



Skopové a jehněčí 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.



Skopové maso – charakteristika



- Skopové maso patří mezi jatečná masa. Získáváme ho z ovcí, beranů a skopců.
- Má červenou až tmavě červenou barvu, charakteristickou chuť a vůni, tuk (lůj) je bílý až nažloutlý.
- Nejchutnější maso je z ročních až dvouletých kusů.
- Má vysokou biologickou hodnotu, při správné tepelné úpravě je vhodné pro dietní stravování a pro děti.



Skopové maso – charakteristika



- V naší zemi je pro svou specifickou chuť a vůni málo oblíbené. Skopové maso je oblíbené v anglické, australské kuchyni a v zemích okolo Středozemního moře.
- Protože maso má svůj velice osobitý a výrazný pach, zakryjeme jej různými přísadami, např. cibule, česnek, slanina, zelenina, majoránka.



Skopové maso – charakteristika



- Při podávání musí být pokrm náležitě horký, servírovaný na dobře nahřátých talířích, protože skopový lůj rychle stydne.



Jakostní třídy



Skopové maso dělíme do tří jakostních tříd:

1. jakostní třída – kýta, hřbet, svíčková
2. jakostní třída – plec, zákrčí
3. jakostní třída – hrudí, krk



Předběžná příprava



- Maso se nechává odležet. Pokud odležení trvá delší dobu, je nutné odstranit tuk.
- Maso můžeme rovněž namočit asi na 15 minut do horké vody nebo natřít česnekem a nechat několik hodin v chladu.
- Výraznou chuť je také možné potlačit naložením do kyselého mléka. Můžeme také marinovat.



Vykostování



- Je poměrně snadné a provádí se podobně jako u telecího masa.
- Pokud se dodává vcelku, nejdříve odřízneme plec a kýty, hřbet můžeme nechat vcelku.
- Oddělíme jednotlivá hrudí, potom odřízneme krk a zakrčí až zůstane hřbet samotný.
- Od kýty odstraníme kolínko, vyřízneme kyčelní – pánevní kloub a uvolníme maso na obou koncích kloubu stehenní kosti.
- Otáčením potom kost vykroutíme.



Vykostování



- Plec vykostujeme stejně jako vepřovou.
- Pokud hřbet dělíme na žebírka, měli bychom, bez ohledu na váhu, sekat jednotlivé porce vedle kosti.



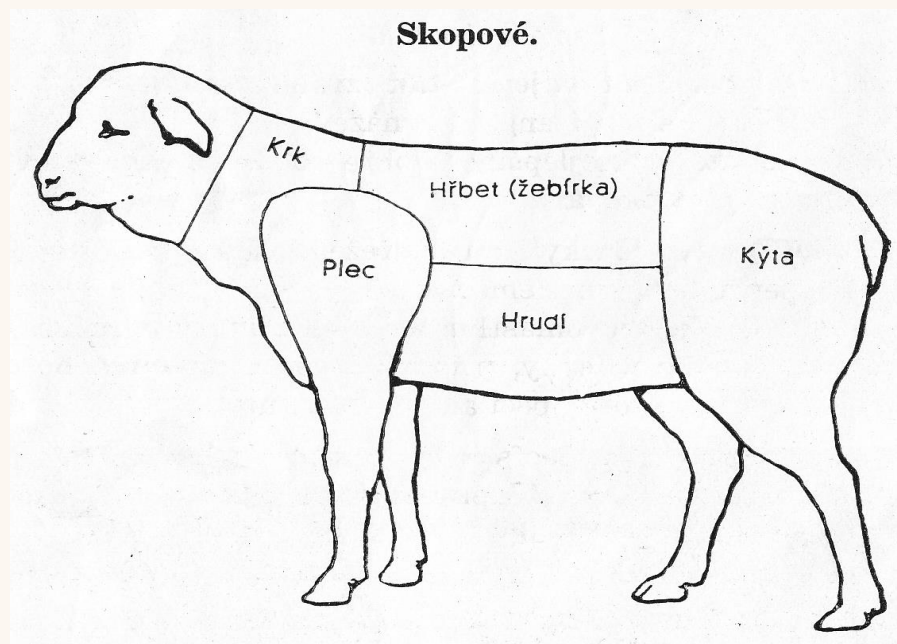
Dělení skopového masa



- Skopci se nerozsekávají na půlky, protože mají tvrdé páteřní kosti.
- Skopové maso dělíme na **přední** a **zadní**:
 - přední – plec, pupek, krk, hrudí, kližky
 - zadní – kýta, hřbet



Dělení skopového masa



NEZNÁMÝ. Eduportál - Techmania [online]. [cit. 29.8.2023].
Dostupný na WWW: <https://edu.techmania.cz/cs/veda-v-pozadi/885>



Použití jednotlivých částí



- **Kýta** – dušení, pečení, minutkové pokrmy
- **Hřbet** – dušení, pečení, minutkové pokrmy
- **Svíčková** – minutkové pokrmy
- **Plec** – dušení, pečení, mleté pokrmy



Použití jednotlivých částí



- **Zakrčí** – vaření, dušení, zadělávání
- **Hrudí** – dušení se zeleninou, pečení s nádivkou
- **Krk** – dušení, mleté pokrmy



