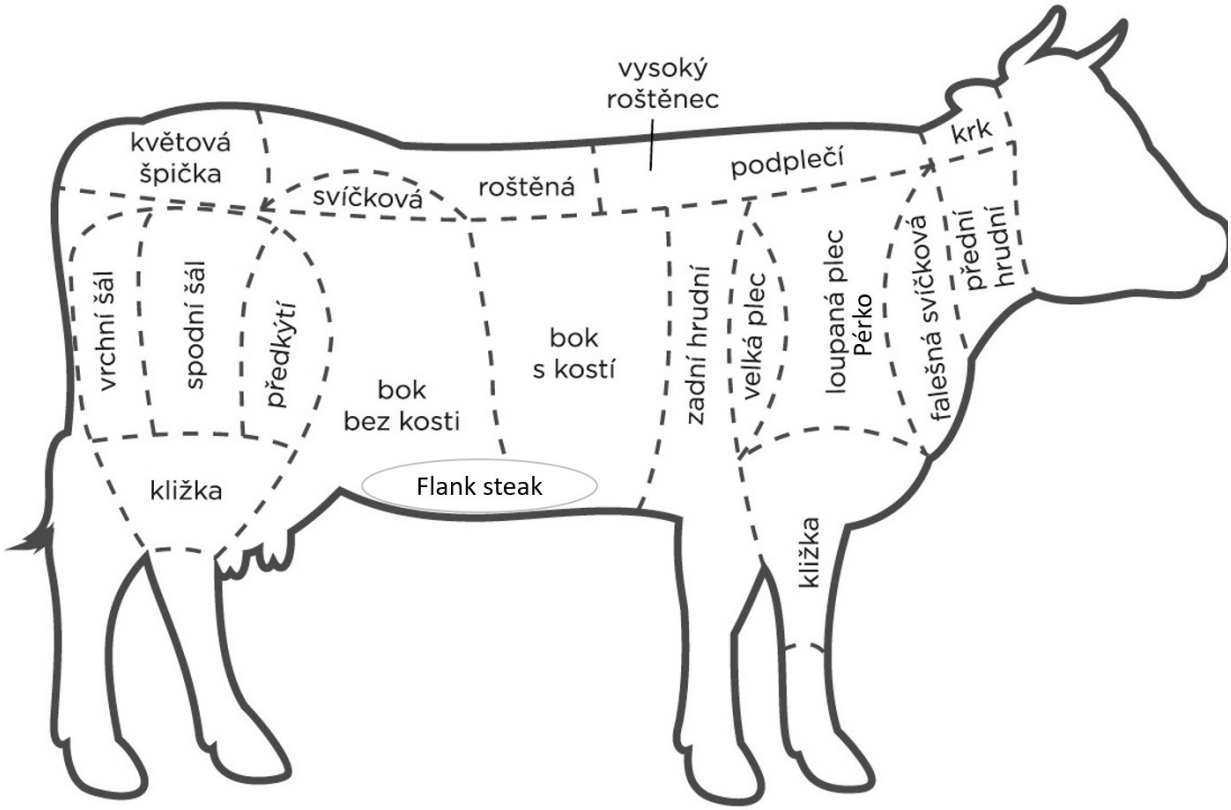
DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA
A JAK JEJ VYUŽÍT V KUCHYNI



Hovězí plec (přední hovězí)

Hovězí plec je část masa nacházející se nad přední nohou pod vysokým roštěncem. **Maso obsahuje málo tuku i vaziva. Maso je jemné a křehké**.

- Hovězí plec se dále dělí na tři části – plec kulatá (tzv. **falešná svíčková**), za ní se nachází vysoká plec a pod ní plec loupaná (**Pérko**), ze které byla vyloupnuta lopatka. Loupaná plec je charakteristická šlachou, která svalem horizontálně prochází. Tato však, po řádné tepelné úpravě, změkne nebo se úplně rozpustí a navíc chuť masa zvýrazní.
- **Části plece se hodí především na dušení a do omáček, na guláš či na špíz.** Dá se výborně upravit i v celku a na steaky. **Falešná svíčková je také často používaná k přípravě svíčkové, rychlé opékání na grilu a na hovězí medailonky.**

Hovězí kýta (zadní hovězí)

Hovězí kýta je považována za **nejhodnotnější část hovězího**. Má velmi **málo tuku i vaziva**. Jedná se o zadní hovězí a dále se dělí na několik částí: předkýtí, spodní šál, vrchní šál, falešná svíčková z kýty a květová šička.

