**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 2oC a nižší**, projevuje se **změnou chuti** - ……………………………………..
* **naklíčené** - při teplotě **nad 8oC 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 3o až 5oC,** 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 uznaných dle ČSN za jedlé
* rozlišujeme:

**lesní houby**

**pěstované houby** - **žampióny (zahradní, krémové,portobello = steakový krémový),**

 **hlíva ústřičná, 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, plesnivé**, špinavé, prané
* v prodeji - **volně ložené nebo balené** (musí být označeny datem spotřeby a skladovací teplotou)