Tepelné úpravy



- **Vaření** – používáme aromaticky výrazné doplňky a dále většinou upravujeme tepelnou úpravou zaděláváním
- **Zadělávání** – uvařené maso vložíme do bešamelu nebo velouté, dochutíme česnekem, majoránkou, zjemníme mlékem nebo smetanou



Tepelné úpravy



- **Dušení** – dusíme na základech, maso upravujeme na kostky, plátky nebo můžeme dusit vcelku
- **Pečení** – pečeme většinou na česneku, dáváme hodně cibule, podlévat můžeme i vínem
- **Minutkové úpravy** – žebírka, přírodní řízky, kavkazský šašlik



Příklady pokrmů



- Skopové maso v kapustě
- Skopové maso na česneku
- Skopové na majoránce
- Skopové maso na zelenině



Příklady pokrmů



- Skopové na zázvoru a česneku
- Skopová kýta na smetaně
- Skopové na divoko
- Džuveč



Skopové na majoránce



NEZNÁMÝ. TopRecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023].
Dostupný na WWW: <https://www.toprecepty.cz/recept/35148-skopove-na-majorance/>



Jehněčí maso – charakteristika



- V české kuchyni se jehněčí maso objevuje málo, i když v poslední době se hlásí o slovo stále častěji.
- K jeho přednostem patří vysoký obsah zdraví prospěšných látek.
- Je cenným zdrojem železa a zinku. Obsahuje vitamín D a vitamíny skupiny B, které mají kladný vliv na fyzickou vitalitu, posilují zrak, podporují správnou funkci mozku a tvorbu červených krvinek.



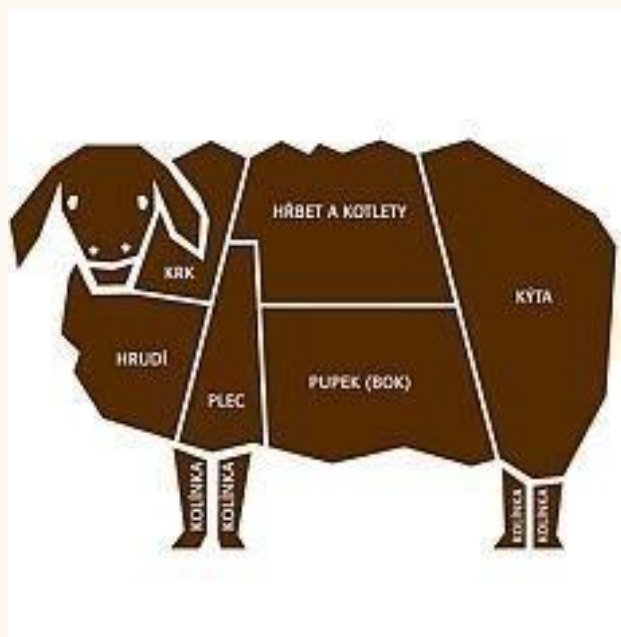
Jehněčí maso – charakteristika



- Pochází z mladých ovcí ve věku do 6 měsíců. Je to maso jemné, světlé a velmi kvalitní. Díky potravě jehňat (mateřské mléko, čerstvá pastva) je velmi zdravé.
- Při správné tepelné úpravě ho můžeme použít v dietním stravování.



Jehněčí maso – rozdělení



NEZNÁMÝ. Chytrá žena [online]. [cit. 29.8.2023]. Dostupný na WWW:
<https://www.chytrazena.cz/jehneci-ma-prave-sezonu-zapomente-na-predsudky-a-na-podzim-ho-zkuste-20503.html>



Rozdělení a použití



- Přední část
 - plec, hrudí a krk
 - používáme k přípravě dušených pokrmů (jehněčí plec na žampionech, na způsob bažanta, na paprice)
 - připravujeme i plněním a zaděláváním (jehněčí ragú na žampionech)
- Zadní část
 - kýta a hřbet
 - upravujeme pečením a plněním (pečené jehně, plněné jehně, jehněčí kýta na česneku)
 - připravujeme i smažením (jehněčí smažený řízek).



Příklady pokrmů



- Jehněčí hřbet na česneku
- Jehněčí kýta na rozmarýnu
- Jehněčí kotletky s tymiánem
- Jehněčí kýta na bylinkách



Příklady pokrmů



- Jehněčí krk dušený na pivě
- Dušené jehněčí s jarní zeleninou
- Jehněčí kolínko na víně s višněmi
- Jehněčí hřbet v bylinkové krustě



Jehněčí kotletky



NEZNÁMÝ. TopRecepty.cz [online]. [cit. 29.8.2023].
Dostupný na WWW: <https://www.toprecepty.cz/recept/47084-jehnecki-kotletky-s-bylinkovym-maslem/fotografie-166808/>



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.

<https://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/te/tehlavni.htm>

<http://papu.ssss.cz/w/kc/te/tehlavni.htm>

<https://fresh.iprima.cz/13-skvelych-receptu-s-jehnacim-masem>



Zdroje



<https://www.makro.cz/inspirace/maso-a-drubez/jehnecki-maso>

https://cs.wikipedia.org/wiki/Skopov%C3%A9_maso

<https://www.receptyonline.cz/skopove-a-jehnecki-maso-deleni-upotrebeni/>

<https://www.toprecepty.cz/kategorie/3-jine-maso/210-skopove-maso/>

