



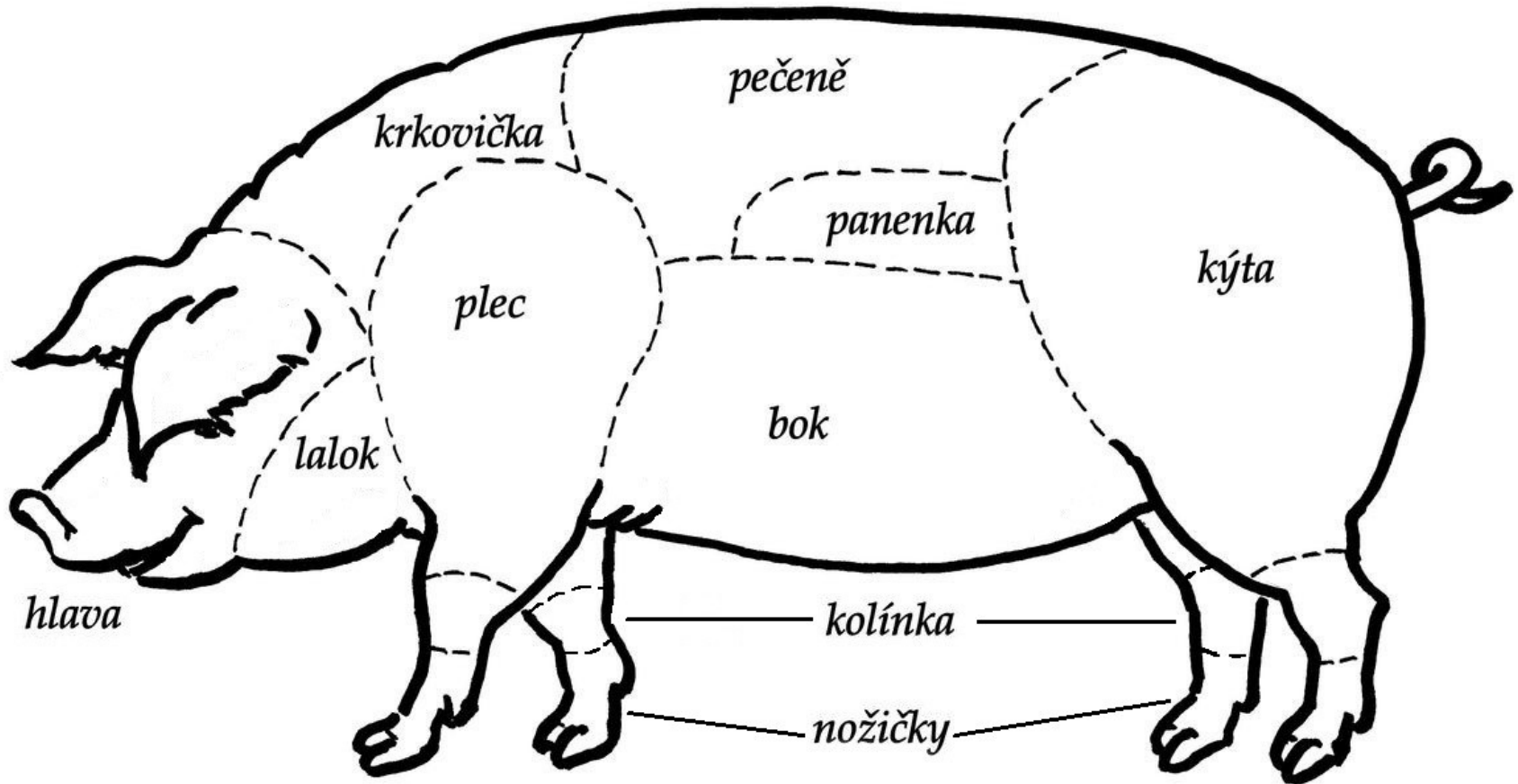
Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Bourání vepřové půlky

Základní dělení podle typů masa



Pro bourání prasete platí několik základních pravidel:

Pro efektivní bourání je třeba znát anatomii daného kusu, aby jednotlivé svalové partie zůstaly pohromadě a nebyly zbytečně porušeny.

Začínáme většími celky a postupně přecházíme na menší partie.

Pracujeme pouze s kvalitními a k tomu určenými pomůckami – řádně nabroušeným vykost'ovacím nožem nebo k tomu určenými nástroji.

