

ZVĚŘINA

2. Ročník pro stravovací a ubytovací služby



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

OBSAH

- **Charakteristika zvěřiny**
- **Dělení zvěřiny**
- **Ukázky masa ze zvěřiny**
- **Skladování a zrání**
- **Kuchyňské úpravy**
- **Názorné ukázky receptů**
- **Použitá literatura**

CHARAKTERISTIKA ZVĚŘINY

Zvěřina je maso lovné zvěře. Např. srna, jelen, prase divoké atd.

Maso obsahuje:

- vodu
- Bílkoviny
- Tuk
- Minerální látky (sodík, draslík, železo, fosfor, vit. B)

Maso ze zvěřiny je tužší, tmavě červené barvy, má svou osobitou chuť a vůni.
Je třeba jej více kořenit.

DĚLENÍ ZVĚŘINY

- Vysoká srstnatá – srnec, jelen, daněk, muflon



DĚLENÍ ZVĚŘINY

- Nízká srstnatá – zajíc, divoký králík



DĚLENÍ ZVĚŘINY

- **Pernatá: vodní** – divoká husa a kachna



- **Pernatá: polní a lesní** – koroptev, bažant



DĚLENÍ ZVĚŘINY

- Černá– divoké prase (kňour, bachyně)



DĚLENÍ ZVĚŘINY

- Červená– kamzík, medvěd



DĚLENÍ ZVĚŘINY (NÍZKÁ - ZAJÍC)

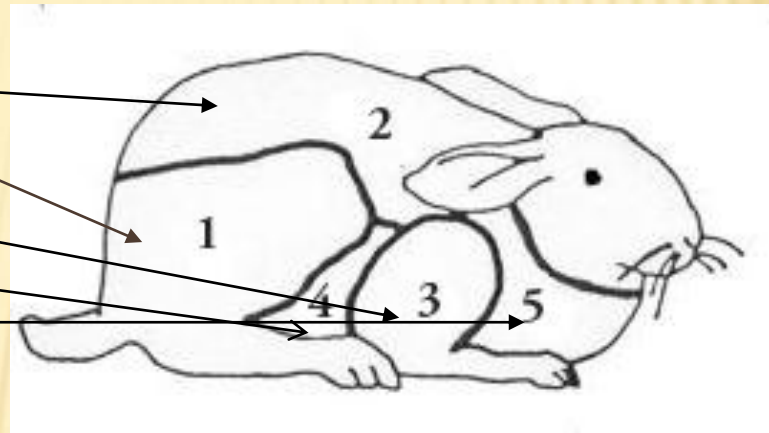
1. Kýta

2. Hřbet

3. Plece

4. Hrudí

5. Krk



UKÁZKA MASA ZE ZVĚŘINY



Jehněčí kýta bez kosti



Jehněčí žebírka



Kýta z divokého prasete

SKLADOVÁNÍ A ZRÁNÍ MASA

Zrání

- téměř u veškeré zvěřiny je nutno nechat maso odležet. Maso tak bude křehčí. Zavěšuje se do chladíren, kde proudí vzduch.

Skladování

– v čistých a větraných prostorech při teplotě -1°C až $+4^{\circ}\text{C}$

KUCHYŇSKÉ ÚPRAVY ZVĚŘINY

Pernatá zvěřina:

- oškubeme (nikoliv spaříme)
- maso protýkáme slaninou
- ptáky (křepelky) musíme ztvarovat

Vysoká, černá červená i nízká zvěřina:

- nakládáme do mořidel
- protýkáme slaninou
- odblaníme
- tepelně upravujeme

NÁZORNÉ UKÁZKY RECEPTŮ

Guláš ze zajíce



Dančí guláš



NÁZORNÉ UKÁZKY RECEPTŮ

Srnčí na divoko



Pečené jelení maso



DĚKUJI ZA POZORNOST

CITOVANÁ LITERATURA

Text

- Luboš Šebek, Technologie kuchařských prací, vydavatelství SEPTIMA, Praha 2000, 152 stan, ISBN 80-7216-120-2
- Hana Sedláčková, Technologie přípravy pokrmů, nakladatelství Fortuna, Praha 2002, 88 stran, ISBN 80-7168-804-5
- Hana Sedláčková, Výživa a příprava pokrmů, vydavatelství Fortuna, Praha 1992, 96 stran, ISBN 80-7168-021-4

Obrázky

- [online] <http://www.google.cz/imghp?hl=cs&tab=wi>, 13.10.2012