



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Hovězí droby

Hovězí droby

Srdce, játra, ledviny, mozek, brzlík, býčí žlázy, kravské vemeno, jazyk, dršťky, tlama, slezina

Složení - vnitřností se vyznačují vysokým obsahem vitamínu, minerálů, cholesterolu a purinu.

Stáří dobytka - Čím je dobytče mladší tím jsou vnitřnosti chutnější!

Čerstvost - Znakem čerstvosti je lesklý, svítivý, lehce vlhký povrch.

Zpracování - Vnitřnosti podléhají brzké zkáze, proto by se měli zpracovat za čerstva a nebo zamrazit.

Hovězí srdce

Vitamíny:

Obsahuje větší množství minerálních látek a vitamíny PP a C.

Struktura:

Svalová vlákna srdce jsou velmi pevně vzájemně spojená, proto vyžadují více času na zpracování.

Zpracování:

Srdce se před zpracováním očistí a odstraní zbytky sražené krve. Nejčastěji se upravuje dušením nebo vařením.

Příklady pokrmů:

Hovězí srdce na smetaně, Hovězí srdce na špeku nebo v rajčatech.

Hovězí srdce



Hovězí srdce

Řez srdcem



Hovězí játra

Vitamíny:

Játra jsou biologicky nejhodnotnější potravinou, mají nejvyšší koncentraci stopových prvků a vitamínu A a D.

Zpracování:

! 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.

Příklady pokrmů:

Hovězí játra v petrželovém těstíčku, Hovězí játra na cibulce, Naložená hovězí játra s čerstvým zázvorem a žampiony.

Hovězí játra



Hovězí jazyk

Zpracování:

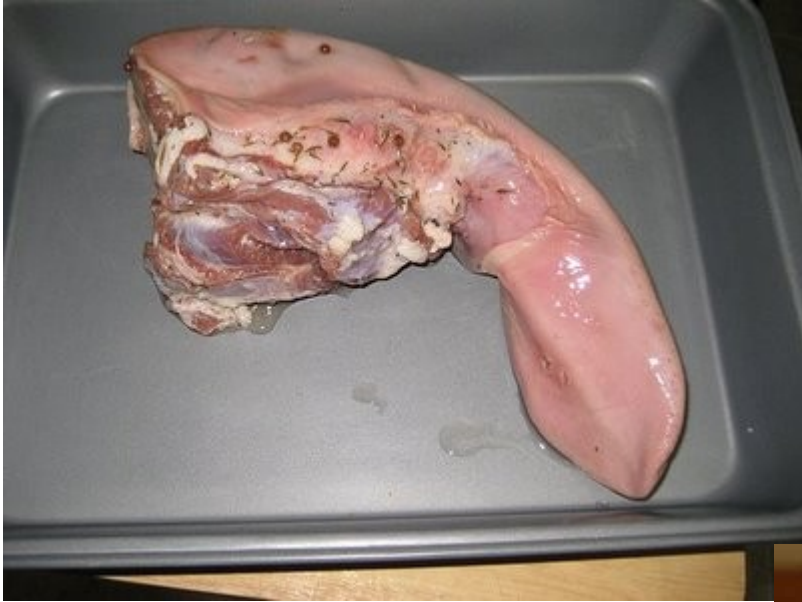
Jazyk je poměrně tuhý a proto vyžaduje delší tepelnou úpravu. Zpracovává se do uzenářských výrobků, vařením, uzením. Používá se ve studené i teplé kuchyni.

Příklady pokrmů:

Staročeský hovězí jazyk, Grilovaný hovězí jazyk, Hovězí jazyk na smetaně nebo s křenovou omáčkou.

Hovězí jazyk





Hovězí mozek

Vitamíny:

Mozek obsahuje velké množství cholesterolu a lecitinu, z vitamínů B1, H, dále vápník a fosfor.

