

Kerblík

Příjemná vůně a chuť anýzu, to je pan kerblík. Měl by být součástí bylinkového másla i fines herbes. Míchaná vajíčka s pažitkou a kerblíkem jsou parádní snídaně. Pokud místo plocholisté petržele použijete do polévek kerblík, některé polévky to posune kvalitativně výše. Především smetanové polévky to rozzáří. Rozumí si dobře i s masem, luštěninami nebo dresinky z kysané smetany.

Medvědí česnek

Roste v lesích a loukách především na vlhkých a stinných místech. Můžete ho tedy sbírat ve volné přírodě, vždy na jaře (květen). Dá se však pěstovat i na zahradě a některé obchody ho nabízejí také pro gastronomii. Má hezké česnekové aroma bez – pro někoho agresivních – silic. Používají se listy, ze kterých můžete vyrobit pesto a ochutit jimi těstoviny, kroupy nebo špeclé. Hodí se i do špenátu. Sehraje roli česneku a ani o něm nebudou strážníci vědět. Zkuste namarinovat do pesta králíka a pak ho pomalu péct – lahůdka.

Bylinek je opravdu mnoho, jen máty můžete běžně pěstovat 20 druhů. Proto je náš výčet skutečně jen snaha **zaměřit vaši pozornost na čerstvé bylinky.** Nezapomeňte na **plocholistou petržel, merlík, bazalku, estragon, rozmarýn, pelyněk, libeček a další.**

Nebojte se s nimi s rozumem experimentovat. Tradiční recepty počítají s použitím čerstvých bylinek, protože je jejich **chuť i vůně nenapodobitelná. Nesnažte se je nahrazovat.** Můžete je mít v kuchyni v podstatě celoročně (až na výjimky). Jarní úrodu si zamrazte – oberte stonky bylinek a nasekejte je, pak si je rozdělte do popsaných krabiček s datem a názvem bylin. V nejhorším si v zimě vystačíte se sušenými nebo nakoupenými mraženými.

MASO JEDE

Česká kuchyně se bez masa neobejde. Dříve bylo v oblíbě především vepřové, dnes se největší popularitě těší drůbež. Po letech nezájmu o hovězí maso pozorujeme v posledních letech zvýšenou poptávku po kvalitním vyzrálém hovězím. Steakhousy jsou plné, na zahradách vidíte grilovat nejenom mleté hovězí, ale i steaky ze zadního (roštěná) i předního masa (pupek). V této kapitole se nebudeme zabývat historií konzumace masa, jeho dietologickými vlastnostmi, ale **zaměříme se na zpracování jednotlivých druhů mas, chovaná plemena, představíme si možné dodavatele masa do vašich podniků,** i to, jaké speciality jsou schopni vám připravit. Nevyhne se ani uzeninám a dalším uzenářským výrobkům.

Trendem moderní gastronomie je snižovat porce masa a zařazovat více zeleniny. Je to příprava na hubenější léta (cena masa bude už jen růst). Druhá strana mince je zdravotní stav české populace. Snižovat množství masa na talířích našich zákazníků bude delikátní, velmi pozvolný proces, ale zřejmě nevyhnutelný. Co se však nosí čím dál více, je zvyšování kvality masa (původ, plemena, zralost, bezpečnost).

RENEŠANCE HOVĚŽÍHO...

Skandály s nemocí šílených krav, požadavky dietářů a obecná nechut některých domácích kuchařek z něj vařit způsobily, že se hovězí dostalo téměř na černou listinu. Zvýšený zájem o jídlo způsobil i renesanci hověžího. Na stránkách časopisů, na internetu se řeší kvalita hověžího masa, jeho zrání, využití konkrétních partií. Naštěstí přibývá také chovatelů skotu upravujících své nevyužitě stáje na porážky a zpracovny. Produkují kvalitní hovězí maso (z různých plemen) mající jasný a dohledatelný původ.

Kvalitu ovlivňuje několik faktorů

Poznat kvalitní hovězí maso není zas taková věda. Samozřejmě pokud znáte chovatele, víte jak se zvířata zachází, kde a **jak je poráží, jakou metodou a jak dlouho maso zraje,** jak jsou **zvířata krmená** a pochopitelně z jakého plemena maso pochází. Samozřejmě ho musíte ochutnat, tedy vyzkoušet v kuchyni. Pokud uvažujete o zařazení hovězího masa na jídelníček, **neměli byste se zabývat jen dražšími partiemi** (roštěná, svičková). Ono není umění opéct kvalitní maso a hodit ho na talíř. Ale pokud se naučíte připravovat vynikající jídla i z levnějších částí hovězího (žebra, kliška, pupek), přinese vám to větší zisk, zákazníci to ocení a v neposlední řadě ukážete kuchařské umění. Pomalu dušená kliška s kořenovou zeleninou je parádní.

Zrání masa

Tento proces je důležitý především u masa hovězího a zvěřiny. Každé zabité zvíře se musí odvěsit, aby se z posmrtné ztuhlosti dostalo maso do požitelné fáze. Tato doba je u jednotlivých mas různě dlouhá (u vepřového 5 až 7 dní, u drůbeže 1 až 3 dny). U hovězího může trvat i 90 dní. Proces zrání je velmi důležitý především u hovězího masa, protože **jeho délka a metoda výrazně ovlivňují kvalitu** (křehkost, šťavnatost) i **chuť masa.** Rozlišujeme dvě metody zrání – tzv. **suché a mokré. Suchá metoda** spočívá ve **vyvěšení masa ve čtvrtích za řízené teploty** (0–2 °C) i **vlhkosti** (kolem 70 %). Čím déle maso zraje, tím je po tepelné úpravě křehčí. Bohužel s každým dnem zrání ztrácí na hmotnosti, a tím pádem stoupá cena. Přesto, pokud chcete svým zákazníkům předložit dobré steaky, musíte volit maso řádně vyzrálé.

Mokré zrání probíhá **ve vakuu** – zhruba 5 až 8 dní po porážce se maso balí a vakuje. Takto může zrát klidně několik týdnů až měsíců. Opět musí být dodržena vhodná teplota (maximálně do 4 °C). Suché zrání bude pro výslednou chuť a křehkost vždy lepší metodou.

V našich podmínkách se hovězí maso nechává zrát zhruba **od 5 do 60 dní.** Někteří restauratéři ho nechávají zrát i 90 dní, ale to jsou zatím spíše pokusy (Čestř). Většina farmářů nechává maso zrát tzv. **suchou cestou 10–14 dní.** Což je pro zadní partie v pořádku, ale například na pupek je to málo. Maso **po 30 dnech zrání má vynikající křehkost, vůni i šťavnatost.**

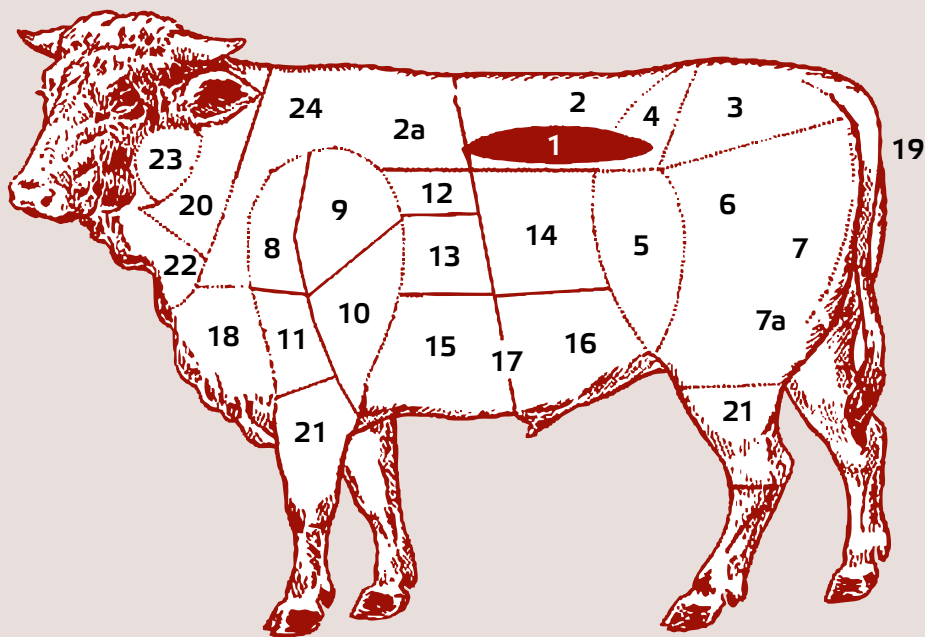
Hovězí na dušení, pečení, rožnění i syrové...

