**Pochutiny**

|  |  |
| --- | --- |
| Pracovní list: | Datum: |
| Jméno a příjmení: | Třída: |
| Počet správných odpovědí: | Výsledná známka: |

1. **Napište charakteristiku pochutin:**

* **druh poživatin,**
* **nemají většinou žádnou výživovou hodnotu,**
* **příznivě působí na chuť a stravitelnost, činnost trávicího ústrojí**
* **povzbudivé a zdraví prospěšné účinky**

1. **Které části rostlin v přírodním stavu se suší?**

* **Semena**
* **Květy**
* **Listy**
* **Kůry**
* **Kořínky**

1. **Jaký vitamín obsahuje naťové koření, bylinky?**

* **Vitamín C**

1. **Doplňte název kořeni:**

****

Šafrán Skořice celá

Paprika mletá Pepř barevný



1. **Do jakých pokrmů používáme tyto druhy koření:**

* Paprika sladká – příprava polévek, gulášů,
* Kmín – pečivo, chléb, zelí, brambory, pečení masa
* Nové koření – polévky, omáčky, pečivo, do kečupu, nakládání uzenin
* Majoránka – polévky, pokrmy z luštěnin, mletá masa, paštiky
* Meduňka – polévky, omáčky, jogurty, rybí, drůbeží pokrmy, dekorace moučníků a dezertů
* Tymián – skopové, vepřové maso, zvěřina, zeleninové a houbové pokrmy
* Petrželová nať – před podáváním do polévek a pokrmů
* Rozmarýn – králík, zvěřina, skopové, drůbeží

1. **Jak skladujeme koření?**

* V chladných, suchých, dobře větratelných prostorách
* Odděleně od ostatních potravin