

Temat: Charakterystyka grzybów

Przepisz slajdy do zeszytu

Zapoznaj się z tematem z podręcznika

Wiadomości z grzybów należy się nauczyć



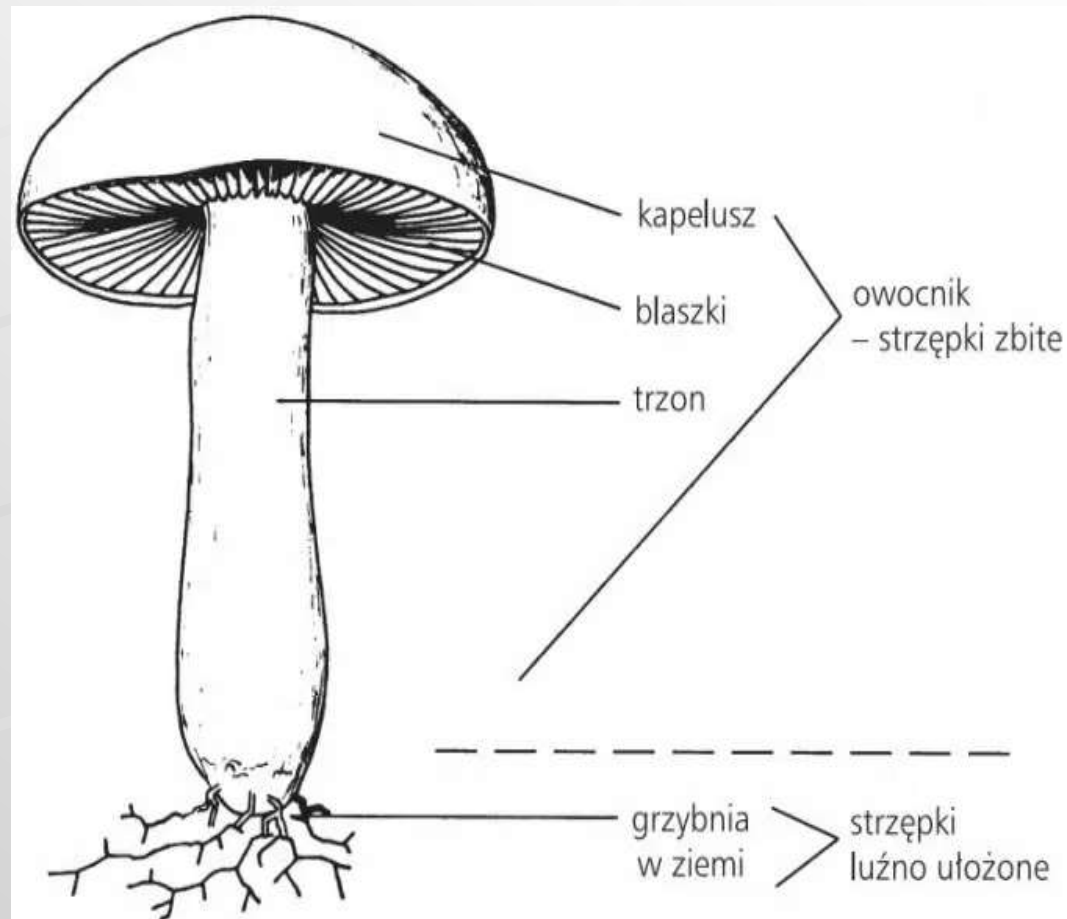


grzyby

- ♦ Są to organizmy cudzożywne ponieważ substancje i energię potrzebne do życia uzyskują z rozkładu żywej lub obumarłej materii.

budowa

- ✦ grzybnia
- ✦ owocnik / grzyb
 - trzon
 - kapelusz



Budowa pieczarki

skład chemiczny

- ♦ woda ok. 90%
- ♦ niewielkie ilości cukrów, białka niepełnowartościowego i tłuszczu
- ♦ znaczne ilości składników mineralnych /Ca, K, Na/ oraz witamin /z grupy B, A i D/

