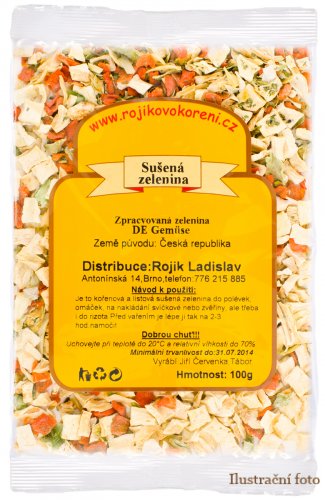
**Zelenina - konzervované výrobky**

****

Užívá se zejména:

**1) sušení**

* plody, listy, cibule a kořeny se suší **v sušárnách**

**nebo volně ve stínu**

* **sušené natě** = ………………………………………….
* **nejvíce si uchovává barvu a chuť zelenina**

**sušená mrazem**

* použití - ……………………………………………

**2) mrazení**

* rychlé **zmrazení šokem** při teplotách kolem - **40 oC**
* zelenina neztrácí chuť a nemění strukturu
* **skladování při - 18oC**
* **nesmí být porušen mrazírenský řetězec**
* jednodruhová - ………………………………………………………..
* směsi - …………………………………………………………………

**3) sterilace**

* při **80o až 100oC -** sklenice nebo plechovky
* ve slaném nálevu - např. ………………………………………….
* sladkokyselém nálevu - …………………………………………..
* vlastní šťávě = .................................................................................
* **trvanlivost** - ……………………………………………………….
* **ČATNÍ** = ………………………………………………………….

**4) nakládání do soli**

* minimálně **14 - 20 % soli** brání rozkladu zeleniny
* např ……………………………………………………………….

**5) nakládání do oleje**

* nejčastěji olivového - např. ……………………………………….

**6) kysání**

* **je mléčné kvašení,** vzniká **kyselina mléčná**, která brání rozkladu
* např. **kysané zelí (uchovává si obsah vitamínu C)**

****Otázky k tématu:

1. Které druhy zeleniny jsou nejčastěji součástí sušených směsí?
2. Jaké výhody má sušení zeleniny mrazem?
3. Při jakých teplotách probíhá šokové mrazení zeleniny?
4. Jaké zásady platí pro skladování a prodej mrazené zeleniny?
5. Uveďte příklady ze sortimentu mrazené zeleniny -

jednodruhové a zeleninových směsí!

1. Jakou trvanlivost má sterilovaná zelenina?
2. Jaké nálevy se užívají pro sterilovanou zeleninu?
3. Na jakou teplotu se zahřívá zelenina při sterilaci?
4. Co je čatní?
5. Které druhy zeleniny se konzervují v soli?
6. Které druhy zeleniny se nakládají do oleje?
7. Vysvětlete, proč se kysané zelí nekazí!