

# Využití skopového masa v gastronomii

Martina Chramostová

---

Bakalářská práce  
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

\*\*\*nascannované zadání s. 1\*\*\*

\*\*\*nascannované zadání s. 2\*\*\*

\*\*\* naskenované Prohlášení str. 1\*\*\*

\*\*\* naskenované Prohlášení str. 2\*\*\*

## **ABSTRAKT**

Tato práce byla zpracována na téma „ Využití skopového masa v gastronomii“

Klíčová slova:

## **ABSTRACT**

Abstrakt ve světovém jazyce

Keywords:

Poděkování, motto a čestné prohlášení, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická, nahraná do IS/STAG jsou totožné ve znění:

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>11</b>
<b>1 SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ MASO</b> .....	<b>12</b>
1.1 SPOTŘEBA SKOPOVÉHO MASA .....	12
1.2 PLEMENA OVCÍ .....	12
1.2.1 Uznaná plemena ovcí .....	13
• Zušlechtěná valaška .....	13
• Merino .....	13
• Cigája .....	13
1.2.2 Povolená plemena ovcí.....	14
1.2.2.1 Plemena s masnou užitkovostí .....	14
1.2.2.2 Plemena s mléčnou užitkovostí.....	16
1.2.2.3 Plemena s plodnou užitkovostí .....	17
1.2.2.4 Plemena s kombinovanou užitkovostí .....	18
1.3 CHARAKTERISTIKA A ANATOMICKÉ ČÁSTI SKOPOVÉHO MASA.....	19
1.3.1 Charakteristika skopového masa .....	19
1.3.2 Anatomické části skopového masa .....	19
1.3.3 Dělení skopového masa do jednotlivých tříd .....	20
<b>2 CHEMICKÉ SLOŽENÍ A NUTRIČNÍ HODNOTA SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA</b> .....	<b>21</b>
2.1 BÍLKOVINY .....	21
2.2 TUKY.....	22
2.3 VITAMÍNY .....	22
2.4 MINERÁLNÍ LÁTKY .....	23
2.5 EXTRAKTIVNÍ LÁTKY .....	23
2.6 VODA .....	23
2.7 ENERGETICKÁ HODNOTA MASA .....	23
<b>3 SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ MASO V GASTRONOMII</b> .....	<b>25</b>
3.1 TRŽNÍ ČÁSTI .....	25
3.2 TEPelná ÚPRAVA JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ .....	26
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>28</b>
<b>4 PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA</b> .....	<b>29</b>
4.1 TYPICKÉ ČESKÉ RECEPTY.....	29
4.1.1 Skopové žebírko po Valašsku .....	29
4.2 RECEPTY ZE SVĚTOVÝCH KUCHYNÍ .....	30
4.2.1 Jehněčí po římsku.....	30
<b>5 PŘÍPRAVA VÝROBKŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA</b> .....	<b>31</b>



5.1	PODNADPIS.....	31
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>32</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....</b>	<b>33</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>35</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>	<b>36</b>
	<b>SEZNAM TABULEK.....</b>	<b>37</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH.....</b>	<b>38</b>

## ÚVOD

text

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ MASO

Skopové maso je ze skopového bravu, z beranů, skopců a ovcí. Jehněčí se získává z mladých zvířat do stáří 1 roku. Skopové maso je světlé a jasně červené, svalová vlákna má krátká a jemná. Tuk skopového masa je bílý, pevný a drobivý. U mladších zvířat do dvou let bývá podkožní tuk po celém povrchu. U starších kusů zejména na hřbetě. Ve většině případů se odstraňuje před tepelnou úpravou. Jakost masa závisí na druhu, stáří a pohlaví zvířete. [1].

Jeho charakterickou vlastností je zvláštní, typická chuť a vůně. Což je u spotřebitelů bráno jak v pozitivním, tak i negativním hodnocení. [2].

### 1.1 Spotřeba skopového masa

V České republice je spotřeba skopového masa velice nízká. Oproti jiným státům téměř zanedbatelná. Odhadem se jedná o spotřebu zhruba 400 g/obyvatele/rok. Pro srovnání, ve Francii je průměrná spotřeba asi 5 400 g/obyvatele/rok, v Anglii 6 300 g/obyvatele/rok, v Řecku 13 800 g/obyvatele/rok a na Novém Zélandu až 33 500 g/obyvatele/rok. [3]. Tak nízká spotřeba v České republice může být zapříčiněna jak kvalitou masa, tak jeho vyšší cenou, ale i jeho specifickými sensorickými vlastnostmi. [4].

