



NROS
Nadace rozvoje občanské společnosti

THE VELUX FOUNDATIONS
VILLUM FONDEN × VELUX FONDEN

Vepřové maso



65-51-H/01 Kuchař - číšník

Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.



Vepřové maso



Maso pochází z **vepřů, prasnic a selat**.

Vepřové maso má růžovou až světle červenou barvu, některé části jsou tmavočervené.

Maso je měkké, jemnozrnné a prorostlé tukem (sádlem). Protože má větší obsah tuku je energeticky hodnotné, hůře stravitelné.

Chuť a kvalita masa je závislá na pohlaví, věku a způsobu krmení zvířete. Nejlepší maso je z ročních kusů, o hmotnosti asi 70 – 80 kg, má jemná svalová vlákna. Maso ze starých kusů má tuhá vlákna.

Tepelná úprava vepřového masa je kratší než u hovězího masa.



Vepřové maso



Jatečná prasata se rozdělují **podle váhy**:

- a) sádelnatá – váha větší než 110 kg, až 60% tuku
- b) výseková – váha 90 – 110 kg
- c) pečenáči – váha asi 60 kg (chovaná jen pro maso)

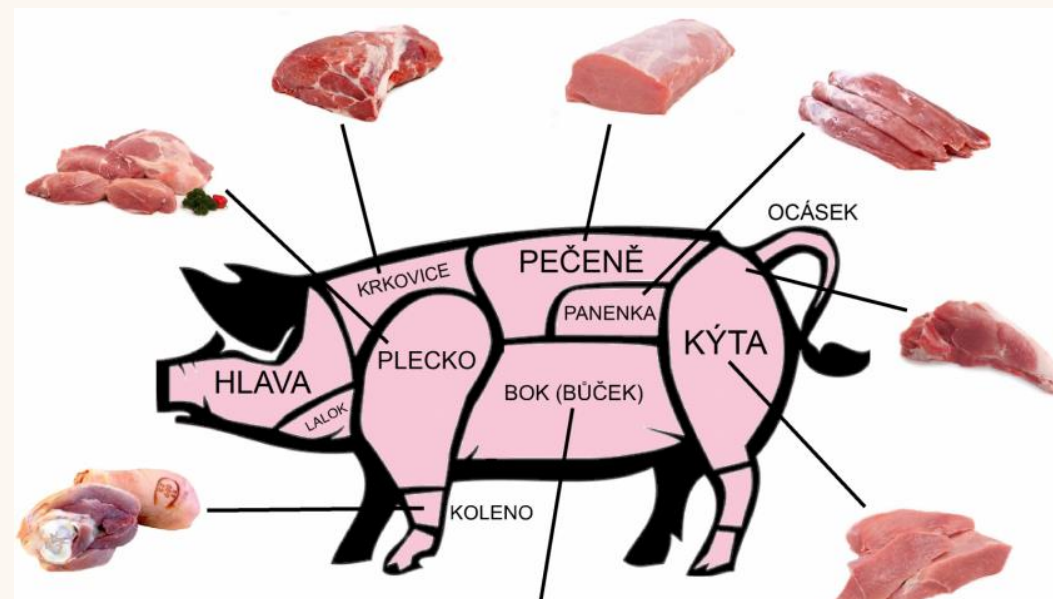
Maso dělíme na půlky.

Vepřové maso můžeme upravovat všemi technologickými způsoby. Hodí se na vaření, dušení, pečení.

Oblíbené jsou smažené řízky. Z masa připravujeme chutné minutkové pokrmy.



Dělení



TOPRECEPTY. *Dělení vepřového masa* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/tipy-triky/veprove-maso-rozdeleni-a-pouziti/>



Jakostní třídy



- i. jakostní třída: kýta, pečeně, panenská svíčková
- ii. jakostní třída: plec, krkovice, ramínko
- iii. jakostní třída: bůček, kolínka, lalok, hlava, nožky
- iv. jakostní třída: vnitřnosti - droby



Použití jednotlivých částí



- **kýta** – je to největší část vepřového masa, používá se na minutky, nebo na pečení a dušení v celku (můžeme protýkat)
- **pečeně** (kotleta, karé) – je velmi kvalitní část masa, používáme na přípravu minutek (žebírka – s kostí), na smažení a na pečení v celku
- **panenka** (panenská svíčková) je součástí pečeně, má chutné a jemné maso, nejčastěji se používá na přípravu minutek (medailonky, vcelku), můžeme ji i smažit a také ve studené kuchyni – např. plněná na mísy