Nože a ostatní nástroje držíme tak, aby špička nebo ostří postupovala po kosti. Na kosti nesmí zůstat maso.



Kýta a její zpracování

Vepřovou kýtu dělíme na několik částí:

malý a velký ořech

horní a dolní šál

koleno

nožička

Svalová partie kýty je na celku jasně viditelná.
Začneme ji oddělovat odspoda.



Pokračujeme až k úplnému oddělení od zbytku prasete.



Z kýty oddělíme kůži a přebytečný tuk



Odstraníme kosti. Nůž vedeme po kosti směrem od kloubu.



Kýta vcelku a po rozdělení na jednotlivé části:
malý a velký ořech, horní a dolní šál, koleno a nožička.



Nožičky a kolena

Z větších částí kýty a plece oddělíme kolena a nožičky. Prvním krokem bude naříznutí kůže a svaloviny okolo kotníkového kloubu.



Oddělená nožička od přední nohy.



Pokračujeme oddělením kolene od plece,
opět v místě kloubu.



Řez vedeme svalovinou kolem kloubu. Kosti od sebe oddělíme vylomením v kloubu a koleno uvolníme.



Vykostění plece

Nejprve oddělíme plec od vepřové pŕlky, následně pokračujeme odříznutím nožičky a kolínka.

Plec vykostíme a zbavíme kŕže a přebytečného tuku.

Je důležité správně pracovat s vykost'ovacím nožem. Řezy vedeme opatrně po kosti tak, aby ztráty masa byli minimální.

Poté stejně pokračujeme v přední části
na rozhraní plecka a laloku.



Druhou rukou si odřezávaný kus zvedáme,
a tak si usnadňujeme práci.



Řez vedeme odspodu,
začneme v zadní části oblasti plece.



Oddělená přední noha od půlky prasete.



Dalším krokem je vykostění,
tedy vyjmutí velkých kloubních kostí a lopatky.
Začneme opatrným okrajováním podél plochy lopatky.



Po odkrytí lopatky po celé ploše z obou stran je třeba odhalit kloub a následně za pomoci síly lopatku z kloubu vylomit.



Lopatka vylomená z kloubu a oddělená
z většího celku.



Stejným způsobem, tedy opatrným ořezáváním podél kosti, vyřežeme další velké kloubní kosti a oddělíme je od zbytku masa.



Nezapomeneme odstranit kůži, blány a zbytky podkožního tuku.



Vykostěná a očištěná plec je připravena k dalšímu kuchařskému zpracování.



Porovnání velikosti plece a kýty před dalším zpracováním.



Panenka

Vepřová panenka se nachází mezi hrudním a bederním obratlem páteře. Oddělíme ji opatrným podélným řezem nože.



Dočistíme oddělením přebytečného tuku.



Očištěná panenka připravená pro další
zpracování v kuchyni.



Pečeně, krkovice a bok

Po oddělení kýty a plece můžeme oddělit bok od pečeně. Silné kosti žeber, které nelze přeříznout nožem, přerušíme pomocí sekáčku na maso.



Vlevo krkovice s pečením, vpravo bok s kostí.



Následně horní část přepůlíme mezi osmým a devátým obratlem a oddělíme tak krkovicí od pečeně.



Pečeni můžeme oddělit od kostí (žeber) z obou stran.



Od kostí oddělená a očištěná pečeně
je připravena k dalšímu zpracování v kuchyni.



Krkovice – vlevo vykostěná, vpravo s kostí.



Rozdělený bok, připravený k dalšímu zpracování.



Při vykostování boku postupujeme po jednotlivých žebrech, které ořízneme a následně vyjmeme.



Hlava a lalok

Po oddělení plece můžeme pokračovat lalokem a hlavou, které oddělíme současně. Začneme opět odspoda a odřízneme měkkou část laloku.



Následně hlavu otočíme a dokončíme řez, aby došlo k celkovému oddělení hlavy od laloku.



Oddělená hlava a lalok.



Kůže, blány a zbytky sádla

Nesmíme zapomenout ani na kůži, blány a zbytky sádla.
Ty opatrně z masa okrájíme.



Odstraníme nepoživatelné části a přebytečný tuk od kvalitní svaloviny.





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Zdeněk Remeš, Bc. Martin Kůs