### 1.2 Plemena ovcí

V současné době chováme ovce kvůli jejich mnohostrannému využití. Vedle hlavních produktů (maso, mléko, vlna, kůže, rohy a paznehty) poskytují i vedlejší produkty (lanolin, střeva, krev, lůj, předžaludky). Jejich dalším užitkem je vypásání chráněných území, či míst, která jsou pro ostatní hospodářská zvířata nepřístupná. [7].

Chov ovcí v České republice má pouze malý význam. S rozvinutějším chovem bychom se setkali například ve Francii, Velké Británii, Austrálii, Irsku aj. [5].

### 1.2.1 Uznaná plemena ovcí

- Zušlechtěná valaška

Vznikla křížením původní hrubované valašky s berany různých polojemnovlných a polohrubovlných plemen. Nejprve s plemenem texel a poté s anglickými polohrubovlnými plemeny Lincoln a Leicester.

Hmotnost bahnic se pohybuje kolem 45-50 kg, beranů 65-75 kg, produkce bílé splývavé vlny bahnic je 3,0-3,5 kg, u beranů 5,5-6,0 kg. Plodnost valašky dosahuje 110-130%. Produkce mléka za dojnou periodu 80-100kg a průměrný denní přírůstek od odstavení jehňat činí 200-220g. Ovce zušlechtěná plemenná valaška se řadí mezi kombinovaný masově-mléčný užitkový typ.

Produkční parametry mohou být rozdílné v závislosti na chovatelských podmínkách a přesahovat tak plemenný standart ve všech uvedených ukazatelích v průměru o 10- 50 %. [6].

- Merino

Ovce Merino mají střední tělový rámec, hřbet rovný a široký a svalnatější stehna. Vlna je bílá s chomáčky válcovitého tvaru. Merinská plemena mají dokonalý obrost celého těla vlnou. [6] Roční stříž beranů dosahuje až 12 kg a u ovcí 5 - 6,5 kg. Plodnost ovcí je 100 - 170 %. Bahnice dosahují hmotnosti 50-60 kg, berani až 100 kg. Dnes je merino mateřským plemenem. Je vhodné ke křížení s masnými plemeny za účelem získání kombinované užitkovosti vlnařsko-masné. [7].

- Cigája

Je známo několik barevných typů. Nejběžnější je černohubá cigája s černě zbarvenými končetinami a hlavou. Jehňata se rodí jako tmavá a postupně bělají. Denní produkce mléka je cca 1 kg za den a za laktaci 120 kg. Plodnost je 150 - 160 %. Bahnice Cigáji váží

asi 50 kg a berani 75 kg. Plemeno je charakteristické svou nenáročností a užitkovostí - maso-mléko-vlna a hodí se do horských oblastí. [7].

## 1.2.2 Povolena plemena ovcí

Povolena plemena ovcí řadíme do 4 skupin podle hlavní užitkovosti. Jedná se tedy o užitkovost masnou, mléčnou, plodnou a kombinovanou.

### 1.2.2.1 Plemena s masnou užitkovostí

Masná plemena mají maso výborné jakosti, velké přírůstky a vysoký podíl masových částí. [8].

- Ile de France

Ovce pochází z Francie a byly vyšlechtěné křížením. Plemeno lze charakterizovat jako plemeno vlnařsko-masného až masného užitkového typu, s jemnou vlnou. Maso je jemné s minimem tuku. Jatečná výtěžnost je 48-50%. Hmotnost bahnic je 60-80 kg, beranů 90-120 kg. Denní přírůstek jehnat je až 350 gramů. Roční střížba bahnic v našich podmínkách je 3-4 kg, u beranů 4-5 kg. Plodnost se udává v rozmezí 120-140 %, nejlepší chovy dosahují až 180 %.[6].

- Berrichon du Cher

Je francouzské masné plemeno, vzniklo křížením domácích plemen a Ile de France. Má velký tělní rámec se svalnatými končetinami, hrudníkem, hřbetem a zadním trupem. Hlava a nohy jsou holé jen břicho je částečně ovlněné bílou, polojemnou hustou vlnou.

Živá hmotnost bahnic v našich podmínkách je 60-80 kg, beranů 70-90 kg. Produkce vlny je u bahnic 2,5-3,5 kg, u beranů 3,5-4,5 kg. Průměrné denní přírůstky od odstavení jsou 300-320 g.