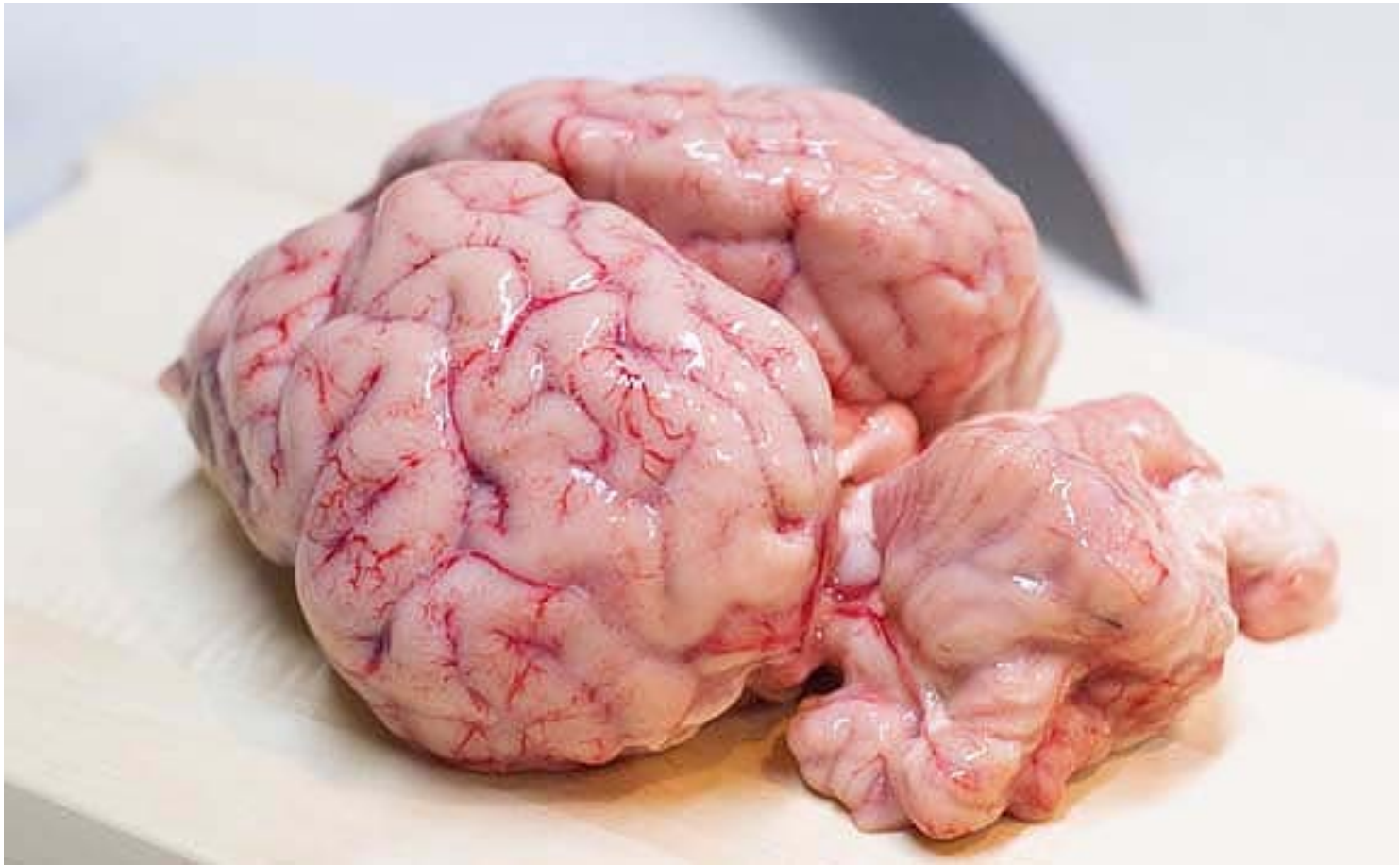
Zpracování:

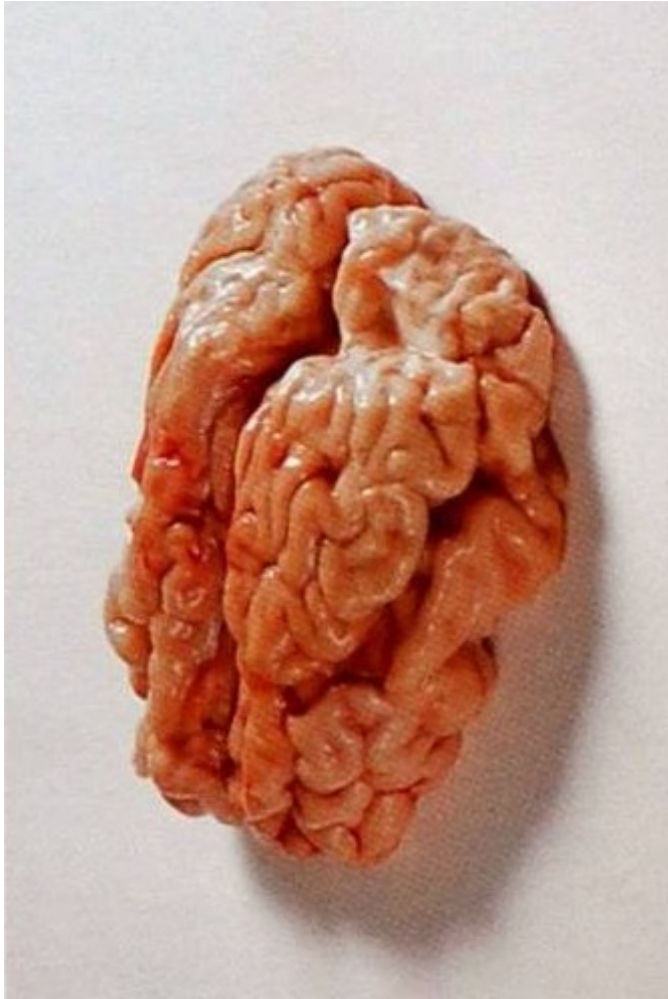
Před tepelnou úpravou se blanšíruje a odstraňují se žilky a vazivový obal. Rychle podléhá zkáze, neskladujeme ho dlouho. Před kuchyňskou úpravou ho máčíme asi 20 minut ve vodě nebo mléce, aby se snáze odstranily blanky a žilky.

Příklady pokrmů:

Telecí mozeček považován za delikatesu především ve Francii a Itálii. Hodí se na pomazánky, do palačinek, ale nejčastěji je znám smažený s vajíčky a smažený k zelenině.

Hovězí mozek





Hovězí brzlík

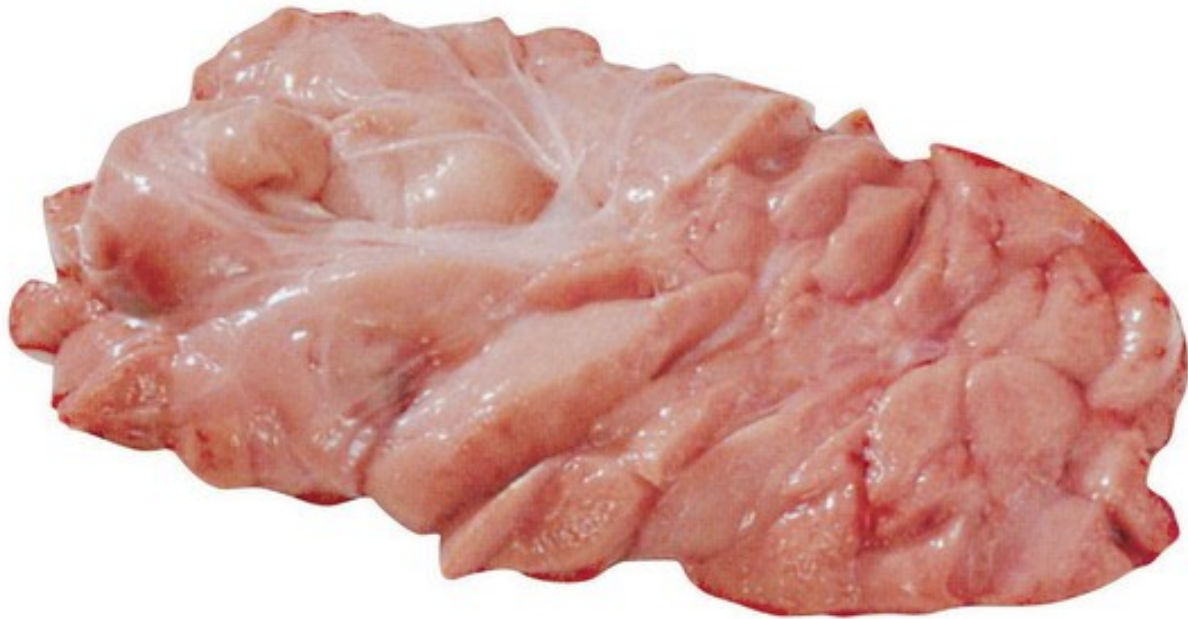
Zpracování:

