

Vzdelávacie úlohy z predmetu Technológia - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 21.týždeň – 20.1.2022 - 21.1.2022

Názov témy:

1. Príprava štiav z bravčového mäsa
2. Úprava bravčového mäsa dusením
3. Úprava bravčového mäsa dusením v celku

Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.

1. Napíš, ako pripravíme šťavu k pečenému bravčovému mäsu
2. Napíš postup prípravy bravčového mäsa dusením
3. Napíš postup prípravy bravčového mäsa dusením v celku

1. Príprava štiav z bravčového mäsa

Mäso po upečení vyberieme z pekáča, šťavu a kosťami necháme asi 10 minút stáť, až tuk vystúpi na povrch. Prebytočný tuk zlejeme do inej nádoby, aby sa pri pražení zbytočne nepálil. Šťavu vydusíme na tuk, opražíme do hneda, zaprášime hladkou múkou a opražíme. Potom zalejeme potrebným množstvom vlažného vývaru, dobre prevaríme (asi 1 hodinu) a precedíme cez jemné cedidlo. Do precedenej šťavy pridáme odobratý tuk a znovu krátko povaríme. V niektorých prípadoch, keď pripravujeme väčšie množstvo šťavy, pridáme do šťavy pri pečení malé rajčiakového pretlaku, čím dosiahneme pekné hnedé zafarbenie. Úprave šťavy venujeme osobitnú pozornosť, aby sa nepripálila. Pripálená šťava má nežiaducu horkastú príchuť a zafarbenie. Pripravované množstvo šťavy má byť vždy primerané počtu porcií mäsa.

Bravčová pečenka

- základné suroviny: bravčové karé, krkovička (1000 g), hladká múka (20 g), rasca, soľ, voda alebo vývar z kostí (5 dl),
- postup prípravy: očistené, čiastočne osekané a umyté karé osolíme. Do pripraveného pekáča vložíme nadrobno posekané bravčové kosti, na ktoré položíme posolené mäso vonkajšou stranou, posypeme rascou, zapečieme v rozpálenej rúre a podlejeme trochu vriacej vody. Pri pečení mäso občas polievame vlastnou šťavou. Keď je mäso na jednej strane zafarbené do zlata, obrátíme ho spodnou stranou hore a ďalej pečieme pri občasnom podlievaní vlastnou šťavou, ktorú podľa potreby dolievame vriacim vývarom. Upečené (mäkké) mäso vyberieme z pekáča, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme do hneda, zalejeme vlažnou vodou (vývarom), dobre prevaríme a scedíme.



2. Úprava bravčového mäsa dusením

Mäso na dusenie pripravujeme buď vcelku vo váhe asi jeden a pol kg alebo pokrájané na kocky.

Z bravčového mäsa dusením sa upravujú bravčové rezne, rebierka, medailóniky z panenskej alebo zo stehna a pod., ktoré sa vždy pred dusením poprášia múkou, krátko sa opečú na malom množstve rozohriateho tuku. Po opečení sa pripraví základ a pod pokrievkou sa dusí domäkka v masle a vlastnej šťave. Nadrobno nakrájané mäso na guláše, tokáne a perkelty sa dusia pod pokrievkou vo vlastnej pare (šťave) a tuku domäkka. Pokrmy z bravčového mäsa pripravované dusením sa korenia silnejšie, aby obsiahnutý tuk sa vyvážil a napomohlo sa ľahšie trávenie. Dusené bravčové mäso sa podávajú s vhodnými prílohami. K perkeltom a tokánom sú najvhodnejšie halušky, ryža, tarhoňa (cestovinová ryža) a varené zemiaky, k rezňom, rebierkam dusená ryža, rôzne upravené zemiaky a rôzne prívarky, ktoré sa podávajú osobitne. Na prípravu pokrmov z nadrobno nakrájaných mias (guláše, tokáne, perkelty) sa používa prevažne mäso z pliecka, bôčika, výrezu a odrezky.

Bravčové stehno na paprike

- základné suroviny: mäso zo stehna (1000 g), maslo (120 g), cibuľa (200 g), mletá paprika (15 g), smotana (2dl), hladká múka (100 g), soľ, vývar (9 dl),
- postup prípravy: očistené, umyté, osušené mäso posolíme a opečieme po všetkých stranách na rozpálenej masle. Takto upravené mäso dusíme do mäka na vopred pripravenom paprikovom základe. Pri dusení mäso obraciame a polievame vlastnou šťavou, ktorú podľa potreby dolievame vriacim vývarom. Udusené mäso vyberieme zo šťavy, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme, zalejeme vlažným vývarom, dôkladne rozmiešame drôtenou metlou a dobre prevaríme. Mäso krájame na porcie krížom cez vlákna, aby bolo krátke a šťavnaté.



3. Úprava bravčového mäsa dusením vcelku

Na dusenie v celku pripravujeme mäso o váhe asi jeden a pól kilogramu. Používame mäso z pleca, stehna a pečienky (karé). Upravené mäso podľa druhu pokrmu dusíme na rôznych základoch (cibuľový, paprikový, zeleninový). Na zvýšenie šťavnatosti alebo podľa spôsobu prípravy pokrmu mäso špikujeme (slaninou, údeninami, zeleninou, alebo plníme rôznymi plnkami). Mäso pred dusením opečieme.

Hamburské bravčové stehno

- základné suroviny: mäso zo stehna (1000g), šunka (200g), olej (120g), koreňová zelenina (100g), cibuľa (100g), mlieko (500g), smotana (100g), korenie divé (bobkový list, celé čierne korenie, nové celé korenie, tymian 3g), citrón (50g), kyslá uhorka (150g), hladká múka (100g), cukor (20g), soľ, ocot (50g), horčica (50g), vývar (900g),
- postup prípravy: očistené, umyté, osušené bravčové mäso prešpikujeme šunkou, karotkou, uhorkou, osolíme a rýchlo opečieme z oboch strán. Vo výpeku opražíme na plátky nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu, zastrekneme octom, pridáme divé korenie, na plátky nakrájaný citrón, pridáme opečené mäso, mierne podlejeme vodou a pod pokrievkou dusíme domäkka. Počas dusenia mäso obraciame a mierne podlievame vodou. Mäkké mäso vyberieme. Šťavu zahustíme zápražkou pripravenou z múky a oleja, rozriedeniu potrebným množstvom vývaru. Dochutíme horčicou, cukrom a za občasného miešania varíme ešte 20 minút. Pred koncom pridáme smotanu, povaríme, precedíme a podľa potreby dochutíme soľou a octom.

