**Vzdelávacie úlohy z predmetu Technológia - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 15.týždeň – 9.12.2021-10.12.2021**

**Názov témy:**

1. **Úprava štiav z teľacieho mäsa**
2. **Opakovanie tematického celku – Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa**
3. **Úprava jedál z bravčového mäsa**

***Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Akou surovinou zahusťujeme šťavy, omáčky?**
2. **Napíš charakteristiku hovädzieho mäsa a charakteristiku teľacieho mäsa.**
3. **Napíš charakteristiku bravčového mäsa.**

**1. Úprava štiav z teľacieho mäsa**

Šťavy, omáčky:

* zahusťujeme podľa množstva pripravovaného pokrmu múkou (pri menšom množstve) alebo zápražkou (pri väčšom množstve).

Zahusťovanie múkou:

* vydusenú šťavu na tuk zaprášime hladkou múkou, ktorú za stáleho miešania dobre opražíme, zalejeme vlažnou tekutinou (voda, vývar, mlieko), metličkou dobre rozšľaháme a povaríme.

Zahusťovanie zápražkou:

* pri príprave väčšieho množstva pokrmu nemôžeme zaprašovať múkou, pretože by sa ľahko pripaľovala. Preto si pripravíme zápražku, s ktorou šťavu zahustíme. Zahustenú šťavu musíme vždy dobre prevariť. V malom množstve 30 minút, vo veľkom množstve najmenej jednu hodinu. Omáčku varíme pomaly, aby bola hladká, cedíme ju (pasírujeme) cez jemné sito. Precedená omáčka sa nechá znovu povariť s mäsom, až tuk vystúpi na povrch. Keď si to povaha pokrmu vyžaduje pridáme do omáčky vložky osobitne vopred pripravované. Vložky pridávame do hotovej precedenej omáčky, s ktorou sa ešte krátko povaria.

Teľacie mäso po bratislavsky

* základné suroviny: teľacie pliecko (500 g), koreňová zelenina (200 g), cibuľa (1 kus), celé nové aj čierne korenie, bobkový list (3 – 4 kusy), 1 lyžica hladkej múky, smotana na šľahanie (200 ml), mlieko (1-2 dl), 2 plátky citróna, práškový cukor, citrónová šťava, soľ, vegeta, maslo
* **Postup prípravy**: Cibuľu pokrájanú na kocky speníme na oleji, pridáme zeleninu pokrájanú na malé kúsky s plátkom citróna. Mäso pokrájané na kocky doložíme do zeleniny, ochutíme soľou, vegetou, vyberieme plátok citróna a podusíme vo vlastnej šťave. Potom si do mäsa dolejeme vývar z prevarených celých korenín, bobkových listov, zelenín a mäsových kostí. V prípade, že sa nám z omáčky odparí si mäso dolievame vývarom. Omáčku so zeleninou si oddelíme od mäsa a rozmixujeme ponorným mixérom a precedíme. Vlejeme ju späť do mäsa a zahustíme premiešanou smotanou s mliekom a hladkou múkou. Omáčky by malo byť zhruba 2 dl na 1 porciu. Necháme zovrieť, odstavíme zo sporáka a dochutíme citrónovou šťavou.



**2. Opakovanie tematického celku: Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa**

 **Úprava jedál z hovädzieho mäsa**

**Hovädzie mäso z mladších kusov do dvoch rokov, a to jalovíc, kráv, volov a býkov má svetločervené zafarbenie, je mäkké, jemnozrnné a mierne prerastené tukom. Tuk z mladších kusov je biely a tuhý. Mäso zo starých kusov je jemnozrnné, mramorovité, prerastené tukom a sfarbené do červena. Mäso pred technologickou úpravou sa nechá odležať (zrieť). Dĺžka zrenia mäsa závisí od veku a druhu od štyroch do desať dní.**

Hovädzie mäso podľa kvalitných znakov sa zaraďuje do týchto akostných tried:

1. trieda: sviečkovica, nízka a vysoká roštenka, stehno bez nožiny (vrchný a spodný šál, malý a veľký orech a špička),
2. trieda: rebro (vysoké, holé), plece bez nožiny (vysoké, okrúhle a ploché, plecová špička a husička) a podplecie,
3. trieda: nízke rebro, pupok, hruď, veverička, predstierka a chvost,
4. trieda: krk, predná a zadná nožina (glejovky, krk, výrez, odrezky a vnútornosti).

