



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Skopové maso

SKOPOVÉ MASO



Skopové maso

- Je maso ze skopového bravu, z beranů, skopců a ovcí, jehněčí maso je maso z mladých zvířat stejně tak jako kůzlečí maso je maso z kůzlat
- Je maso ze zvířat starších než 1 rok
- Má tmavě červenou barvu s hrubou vláknitostí a vrstvu žlutého tuku
- Důvodem, proč není u nás tolik oblíbené, je především jeho přízračný pach

Jehněčí maso

- Jehňata jsou mladé ovce a berani ve věku do tří měsíců, kteří mají živou hmotnost asi 15 – 20 kg
- Je jemné a lehce stravitelné a velmi důležitá je jeho správná úprava, aby nebylo vysušené
- Kvalitní jehněčí by mělo mít jemný bílý tuk a růžovou barvu na čerstvém řezu
- *Kůzlata*
- Kůzlata jsou mladé, čtyřtýdenní kozy. Jejich maso je méně tučné, jemné, lehce stravitelné

Dělení skopového masa

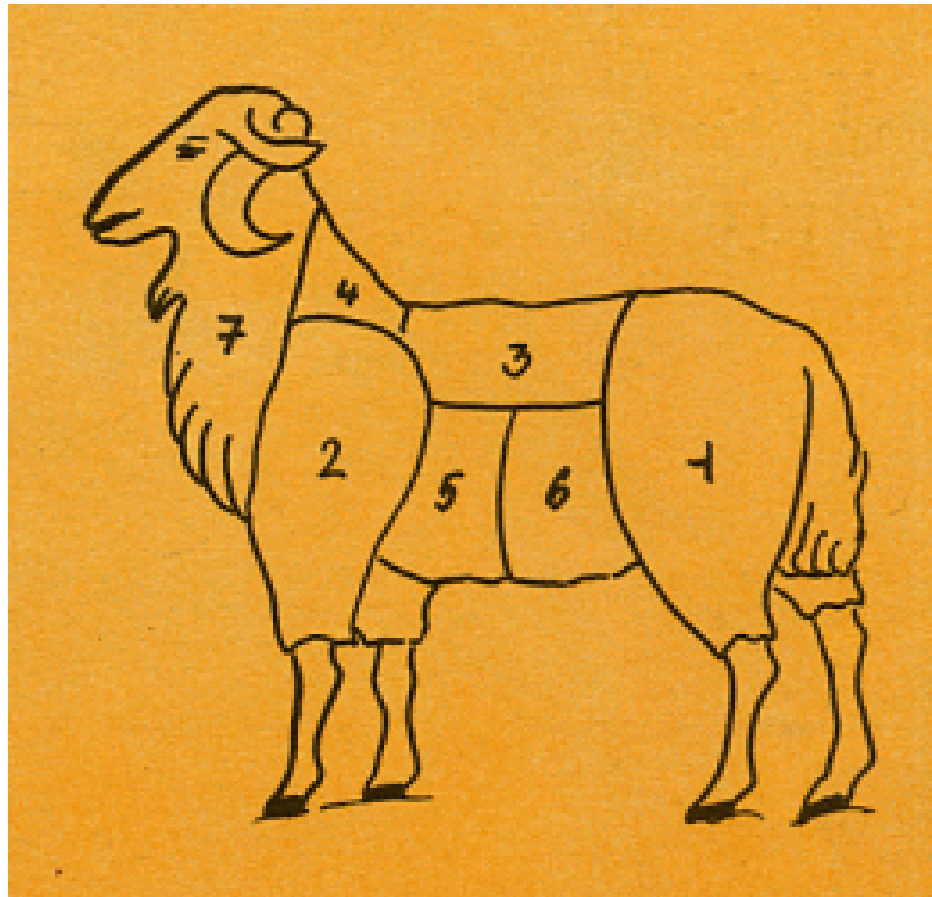
- Skopci se nerozsekávají na půlky, protože mají tvrdé páteřní kosti. Skopové maso dělíme na přední a zadní.
- Zadní - kýta a hřbet
- Přední – plec, krk, bok (pupek), hrudí, kližky

