

BRAMBORY

- oddenkové hlízy z čeledi lilkovitých

1) Význam ve výživě

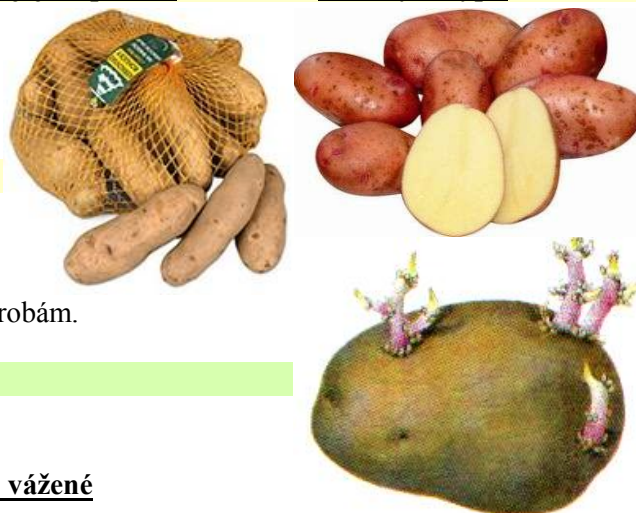
- **vysoká biologická hodnota** - obsahují **vit. C**, K, Fe, Mg, Ca, P, mají nižší energetickou hodnotu
- lehce stravitelné, **vysoký obsah vlákniny**

2) Odrůdy brambor

Brambory se dělí na - **konzumní (jdou do prodeje) a průmyslové (na výrobu škrobu...)**.

Obsah **škrobu v bramborách jednotlivých odrůd ovlivňuje jejich použití**. Dělí se do **3 varných typů** na:

- **salátové** (Karin, Keřkovské rohlíčky, ..) - **písmeno A**
- **přílohové** (Asterix, Rosara ...) - **písmeno B**
- **pyré** (Radka, Ostara, ...) - **písmeno C**



Podle **doby sklizně se rozlišují odrůdy**:

- **rané** (Ostara, Rezi, ..)
- **pozdní** (Eba, Radka, ..)

Odrůdy se liší **vlastnostmi chuťovými** a odolností proti chorobám.

3) Prodej brambor

V prodeji mohou být:

- **rané - do 31. srpna a pozdní - po 1. září**
- **prané (bez hlíny) nebo neprané, balené rozvážené nebo vážené**

Balí se do jutových nebo pletených pytlů (50 kg) nebo hadicových úpletů a děrovaných plastových sáčků - 2-5 kg.

4) Vady brambor

- mechanické poškození, **nazelenání**
- **namrzlé** - při teplotě **pod 2°C a nižší**, projevuje se **změnou chuti** -
- **naklíčené** - při teplotě **nad 8°C brambory klíčí**, vznikají pro lidský organismus jedovaté látky
- **strupovitost** - v balení brambor ji **může mít omezený počet hlíz**
- **MOKRÁ HNILOBA** - dužnina je hnědočervená, **kašovitá** a brambory **kvasně páchnou, NEPŘÍPUSTNÁ**
- **SUCHÁ HNILOBA** - na poraněných zhnědlých místech se objevuje plíseň, na řezu - hnědé skvrny, hlízy vysychají - v balení brambor **může mít omezený počet hlíz suchou hnilobu**

5) Skladování brambor

- **teplota skladování 3° až 5°C**, vlhkost = **85-90 %** (nižší - sesychání, vyšší - choroby)
- čistota, větrání, temno, proudění vzduchu

6) Druhy blízké bramborám

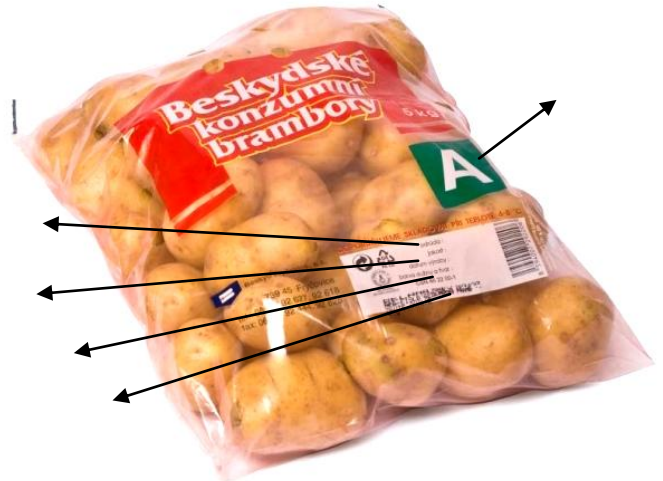
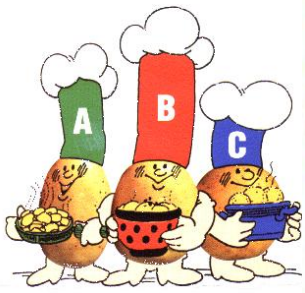
BATÁTY - sladké brambory

TOPINAMBURY - hlízy vhodné pro diabetiky, rostlina příbuzná **slunečnici**

Otázky k tématu brambory:

1. **Které údaje kromě ceny** musí být k dispozici spotřebiteli při prodeji brambor?
2. Které **choroby** jsou u brambor při prodeji - **nepřípustné a které přípustné?**
3. **Co je příčinou sládnutí** bramborových hlíz?
4. Proč nesmí být v prodeji naklíčené brambory?
5. **Co je příčinou prozelenání** bramborových hlíz?
6. Za jakých podmínek se musí skladovat brambory, aby neklíčily a nenamrzaly?
7. Vysvětlete, přínos brambor pro lidskou výživu!
8. Co jsou **batáty a topinambury**?





Houby

- **pochutina**
- na trhu je 66 druhů hub uznávaných dle ČSN za jedlé
- rozlišujeme:
 - lesní houby**
 - pěstované houby** - **žampiony (zahradní, krémové, portobello = steakový krémový), hlíva ústříčná, čínské houby**
- **požadavky na houby:** **čerstvé, zdravé, pevné, nasucho očištěné**, bez nečistot, mohou být rozpůlené (ale klobouk musí být spojen s nohou)



- houby obsahují **až 90 % vody, proto se rychle kazí**
- **vady** - přestárlé, mokré, **zapařené, plsnivé**, špinavé, prané
- v prodeji - **volně ložené nebo balené** (musí být označeny datem spotřeby a skladovací teplotou)