Hovězí za syrova

Jednou z nejpobulárnějších úprav hovězího je **tatarák.** Surové maso se naškrábe nebo semele a dochutí solí, pepřem, žlutkem, kapary nebo malými kyselými okurkami,

Nejpodrobnější způsob dělení hovězího masa

- 1 Svičková
- 2 Nízký roštěnec
- 2a Vysoký roštěnec
- 3 Květová špička
- 4 Malý ořech
- 5 Ořech (předkýt)
- 6 Vrchní šál
- 7 Spodní šál (7a – váleček)
- 8 Kulatá plec (falešná svičková)
- 9 Vysoká plec (horní)
- 10 Vysoká plec
- 11 Spodní plec
- 12 Vysoké žebro
- 13 Holé žebro
- 14 Bok (nízké žebro)
- 15 Bok (bez kostí)
- 16 Pupek
- 17 Veverka
- 18 Hrudí (špička)
- 19 Oháňka
- 20 Krk
- 21 Kličky
- 22 Podkrčí
- 23 Líčko
- 24 Podplečí (péro)



Dělení hovězího masa (www.topbeef.cz/deleni-masa)

worcesterem. Dochucení tataráku je vysoká škola a každý kuchař přísahá na tu svou úpravu. Někdy se servíruje maso a k němu dochucovadla a zákazník si ho míchá sám. Nejlepší cesta, jak si pochutnat na mase, je dochutit ho jen solí (nějakou kvalitnější – třeba maldonskou), pepřem, kvalitním olejem, cibulkou a troškou dijonské hořčice. Hlavně to nesmíte s kořením přehnat. Tatarák jíme proto, abychom **cítili chuť masa**. Nejlepší maso na tatarák je z kýty. Nemusíte ho míchat ze svičkové. Naopak, z kýty bude mít výraznější chuť. **Květová špička nebo malý ořech se na tatarák také výborně hodí.**



Hovězí tatarák s lanýžovou solí a kapary. Nádherná prezentace v podání Jana Horkého.

CO BY VÁS MOHLO ZAJÍMAT

Každý rok se koná soutěž o nejlepší tatarák ČR (mistrovství v jeho přípravě). Jeden z vítězných tataráků obsahuje následující suroviny: hovězí maso – ořech, žloutek, sůl, pepř, šalotku, koňak, sušená rajčata, kmín, citronovou šťávu. Zajímavý je i tatarák doplněný kyselými okurkami, ale musí být málo vodnaté. Nakrájené na malé kostičky maso dobře doplňují.

Vývar, to je grunt

Dobry hovězí vývar je základem kvalitní gastronomie. **Vývar by však neměl vřít, ale jen mírně bublat.** Vlastně ho vaříte táhnutím. Tak se nejlépe **uvolní kolagen ukrytý v kostech i mase**. Všechny suroviny na vývar by měly být tepelně opracované. Kosti i zeleninu hezky zapečte. Až potom vše zalijte vodou a nechte táhnout.

Nejen že vývar používáme na přípravu polévek, ale samozřejmě s ním podléváme maso při pečení nebo dušení. Z telecích kostí se připravuje nenahraditelný demi-glace. Z hovězí oháňky můžete připravit vynikající consommé (silný hovězí čirý vývar), které bude ozdobou vašeho jídelníčku. Bohužel je jeho příprava zdlohouvá a vlastně i složitá. Je potřeba dodržet několik technických postupů, které nelze ošidit. Zjednodušeně můžeme konstatovat, že consommé je vývar vyčištěný bílký s mletým masem. Na consommé nebo obecně vývary se výborně hodí oháňka, hrudí nebo žebra.