Plemeno Berrichon du Cher se využívá ke křížení s domácími plemeny, za účelem zlepšení jejich výkrmných a jatečných ukazatelů [6].

- Charollais

Plemeno Charollais je také francouzské plemeno křížené s berany plemeny Ile de France. Hmotnost bahnic v dospělosti je 70-90 kg, beranů 90-120 kg. Obě pohlaví jsou bezrohé. Hlava není pokrytá vlnou a často ani krycí srstí. Vlna je bílá, jemná až polojemná. Roční střížba u beranů je 3,5-4,5 kg, u bahnic 2,5-3,2 kg. Ovce mají výbornou plodnost až 190 % a vyznačují se dobrou intenzitou růstu a zároveň vynikající jateční kvalitou, zejména nízkým podílem podkožního a mezisvalového tuku. Plemeno je náročnější na výživu a ustájení. Patří mezi nejlepší masová plemena. [6].

- Suffolk

Původně anglické plemeno je v současnosti velmi rozšířené. Nejznámější jsou sutfolk anglické a americké provincie. Ovce i berani jsou bez rohů, končetiny i hlavu mají pokryté černou krycí srstí. Toto plemeno má dlouhý, široký hřbet, dobře stavěnou hrud' a výborné osvalení lopatek, stehen a zadních končetin.

Živá hmotnost bahnic je 65-80 kg a beranů 80-120 kg. V období odkrmu mají jehňata výbornou intenzitu růstu až 270-360 g za den. Plodnost se pohybuje v rozmezí 130-150%. Vlna je bílá a polojemná. Hmotnost střížby u bahnic je 3,0-4,0 kg, u beranů 4,0-5,0 kg.

Plemeno Suffolk patří mezi plemena s nejlepšími výkrmnými schopnostmi. Využívá se k užitkovému křížení se všemi domácími plemeny a může se použít k zušlechťovacímu křížení cigajských ovcí. [6].

- Oxford down

Plemeno Oxford down, vyšlechtěné v Anglii, je polojemnovlné masné plemeno. Je charakteristické velkým tělním rámcem, širokým hřbetem a mohutným hrudníkem.

Hmotnost bahnic je 85 kg beranů 95-130 kg. Končetiny jsou kratší a velmi pevné. Hlavu a končetiny mají černé, vlnu bílou a jsou bezrohé. Plodnost se pohybuje mezi 130-160 %. Denní přírůstek hmotnosti u jehňat dosahuje více než 300 g. Jateční výtěžnost jehňat bývá často až 50 %. Střížba vlny je u bahnic 3,5-4,5 kg a u beranů 5 kg.

Plemeno Oxford down je velmi vhodné k užitkovému křížení se všemi domácími plemeny. [6].

- Texel

V současné době se chovají v Evropě dva základní typy texelských ovcí a to holandský (kde bylo plemeno vyšlechtěno) a francouzský, které se odlišují exteriérem a částečně i užitkovostí.

Plemeno Texel se vyznačuje výborným osvalením zadních končetin a hřbetní linie. Jateční jehňata vysokým podílem svaloviny a nízkým obsahem tuku a loje. Hmotnost bahnic je 75-90kg a beranů 90-120 kg. Denní hmotnostní přírůstek jehňat činí 300-400 g. Plodnost se pohybuje v rozmezí 150-170 % a jateční výtěžnost je 50-55 %. Roční produkce bílé a polojemné vlny bahnic 4,0-5,0 kg.

Plemeno Texel patří mezi špičková masná plemena ovcí. Jsou vhodné k užitkovému křížení se všemi domácími plemeny ovcí, zejména s plemeny Merino a Zušlechtěná valaška [6].

### ***1.2.2.2 Plemena s mléčnou užitkovostí***

Plemena s mléčnou užitkovostí mají poměrně vyšší spotřebu krmiva na jednotku přírůstku živé hmotnosti. Při výkrmu do vyšších hmotností se pak snižuje kvalita jakosti masa. Porážení při nižší hmotnosti není ekonomické [8].

- Lacaune

Ve Francii vyšlechtěné plemeno je středního až velkého tělesného rámce. Typické pro plemeno je menší obrost břicha, hlavy, zátylku a šije vlnou. Průměrná hmotnost bahnic je 70-75 kg, beranů 95-100 kg. Produkce vlny se pohybuje v rozmezí 1,5-2,0 kg u bahnic a 2,5-3,0 kg. Intenzita růstu jehňat je dobrá a denní hmotnostní přírůstky často přesahují 300 g. U dospělých ovcí dosahuje plodnost až 160 %.



