



OZAJSTNÉ JEDLO

VAM ŽELA

RADOŠŤ Z DOBRE PRIPRAVENÉHO JEDLA A DOBRŤ CHUŤ

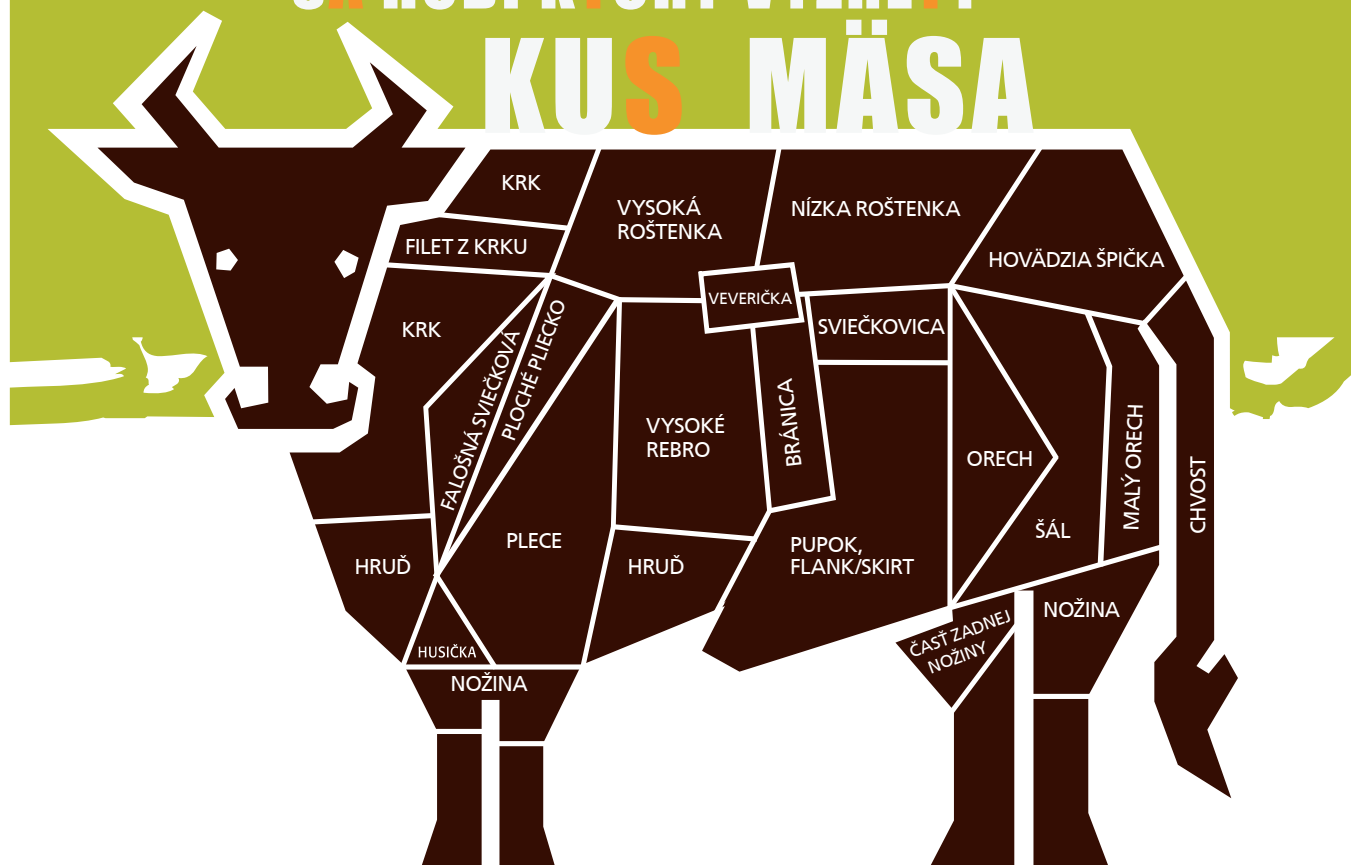
Naše hovädzie mäso je vyzreté. Po porážke najskôr zreje suchým spôsobom v polovíčkach, pri stálej teplote a vlhkosti v chladiacich boxoch po dobu 15 - 30 dní podľa dodávateľa. Následne je mäso vykostoné, rozobraté, vakuované a ďalej zreje mokrym spôsobom priamo vo vakuu. V priebehu procesu zretia dochádza k povlovnaniu svaloviny a tým ku krehnutiu mäsa. Steak, či pečenka z vyzretého mäsa bude krehkejšia a šťavnatejšia než z konvenčného mäsa. V priebehu zretia sa v mäse vytvára kyselina mliečna, ktorá spôsobuje typickú nakysnutú vôňu, ktorá však nie je na škodu. Ak sa vyzreté mäso pred použitím jemne umyte vodou a ihneď osušte. Mäso bez kostí má od zabalenia 20 dňov minimálnu trvanlivosť, pri neporušenom obale ho ale môžete nechať vyzrieť doma v chladničke pri teplote okolo 2 stupňov podľa individuálnych preferencií. Odporúčame vyskúšať cca 50 - 60 dní počítaných od dátumu porážky vyznačeného na obale.

JE ZÁBAVNÉ PRIPRAVIŤ SI VLASTNÝ OBED, ALEBO VÄČERU

POKIAĽ VIETE, NA AKÝ TYP ÚPRAVY

SA HODÍ KTORÝ VYZRETÝ

KUS MÄSA



KRK Neck, Chuck, predné hovädzie mäso, je tuhšie, prerastené väzivom s vyšším obsahom tuku

Typ úpravy: varenie, dusenie, pečenie, mletie
Vhodné pre: guláš, polievky, k typickým omáčkam (paradajková, chrenová, kôprová, špenát), mleté mäso, burgery a fašírky

FILET Z KRKU Chuck eye steak, predné hovädzie mäso, vybraná jemná časť krku

Typ úpravy: steaková pri poriadne vyzretom mäse (pečenie, grilovanie)
Vhodné pre: steaky (nutné marinovať), roastbeef, tatarák

HRUĎ Brisket, predné hovädzie mäso z hrudníku s kusom kosti

Typ úpravy: pečenie, varenie, ražňenie, dusenie
Vhodné pre: pečienky, polievky

VYSOKÁ ROŠTENKA Entrecote, Rib-eye steak; jemné mäso s tukovým „mramorovaním“, práve tuk dodáva týmto steakom typickú chuť, sú veľmi šťavnaté

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie)
Vhodné pre: steaky, roastbeef, pečienky, minútky

NÍZKA ROŠTENKA Short loin (striploin steak), roštenka; jemné, chudé a šťavnaté mäso

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie), dusenie
Vhodné pre: steaky, roastbeef, pečienky, minútky

VYSOKÉ REBRO Short ribs, predné hovädzie mäso s kosťou, tučnejšie mäso

Typ úpravy: varenie, pečenie, dusenie
Vhodné pre: polievky, vývary a pečienky

ČASŤ ZADNEJ NOŽINY Shank, zadné hovädzie mäso, vybraná časť zadnej nožiny

Typ úpravy: varenie a pečenie, konfitovanie, dusenie
Vhodné pre: pečienky, guláše

PUPOK Tučné, prerastené mäso s výhodnou cenou

Typ úpravy: ideálny kus na pomalé pečenie, je potrebné odstrániť najväčšiu časť tuku, zvyšok sa oddeľuje po tepelnej úprave rolády, pečienky a na mletie

PLECE Tučnejšia a lacnejšia alternatíva k zadnému stehnu, môže zahriať ramienko, rebrá, lopatku, predáva sa s kosťou alebo bez