**Szerokie zastosowanie grzyby
zawdzięczają walorom
smakowym i aromatycznym.**

zalety

- ◆ pobudzają apetyt
- ◆ wpływają na lepsze trawienie
- ◆ są niskokaloryczne
- ◆ nie zawierają cholesterolu
- ◆ zawierają błonnik

wady

- ✦ Są ciężkostrawne, nie zalecane w żywieniu dzieci, ludzi starszych i chorych
- ✦ Są nietrwałe ze względu na dużą zawartość wody
- ✦ Posiadają dużą zdolność pochłaniania metali ciężkich

podziemia

pod względem gastronomicznym

- Dziko rosnące
- Uprawne



przechowywanie

- ◆ Miejsce suche
- ◆ Przewiewne
- ◆ Temperatura 0-6°C
- ◆ Nie przechowujemy w plastikowych torbach ponieważ grzyby szybko się zaparzają, łamią, pleśnieją

Grzyby trujące
zawierają:



**kwask helwelowy,
muskarynę,
atropinę grzybową.**

Spożycie tych substancji może być
przyczyną śmiertelnego zatrucia

Truffle



Boczniaki



ziemniaki

Temat: Charakterystyka ziemniaków

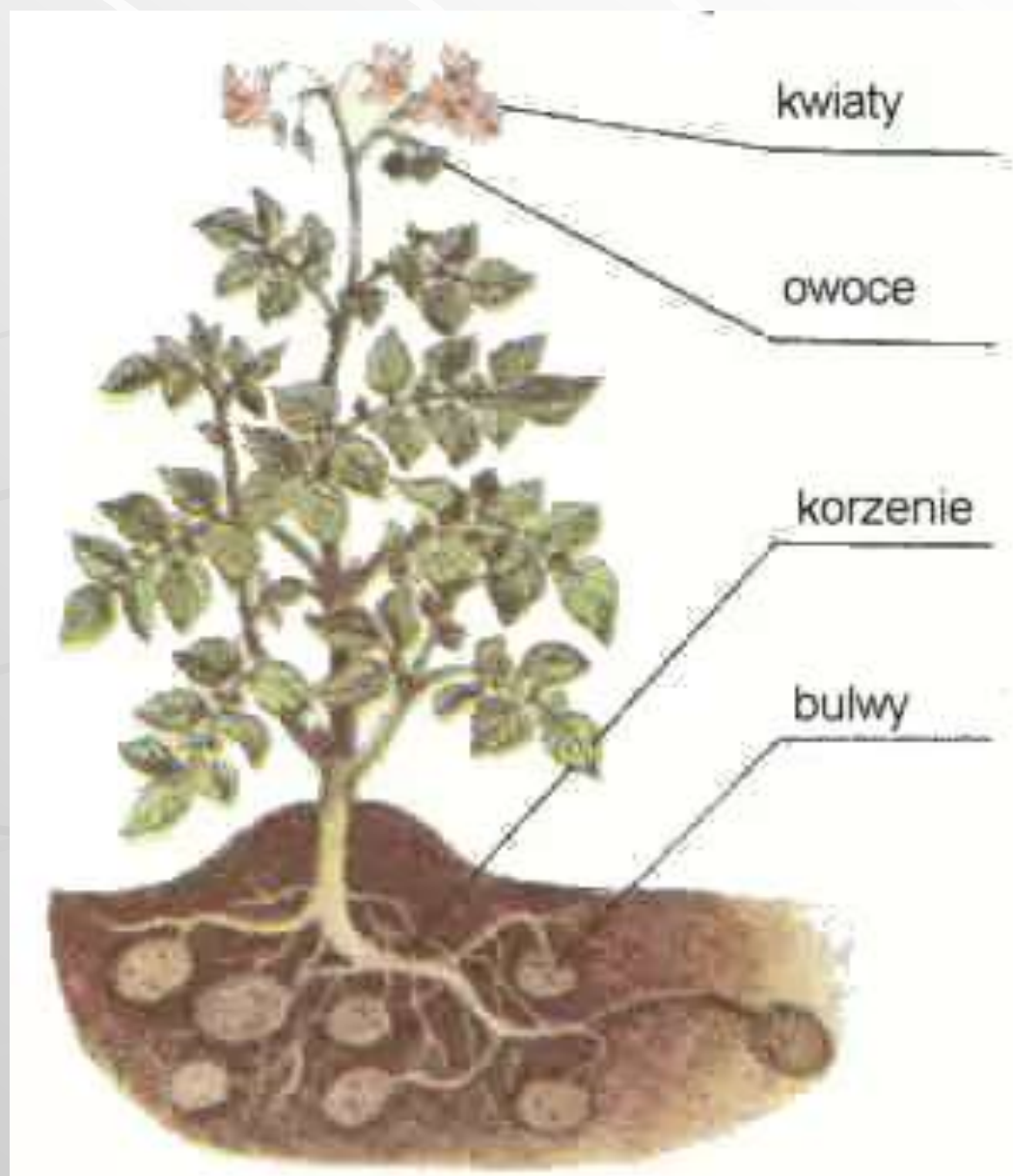
Przepisz slajdy do zeszytu

Zapoznaj się z tematem z podręcznika
Wiadomości z ziemniaków należy się
nauczyć

Zdjęcia z notatką zrobioną w zeszycie
proszę przesłać do 6 kwietnia (środa)
do godz. 15 na adres atolwinska@op.pl

ziemniak

- ✦ to rośliny
jednoroczne z
rodziny
psiankowatych.
Częścią jadalną
ziemniaka są
bulwy.



budowa bulwy

- ✦ Skórka /warstwa korkowa, korkowina/
- ✦ Kora pierwotna / białko, składniki mineralne i niewielka ilość tłuszczu/
- ✦ Pierścień wiązek naczyniowo-sitowych /skrobia i witamina C/
- ✦ Rdzeń zewnętrzny /skrobia/
- ✦ Rdzeń wewnętrzny wodnisty /najniższa wartość odżywcza/
- ✦ Oczka

skład chemiczny

- ✦ woda ok. 75%
- ✦ skrobia 11-22%
- ✦ niewielkie ilości białka, tłuszczu, witamina C, B
- ✦ potas /działanie alkalizujące/
- ✦ alkaloid solanina /więcej wiosną podczas kiełkowania/

Wartość odżywcza

- ✦ Ziemniaki są składnikami węglowodanowymi
- ✦ Cukry ulegają rozkładowi podczas przechowywania
- ✦ Białko ma dużą wartość biologiczną
- ✦ Solanina – jej zawartość wzrasta w okresie kiełkowania i pod wpływem światła /na wiosnę nie gotuje się w skórcie/, jest rozpuszczalna w wodzie
- ✦ Witamina C maleje podczas przechowywania nawet o 75%
- ✦ Ziemniaki mają właściwości alkalizujące

skład chemiczny

zależy od:

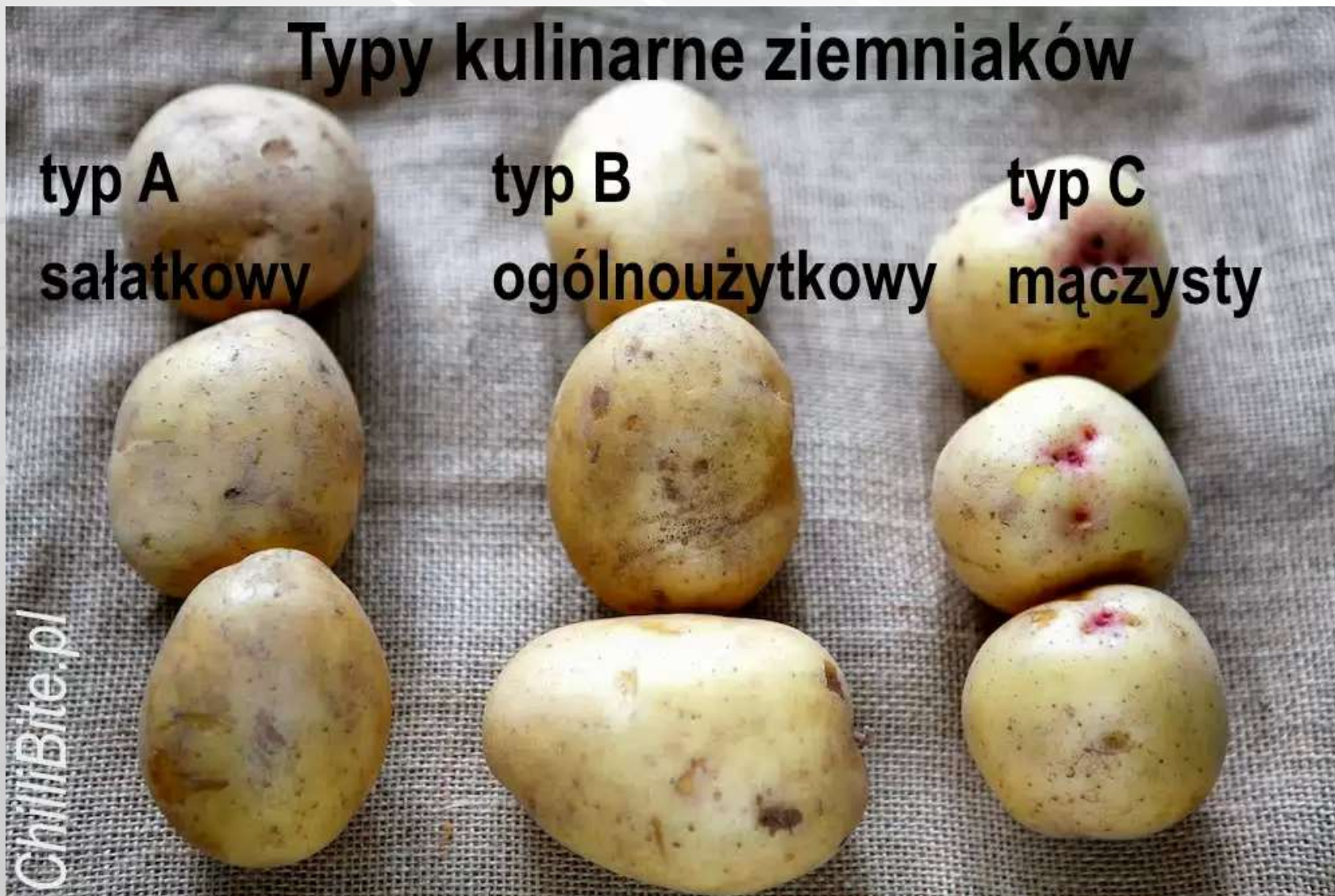
- ✦ Odmiany
- ✦ Czynników klimatycznych
- ✦ Czynników agrotechnicznych
- ✦ Czasu i warunków przechowywania

Typy kulinarne ziemniaków

typ A
sałatkowy

typ B
ogólnoużytkowy

typ C
mączysty



potrawy

- ze względu na przeznaczenie

jadalne

przemysłowe – zawierają
dużo skrobi mało białka,
zastosowanie produkcja
skrobi ziemniaczanej

pastewne – zawierają dużo
białka, zastosowanie
karmienie zwierząt

potrzeba

- ze względu na porę dojrzewania
 - wczesne
 - średnio-wczesne
 - późne
- ze względu na zawartość skrobi
 - wyskokskrobiowe powyżej 19%
 - średnioskrobiowe 15 - 19%
 - niskoskrobiowe poniżej 15%

zemiaki jadalne

- ◆ Regularny kształt
- ◆ Dobry smak i zapach
- ◆ Jednolita barwa miąższu
- ◆ Płytke oczka
- ◆ Równomiernie się gotują
- ◆ Nie zawierają pustych miejsc wewnątrz
- ◆ Czyste, suche, zdrowe, jędrne

przechowywanie

- ✦ Pomieszczenia wentylowane
- ✦ Temperatura regulowana
- ✦ Wysoka wilgotność powietrza
- ✦ Brak światła
- ✦ Czas przechowywania do 7 miesięcy

przetwory

- ✦ Mączka ziemniaczana /wyekstarahowana skrobia/
- ✦ Mrożonki /uformowane, obsmażone, ugotowane, blanszowane i zamrożone/
- ✦ Koncentraty /suche, sypkie mieszanki, które trzeba uwodnić i uformować przed obróbką cieplną/
- ✦ Spirytus

przetwory

- ✦ Mączka ziemniaczana /wyekstarahowana skrobia/



przetwory

- ✦ Mrożonki /uformowane, obsmażone, ugotowane, blanszowane i zamrożone/



przetwory

- ✦ Koncentraty /suche, sypkie mieszanki, które trzeba uwodnić i uformować przed obróbką cieplną/