Lacaune má vysokou produkci mléka, které je vhodné na strojové dojení. Využívá se pro křížení s ovci Cigája a zušlechtěnou valaškou za účelem zlepšení mléčné užitkovosti a funkčních vlastností vemeně [6].

- Východofříská ovce

Původně německé plemeno šlechtěno na vysokou mléčnou užitkovost a plodnost. Požaduje náročnější chovatelské podmínky. Ovce mají středně velký až velký tělní rámec, úzkou, neovlněnou, obloukonosou hlavou bez rohů. Končetiny jsou tenčí a vyšší. Vemeno je široké a velmi dobře vyvinuté.

Živá hmotnost bahnic je 65-85 kg a beranů 80-100 kg. Má vysokou plodnost až 200 %. Produkce vlny u bahnic činí 3,5-5,0 kg, u beranů 5,0-6,0 kg. Průměrný denní přírůstek jehňat je 200-300 g.

Berani se využívají k zušlechtovacímu křížení s cigájskými ovce a zušlechtěnými valaškami na zlepšení užitkovosti a plodnosti. [6].

### ***1.2.2.3 Plemena s plodnou užitkovostí***

- Romanovská ovce

Romanovská ovce byla vyšlechtěna v Rusku koncem. Je středního tělního rámce, má úzký, válcovitý tvar těla se silnou a lehkou kostrou. Hlava je klínovitá, černohnědá, s bílou lysinou na čele.

Hmotnost bahnic 40-50 kg, berani mají i více než 65 kg. Průměrný denní přírůstek jehňat bývá vyšší než 200 g. Roční střížba je u beranů 2,5-3,0 kg a u bahnic 1,5-2,0 kg. Plodnost dosahuje hodnot 200-300 %.

Plemeno se kříží s různými plemeny na zvýšení plodnosti. [6].

#### 1.2.2.4 Plemena s kombinovanou užitkovostí

Plemena s kombinovanou užitkovostí mají dobrou jateční výtěžnost a produkci masa s nižším obsahem tuku. Vhodně spojují produkci masa a mlékem. [8].

- Bergschaf (horská ovce)

Plemeno bergschaf je nenáročné a odolné, vhodné do horských oblastí. Je tedy rozšířeno zejména v Rakousku, Itálii a Německu. Pro horskou ovci jsou typické dlouhé a visící uši. Můžeme se setkat i s hnědou, sivohnědou až černou vlnou.

Plemeno je vhodné pro intenzivní reprodukci s dlouhým plodným obdobím. Je velkého tělního rámce. Roční střížba u bahnic je 4,5-5,5 kg, u beranů 6,0-7,5 kg. Hlavní užitkovou vlastností je vysoká plodnost dosahující 200-230 %. [6].

- Německá černohlavá masná ovce

Druhé nejrozšířenější plemeno v Německu. Ovce s velkým tělesným rámcem a výborným osvalením celého těla mají černou hlavu i nohy. Toto polojemnovlné masné plemeno má bílou vlnu a na hlavě vlnovou kštici. Roční střížba vlny u beranů je 5,0-7,0 kg, u bahnic 4,0 -5,0 kg. Plodnost se udává v rozmezí 150-160 % [6].

- Kent

Ovce Kent najdeme v Anglii, Novém Zélandu a v Austrálii. Je to polojemnovlné plemeno vlnově-masného typu s velkým tělním rámcem a relativně dobrým osvalením. Obě pohlaví jsou bezrohá. Střížba bílé vlny u beranů je 6-7 kg a u bahnic 5-5,5 kg. Výtěžnost vlny činí 60-65 %. [6].