Dušené a pečené hovězí

První předpoklad, jak připravit křehké, šťavnaté hovězí, je zvolit nízkou teplotu a delší tepelnou úpravu. Další důležitou podmínkou je správný výběr masa. V zásadě můžete použít na dušení téměř jakékoliv tzv. přední. Dusíme to maso, které má dost kolagenu, šlach, které by při krátké tepelné úpravě nezměkly. Na pečení **se hodí maso zadní (roštěná, kýta) i přední (plec).**

Plec se dělí na několik částí – **velká (vysoká) plec, loupaná plec, kulatá plec** (tzv. falešná svíčková) a **plecový štítek**. Plec je výborná dušená i pečená. Z velké plece nakrájíte parádní plátky vhodné třeba na ptáčky (španělský ptáček) nebo jiné závitky. Fajn bude i rolovaná jen se šalvějí a slaninou. Můžete ji ale péct i v celku. **Loupaná plec je maso, které si přímo říká o pečení v celku.** Hezky ho prošpikujte slaninou spolu s medvědí česnekem a dejte ho pomalu péct se zeleninou (její výběr záleží na roční době) pod poklicí. Neznamena to, že byste ji nemohli nakrájet. Klidně z ní připravte ragú nebo perkelt. **Kulatá plec neboli falešná svíčková najde využití především v pečení či dušení v celku.** Na přípravu svíčkové omáčky je perfektní.



Hovězí jazyk s křenovým mousse a marinovanou okurkou. Výborně zvládnutá i prezentace.

CO BY VÁS MOHLO ZAJÍMAT

Zkuste péct krk s cibulkou, mladým česnekem, bramborami a tymiánem. Je to snadné, poměrně levné jídlo báječné chuti. Neméně dobrá je marinovaná falešná svíčková – prošpikujte kulatou plec, osolte ji uzenou maldonskou solí, opepřete a přidejte čerstvé oregano, zavakuujte a nechte pomalu vařit v souse-vide, bude krásně šťavnatá a křehká. Pak ji stačí jen opéct na barvu. Omáčku si vyrobíte z šalotek, vína, oregana a demi-glace. Přílohou může být třeba pastinákové pyré.

Steaky

Mezi zákazníky jsou stále populárnější steaky z hovězího masa. Oblíbená je svíčková, i když je méně chuťově výrazná než například hezky prorostlý vysoký roštěnec. Úprava steaků není žádná věda. Tedy pokud **pracujete s dobrým, vyzrálým masem**. Pokud je maso dobře vyzrálé, můžete steaky dělat i z masa „předního“ nebo z méně tradičních partií hovězího: **pupku** (hezky kus masa výrazné hovězí chuti), **karabáčku** (část klížky – zadní nohy), **husičky** (část plece), **veverky** (je to vlastně úpon bránice, vynikající maso

na steaky, vhodná je i na tatarák). Pokud se rozhodnete pro přípravu steaků ve vaší restauraci, nabídněte vašim hostům i levnější části hovězího. Ale pozor, **musí to být maso řádně vyzrálé**. Rozhodně to přispěje k vaší ekonomické situaci. Nemá cenu dále rozebírat jednotlivé druhy steaků, to pro vás nebude nic nového. Spíše se podíváme na plemena masných plemen skotu.

Není kráva jako kráva

U nás jsou chována jak severoamerická (angus), tak evropská plemena (charolais). Dokonce někteří chovatelé experimentují a kříží plemeno angus s wagyu (japonské plemeno). Výběr **plemena ovlivňuje chuť, strukturu i tukové krytí masa**. Tukové krytí je odlišné u býků a u krav. **Krávy a jalovice mají vyšší tukové krytí**. Proto se na některých farmách poráží jen jalovice a krávy (farma Rudolec). Tuk je v maso podstatný, protože významně ovlivňuje chuť. Kde není tuk, bude chybět chuť.

Na kvalitu masa má samozřejmě výrazný vliv i porážka.

Pokud jsou zvířata porážena bez stresu, kvalita masa se zvyšuje. Ve většině chovů, kde mají vlastní porážku, je práce se zvířaty vynikající. Roli hraje i počet poražených kusů za týden. Tam, kde se poráží například dva tři kusy týdně, je samozřejmě přístup ke zvířatům lepší. Naproti tomu na jatkách, kde se poráží týdně několik desítek i stovek kusů a chybí tam ke zvířatům vztah, se s dobytčím moc nemazlí.

Teď už se ale pojďme podívat na **masná plemena skotu**.