Použití jednotlivých částí



- **krkovička** – upravujeme krájením na přípravu minutek, nebo pečením v celku
- **plec** (plecko) – používá se na přípravu dušených pokrmů (na kmíně, na paprice, na houbách, na zelenině) a na pečené pokrmy
- **bůček** – upravuje se hlavně dušením a pečením porcované i v celku, v mletém stavu je součástí masových směsí
- **kolena** (přední a zadní) – upravují se vařením, pečením
- **nožičky** – tepelně se upravují vařením na přípravu rosolů a huspenin



Použití jednotlivých částí



- **hlava** – používáme hlavně na ovar a zabijačkové produkty
- **lalok** – uvařený a potřený česnekem a paprikou se podává studený, nebo se zpracovává do masných výrobků
- **sádlo** – upravuje se především uzením na slaninu, nebo se vyškvaří – sádlo, škvarky

Všechny druhy vepřového masa se mohou a také se velmi často udí.



Dušení



- K dušení nejčastěji používáme maso z plece, kýty, pečeně, bůčku a kolen. Maso krájíme na kusy o velikosti asi 1,5 kg nebo na plátky, žebírka nebo na kostky.
- Při přípravě pokrmů používáme různé druhy základů nebo můžeme dusit v zelenině (mrkev, kapusta). Dále maso můžeme špikovat, rolovat nebo plnit.
- Očištěné maso ochutíme a před vlastním dušením zprudka opečeme (aby se zatáhlo), podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme pod poklicí.
- Technologické postupy jsou stejné nebo velmi podobné jako u masa hovězího a telecího. Štávu zahušťujeme – moukou, jíškou, chlebem (zabíjačkový guláš).



Příklady pokrmů



- Bratislavská vepřová plec
- Segedínský guláš
- Segedínský guláš speciál
- Vepřová plec na paprice



Bratislavská vepřová plec



RECEPTYONLINE.CZ. *Bratislavské vepřové plecko* [online]. [cit. 13.7.2022].
Dostupné na z: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/bratislavske-veprove-plecko/>



Segedínský guláš



TOPRECEPTY. *Segedínský guláš* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<https://www.toprecepty.cz/recept/1495-segedinsky-gulas/>



Segedínský guláš speciál



RECEPTARIUM.CZ. *Segedínský guláš speciál* [online]. [cit. 13.7.2022].
Dostupné z: <https://www.receptarium.cz/431-segedinsky-gulas-special>



Vepřová plec na paprice



TOPRECEPTY. *Vepřové na paprice* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<https://www.toprecepty.cz/recept/22228-veprove-na-paprice/>



Pečení



Tímto způsobem připravujeme téměř všechny části vepřového masa (karé, krkovici, plec, bůček, pečení, části kýty, kolínka).

Maso před pečením omyjeme a částečně nebo úplně vykostíme.

Maso z plece zavineme a svážeme provázkem do rolády, aby nevysychalo pečením a dobře se porcovalo.

K pečení dělíme maso na kusy o hmotnosti asi 1,5 kg. Na dno pekáče nasekáme kosti. Maso solíme před vložením do pekáče (jinak může být šťáva přesolená).

Doba pečení závisí na druhu a velikosti masa a intenzitě tepla (karé nebo plec pečeme asi 1,5 hod, maso z kýty 2-2,5 hodiny).



Pečení



- Maso je tučné, není nutné přidávat tuk. Během pečení do masa nepícháme (maso se tím vysouší).
- Charakteristické **koření** při pečení – kmín, přidáváme česnek, cibuli.
 - Další méně známé koření – rozmarýn, šalvěj, majoránka, zázvor.
- Maso pečené s kůží – maso položíme do pekáče kůží dolů a obracíme až po částečném změknutí. Kůži i s vrstvou sádla nakrojíme.
- Výpek – vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vývarem a provaříme.
- Vhodné přílohy: všechny druhy knedlíků, brambory, zelí, špenát



Příklady pokrmů



- Vepřová se zelím a knedlíkem
- Moravský vrabec
- Záhorácký závitek



Vepřová se zelím a knedlíkem



RECEPTYONLINE.CZ. *Vepřová pečeně se zelím a knedlíkem* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/veprova-pecene-se-zelim-a-knedlikem/>



Moravský vrabec



NA SÁDLE. *Moravský vrabec* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
https://nasadle.cz/recepty/moravsky-vrabec/?doing_wp_cron=1657722474.0126750469207763671875



Záhorácký závitek



RECEPTYONLINE.CZ. *Záhorácký závitek II.* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/zahoracky-zavitek-ii/>



Smažení



- Používáme – kýtu, pečení, krkovicí, použít můžeme i bůček.
- Příprava – maso nakrájíme přes vlákno na plátky, nasekneme okraje, naklepeme, osolíme.
- Vepřové maso před smažením můžeme upravovat plněním (u kotlety vytváříme kapsu), kýtu naklepeme a po naplnění zabalíme a upevníme.
- Smažíme na rozpáleném tuku v trojobalu nebo v těstíčku. Vepřovou kýtu můžeme také obalit v mouce a následně v bramborákovém těstě, usmažit a podávat se zeleninou.
- Vhodné přílohy - bramborový salát, zeleninové saláty, různě upravené brambory.



