

Úkoly:

1. Do sešitu Příprava pokrmů napiš datum. Rovně vystříhni texty s názvem Masné výrobky a Vnitřnosti + Kontrolní otázky a nalep je pečlivě do sešitu.
2. Poznámky si přečti a snaž se zapamatovat co nejvíce informací.
3. Písemně odpověz na otázky.
4. Z nabídkových letáků obchodních řetězců vystříhni a nalep do sešitu alespoň 7 různých druhů masných výrobků.

**POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU
MASNÉ VÝROBKY**

Vyrábí se z masa podle určitých technologických postupů. Určitý výrobek závisí na teplotě, na způsobu mělnění, přísad (např. koření), druhu obalu apod.

Dělí se do skupin:

1. **drobné masné výrobky** – vuřty, špekáčky, párky,
2. **měkké salámy** – gothajský, šunkový, junior, kabanos, ...
3. **speciální výrobky** – různé druhy rolád, cikánská a debrecínská pečeně, anglická slanina, ..
4. **vařené výrobky** – játrové paštiky a salámy, jitrnice, jelita, tlačanky, vařená masa, dušená šunka,

Skupiny 1.– 4. patří mezi tzv. měkké masné výrobky, které je nutno rychle spotřebovat. Skladujeme je v chlazených prostorách do 5°C odděleně od ostatních potravin.

5. **trvanlivé masné výrobky** – salámy (poličan, uherský, vysočina, lovecký, ... , klobásy
Trvanlivé masné výrobky obsahují nižší procento vody, skladují se zavěšené v chladných spížích.
Mají delší dobu trvanlivosti.
6. **syrová uzená masa** – uzené rolky, kýty, boky, ...
Před konzumací je musíme tepelně zpracovat.

Masové konzervy

- jsou uzavřeny v plechovém, skleněném nebo jiném vhodném obalu
 - rozlišujeme je podle trvanlivosti
- a) **polokonzervy** – doba trvanlivosti – do 6-ti měsíců při teplotě 5°C. - paštiky, šunka
 - b) **konzervy** – doba trvanlivosti – 3 roky při teplotě 25°C. - vepřové maso ve vlastní šťávě, ...

Vady masných výrobků

- vznikají především:
- použitím závadných surovin
- nedostatečným tepelným zpracováním
- nevhodným uskladněním (u konzerv poškození obalu)



POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU VNITŘNOSTI (DROBY)

Z jatečných zvířat získáváme také vnitřnosti – **droby**. Jsou výživově velmi hodnotné.

Obsahují:

- **bílkoviny**
- **minerální látky**
- **vitamíny**

Podle toho z jakého zvířete droby jsou, podle toho je pojmenováváme. Telecí droby – z telat, vepřové droby – z vepřů a hovězí droby – z hovězího dobytka.

Mezi droby patří např. – játra, ledvinky, srdce, hovězí žaludek – dršťky,

Kontrolní otázky:

1. Vyjmenuj alespoň tři druhy měkkých masných výrobků.

2. Vyjmenuj alespoň tři druhy trvanlivých masných výrobků.

3. Z čeho se vyrábějí masné výrobky?

4. Patří mezi masné výrobky jelito, tlačěnka a jitrnice?

5. Jakým jiným slovem můžeme pojmenovat zvířecí vnitřnosti?