Dělení kůzlečího a jehněčího masa

- Zadní – kýta, hřbet
- Přední maso – plecko, hrudí, krk
 - Droby
- mozeček, játra, srdce, plíce, slezina, jazyk

Bourání

- Kýta
- Plec
- Hřbet
- - ledvinka
- - předkýť
- Šrůtka
- Žebírko
- Bok
- Krk



Kýta



- S kostí
- Bez kosti



- Poměrně libový, šťavnatý a velmi jemný kus zadního masa
- Vcelku se vaří, dusí nebo peče
- Z vykostěné kýty se krájejí řízky
- Maso z kýty je vhodné i k přípravě dalších minutek

Plec



- S kostí
- Bez kosti



- Je hrudní končetina bez zápěstních, záprstních a prstních kostí
- Je lehce prorostlé šlachami
- Hodí se k dušení, plnění, zadělávání nebo i ke smažení
- Ořez z plece lze použít ke mletí

Hřbet



- S kostí
- Bez kosti



- Sval pod hřbetem s nejjemnějším a krátkým masem
- Hodí se na pečení či minutky
- Kotlety krájené ze hřbetu se grilují nebo opékají po obou stranách

Šrůtka



- Šrůtka vcelku



- Maso poloviny prvních pěti hrudních obratlů s obratlovými konci žeber, lopatkovou chrupavkou a kohoutkovou částí šíjového vazů
- Vhodné na pečení, dušení a zadělávání

Žebírka



- Vcelku
- Krájená



- Střední část žeber s masem
- Maso s velmi jemnými krátkými vlákny
- Na pečení a dušení (na guláš) a také na grilování

Bok

- Boční část těla, bez hřbetu a páteře
- U ovcí a jehňat se označuje jako pupek
- Hodí se na vaření, dušení

Krk



- S kostí
- Bez kosti



- Maso s velmi jemnými a krátkými vlákny
- Nejlépe se hodí na dušení a vaření

Jehněčí kotlety na rozmarýnu



- 8 jehněčích kotlet, 5 lžíc olivového oleje, 2 lžíce citrónové šťávy, 1 rozetřený stroužek česneku, ½ lžičky citronového pepře, sůl, 8 snítek rozmarýnu
- V nekovové míse smícháme olej, citronovou šťávu, rozetřený česnek, citronový pepř. Promícháme. Do nálevu vložíme snítky rozmarýnu a na ně uložíme kotlety. Necháme je marinovat asi 1 hodinu (za tu dobu je ale minimálně jednou otočíme). Po hodině kotlety vyjmeme a obalíme je kolem kosti každou zvlášť alobalem, aby se nespálily. Na rošt naklademe snítky rozmarýnu a na ně položíme kotlety. Grilujeme asi 10-15 minut.

Jehněčí musaka



800 g dýně, 250 g cibule, špetku soli, špetku skořice, 400 g mletého skopového masa, 200 g oleje, máslo

Dýni oloupeme, zbavíme jader, nakrájíme na kousky, osolíme. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na oleji, přidáme umleté maso, skořici, podlijeme vodou, dusíme. Pekáč vymastíme máslem a dno pokryjeme plátky dýně a vrstvou masové kaše a opakujeme až do spotřebování obou surovin. Poslední vrstva je vždy dýně. Takto připravenou musaku upečeme.

Pečená jehněčí kýta



očištěnou jehněčí kýtu, 3 stroužky česneku, sůl, pepř podle chuti, 2 cibule, mouku nebo škrob na zahuštění
na přílohu: lžíci sádla, 1 cibuli, brambory

Kýtu prošpikujeme stroužky česneku, osolíme, opepříme a dáme péct na 2 pokrájených cibulích. Když je maso měkké, šťávu zahustíme moukou a prolisujeme nebo rozmixujeme. Oloupeme brambory, nakrájíme, uvaříme, scedíme a zamícháme do nich 0,5 až 1 cibuli osmaženou na sádle.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda