a pak už jen utahujeme šroub a odebíráme vytékající mošt.

**Druhy ovoce:**

1. **Pálení:**

* Pálení ovocných kvasů patří v Česku k tradičním způsobům zpracování ovoce
* Vykvašené ovoce se pálí při teplotě do 88 °C, kdy se odpařuje jen alkohol a v kvasu zůstávají silice. Destilát má v závislosti na počáteční cukernatosti kvasu a stavu při dokvašení přibližně 32 až 76 % alkoholu. Ideální je ředit na 50 – 51%, kdy je nápoj lahodný a voňavý.

**Druhy ovoce:**

1. **Sušení**

* Sušení ovoce patří k nejstarším a zároveň k nejzdravějším způsobům konzervace potravin.
* Připravit si domácí sušené ovoce není žádná věda. Sušit dnes můžete v troubě nebo elektrické sušičce, a to širokou škálu druhů ovoce. Při sušení se v plodech zachovává velké množství vitamínů. Tyto látky jsou citlivé na vysoké teploty.

**Druhy ovoce:**

1. **Sterilování:**

* Sterilace je metoda konzervace potravin. Sterilované ovoce se vyznačuje především svou dlouhou trvanlivostí a odolností vůči vnějším vlivům. Zachována je původní chuť.
* Hlavním účelem sterilace je teplotní destrukce zdraví škodlivých mikroorganismů, které se docílí působením vyšších teplot než 100 °C. Zároveň se tím zajistí zdravotní nezávadnost a delší trvanlivost potravin.

**Druhy ovoce:**

1. **Kandování:**

* Tato úprava slouží ke konzervaci a děje se tak, že se povařené ovoce nechá několik dní máčet v cukernatém roztoku, který se postupně zahušťuje dalším cukrem.
* Postupně se snižuje podíl vody v ovoci, což vytváří nepříznivé podmínky pro běžné mikroorganismy a kandované ovoce se tak při správném skladování nekazí.

**Druhy ovoce:**

1. **Zmrazování:**

* Zmrazování je nejrychlejší a nejšetrnější způsob konzervování. Při správném zmrazení si ovoce zachovává vyšší výživnou hodnotu než při nakládání nebo sterilizaci.

**Druhy ovoce:**