Na kvalitu pokrmov z hovädzieho mäsa má vplyv správne rozdelenie a hospodárne využitie jednotlivých častí. Napríklad kvalitná, dobre odležaná sviečkovica sa používa na úpravu v celosti alebo na prípravu pokrmov na objednávku (minútky). Vyzretá nízka roštenka najmä z mladších kusov je vhodná na úpravu v celosti na anglický spôsob, prípadne čerstvo pečená na minútkové pokrmy. Roštenka zo starých kusov je vhodná na úpravu dusením v celosti alebo sa krája na plátky. Všeobecne jednotlivé časti mäsa používané na minútkovú rýchlu úpravu (sviečková, nízka a vysoká roštenka) alebo tepelne upravované v celosti, prípadne vo väčších kusoch s hmotnosťou jeden až jeden a pol kilogramu pečením, dusením, varením, by sa nemali používať na prípravu pokrmov z nadrobno pokrájaného mäsa (guláše, tokáne, perkelty).

Hovädzie mäso rozdeľujeme na 24 častí:

* sviečkovica, - okrúhle pliecko, - veverička,
* nízka a vysoká roštenka, - ploché pliecko, - predstierka,
* špička, - husička, - chvost,
* malý orech, - vysoké rebro, - krk,
* veľký orech, - holé rebro, - glejovky,
* spodný šál, - nízke rebro, - špička krku,
* vrchný šál, - hruď, - líčko,
* vysoké pliecko, - pupok, - podplecie.

Hovädzie mäso určené na výsek sa vo výrobe rozdeľuje podľa akostných znakov na štvrte, ktoré podľa zrelosti, tučnosti, vyvinutia svalstva a veku zatrieďujeme do troch akostných tried. Štvrte sa musia starostlivo spracovať, nesmú obsahovať zvyšky vnútorností a zrazenej krvi. Ich povrch musí byť čistý, bez krvných podliatin, pomliaždenín, hlbších zárezov a vpichov. Hovädzie mäso sa musí dodávať odležané najmenej štyri dni po zabití. Výber mäsa podľa akostných tried dobytka zaručuje kvalitu mäsa a tým aj kvalitu pripravovaného pokrmu.

**Úprava jedál z hovädzieho mäsa**

**Teľacie mäso má bledoružovú farbu so sivým odtieňom, vyznačuje sa jemnosťou zloženia tkaniva, má príjemnú chuť a vôňu po mlieku. Mäso je šťavnaté a obsahuje väčšie percento vody. Najlepšie mäso je z teliat do troch mesiacov, váhy 70 kg. Mäso z mladších teliat (do štyroch týždňov) je vodnaté a takmer bezfarebné. Teľacie mäso je chudobné na tuk. Tuk je žltý, mäkšej konzistencie. Pre svoje dietetické vlastnosti je teľacie mäso najrozšírenejším mäsom v diétnom a detskom stravovaní.**

Akostné triedy teľacieho mäsa:

1. trieda: stehno (veľký a malý orech, krátky sval a svalovník – frikando), oblička (karé),
2. trieda: plece, hruď (špička, stred, pupok),
3. trieda: krk, nožiny (glejovky), hlava, chvost, nožičky a vnútornosti.

**Delenie teľacieho mäsa:**

* **veľký orech,**
* **malý orech,**
* **krátky sval,**
* **svalovník (frikando),**
* **karé,**
* **krk,**
* **plece,**
* **hruď,**
* **koleno a nožiny (glejovky),**
* **nohy,**
* **hlava.**

 

**3. Úprava jedál z bravčového mäsa**

**Charakteristika:**

* **bravčové mäso je ružovkastej farby, niektoré časti má tmavočervené, iné časti sú svetločervené so sivým odtieňom**
* **mäso je mäkké, jemnozrnné a prerastené tukom**
* **podkožný tuk (slanina) má bielu až ružovkastú farbu**

Najlepšie vlastnosti pre kuchynské spracovanie má mäso zo sedem – desaťmesačných kusov vo váhe 60 – 80 kilogramov.

Do závodov spoločného stravovania sa dodáva bravčové mäso už rozdelené, obvykle aj vykostené, v zriedkavých prípadoch v poloviciach.

Bravčové polovice, prípadne ich vykostené časti, musia byť čisté, bez štetín, škvŕn po obarení, očistené od nepožívateľných častí, zvyškov vnútorností a zrazenej krvi.

Delenie a vykosťovanie:

* z bravčovej polovice oddelíme stehno medzi posledným bedrovým stavcom a prvým stavcom krížovej kosti

Predná časť obsahuje:

* pečienku
* plece
* bok
* krkovičku



**Vzdelávacie úlohy z predmetu Technológia - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 16.týždeň – 13.12.2021-17.12.2021**

**Názov témy:**

1. **Delenie bravčového mäsa**
2. **Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa**
3. **Úprava jedál z bravčového mäsa varením**

***Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

**1. Napíš časti bravčového mäsa**

**2. Napíš na čo použijeme stehno a bôčik.**

**3. Napíš aké časti bravčového mäsa používame na varenie.**

**1. Delenie bravčového mäsa**

Bravčové mäso je ružovkastej farby, niektoré časti má tmavočervené, iné časti sú svetloružové so sivým odtieňom. Mäso je mäkké, jemnozrnné a prerastené tukom. Podkožný tuk (slanina) má bielu až ružovkastú farbu.