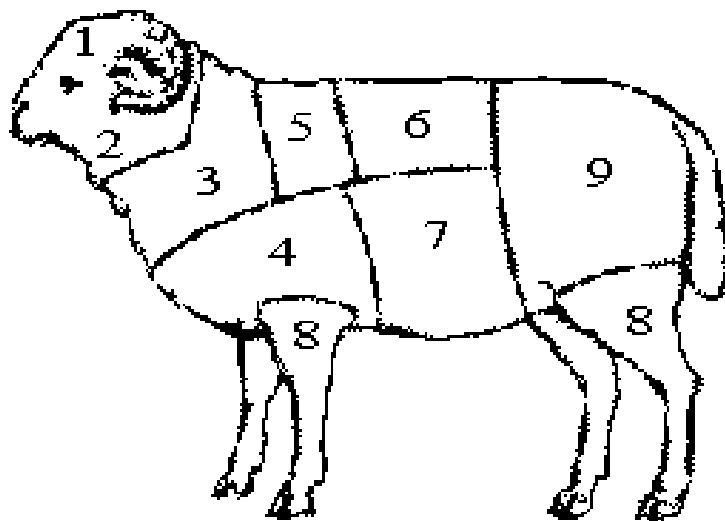
## 1.3 Charakteristika a anatomické části skopového masa

### 1.3.1 Charakteristika skopového masa

Skopové maso se získává ze skopců, beranů, ovcí a bahnic. Podle stáří zvířete je skopové maso zbarvené do cihlově červené až tmavočervené. Sensoricky nejlepší je maso z jednoročních a dvouročních kusů. Je jemně vláknité. Typická vlastnost skopového masa je osobitý pach a rychlé tuhnutí skopového loje. Proto by se měly pokrmy ze skopového masa podávat horké.

Kvůli většímu podílu šlach a blan potřebuje delší dobu zrát. V české gastronomii není skopové maso příliš oblíbené, hlavně pro jeho výraznější chuť. Skopové maso obsahuje větší podíl draslíku, sodíku a železa. Proto se doporučuje chudokrevným pacientům.

### 1.3.2 Anatomické části skopového masa



Obr. 1 Anatomické části ovce[15].

- 1 - hlava
- 2 - krk
- 3 - tlusté žebírko
- 4 - plec
- 5 - ledvina

6 - kotleta

7 - pupek

8 - nohy

9 - kýta

### **1.3.3 Dělení skopového masa do jednotlivých tříd**

1.třída - kýta, hřbet

2.třída - plec, zákrčí

3.třída - pupek, hrudí, krk, kolínka [15].

## 2 CHEMICKÉ SLOŽENÍ A NUTRIČNÍ HODNOTA SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA

Skopové a jehněčí maso obsahuje spoustu živin nezbytných k zdravé výživě. Jsou významným zdrojem proteinů, minerálních látek, vitamínu skupiny B (např. B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>4</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>). Tento druh masa patří k nejlepším zdrojům lehce vstřebatelného železa. I přes velké množství obsažených proteinů je energetická hodnota skopového a jehněčího masa nízká. [3].

### 2.1 Bílkoviny

Bílkoviny jsou nejvýznamnější složkou masa z nutričního i technologického hlediska [5] V čisté libové svalovině bývá 18 - 22 % hm. bílkovin, které jsou z největší části „plnohodnotné“. Podle své rozpustnosti a podle umístění v jednotlivých svalových strukturách se dělí do tří skupin. [9]

Sarkoplazmatické bílkoviny se nacházejí hlavně v sarkoplasmě a jsou rozpustné ve vodě a slabých solných roztocích. Hlavní význam mají hemová barviva hemoglobin a myoglobin, která způsobují červené zbarvení masa a krve. [9]

Myofibrilární bílkoviny určují rozhodujícím způsobem vlastnosti masa i průběh posmrtných změn ve svalu. Zodpovídají za svalovou kontrakci a vážou na sebe největší podíl vody v mase [10].

Stromatické bílkoviny neboli bílkoviny pojivových tkání, jsou nerozpustné ve vodě, a v solných roztocích. Najdeme je ve vláknech pojivových tkání, které ve svalovině tvoří obaly svalových struktur. Mezi stromatické bílkoviny patří kolagen, elastin, retikulín, dále sem řadíme keratiny, muciny a mukoidy. [5].

Bílkoviny jsou látky nezbytné pro stavbu, obnovu a funkčnost buněk, tkání a orgánů. Základní stavební jednotkou bílkovin je aminokyselina. Některé aminokyseliny si může lidský organismus vytvořit sám. Nicméně některé aminokyseliny musejí být přijímány potravou. Nazýváme je esenciální. Skopové a jehněčí maso obsahuje vysoce kvalitní bílkoviny s optimálně vybalancovanou skladbou esenciálních aminokyselin. 100 g libového jehněčího masa obsahuje asi 27-30 g bílkovin. [3].