Typ úpravy: ideálny kus na pomalé pečenie a dusenie
Vhodné pre: pečienky, mleté mäso, ragú

ZADNÉ STEHNO Chudé svalové partie zadnej končatiny, minimálny podiel tuku, pri úprave s kosťou veľmi šťavnaté

Typ úpravy: pečenie v celku s kosťou, dusenie (nehodí sa pre varenie vo vode)
Vhodné pre: slávnostné pečenie

FALOŠNÁ SVIEČKOVÁ Tender roast, veľmi jemná časť pleca, tzv. okrúhle pliecko

Typ úpravy: pečenie, dusenie, bez tepelnej úpravy
Vhodné pre: tatarák, sviečkovú pečienku (nutné prešpikovať)

MALÝ ORECH Bottom round steak, zadné hovädzie mäso zo stehna, absolútne chudé mäso

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie) a bez tepelnej úpravy
Vhodné pre: steak (nutné marinovať), tatarák, carpaccio, roastbeef

VEVERIČKA Onglet, Hanger steak, mäsiarska panenka čiže svalový úpon bránice, dlhý plochý a vďaka svojmu prekrveniu veľmi krehký a šťavnatý kus mäsa s výraznou chuťou

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie), poširovanie
Vhodné pre: steaky, roastbeef, tatarák

PUPOK, FLANK/SKIRT Flank steak/Skirt steak; prerastené mäso z pupku

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie), varenie
Vhodné pre: steaky, roastbeef, pečienky, minútky

HOVÄDZIA ŠPIČKA Sirloin, Rump, zadné hovädzie mäso zo stehna, bez tukového krytia

Typ úpravy: pečenie, dusenie, varenie a grilovanie (nutné marinovať)
Vhodné pre: tafelspitz, roastbeef, rumpsteak a burgery

SVIEČKOVICA Fillet, Tenderloin, chudé, veľmi jemné mäso

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie) a bez tepelnej úpravy
Vhodné pre: steaky, tataráky, carpaccio

ORECH Bottom sirloin, rumpsteak, zadné chudé hovädzie mäso zo stehna

Typ úpravy: steaková, pečenie, dusenie, varenie a bez tepelnej úpravy
Vhodné pre: rumpsteak (nutné marinovať), roastbeef a carpaccio