**Rozdelenie - časti bravčového mäsa:**

* stehno,
* pečienka,
* krkovička,
* plece,
* bôčik,
* koleno,
* lalok,
* hlava,
* chvost,
* nohy.

Bravčové mäso sa podľa kvalitatívnych znakov zatrieďuje do týchto akostných tried:

1. trieda: stehno (vrchný šál, veľký a malý orech, svalovník, vysoká a nízka pečienka, panenská,
2. trieda: krkovička, pliecko a ramienka, bôčik,
3. trieda: hlava s lalokom, kolienka, nohy (paprčky).

Okrem mäsa sú využiteľné vnútornosti a to obličky, mozog, jazyk, pečeň, srdce, slezina, pľúca a krv. Na prípravu zabíjačkových pokrmov sa používa žalúdok, mechúr a črevá.



**2. Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa**

Stehno – časti vykosteného stehna použijeme na prípravu rezňov (vyprážané, dusené). Ďalej sa stehno pripravuje pečením, plnením (podávame s rôznymi omáčkami). Vcelku sa údi na šunku.

Pečienka – Z pečienky krájame rebierka, z ktorých pripravujeme rôzne minútky (pokrmy), ako sú napr. vyprážané, prírodné, na rošte atď. Rebierka pripravujeme aj dusením na rôzne spôsoby (na paprike, na rasci, na hríbikoch, na smotane atď.).

Panenská - je najchutnejšia časť bravčového mäsa. Najčastejšie sa používa na prípravu minútových jedál. Môže sa pripraviť aj dusením.

Plece - sa používa na prípravu dusených pokrmov (napr. guláš, na rasci, na paprike, na hubách atď.) alebo dusením v rôznych zeleninách. Pred pečením zvinieme plece do tvaru rolády a previažeme.

Bôčik – pripravujeme pečením alebo ho plníme rôznymi plnkami. Bôčik sa aj údi.

Krkovička – sa najlepšie hodí na pečenie vcelku.

Kolienka – predné, zadné sa údia alebo pripravujú pečením vcelku, prípadne ich varíme. Ako ovar sa podávajú s chrenom.

Nohy – predné, zadné dobre očistené od štetín, zbavené paznechtov sa hodia na prípravu vývaru alebo rôsolu.

Hlava – sa varí na ovar. Mäso z hlavy tvorí hlavnú súčasť pri príprave tlačenky a huspeniny.

Lalok – podbradok obsahuje tukové tkanivo. Pridáva sa do mletého mäsa (karbonátok, kaše, plnky atď.) alebo uvarený, vychladnutý, potretý cesnakom a paprikou sa podáva na studeno.



**3. Úprava bravčového mäsa varením**

**Z bravčového mäsa varením** sa pripravujú niektoré špeciálne pokrmy, ako sú obarová hlava, koleno, bôčik, ďalej huspenina, tlačenka a zabíjačkové špeciality, napr. jaternice, krvavničky a pod. **Na prípravu týchto pokrmov sa používa bravčová hlava, kolená, bôčik, pliecko a chvost s krížovou kosťou.** Vnútornosti ako hodnotná surovina (pľúcka, pečeň, jazyk, srdce, mozog, obličky) sa využívajú na prípravu rôznych pokrmov. Bravčová sieťka sa používa ako obal na prípravu špeciálnych pokrmov, a to nielen z bravčového mäsa.

Ovar s chrenom

* základné suroviny: bravčová hlava (2000 g), cibuľa (100 g), celé čierne korenie, chren (300 g),
* postup prípravy: rozpolenú bravčovú hlavu dôkladne očistíme, štetiny opálime a vo vlažnej vode pomocou kefy dôkladne umyjeme. Takto upravenú hlavu vložíme do vriacej vody, osolíme, pridáme cibuľu, celé čierne korenie a varíme miernym varom do mäkka (asi jeden a pol hodiny). Uvarenú bravčovú hlavu vykostíme a mäso krájame na porcie tak, aby na každú porciu pripadol kúsok líčka, rypáčika a ucha. Ovar podávame na horúcom tanieri poliaty vývarom s prílohou postrúhaného chrenu.

Bravčové mäso varené v zelenine

* základné suroviny: bravčové plece (1000 g), koreňová zelenina (800 g), cibuľa (100 g), vývar (5 dl), soľ, bobkový list,
* postup prípravy: očistené a umyté mäso vlažíme do vriaceho vývaru, pridáme cibuľu, bobkový list a varíme do polomäkka (asi 1 hodinu). Vývaru použijeme len také množstvo, aby postačovalo na zakrytie mäsa. Potom pridáme k mäsu na hrubšie rezance pokrájanú zeleninu, krátko povaríme, pridáme na štvrtky pokrájané zemiaky a všetko uvaríme do mäkka. Porcie mäsa so zeleninou podávame v timbáloch.