je žláza s vnitřní sekrecí, je plně vyvinutá u mláďat, během růstu a pohlavního dospívání zaniká. Má růžovou barvu a tužší konzistenci.

Pokrmy:

Používá se na dušené úpravy a do specialit. Například - Telecí brzlík glazírovaný v telecím fondu, Dušený telecí brzlík nebo smažený telecí brzlík.

Hovězí brzlík



Hovězí dršťky

Vitamíny:

Mají málo purinů a tuků, jsou zdrojem vápníku a fosforu.

Zpracování:

Při před přípravě vyžadují dokonalé čištění. Během vaření je nutné několikrát vyměnit vodu.

Příklady pokrmů:

Velmi oblíbená dršťková polévka. Francouzský kuchař a labužník Auguste Escoffier (1846-1935) uvedl, že ve Francii a některých jiných zemích se rozlišují dva typy drštěk. Prvním je "gras-double" pocházející výhradně z bachoru. Druhým jsou "tripes" dršťky takto obecně zvané nebo dršťky z ostatních částí hovězího žaludku. V zahraničí např. v Itálii jsou k dostání i dršťky telecí.

Hovězí dršťky



Býčí žlázy

Zpracování:

Býčí žlázy je třeba nejdříve dobře vyprat ve vlažné vodě a pak alespoň na 12 hodin naložit do mléka. Před přípravou se nakrájí na plátky, obalí v klasickém trojobalu.

Příklady pokrmů:

například – řízky z býčích žláz, býčí žlázy v guláši nebo na másle. Býčí žlázy na másle jsou považovány za znovu objevenou delikatesu.

Býčí žlázy





Kravské vemeno

Kravské vemeno nepatří mezi obvyklé pokrmy, ale je spíše považováno za gurmánské výstřelky.

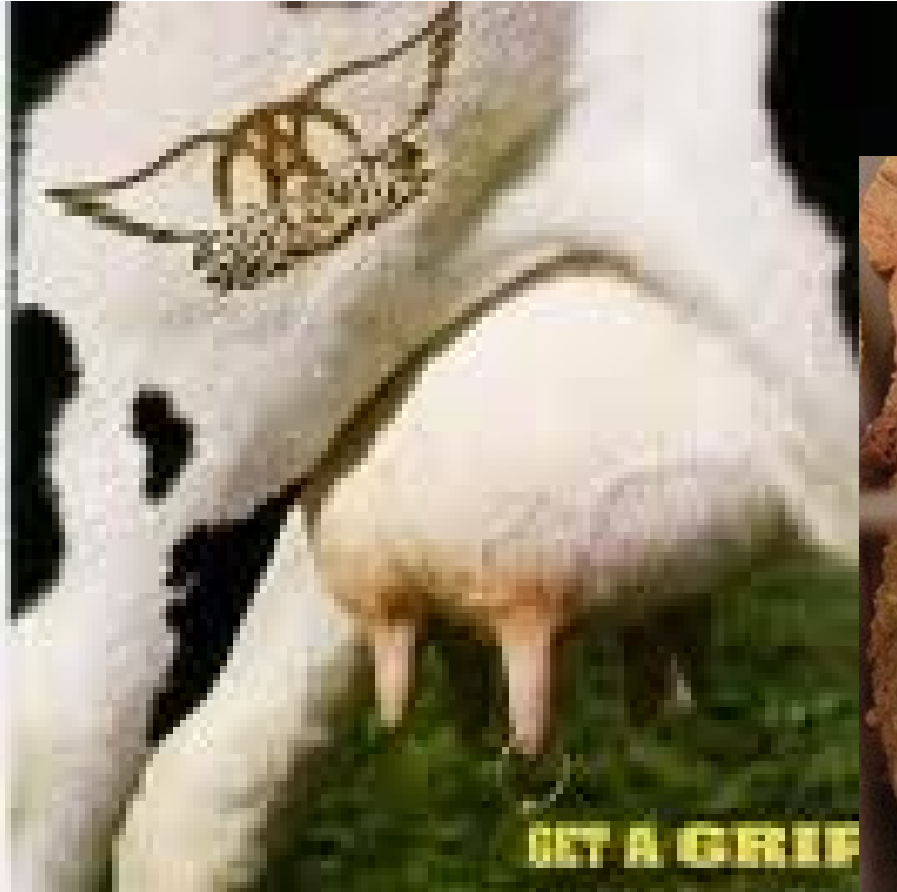
Zpracování:

