**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 22.týždeň – 25.1.2021-29.1.2021**

**Názov témy:**

**Typy kotlov na varenie**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Pri koľkých stravníkoch sa používajú varné kotly v zariadeniach spoločného stravovania?**
2. **Na čo sa používajú varné kotly?**
3. **Ako rozdeľujeme varné kotly podľa veľkosti?**

**Typy kotlov na varenie**

**Varné kotly** sú okrem sporákov najdôležitejším zariadením na tepelné spracovanie surovín. Optimálne využitie majú v závodoch spoločného stravovania, kde sa stravuje viac ako sto stravníkov.

**Používajú sa na varenie:**

* **polievok,**
* **prívarkov,**
* **omáčok,**
* **zemiakov,**
* **knedlí,**
* **zeleniny.**

Majú väčší objem ako hrnce. Ľahko sa plnia a vyprázdňujú (sklopením alebo vypúšťaním).

Kotly používané v závodoch spoločného stravovania sú **dvojplášťové** (duplikátorové), preto sa v nich potraviny nepripaľujú. Okrem toho, že sa lepšie využíva vzniknutá tepelná energia, skracuje sa aj čas potrebný na varenie. Navyše odpadá namáhavé zdvíhanie a prenášanie, ktoré je pri varení v hrncoch nevyhnutné.

Kotly majú kovovú konštrukciu. Malé kotly, predovšetkým **diétne batérie,** sú celé z nehrdzavejúceho plechu. Časti veľkých kotlov, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinami (veko, manžeta a vnútorná varná nádoba) sú z nehrdzavejúceho materiálu alebo smaltované. Vnútri sú plášťové vložky a varný proces je založený na princípe priameho ohrievania. Tepelný zdroj (plyn, elektrická energia) **zohrieva vodu v medzi plášti** a premieňa ju na paru. Para sa privádza priamo do medzi plášťa parných kotlov a zohrieva vnútorný plášť s pokrmom. Preto stav vody v medzi plášti stále kontrolujeme. Ak je kotol správne naplnený, začne voda po otvorení kontrolného kohútika vytekať. Kotol je uzatvorený vekom a tesne nad dnom má výpustný kohút s mriežkou alebo sitkom. Poistná armatúra chráni kotol pred roztrhnutím nadmerným tlakom a kontroluje intenzitu varu.

**Podľa veľkosti sú kotly:**

* **malé,**
* **veľké.**

**Medzi malé kotly patria:**

* **diétne alebo batériové kotly s objemom od 10 do 50 litrov,**
* **sklopný varný kotol s objemom 80 litrov,**
* **kotly na varenie mlieka a prípravu zápražky.**

**Veľké kotly** majú objem 150 až 300 litrov.



 Varný kotol