Technológia 2. ročník

1. Bravčové vnútornosti rozdelenie
2. Úprava vnútorností varením, dusením
3. Úprava vnútorností vyprážaním
4. Špeciality z bravčového mäsa
5. Opakovanie údeného mäsa a vnútorností

 **Bravčové vnútornosti - rozdelenie**

Vnútornosti z bravčového mäsa sú veľmi cennou, biologicky hodnotnou potravinou, ktorú

s obľubou používame na prípravu chutných a hodnotných pokrmov. Vyznačujú sa najmä tým, že majú vysoký obsah minerálnych látok a vitamínov.

Vnútornosti poznáme: mozog, jazyk, pľúca, srdce, pečeň, žalúdok, obličky, slezinu, krv.

Pretože vnútornosti rýchlo podliehajú skaze, pripravujeme pokrmy len z čerstvých vnútorností.

**Mozog** – obsahuje väčšie množstvo tuku, cholesterolu a lecitínu a menšie množstvo bielkovín a purínových látok. Z minerálnych látok obsahuje najmä fosfor a vápnik. Mozog je pomerne ťažšie stráviteľný než ostatná svalovina zvierat.

**Jazyk** – je vyhľadávanou pochúťkou. Obsahuje vitamíny skupiny B. Na prípravu jedál používame jazyk surový, nakladaný a údený.

**Pľúca** - obsahujú mnoho minerálnych látok a najmä z pľúc mladých zvierat sa pripravujú chutné pokrmy. Ďalej pľúca obsahujú väzivové, kolagénové a elastické vlákna, a preto ich musíme pri kuchynskej úprave krájať na vhodné malé kúsky.

**Srdce** – sa vyznačuje tuhším svalovým tkanivom. Pre túto osobitnú vlastnosť je ťažšie stráviteľné. Obsahuje väčšie množstvo minerálnych látok a vitamínov.

**Pečeň** – je najcennejšou vnútornosťou. Vyznačuje sa najmä vysokým obsahom minerálnych látok a vitamínov.

**Bravčový žalúdok** – používame zväčša ako cenný obalový materiál v mäsovom priemysle (príprava tlačenky).

**Obličky** – sú cennou potravinou pre vysoký obsah bielkovín, minerálnych látok a vitamínov. Rýchlym sparením horúcou vodou ich zbavíme zápachu po moči.

**Slezina -** sa používa na prípravu dusených jedál podobne ako pečeň. Spolu s pečeňou z nej pripravujeme sekané jedlá ako halušky, pečeňovú ryžu, knedličky, pečeňovú plnku

a podobne.

**Krv -** je veľmi cenná bielkovinová potravina. Vyznačuje sa najmä pomerne veľkým obsahom minerálnych látok. Je ťažšie stráviteľná. Krv ošípaných má príjemnejšie chuťové vlastnosti. Čerstvá krv sa používa na výrobu varených prípravkov, ako tlačenka, krvná polievka.

 **Úprava vnútorností dusením**

**Bravčové srdce na paprike**

**Suroviny:**

bravčové srdce , tuk , cibuľa , mletá červená paprika , hladká múka , mlieko , smotana , soľ, vývar,

**Postup**: drobno nakrájanú cibuľu opražíme na tuku, pridáme mletú papriku, vložíme očistené, umyté, na väčšie kocky pokrájané bravčové srdce a dusíme pod pokrievkou do mäkka.

Pri dusení občas premiešame a podlejeme vývarom. Udusené srdcia zo šťavy vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme, zalejeme vlažným vývarom a varíme

do zhustnutia. Potom rozriedime mliekom a povaríme ešte 5 minút. Takto pripravenú omáčku precedíme cez husté cedidlo na mäso, pridáme smotanu a krátko povaríme,

**Vodné prílohy**: žemľové knedle, varené zemiaky, dusená ryža, halušky.

 