žlázy je nutné vymáčet ve vodě či mléce alespoň 24 hodin.

Pokrmy:

Nejčastěji se upravuje smažením. Před smažením se musí vždy uvařit do měkka!

Kravské vemeno

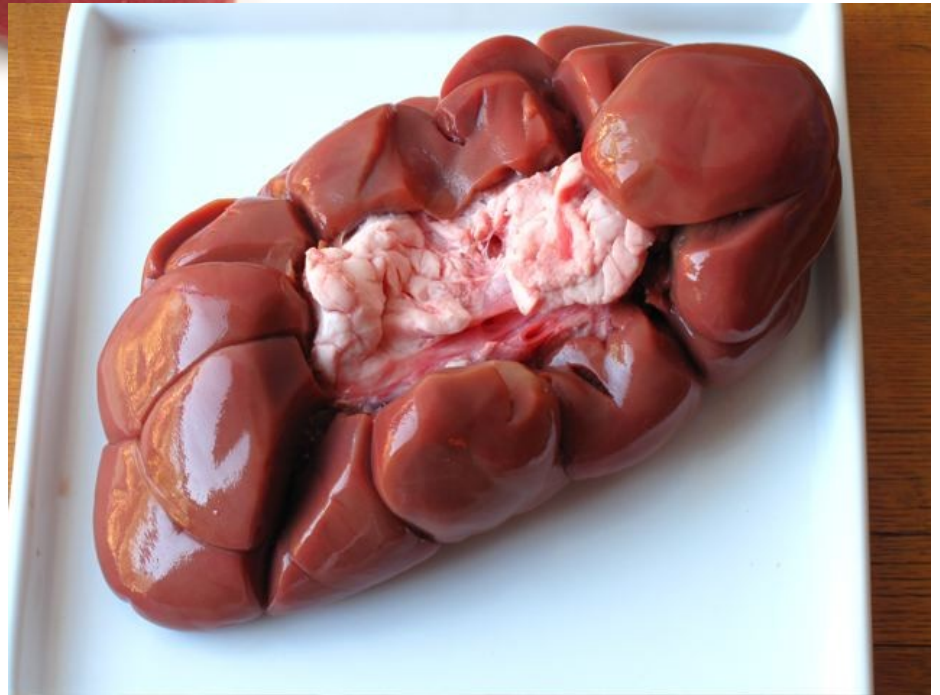


Hovězí ledviny

- **VITAMÍNY:** obsahují velké množství purinových a extraktivních látek, vitamíny skupiny B a C. Z nerostných látek obsahují hlavně železo.
- **ZPRACOVÁNÍ:** Před tepelnou úpravou se odstraňují ledvinové pánvičky a blanšírují se (odstraní se zápach po moči).
- **POKRMY:** Používají se na dušené úpravy, smažení nebo na grilování.

Hovězí ledviny





Slezina

- **VITAMÍNY:** obsahuje hlavně železo a vitamín A, má velké množství purinových látek.
- **POKRMY:** Mleté se používá do nádivek, k zesilování vývaru a nakrájená na plátky se dají grilovat. Slezina je sladká!