## 2.2 Tuky

Tuky mohou být uloženy buďto přímo mezi svalovými vlákny – intramuskulární a nebo okolo svalových partií – extramuskulární. Tuk slouží jako energetická zásobárna a tepelná ochrana organismu. Tuky se ukládají v podkožním tukovém vazivu, odkud jsou v případě potřeby odváděny a metabolizovány. [11]. Tuk má v masě senzorický význam, jelikož je nosičem aromatických látek [9].

Skopový a jehněčí lůj obsahuje kromě nasycených a polynenasycených mastných kyselin i docela velké množství mononenasycených mastných kyselin. V jehněčím masě je asi 1/3 z celkového obsahu nasycených mastných kyselin tvořena kyselinou stearovou.

Nasycené mastné kyseliny jsou typické svým negativním účinkem na zvyšování cholesterolu v krvi, avšak kyselina stearová se na tomto nepodílí. Má neutrální účinky. Pozitivní účinky má obsah omega 3 mastných kyselin, které mají vliv na srdeční a mozkovou činnost. Libové jehněčí maso je zařazeno do dietní stravy s účelem snižování hladiny krevního cholesterolu. [3]

## 2.3 Vitamíny

Maso je významným zdrojem vitamínů. Najdeme v něm vitamíny skupiny B, zejména B<sub>12</sub>, který je velmi důležitý, protože se vyskytuje pouze v živočišných potravinách. Obsah vitamínů je vyšší v játrech a jiných drobách než ve svalovině. [5]. Lipofilní vitamíny rozpustné v tucích jako A, D a E jsou součástí především tukové složky masa [12].

Vitamíny skupiny B jsou nezbytné pro regulaci mnoha chemických procesů v organismu. Napomáhají v distribuci energie v organismu, na zabezpečení funkcí zraku, dobrého zdravotního stavu kůže, funkci mozku či tvorbě červených krvinek. Asi 100 g jehněčího masa pokrývá téměř 40 % doporučené denní dávky bílkovin a 60 % vitamínu B<sub>12</sub>. [3].

## 2.4 Minerální látky

Minerální látky tvoří asi 1 % hmotnosti masa. Většina minerálních látek je hydrofilní a ve svalovině je přítomna ve formě aniontů a kationtů. Maso je důležitým zdrojem draslíku, vápníku, hořčíku, železa a jiných prvků. [5].

Libové jehněčí maso patří k nejlepším zdrojům lehce vstřebatelného železa, obsahuje také velké množství zinku, které je součástí řady enzymů. [3].

## 2.5 Extraktivní látky

Tyto různorodé chemické látky jsou důležité pro vytvoření typické chuti a aroma, jejich obsah je však poměrně malý. Extraktivní látky se obvykle dělí na sacharidy, organické fosfáty a dusíkaté extraktivní látky. [5] S výjimkou malého množství glykogenu v játrech nejsou sacharidy v jehněčím mase příliš obsaženy. [3]

## 2.6 Voda

Hodnoty vody, tuku a bílkovin, obsaženy v mase, jsou na sobě závislé. Části jatečně upraveného skopového masa, s velkým množstvím tuku má oproti tomu nižší obsah vody a bílkovin. Nejvýrazněji se to projevuje při srovnání předního skopového masa se zadním. V předním je obsaženo více tuku a bílkovin. Zadní maso má více bílkovin o cca 18 % oproti přednímu skopovému [13]. Obsah vody je 50 – 75 %. [3].

## 2.7 Energetická hodnota masa

Energetická hodnota závisí na množství obsaženého tuku a na tepelné přípravě. V tabulce č. 1 je uvedeno energetické srovnání jehněčího masa s jinými druhy mas.

Tab. č. 1. Energetická hodnota jednotlivých druhů masa (v J/100g). [6].

<b>Druh masa</b>	<b>J</b>
Jehněčí*)	745
Vepřové *)	1223
Hovězí roštěnka	762
Telecí kýta	507
Kozí	377
Koňské	364