Aberdeen angus

Zřejmě světově nejčastěji chované plemeno, pocházející původně ze Skotska. Vyznačuje se majestátním vzhledem. Nejčastěji má černou nebo červenohnědou barvu srsti. Plemeno je přirozeně bezrohé. Býci dosahují hmotnosti až 1 300 kg. Poráží se většinou právě oni, a to ve věku kolem 18–24 měsíců. Zvířata dobře přibývají na váze, proto se dají porážet i v 16 měsících. Maso tohoto plemene má příjemné tukové krytí a typicky hovězí chuť. **Je to jedno z nejchutnějších steakových mas.**



Aberdeen angus (ANGUS FARM Soběsuky)

Masný simentál

Původně švýcarské plemeno je u nás značně rozšířené. Pokud na pastvě uvidíte strakaté krávy a býčky, bude to nejspíše právě simentál. Zbarvení je červeno-bílé až žemlově červené, strakaté. Zvířata jsou poměrně

velká. Simentál je chován i jako tzv. kombinované plemeno. Dokáže dosahovat dobrých výsledků v dojivosti i v přírůstcích masa. Dospělí býci dosahují hmotnosti až 1 400 kg. Chuť masa je velmi dobrá. Tukové krytí masa je slabší než u plemene angus, přesto však dobré.



Masný simentál (Farma Zelený)

Hereford

Plemeno původně ze západní Anglie. Dnes velmi rozšířené po celém světě. U nás se chová od roku 1974. Právě v našem kraji se chovalo nejčastěji (na Šumavě má jeho chov dobré základy). Až později se jeho chov rozšířil i do ostatních krajů ČR. Toto plemeno se vyznačuje vynikajícími vlastnostmi. Dobře přibývá na váze (i bez dokrmování jádrem), je klidné, otužilé. Existují bezrohé i rohaté variety herefordů. Doporučuje se **porážet je v nižší váze – asi 500 kg**. Pokud se poráží ve vyšších hmotnostech, maso hodně tučné. Toto plemeno je velmi vhodné do ekologických chovů. Šlechtění herefordů jde velmi rychle dopředu. Za posledních 10 let se jeho kohoutková výška zvýšila o 10 cm a zvětšila se i hmotnost (o 120 kg). Maso herefordů je dobré.



Hereford (Farma Zelený)

Galloway

Poměrně malé bezrohé plemeno má svůj domov ve Skotsku. Tamní drsné podmínky ho dobře vybavily pro přežití i ve velmi chladných oblastech ČR. Může být tedy chováno celoročně venku. V Plzeňském kraji je rozšířené nejvíce v oblasti Šumavy. **Maso je velice chutné a trochu připomíná zvěřinu**. Má jemně mramorovanou strukturu, což zaručuje jeho šťavnatost a křehkost.



Galloway

© Dreamstime.com

Charolais

Bílí obří pocházející z Francie, kde byli šlechtěni již ve druhé polovině 19. století, jsou ozdobou každé pastviny. V našich končinách se s chovem začalo teprve po roce 1990. Je to jedno z největších masných plemen skotu. **Maso má toto plemeno velmi libové**. Díky nízkému podílu tuku lze vykrmovat zvířata do vyšších porážkových hmotností. Porážková hmotnost je ideální zhruba ve váze kolem 700 kg.



Charolais (Ekofarma Uher)

CO BY VÁS MOHLO ZAJÍMAT

Masná plemena skotu, která mají nižší výšku, širší hrudník a kratší trup, mají maso s vyšší tučností. Rychleji dosahují jateční zralosti. Naproti tomu zvířata s delším trupem mají maso libovější.

Tento výčet masných plemen skotu není vyčerpávající. Představili jsme vám několik v našem kraji nejčastěji chovaných plemen. Rozhodně si rozšířte obzory a seznamte se ještě s plemeny: **shorthorn, limousine, blonde d'Aquitaine, wagyu nebo se skotským náhorním skotem**.

Kde můžete koupit dobré hovězí?

Nejllepší způsob, jak si zajistit dodávku dobrého hovězího masa, je domluvit se s konkrétními farmáři. Ti, kdo chovají masná plemena skotu, jsou většinou schopni dodat i maso. Mnoho z nich si postavilo vlastní porážky, ještě více z nich má bourárny. Dodají vám veterinárně