NOŽINA, OSSOBUCO Shank, predné alebo zadné hovädzie mäso s kolagénom

Typ úpravy: varenie, dusenie, pečenie
Vhodné pre: tradičný guláš, pečienky

LÍČKA Krátke a veľmi chutné mäso s kolagénom

Typ úpravy: dusenie
Vhodné pre: líčka na červenom víne

ŠPIKOVÁ KOSŤ

Typ úpravy: varenie, pečenie
Vhodné pre: silné vývary, bujóny, knedličky

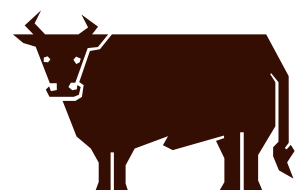
PLOCHÉ PLIECKO

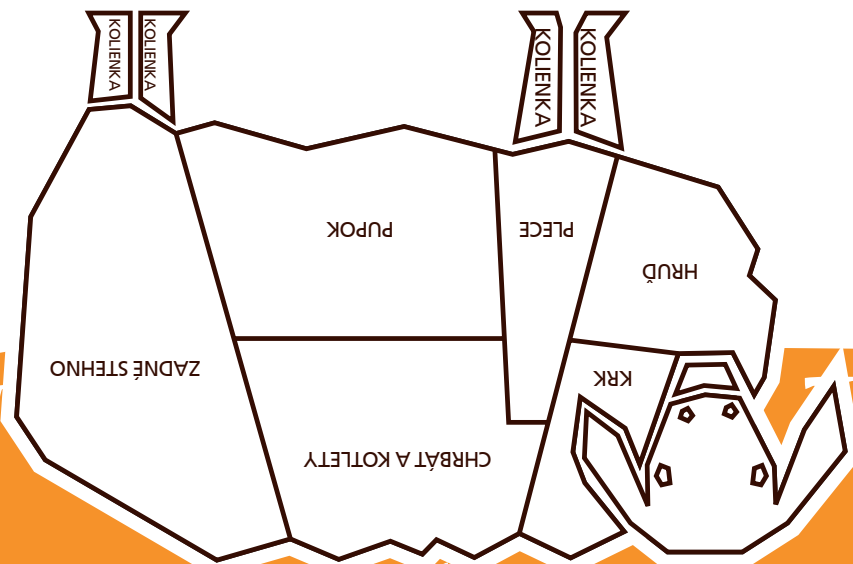
Typ úpravy: pečenie, dusenie, varenie
Vhodné pre: sviečková pečienka, ostatné pečienky, steaky (pri poriadne vyzretom mäse)

LOPATKOVÝ PLÁTOK

Underblade steak, ekonomický, ale veľmi chutný steak s kolagénom nachádzajúci sa pod lopatkou

Typ úpravy: steaková (grilovanie a pečenie), dusenie
Vhodné pre: steaky (pri riadne vyzretom mäse)





JAHŇAGIE, BARANINA PODĀ GHUŤI

VYBERTE SI

OZAJSTNÉ JEDLO
SKLIZEN[®]

OZAJSTNÉ JEDLO
SKLIZEN[®]

VYCHUŇAJTE SI

SVOJE

PRASIATKO



OZAJSTNÉ JEDLO SKLIZEN[®]

Mäso z mladého prasiatka – z kusov starých 3 - 6 týždňov,
o hmotnosti max. 20 kg

Bravčové mäso – z kusov starých 6 - 7 mesiacov,
o hmotnosti 90 - 120 kg

JAZYK Jeden z najsilnejších svalov v tele s jedinečnou chuťou

Typ úpravy: dlhé varenie, dusenie, údenie
Vhodné pre: polievky, mäso k smotanovým omáčkam

KRKOVIČKA Mramorované, šťavnaté mäso,
chuťovo veľmi zaujímavé

Typ úpravy: vyprážanie, grilovanie, pečenie a údenie
Vhodné pre: rezne, steak, grilovanie, pečenie

KOTLETA Chudá časť umiestnená za pečeňou,
s kostou označovaná ako „rebierko“

Typ úpravy: zapekanie, dusenie, grilovanie, opekanie, vyprážanie, údenie
Vhodné pre: rezne, pečienky

KARÉ (časť kotlety od krkvice) chudé mäso
z kotliet a mramorovanie z krkvice

Typ úpravy: vyprážanie, pečenie, ražňenie, dusenie
Vhodné pre: špižy, pečienky, plátky

ZADNÉ STEHNO Chudé svalové partie zadnej končatiny, minimálny
podiel tuku, pri úprave s kostou veľmi šťavnaté

Typ úpravy: pečenie v celku s kostou, dusenie (nehodí sa pre varenie vo vode)
Vhodné pre: slávnostné pečenie

PLIECKO Mäso s hrubšími vláknami s podielom šliach a väziva

Typ úpravy: varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, konfitovanie, mletie
Vhodné pre: guláše, rolády, plátky na prírodno, rezne, medailónky, pečenie v celku

SVIEČKOVICA To najchudšie mäso z prasiatka

Typ úpravy: rýchle tepelné úpravy
Vhodné pre: steak, minútky

REBRÁ Medzirebrové svalstvo v oblasti boku s podielom
tučnejších častí

Typ úpravy: pečenie, varenie, grilovanie, údenie
Vhodné pre: polievky, pečienky

BÔČIK Kulinársky oceňovaná časť čiastočne prerastená mäsom,
ale s väčším podielom sadla. Sýty, voňavý a šťavnatý kus mäsa.