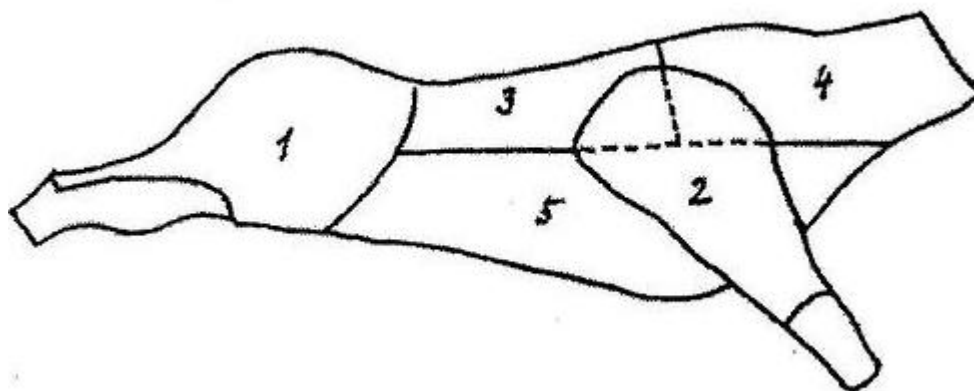
\*) průměrná hodnota



### 3 SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ MASO V GASTRONOMII

#### 3.1 Tržní části

Skopové maso se nedělí na půlky, neboť má příliš tvrdé páteřní kosti. Hřbetní část zůstává celá nerozseknutá. [14]. Jehněčí maso se dostává na trh vcelku, v půlkách, i dále porcované. [17].



Obr. 2 Tržní části skopového kusu[16].

- 1 – kýta s kostí
- 2 – plec s kostí
- 3 – hřbet s kostí (cetr)
- 4 - krk
- 5 - bok

### 3.2 Tepelná úprava jednotlivých částí

Skopové a jehněčí maso se používá především na pečení, dušení a zadělávání. Porcované na plátky jej lze grilovat či smažit. Před tepelnou úpravou se maso nechává odležet, získá tak křehkost a výraznou chuť. [17]. Pokud by se ale nechalo odležet příliš dlouho, je nutné ho alespoň na 15 minut namočit do horké vody. Chceme-li minimalizovat typický pach masa, odstraníme přebytečný tuk a maso potřeme česnekem rozetřeným se solí a necháme několik hodin v chladničce. Postačí také dát maso na 1-2 dny do mléka. [18].

Při tepelné úpravě se přidává výrazné koření jako česnek, majoránka, paprika, kořenová zelenina, kari, chilli apod. [14]. Hotové skopové maso je nutné podávat horké a na přehřátém talíři, neboť studený lůj má nepříjemnou chuť. [17].

Tepelnou úpravou, zejména pečením, vznikají velké ztráty 30 až 40%. Je proto nutné dávku syrového skopového masa oproti hovězímu a vepřovému masu alespoň o 30 % zvýšit. [18].

Tab. č. 2. Vhodné tepelné úpravy jednotlivých částí [14].

část	tepelná úprava	přibližná doba úpravy
kýta celá	pečení,	2 a 1/2 hodiny
kýta plátky	pečení, smažení, grilování	8-9 minut na každé straně
hřbet celý	pečení	1 a 1/2 hodiny
hřbet kotletky	pečení, smažení, grilování	8-9 minut na každé straně
šrůtka celá (zákrčí)	pečení	1 a 1/4 hodiny
šrůtka kotletky	dušení, pečení, grilování	8-9 minut na každé straně
bok	dušení, pečení	1 a 1/2 hodiny
plec celá	pečení	1 a 3/4 hodiny
plec plátky	dušení, pečení, grilování	8-9 minut na každé straně
játra, ledviny	dušení, pečení, smažení	10-30 minut

Droby ze skopového masa se v české kuchyni téměř nepoužívají. Jsou poměrně suché a drobivé. Mohou se použít jako součást mletých směsí a míšenin. Výjimku tvoří jehněčí játra a skopové ledvinky, které lze kulinářsky upravit. [17].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 4 PŘÍPRAVA POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA

text

### 4.1 Typické české recepty

#### 4.1.1 Skopové žebírko po Valašsku

Opečené skopové žebírko podlité vlastní šťávou ozdobené opečeným jablkem, párkem a slaninou.

Suroviny: 800 g skopového hřbetu s kostí

200 g jablek

100 g párků

80 g slaniny

tuk

paprika mletá, sůl

Postup: Částečně odkostěný, tuku zbavený skopový hřbet opláchneme vodou a nasekáme kotlety. Mírně je naklepeme, osolíme a opečeme na tuku po obou stranách. Jablka zbavíme jadřinců, nakrájíme na plátky a krátce osmažíme. Ve stejném tuku poté osmažíme i nakrájené párky a slaninu.

Při podávání opečené kotlety dozdobíme jablky, párky a slaninou, které jsme si obalily v červené paprice. Podléváme vlastní šťávou.