Smažený vepřový řízek



RECEPTYONLINE.CZ. *Smažený vepřový řízek* [online]. [cit. 13.7.2022].
Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/smazeny-veprovny-rizek/>



Vepřový řízek v bramboráku



LABUŽNÍK.CZ. *Selský řízek v bramboráčku* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<https://www.labuznik.cz/recept/selsky-rizek-v-bramboracku/>



Vepřové hody



- Tímto názvem označujeme tradiční pokrmy české kuchyně, které se připravovaly při **zabijačce**.
- Typická česká záležitost, v průběhu doby se zpracováním a využitím všech částí vepře dosáhlo dokonalosti.
- Většina výrobků je zaměřena na **prodloužení životnosti** nebo na lepší využitelnost hůře požitelných částí (krev).
- Dnes se preferují prasata o menší váze (méně tuku).



Vepřové hody



- Sezónní pokrmy připravované v zimním období. Vepř se většinou zabíjel při **slavnostních příležitostech** jako byly:
 - Posvícení, Hody, svatby, Vánoce, Nový rok
- Mají vysokou energetickou hodnotu, jsou tučné, těžce stravitelné.
- V dnešní době si vepřové hody zachovaly svůj půvab pouze na vesnicích.
- Ve veřejném stravování slouží vepřové hody jako **reklamní akce** zaměřená na přilákání zákazníků na klasicky českou kuchyni s typicky českými výrobky.



Suroviny



- hlava
- lalok
- koleno
- nožičky
- bůček
- vnitřnosti
- krev
- kůže
- cibule
- česnek
- kmín
- pepř
- majoránka
- sůl
- žemle
- kroupy
- krupky



Výrobky vepřových hodů



- **Prejt** – rozsekané nebo namleté vařené maso a vnitřnosti, máčená žemle, namletá játra, zabijačkové koření – smíchat, upečené podávat s bramborem, kysaným zelím.
- **Jaternice** – prejt plníme do tenkých vepřových střev, špejlujeme a vaříme táhnutím asi 15 min.
- **Jelítka** – kroupová nebo žemlová, přidáváme vepřovou krev, vařené kroupy nebo nakrájenou žemli. Plníme do tlustých vepřových střev a vaříme asi 20 min.



Výrobky vepřových hodů



- **Tlačenka** – nakrájené vařené maso a vnitřnosti (játra, srdce, jazyk), namleté vařené kůže (tvoří pevnou konzistenci tlačenky), koření, vepřový vývar.
 - Plníme do umělých tlačenkových střev, vaříme táhnutím 2 hodiny.
 - Po zchladnutí a ztuhnutí podáváme s cibulí, octem, chlebem.
 - Tlačenky připravujeme různě ochucené, doplněné mletými játry, krví...
- **Zabijačkový guláš** – z plece nebo ořezu, jater, srdce, sleziny, ledvinky, koření, solíme až ke konci úpravy. Zahušťujeme mozečkem nebo chlebem.
- Vesnické zabijačky nabízejí ještě další pochoutky – černá polévka, huspenina, klobásy...



Výrobky vepřových hodů



JIZERKY.CZ. *Vepřové hody* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<http://www.jizerky.cz/dre-cs/56092-veprove-hody.html>



Uzené vepřové maso



- Uzením lze připravovat většinu druhů vepřového masa. V celku lze upravovat kýtu s kostí – šunku, kýtu lze upravovat i vykostěnou, dále můžeme udit pečení, krkovičku, plecko, a to i rolované, bůček, kolena, hlavu, jazyk a nožičky.
- Při uzení nemá vliv na výrobek pouze **teplota** kouře, ale i **druh** paliva, aromatické dřeviny kouřem předávají svoji vůni výrobku.
- Vliv má dále i **vlhkost** kouře – vlhký kouř urychluje uzení.
- Před uzením se výrobky většinou **nasolují**, často se používá takzvaná rychlosůl, směs kuchyňské soli a dusitanu (NaNO_2).
 - Tato směs nakládání nejen urychluje, ale rovněž působí na barvu masa, která je poté růžovější.