Slezina

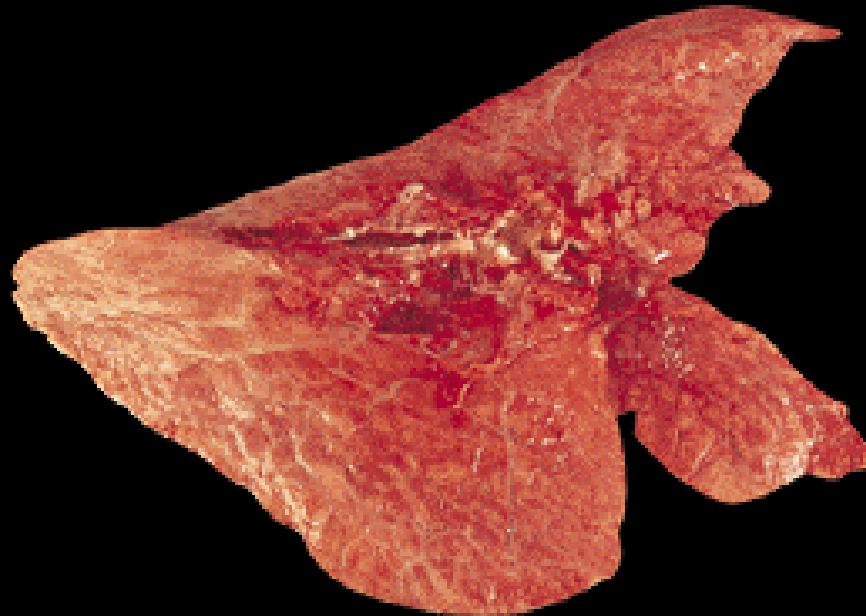


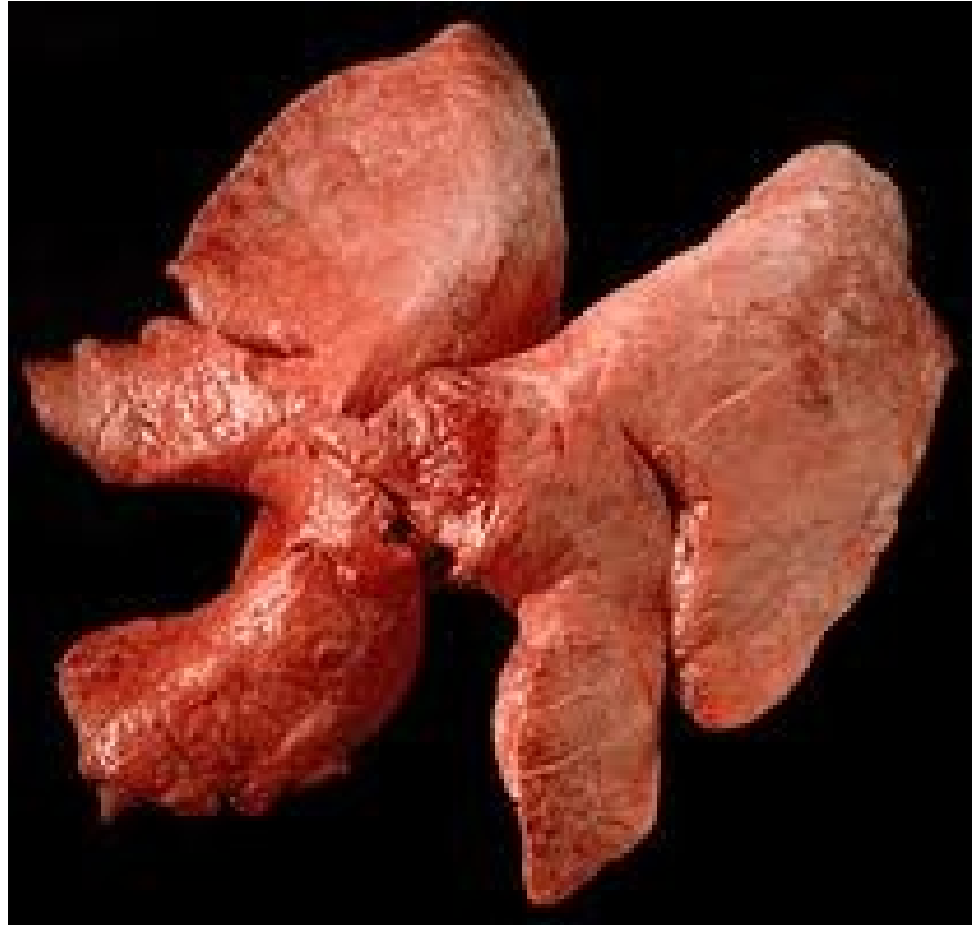
Hovězí plíce

- **STRUKTURA:** Plíce se skládají z hladké svaloviny, vaziva a elastických vláken.
- **VITAMÍNY:** Obsahují vápník, který je dobře využitelný.
- **POKRMY:** Používají se na vaření a doplňují se výživnou omáčkou nebo se přidávají do paštik.