 **Teľacia pečeň na slanine**

**Suroviny**: teľacia pečeň , údená slaniny , tuk , hladká múka , soľ, mleté čierne korenie, vývar,

**Postup**: na rezne nakrájanú pečeň zbavíme blán, pretiahneme slaninou, osolíme okoreníme

a poprášime múkou. Na rozpálenom tuku pečeň po oboch stranách opečieme. Potom preložíme na teplú misu, vydusenú šťavu poprášime múkou, opražíme, zalejeme vývarom, povaríme a hotovú šťavou polejeme pečeň,

**Vhodné prílohy:** dusená ryža, vyprážané alebo varené zemiaky, zelenina, šaláty.

 **Úprava vnútorností vyprážaním**

**Vyprážaná teľacia pečeň**

**Suroviny**: teľacia pečeň, olej, vajcia, hladká múka, mlieko, strúhanka, soľ,

**Postup** : z dobre umytej, osušenej a odblanenej teľacej pečene nakrájame plátky (rezne), obalíme v múke , vajciach a strúhanke. Potom ich do zlata vypražíme v horúcom tuku

po oboch stranách,

**Vhodné prílohy**: varené zemiaky, dusená zelenina, šaláty, tatárska omáčka.

**Vyprážané držky**

**Suroviny**: surové držky, cibuľa, tuk, soľ, hladká múka, vajcia, mlieko, strúhanka, bylinkové maslo,

**Postup**: dobre očistené a s cibuľou do mäkka uvarené držky vyberieme z vývaru, opláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Z vybraných hrubých mäsitých držiek nakrájame rovnaké úhľadné porcie, osolíme, obalíme v múke, v mlieku rozšľahaných vajciach

a v strúhanke. Potom vyprážame v rozpálenom tuku po oboch stranách do zlata. Vyprážané zjemňujeme bylinkovým maslom. Držky vyprážame tesne pred podávaním (chladnutím tvrdnú),

**Vhodné prílohy**: rôzne upravené zemiaky, dusená ryža.



 **Špeciality z bravčového mäsa**

Špeciality z bravčového mäsa najčastejšie pripravujeme z:

- bravčovej panenskej,

- bravčového pliecka,

- bravčového karé.

Mäso pred úpravou odblaníme a pokrájame na rovnomerné porcie, naklepeme, osolíme, okoreníme a kombinujeme s rôznymi surovinami:

- šampiňónmi,

- zeleninou,

- slaninou,

- šunkou,

- sterilizovanými uhorkami,

- cibuľou,

- červeným vínom,

- syrom a pod.

Upravujeme ho najčastejšie dusením, pečením a vyprážaním.

**Bravčový plnený rezeň na mexický spôsob**

**Suroviny**: mäso z bravčového stehna , anglická slanina , maslo , očistené šampiňóny, rajčiakový pretlak, cibuľa, biele víno, hladká múka, vývar,

**Plnka**: bravčové mäso, hovädzie mäso, žemľa, mlieko, olej, vajce, cibuľa, cesnak, mleté čierne korenie, soľ, nastrúhaný ementálsky syr,

**Príprava plnky**: bravčové a hovädzie mäso, v mlieku namočenú a vytlačenú žemľu zomelieme, pridáme vajce, opraženú cibuľu, rozotrený cesnak, postrúhaný syr, osolíme, okoreníme a dôkladne vymiešame,

**Postup**: z mäsa nakrájame rezne, na tenko vyklepeme a osolíme, kôpky pripravenej plnky uložíme do stredu rezňov, rezne v polovici prehneme, okraje tĺčikom naklepeme, obalíme

do plátkov slaniny a upevníme špáradlom. Takto upravené rezne uložíme do maslom vymasteného pekáča, vložíme do rozohriatej rúry a za občasného polievania vlastnou šťavou upečieme do mäkka. Mäkké rezne vyberieme zo šťavy, pridáme rajčinový pretlak, vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme, zalejeme vlažným vývarom, dôkladne rozmiešame, pridáme na plátky pokrájané šampiňóny, biele víno a dobre prevaríme. Ako prílohu podávame dusenú ryžu, opekané zemiaky.

 