Typ úpravy: pečenie, dusenie, grilovanie, mletie, údenie
Vhodné pre: pečienky, bravčové výpeky, guláše, rolády, závitky

KOLIENKA Časť s väčším podielom kostí a väziva, mäso je krehké a chutné

Typ úpravy: pomalé pečenie a dusenie
Vhodné pre: pečienky

NOŽIČKA Vyšší podiel kože, šliach a kostí, šťavnaté, ružové mäso

Typ úpravy: pečenie, dusenie, varenie
Vhodné pre: pečienky, polievky, huspeniny

KOLIENKA Časť s väčším podielom kostí a väziva,
mäso je krehké a chutné

Typ úpravy: pomalé pečenie a dusenie
Vhodné pre: pečienky

ZADNÉ STEHNO Chudé svalové partie zadnej končatiny, minimálny
podiel tuku, pri úprave s kostou veľmi šťavnaté

Typ úpravy: pečenie v celku s kostou, dusenie (nehodí sa pre varenie vo vode)
Vhodné pre: slávnostné pečenie

PUPOK Tučné, prerastené mäso s vyhodnotenou cenou

Typ úpravy: ideálny kus na pomalé pečenie, je potrebné odstrániť najväčšiu časť tuku,
zvyšok sa oddeľuje po tepelnej úprave
Vhodné pre: rolády, pečienky a na mletie

Chrbát

Typ úpravy: grilovanie, pečenie
Vhodné pre: steak, minútky a pečienky (pri pečení by mal byť rez mierne ružový)

KOTLETY Veľmi chudá časť pre rýchlu prípravu, často s kostou rebra

Typ úpravy: grilovanie, pečenie
Vhodné pre: steak, minútky a pečienky (pri pečení by mal byť rez mierne ružový)

CHRBÁT A KOTLETY Chrbát a kotlety, prípadne motýlik - Najobľúbenejšia a najdrahšia partia jahňacieho mäsa s chudým,
šťavnatým mäsom, ktorá obsahuje minimum tukového tkaniva

Typ úpravy: grilovanie, pečenie
Vhodné pre: steak, minútky a pečienky (pri pečení by mal byť rez mierne ružový)

CHRBÁT S PANENKOU/KARÉ Chudá časť pre rýchlu prípravu

Typ úpravy: grilovanie, pečenie
Vhodné pre: steak, minútky a pečienky (pri pečení by mal byť rez mierne ružový)

PLECE Tučnejšia a lacnejšia alternatíva k zadnému stehnu, môže zahŕňať
ramienko, rebra, lopatku, predvsa s s kostou alebo bez

Typ úpravy: ideálny kus na pomalé pečenie a dusenie
Vhodné pre: pečienky, mleté mäso, ragu

Typ úpravy: ideálny kus na pomalé pečenie a dusenie, je potrebné odstrániť najväčšiu
časť tuku, zvyšok sa oddeľuje po tepelnej úprave
Vhodné pre: pečienky, rolády, na plnenie a mletie

HRUD Tučnejšia partia s vyšším podielom väziva, obľúbené pre
nízku cenu

Typ úpravy: pomalé a dlhé pečenie v počte niekoľko hodín, potom je mäso veľmi krehké
a píné chuti
Vhodné pre: pečenie, mletie a prípravu ragu

KRK Časť bohato mramorovaná tukom, s podielom väziva
a chrupaviek

Typ úpravy: pomalé a dlhé pečenie v počte niekoľko hodín, potom je mäso veľmi krehké
a píné chuti
Vhodné pre: pečenie, mletie a prípravu ragu

Baranina – z kusov starších 6 mesiacov

Jahňacie mäso – z kusov mladších 6 mesiacov,
k dispozícii je najčastejšie v druhej polovici roku

OZAJSTNÉ JEDLO SKLIZEN[®]