

Milí študenti,

Poznámky si napíšete do zošita ,vypracujete úlohu a prefotenú pošlite na adresu [machackova@sosmt.sk](mailto:machackova@sosmt.sk) do 28.októbra 2020

## Hovädzie mäso

Je mäso z jalovic – mladé kusy kráv, volov a býkov

Delíme ho podľa kvality na - predné ( menej hodnotné )

- zadné ( hodnotnejšie, kvalitnejšie )

mäso obsahuje : -bielkoviny živočíšneho pôvodu

- tuk – nazýva sa loj, je biely až žltkastý
- vodu
- glykogén
- vitamíny
- minerálne látky

## Varenie hovädzieho mäsa:

- a) vývary - pripravujeme vývar A, z menej hodnotných častí ako rebrá, hrud' – mäso vkladáme do studenej vody, čím získame silný, kvalitný vývar a menej kvalitné mäso. Ďalej používame soľ, celé čierne korenie, koreňovú zeleninu.
- b) Keď mäso vkladáme do vriacej vody získame kvalitné mäso a nekvalitný vývar. Takéto mäso podávame s rôznymi omáčkami a prílohami, napr. kôprová, paradajková, hubová a pod. Vývar používame na prípravu omáčok pri dusení a pod.

Domáca úloha:

1. Napíšte, aké vložky a závarky sú vhodné do hovädzieho vývaru. Od druhu vložky alebo závarky tvoríme potom názov polievky, napr. hovädzí vývar s mäsom a pečevnými haluškami
2. Napíšte, aké druhy omáčok poznáte vy.