Způsoby uzení



Uzení studeným kouřem – uherský salám, lovecký salám, čabajky

- Uzení probíhá velmi dlouho při teplotě asi 20°C, kouř se většinou musí ochlazovat.

Uzení teplým kouřem – výrobek se kouřem většinou pouze aromatizuje a konzervuje, poté se většinou dále tepelně upravuje.

- Uzení trvá mnoho hodin, udí se při teplotě asi 60°C.

Uzení horkým kouřem – je rozšířené i u nás, horní hranice tepla je asi 160°C.

- Výrobek je nejen aromatizován, ale současně i tepelně upravován.
- V průmysl. výrobě se ale většinou pouze douzuje.



Podávání uzeného masa



- Liší se částí masa – vykostěné koleno, bůček, plec apod. podáváme k **přesnídávkám** s chlebem, křenem nebo hořčicí.
- Oblíbené jsou **plněné knedlíky** z bramborového těsta nebo různé druhy **zapečených** brambor.
- Z pečeně sekáme **žebírka**, z krkovičky a z rolované plece **plátky**.
 - Jako součást hlavního pokrmu s typicky českými přílohami, kysaným zelím, knedlíky.
 - K pokrmům z luštěnin, k bramborové kaši, k omáčkám apod.



Uzená vepřová kýta



JATKA BOROTICE. *Uzená kýta s kostí* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.jatkaborotice.cz/produkty/uzena-kyta-s-kosti/>



Uzená vepřová krkovice



REZNICTVI-ONLINE.CZ. *Uzená krkovice bez kosti vak. bal.* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.reznictvi-online.cz/uzena-masa/60-uzena-krkovice-bez-kosti-vak-bal-.html>



Uzený vepřový bůček



BON FOOD. *Uzený vepřový bok cca 500 g* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z:
<https://www.bonfood.cz/uzen%C3%BD-vep%C5%99ov%C3%BD-bok>



Použití a zpracování slaniny



Slanina (bílá) / špek

- Solené vepřové hřbetní sádlo, uzené mírným teplem. Na povrchu je zbarvená bronzově žlutě, uvnitř na řezu je slanina bílá.
- K slanině české patří slanina papriková vyrobená ze soleného hřbetního sádla, pravená do hranolků obalených v mleté paprice.

Slanina anglická

- Vyrábí se z vepřových boků, které se vykostí a solí nasucho. Před uzením se asi 10 minut povaří a pak se udí do měkka.
- Slanina má mít měkkou konzistenci, má být příjemně slaná s chutí a vůní uzeného masa.



Použití a zpracování slaniny



- Pro úpravu pokrmů se používá nejčastěji **česká** a **anglická** slanina.
- Výhoda použití slaniny nespočívá jen v tom, že zvyšuje kalorickou hodnotu pokrmu, ale též v její lahodnosti, která ovlivňuje a zlepšuje chuť jednotlivých pokrmů.
- Česká slanina
 - Používá se na protýkání libových mas chudých na tuk, do cibulového nebo zeleninového základu, rozškvařená jako vložka do omáček, šťáv apod.
 - Nepostradatelná je při přípravě pokrmů ze zvěřiny. Výborná je při přípravě náplní, míchaných vajec, apod.
- Anglická slanina
 - Používá se obvykle k přípravě minutkových jídel, krájená na tenké plátky a opečená nebo studená na různé obloženiny, obložené chlebičky, zapečená s vejci apod.



Příklady pokrmů



- Plněné bramborové knedlíky
- Špekové knedlíky
- Francouzské brambory
- Zapečené šunkofleky
- Uzené maso s omáčkou smetanový křen
- Uzená polévka s kroupami
- Uzené maso s luštěninami



Plněné bramborové knedlíky



TOPRECEPTY. *Plněné bramborové knedlíky s uzeným masem 1* [online]. [cit. 13.7.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/recept/60385-plnene-bramborove-knedliky-s-uzenym-masem-1/>



Zapečené šunkofleky



Šunkofleky | *Apetit Online. Ověřené recepty na oblíbené jídla | Appetit Online* [online]. Copyright © 2022 Burda International CZ s.r.o. [cit. 16.07.2022].
Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/recept/sunkofleky-1>



Zdroje



- SEDLÁČKOVÁ, H., *Technologie přípravy pokrmů* 3. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5.
- RUNŠTUK, J. a kol., *Receptury teplých pokrmů*. 4. vyd. Hradec Králové: R PLUS, 2004. ISBN 80-902492-5-6.
- <http://papu.ssss.cz/w/kc/te/tehlavni.htm>