Příloha: K tomuto pokrmu se hodí jakkoliv upravené brambory a zeleninové saláty. [19]

## 4.2 Recepty ze světových kuchyní

### 4.2.1 Jehněčí po římsku

Smažené křehké kusy jehněčího masa na česneku a červeném víně.

Suroviny: 800 g jehněčího (plec nebo kýta)

50 g černých oliv bez pecky

6 konzervovaných ančoviček

4 stroužky česneku

1,5 dl červeného vína

1,5 dl jehněčího nebo zeleninového vývaru

1 lžíce oleje a másla

tymián, cukr, čerstvá petrželka

Postup: V rozehřáté pánvi s tukem vložíme nakrájené maso, které 4-5 minut opékáme, dokud nezhnědne. Mezitím si v hmoždíři rozmělníme česnek, tymián a ančovičky. Do pánve přilijeme víno a vývar, vmícháme cukr a směs z hmoždíře. Směs přivedeme k varu a pak na malém plameni a s pokličkou vaříme asi 35 minut, dokud maso nezměkne. Ke konci přidáme olivy a ozdobíme petrželkou.

Příloha: Vhodnou přílohou je bramborová kaše. [20]

## **5 PŘÍPRAVA VÝROBKŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA**

text

### **5.1 Podnadpis**

text

## ZÁVĚR

text



## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1]
- [2] STARUCH, L., PIPEK, P., KERESTEŠ, J., Nutričné postavenie mäsa vo výživě II, Baranie a jehňacieho maso. *Maso*, 2008. č. 2, s. 35-39.
- [3] KOLEKTIV AUTORŮ, *Valaši a ovce, Skopové a jehněčí maso, Od jehněte po kuchyň*. 2008. OAK Zlín a AKV Vsetín, 2008. 128 s.
- [4] JANDÁSEK, J., INGR, I., MILERSKI, M., Jehněčí maso není u nás doceněno. *Výživa a potraviny*, 2004. č. 2, s. 50-51.
- [5] STEINHAUSER, L., A KOL., *Produkce masa*. Brno: LAST, 2000. 464 s. 1. vydání.
- [6] KERESTEŠ, J., A KOL. *Ovčiarstvo na slovensku*. Považská Bystrica: Uniprint s.r.o, 2008. 1.vydání.
- [7]
- [8] HRABĚ, J., BŘEZINA, P., VALÁŠEK, P. *Technologie výroby potravin živočišného původu (bakalářské studium)*. UTB ve Zlíně 2006. ISBN 80-7318-405-2
- [9] KADLEC, L., *Technologie potravin I*. Praha: VŠCHT, 2007. 300s. 1. vydání.
- [10] PIPEK, P. *Základy technologie masa*. VVŠ PV Vyškov, 1998. ISBN 80-7231-010-0.
- [11] ODSTRČIL, J., ODSTRČILOVÁ, M., *Chemie potravin*. MIKADAPRESS s.r.o., Brno, 2006.
- [12] VELÍŠEK, J., *Chemie potravin I*. OSSIS Tábor, 1999. ISBN 80-902391-3-7.
- [13] MEAT INDUSTRY MAGAZINE, *Porovnání skopového masa s ostatními druhy masa*. 2007. 2, s. 26-28.
- [14]
- [15]
- [16] HRABĚ, J., GÁL, R., BUŇKA, F., ROP, O., RŮŽIČKOVÁ, J., *Základy zbožíznalství potravin*. UTB ve Zlíně 2011. ISBN 978-80.7454-118-6

- [17] KREJČÍ, P., FORMAN, V., *Základy technologie přípravy pokrmů*. UTB ve Zlíně 2006. ISBN 80-7318-399-4
- [18]
- [19] RUNŠTUK, J., A KOL, *Receptury teplých pokrmů*. R-plus Hradec Králové, 2001. ISBN 80-902492-3-X
- [20] COXOVÁ, J-A., TOWERSOVÁ E., *1000 klasických receptů z celého světa*. Columbus s.r.o., 2000. ISBN 80-7249-076-1

## SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

ABC Význam první zkratky.

B Význam druhé zkratky.

C Význam třetí zkratky.

## SEZNAM OBRÁZKŮ

**Chyba! Nenalezena položka seznamu obrázků.**

## SEZNAM TABULEK

**Chyba! Nenalezena položka seznamu obrázků.**

## SEZNAM PŘÍLOH

## **PŘÍLOHA P I: NÁZEV PŘÍLOHY**