- **Květová špička –** Jemné tukové žilkování a tukový okraj dodává masu jemnost. Steaky z této části masa můžete znát pod názvem „**rumpsteak**“. Kromě steaku můžete z květové špičky připravit také skvělé carpaccio nebo rostbíf.
- **Kýta se používá na steaky, rolády –** mívá na sobě vrstvu tuku, kterou nedoporučujeme odstraňovat. Steak pak bude šťavnatý a nevysušený. Maso se též hodí na dušení (např. hovězí po burgunsku).

Hovězí hřbet - Vysoký a nízký roštěnec

- **Vysoký roštěnec** – Nachází se za krkem skotu, mezi lopatkami. Maso je velmi křehké a šťavnaté, a to díky tuku, kterým je prorostlé. Z této části masa se připravuje tzv. **„rib eye steak“**, ale je vhodná i na pečení a dušení.
- **Roštěnec (nízký)** – Je hned za vysokým roštěncem a je také libovější. Maso je křehké a je typické pro přípravu **rostbífu** (roastbeef). Hodí se ale i ke grilování a minutkové úpravě a také na **svíčkovou**.

SVÍČKOVÁ

Svíčková neboli pravá svíčková je nejkvalitnější kus hovězího masa a dle toho se odvíjí i jeho cena. Pojmenovaná je podle jejího tvaru, který připomíná svíčku. Nachází se pod nízkým roštěncem a při dělení zadní čtvrti se odřezává. Silnější zadní konec svíčkové se označuje jako palec, úzký přední konec jako špička. V kuchyni ji využijeme při přípravě **tataráku, bifteku (=hovězího steaku)** nebo i na dušení a svíčkovou omáčku.

Hovězí bok bez kosti – pupek – FLANK STEAK

Jak už název napovídá, hovězí pupek je část **velmi chutného masa ze spodních břišních svalů skotu**. Hodí se na dušení i pečení. Libovější část pupku je známá jako „**flank steak**“ a dají se z ní připravit skvělé minutky a steaky.

Pupek je použitelný pro více jídel. Použít ho můžete na roládu, kaspu, do guláše, ale v případě, že si ho u řezníka necháte namlít, bude výtečný i do hamburgerů. Pupek je vhodný do hovězích polévek i omáček.

Hovězí droby a ostatní

Vedle drštěk a dalších vnitřností jako játra, srdce či jazyk je třeba alespoň zmínit ostatní díly: morkové kosti, **žebra, oháňku** nebo **líčka**.

- **Srdce** se před zpracováním očistí a odstraní zbytky sražené krve. Nejčastěji se upravuje dušením nebo vařením.
- **Játra** jsou biologicky nejhodnotnější potravinou, mají nejvyšší koncentraci stopových prvků a vitamínu A a D. Játra se solí až po tepelné úpravě, jinak by ztvrdla! Před přípravou se namáčejí se do studené vody či mléka, aby se z nich vyplavila krev a škodlivé látky. Vhodné na játrové knedlíčky do polévek.
- **Jazyk** je poměrně tuhý a proto vyžaduje delší tepelnou úpravu. Zpracovává se do uzenářských výrobků, vařením, uzením.
- **Hovězí ledviny** obsahují velké množství purinových a extraktivních látek, vitamíny skupiny B a C. Z nerostných látek obsahují hlavně železo.Před tepelnou úpravou se odstraňují ledvinové pánvičky. Používají se na dušené úpravy, smažení nebo na grilování.
- Z části **hovězího žaludku** získáváme drštky, ze kterých se vaří oblíbená dršťková polévka!

Hovězí líčka

Hovězí líčka jsou část masa pocházející z tváře skotu, což je možná důvodem, proč nepatří mezi nejvyužívanější části masa. Líčka jsou ale chuťově výborná, a přesto, že jsou libová, **zachovávají si šťavnatost**. Nejvhodnější úpravou této části masa je dušení. Hodí se pro přípravu guláše nebo líček na víně.

Hovězí kližka

Hovězí kližka je část na tzv. předloktí nohy zvířete. Kližku tak dělíme na kližku přední a zadní. Jedná se o menší svalové celky obsahující hodně vaziva. proto potřebuje delší dobu úpravy, aby zkřehla. Kližka je proto ideální surovinou například pro přípravu guláše.