Hovězí plíce

6210





Hovězí žaludek

- Z části hovězího žaludku získáváme dršťky, ze kterých se vaří oblíbená dršťková polévka!



Hovězí žaludek

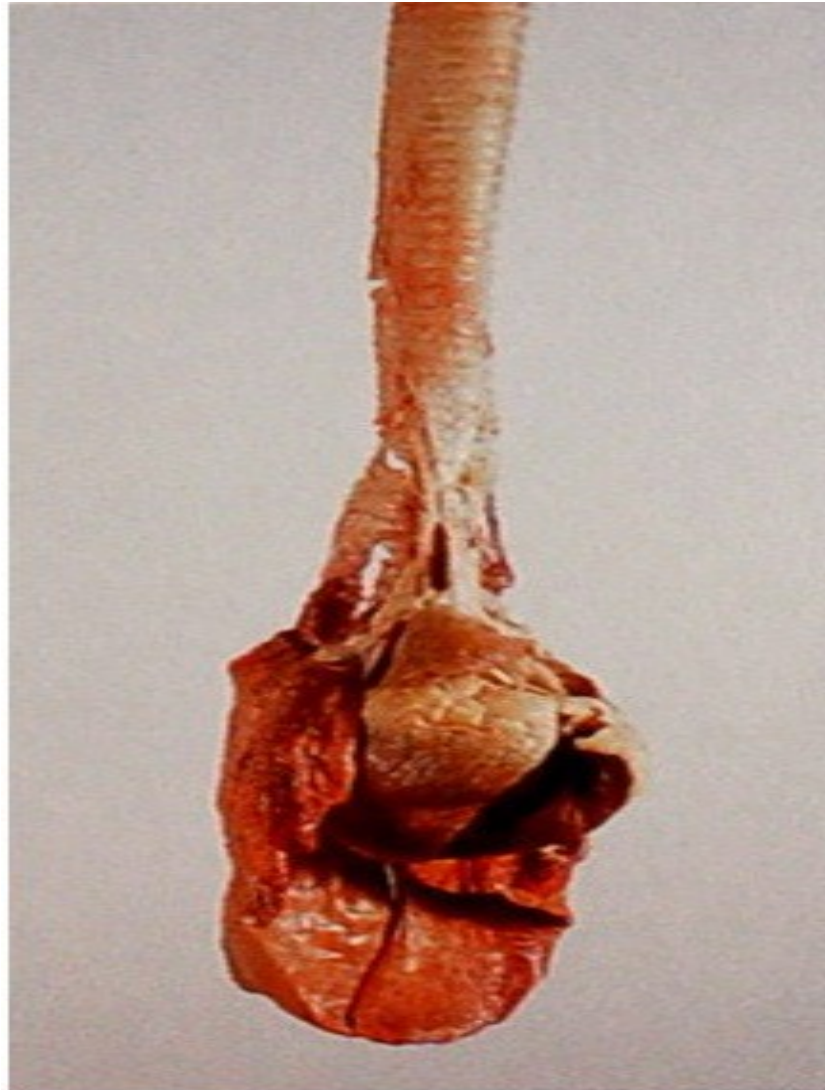


Hovězí jícen

- Sehrávají v kuchyni jen velmi malou roli!



Hovězí jícen





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda