



**Slezská univerzita v Opavě**

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

# Úprava zeleniny krájením

## Obsah:

Krájení julienne a brunoise

Cibule

Pórek

Česnek

Zelí

Opomíjené druhy zeleniny

Artyčok

Fazolové lusky

Chřest

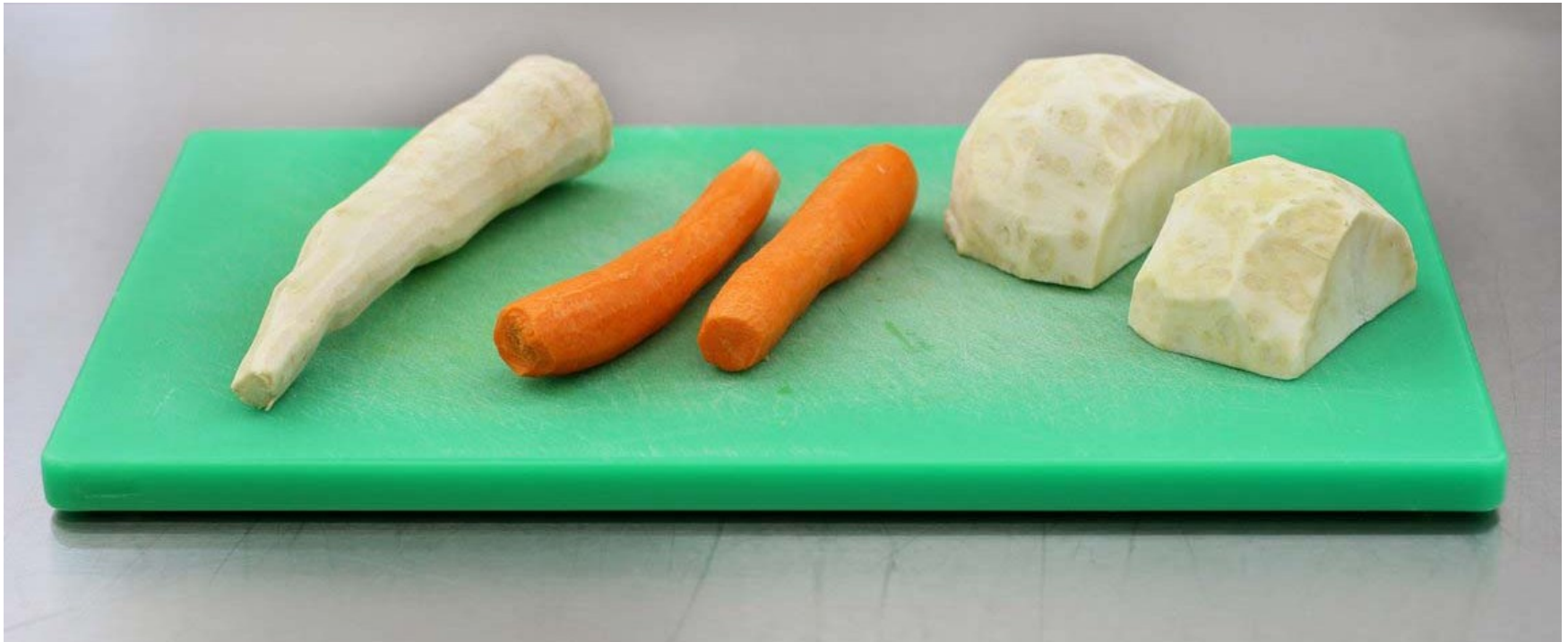
Řapíkatý celer

Fenykl

Petrželová nať

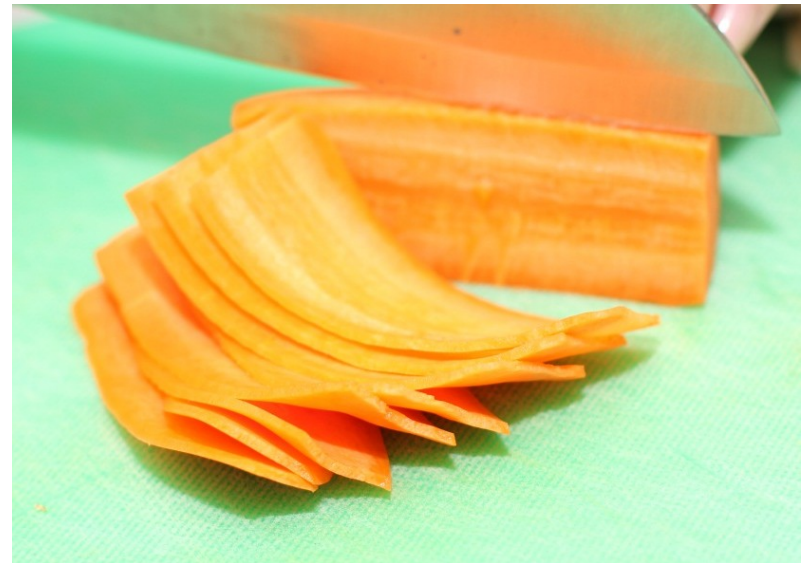
Rajské jablko

# Kořenová zelenina



Před začátkem práce s kořenovou zeleninou  
vše pečlivě očistíme

# Krájení na julienne



Nejprve si připravíme tenké plátky

Rozdíl mezi dobře a špatně nakrájenými plátky  
– ideální tloušťka do 2 mm



Z plátků nakrájíme tenké nudličky - julienne



## Způsob krájení julienne



# Krájení na brunoise



správné držení rukou



Z julienne můžeme pokračovat krájením nadrobno - brunoise



Ideálně pokrájený brunoise připravený pro další použití



# Cibule

Krájení cibule začíná loupáním.  
Rozlišuje krájení: na kostičky a na kolečka



Při krájení na kostičky je potřeba zachovat kořen,  
při krájení na kolečka kousek natě

## Krájení na kostičky

Nejprve cibuli překrojíme napůl, poté krájíme plátky tak, abychom zachovali kořen celý, tedy nedokrajujeme až do konce – cibule bude držet pohromadě.



Krájíme-li velmi jemně,  
překrojíme ještě cibuli jednou až dvakrát vodorovně.



Nakrájíme na jemné kostičky, zbylý kořen k další přípravě neupotřebíme, můžeme ho proto odložit



Krájíme kolečka podle potřeby.  
V závěru držíme cibuli za zbytek natě,  
který následně odložíme

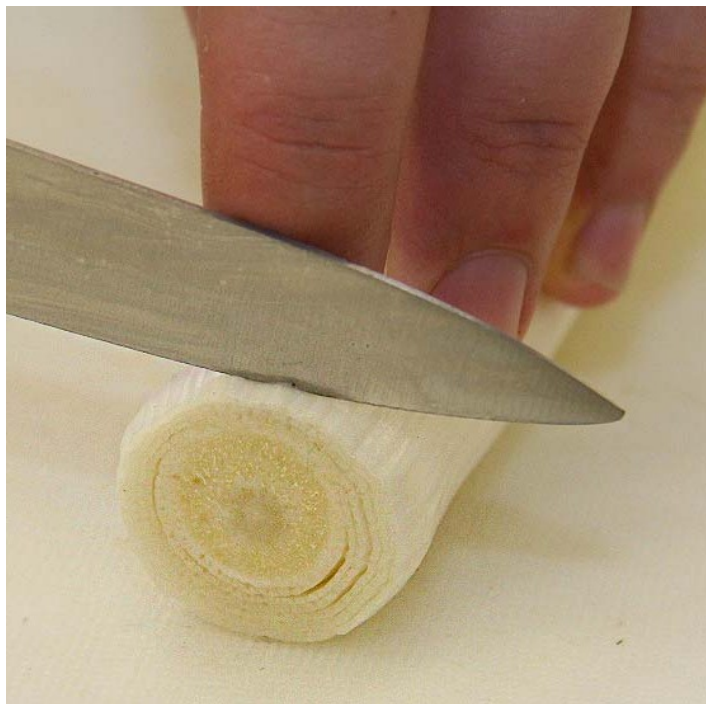


# Pórek

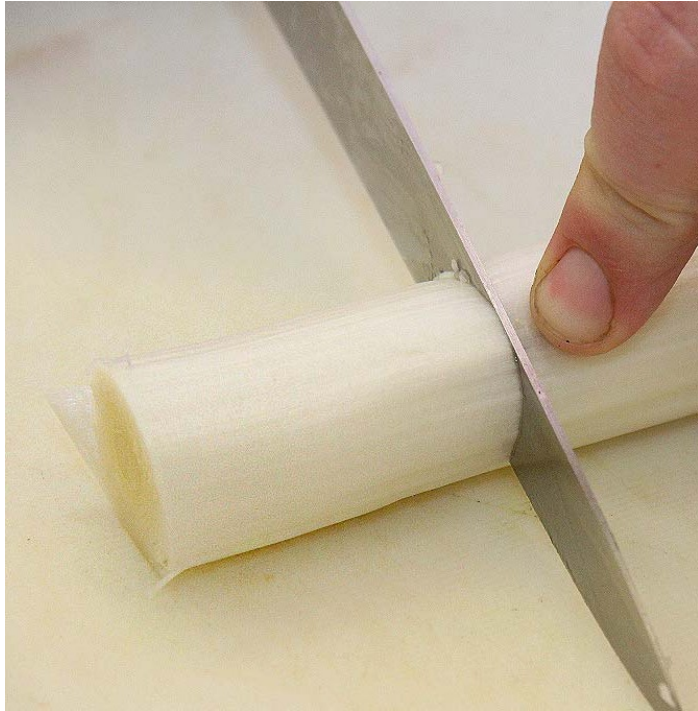




Po očištění můžeme krájet kolečka



Pórek můžeme také rozkrájet na špalíky,  
které poté překrojíme podélně



Vzniklé poloviny přitiskneme na pracovní desku  
a začneme krájet proužky julienne



Způsob krájení šikmo podélně.  
Vznikají efektní elipsy



## Různé typy krájení pórků



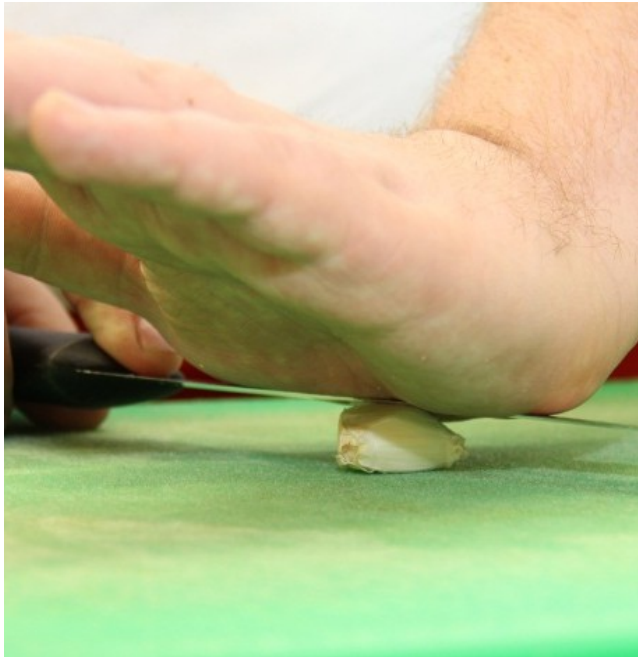
# Česnek



Stroužek česneku nejprve tlakem dlaně rozdělíme  
na jednotlivé stroužky



Poté pomocí tlaku přes nůž narušíme slupku  
stroužku, tzn. že praskne.  
Poté stroužek snadněji oloupeme





Následně stroužek podélně přepůlíme  
a špičkou nože vyjmeme klíček – zabráníme tím šíření  
klasického česnekového aroma



- Při tření stroužku přidáváme sůl
- sůl napomáhá tření a zabraňuje oxidaci česneku



Podle potřeby můžeme česnek také nakrájet na plátky



# Zelí

Hlávku zelí nejprve očistíme od špinavých a zvadlých svrchních listů a poté přepůlíme a rozčtvrtíme



Následně chytíme prsty košťál  
a začneme krájet tenké nudličky



Je důležité krájet až do konce, tedy na pracovní desku, jinak vzniknou nevhodně silné zbytky, které nevyužijeme



Zelí můžeme krájet i jinými způsoby, nemusí se jen krouhat



Začneme tím, že odkrojíme košťál a uděláme silnější plátek

Z plátků pokračujeme krájením trojúhelníků





# Zelí nakrouhané a na trojúhelníky pro klasické a netypické dušené zelí



# Opomíjené druhy zeleniny



# Artyčok



Nejprve odřízneme stonek bodláku a ošetříme citronem – zamezíme tím oxidaci (černání) suroviny



Odkrojíme dvě třetiny horních listů  
a odkryjeme srdce artyčoku



Odkrájíme boční listy



Vykrojíme středové jádro s chmýřím



Ošetříme citronem a z blanšírujeme v horké  
a následně ve studené vodě





Artyčok připravený k zapékání nebo plnění



# Fazolové lusky



Nejprve odstraníme oba konce lusku



Vnořením do horké vody a následným ochlazením  
ve studené blanšírujeme

# Chřest



Odkrojíme dřevnaté spodní části stonku



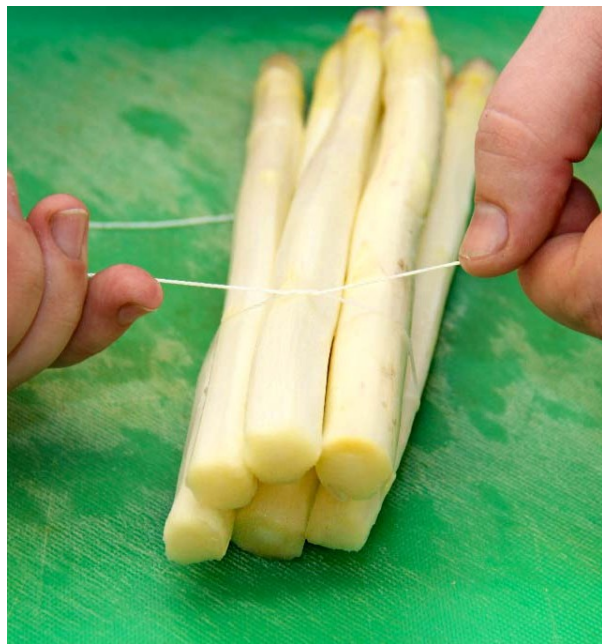
Pod hlavičkou oloupeme



Pracujeme rychle - Ukládáme ve vodě,  
aby neoxidoval a nehnědl



## Svážeme kuchyňským motouzem





Zblanšírujeme nastojato v horké vodě  
– hlavičky nesmí být potopené



# Řapíkatý celer



Nejprve odkrojíme kořen, který nijak nevyužijeme



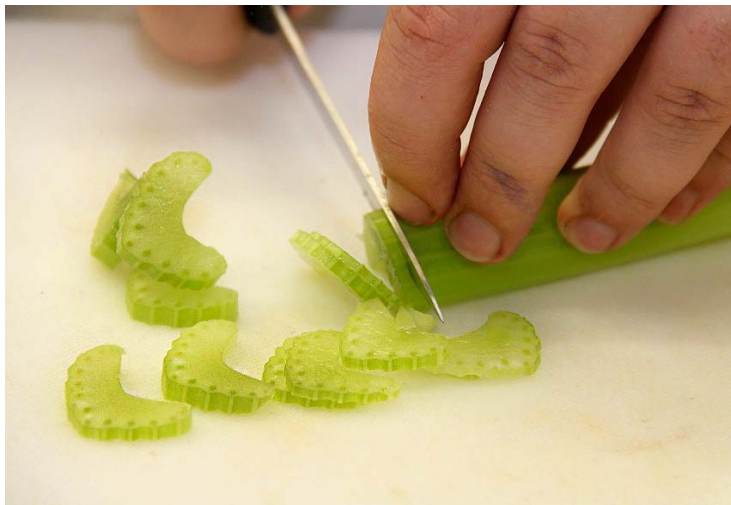
Rostlinu rozložíme a omyjeme



Horní listy můžeme otrhat a využít v polévce



Hmotu můžeme nakrájet na plátky nebo na julienne



Surovina připravená k dalšímu zpracování



# Fenyki





Odřízneme spodní část rostliny



# Rozlistujeme



Nakrájíme na nudličky



# Petrželová nat'



Nať natrháme na rúžičky a zbavíme stonku



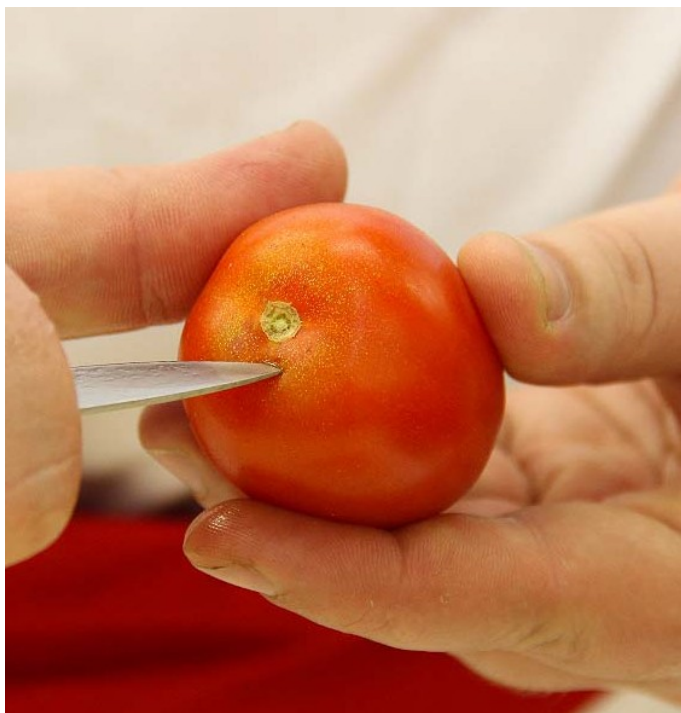
Nasekáme nadrobno  
– nůž vedeme kolíbkovým způsobem řezu



# Rajské jablko



Používáme vždy rajčata se stonkem kvůli aroma



Plod omyjeme a odstraníme “bubáka”



Nakrojíme slupku do kříže



Vložíme do horké vody, krátce povaříme



Vložíme do studené vody



# Oloupeme



Rajče je připravené k dalšímu technologickému postupu





**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Jan Pařízek, Bc. Martin Kůs