**Drůbež**

**Charakteristika**

      Drůbeží označujeme všechny domácí ptáky, jejichž maso se uplatňuje ve výživě člověka.

      Je lehce stravitelné, zejména mladé. Vhodné pro dietní stravování.

      Obsahuje menší množství šlach než výsekové maso.

**Složení**

          Bílkoviny 15 – 22 %

          Vysoký obsah podkožního tuku

          Významný podíl ML – Fe, P, Ca, K

          V – A, skupiny B

**Dělení drůbeže**

       **Hrabavá:** kuřata, pulardi, slepice, kapouni, krůty, krocani, perličky

       **Vodní:** husy, kachny

**Podle barvy masa**

       **Bělomasé:** krocan, kuře, pulard, kapoun, slepice, kohout

       **Červenomasé:** perlička, kachna, husa, holub

[**Rozdělení drůbežího masa a jakostní třídy**](http://papu.ssss.cz/w/kc/te/12rocnik/0000drubezvyznam.htm)

|  |  |
| --- | --- |
| **http://papu.ssss.cz/w/kc/te/obrazky/maso/drubez02.jpg** | **a- krky**  **b- krutí řízek prsní**  **c- kachní prso s kůží**  **d- kuřecí řízek prsní**  **e- žaludek**  **f- srdce**  **g- játra**  **h- frikasé** |

**Skladování drůbeže**

    Čerstvá: až sedm dní, při teplotě 1 – 3 °C, vlhkost 70 – 75 %

    Mražená: při teplotě – 18 až – 22 °C

Rozmraženou drůbež již nikdy nezmrazujeme.

**Jakost drůbeže**

       Je závislá na stáří, krmení, pohlaví.

       Zařazujeme do dvou jakostních tříd.

**I . jakostní třída**

Zmasilá na prsou i na stehnech, bez krevních podlitin, kůže lesklá, dobře oškubaná.

**II. jakostní třída**

Zde zařazujeme to maso, které nesplňuje podmínky I. jakostní třídy.

**Tržní druhy**

Na trh se dodává:

-         v celku bez drobů nebo s droby

-         půlená, čtvrtky

-         dělená na prsa a stehna

-         díly na polévku

**Výrobky z drůbeže**

   Masné výrobky – šunka, salámy, párky, klobásy

   Drůbeží konzervy – maso vařené, dušené nebo pečené.

   Další výrobky – paštiky, pomazánky apod.

**Co bychom měli vědět?**

   **Foie gras (foja grá)** – je mezinárodní výraz pro husí a kachní játra, ze speciálně krmené drůbeže. Nakládáme do portského vína – bělená.

**Zvěřina**

**Charakteristika**

• Zvěřinou  rozumíme maso lovné zvěře.

• Zvěřinu získáváme hlavně povoleným odstřelem volně žijící zvěře.

• Maso je málo tučné, má jemnou strukturu, osobitou chuť a vůni.

• Má tmavou hnědočervenou barvu.

• Spotřeba zvěřiny je u nás velmi nízká, přestože toto maso je velmi cenné.

**Složení**

Bílkoviny 20%

Tuk 2 – 3 %

Voda

Minerální látky - sodík, draslík, železo, fosfor

Vitamíny – skupiny B

Málo živočišného škrobu, proto se nechává déle odležet nebo se před kuchyňskou úpravou nakládá do mořidel

**Rozdělení**

1.   Vysoká, srstnatá, spárkatá – srna, jelen, daněk, muflon, kamzík  
[](http://papu.ssss.cz/w/kc/te/12rocnik/000rodelzver.htm)

2.   Nízká, srstnatá – zajíc, králík

[](http://papu.ssss.cz/w/kc/te/12rocnik/000tpzverina.htm)

3.   Černá – divoké prase

4.   Pernatá

–       polní a lesní: bažant, koroptev, tetřev, jeřábek, sluka lesní, křepelka  


–       divoká kachna,  divoká husa, lyska

5.   Červená – kamzík, medvěd je v celé Evropě chráněn

**Ošetření a zrání masa zvěřiny**

Probíhá déle než u masa jatečních zvířat. Je nutné nechat odležet. Během této doby zvěřina zraje, maso se stává aromatičtější a křehčí. Při zrání se zavěšuje do chladíren, kde proudí vzduch.

-         vysoká a černá zvěř musí být vyvrhnuta

-         divoký králík a zajíc se zavěšuje za zadní běhy

-         pernatá zvěřina se zavěšuje za hlavičku

-         divoká kachna a husa se zpracovává ihned, musí se oškubat a vykuchat a teprve pak se nechá krátce rozležet

**Skladování zvěřiny**

Skladujeme v čistých a přiměřeně větraných prostorách při teplotě -1 až + 4 °C. Při nesprávném zacházení se zvěřinou může dojít ke vzniku vad – zapaření, hnilobě, znečištění a osliznutí.