

Milí študenti,

Napíšte si poznámky do zošita, učivo sa naučte. Na budúcu hodinu budeme pokračovať ďalej.

Odpovede na otázky si napíšte do zošita a prefotené pošlite na adresu machackova@sosmt.sk do 8.2.2021

Bravčové mäso

- Je mäso z ošípaných, mäso je mäkké, prerastené tukom. Tuk je biely – slanina

1. Úprava varením

Varíme hlavu, kolená, bôčik

– vkladáme do studenej vody – získame silný vývar

- Vkladáme do vriacej vody – získame kvalitné mäso – ovarové koleno, hlava, paprikový bôčik
- Varíme údené mäso – vkladáme do vriacej vody, aby nestrácalo na váhe a kvalite

2. Zabíjačka

Toto mäso sa spája s tradíciou u nás

Úloha

1. Napíšte, ako doplníte údené bravčové mäso prílohou – akou ?
2. Napíšte , aké pokrmy zo zabíjačky poznáte – napr. tlačienka, údené mäso,....