



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potravina a výživa

Ročník: druhý

Téma: Technologie v souvztažnosti s
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_334

Datum:

Anotace: Zvěřina



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvěřina

- lovná zvířata
- již od pradávna významný zdroj výživy
- lovit se smí **jen zvěř určená k odstřelu v době stanovené zákonem**
- díky **chladiřenské a mraziřenské technice** ji lze zajistit celoročně
- typická je ale na **jídelnících v zimě**
- i když je to maso zdravé, její podíl na celkové spotřebě je nízký

složení:

- plnohodnotné **bílkoviny**
- **minimum tuku**
- **bohatým zdrojem** vitaminů – **A, B** a minerálních látek – **Ca, P, Fe**
- má typickou chuť a vůni

Dělení zvěřiny

1. srstnatá

a, nízká – divoký králík, zajíc
prodej: v kůži

b, vysoká (spárkatá) – jelen, srnec, daněk, muflon, medvěd
prodej: v kůži vyvržená, odleželá stažená z kůže,
porcovaná (zchlazená, zmrazená)

2. pernatá (i div. krocan, pštros)

a, lesní – sluka, tetřev

b, polní – bažant, koroptev

c, vodní – divoká husa a kachna

3. černá

kanec, bachyně, sele

prodej: odleželá, stažená, případně rozporcovaná

4. ohrožené druhy zvěře – sluka, tetřev, jeřábek

- jejich lov není povolen, podávají se jako specialita jen při mimořádných gastronomických akcích

Ošetření zvěřiny po lovu

srstnatá – vysoká - vyvrhuje se na místě a vyvěšuje k vychladnutí, odležení – v zimě až 5 týdnů

dělení: kýta, hřbet, plec, ragú (bok, krk žebra)
játra, srdce, plíce (lovčí právo)

- **nízká** - zajíci nutno vymačkat **močový měchýř**

pernatá – vyvěšuje k vychladnutí, odležení až 3 týdny, **nutno vyháčkovat**

černá – selata do 70 kg, starší kusy mají hřbet a část plece prorostlé **tuhým vazivem (kyrys)** – nepoživatelné, jinak se dělí stejně jako vepřové

Aby bylo maso ještě křehčí a šťavnatější nakládáme zvláště **starší kusy do mořidla**
– rozvinou chuťové vlastnosti zvěřiny.



[1]



[2]



[3]

[1] <http://www.prodej-zveriny.cz/fotogalerie/#vazeni-zvere-4-jpg>

[2] <http://www.prodej-zveriny.cz/fotogalerie/#dsc-0115-jpg>

[3] <http://www.prodej-zveriny.cz/fotogalerie/#dsc-0131-jpg>

<http://www.gastronaut.cz/kalendar-akci/zverinove-menu-5078.html>

<http://ufaustu.com/nabidka/zverinove-hody>

<http://www.slevomat.cz/sleva/42043-6chodove-zverinove-hody-v-noem-arch#>

Šestichodové zvěřinové menu pro 1 osobu:

40 g **Carpaccio ze zauzeného dančího hřbetu**, podávané s jeřabinovým kompotem a salátkem ze špagetové dýně

40 g **Domácí zvěřinová paštika s mandlemi**, podávaná s rajčatovým čatní s jablky a kardamomem

0,2 l **Silný vývar ze zvěřinových kostí se zeleninou**, masovými knedlíčky a jáhlovou sedlinou

0,05 l **Dýňový sorbet** se sušenými brusinkami naloženými v rumu

100 g **Špikovaná mořená kančí kýta** podávaná se šípkovou omáčkou a perníkovým knedlíčkem, noček ze zakysané smetany

1 ks **Dýňový koláč** s ananase a skořicí, podávaný s čokoládovou pěnou

Tepelná úprava zvěřiny

vařením: bažanta, koroptev (starší kusy)

- k přípravě polévek, k dušení

dušením: jelen, srnec, daněk, kanec i další zvěřinu

- ragú, guláše, rolády, filé, kýty

pečením: kýta, hřbet, sekaná, celá pernatá zvěřina

smažením: méně obvyklá, jen určité části mladé zvěře

- srnče, mladý divočák, prsíčka pernaté

grilování: kotlety, steaky, bažantí prsíčka, srnčí medailonky, špíz v alobalu

minutky: steaky, žebírka, řízky

Úkol:

Ke každému druhu tepelné úpravy napište alespoň 5 názvů pokrmů.

Vycházejte ze znalostí z TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů či internetu.

<http://www.prodej-zveriny.cz/z-bazanta/>

Děkuji za pozornost 😊



[1] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[2] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 4.: Učebnice pro SOU, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.