

Slovenské mäso zaručí čerstvosť

Mäso je obľúbenou súčasťou nášho jedálneho lístka. Ako si však vybrať to najlepšie mäso, prečo je lepšie kupovať mäso slovenského pôvodu, ako ho správne skladovať a tiež pripravovať, poradí odborník na mäso Martin Ďurík.



Skladovanie mäsa v mrazničke

„Ak si chceme mäso zamraziť, musí byť čerstvé bez viditeľnej straty kvality. Mäso naporciujeme, zabalíme do zmrazovacích vreciek a dáme mraziť. Mrazničky v domácnosti nevedia mäso šokovo zmraziť, a preto nie je vhodné na dlhé skladovanie. Ak chceme zachovať čerstvosť a kvalitu mäsa, skladujeme ho maximálne tri mesiace,“ radí odborník.



Čo obľubujú Slováci

„Slovenský spotrebiteľ uprednostňuje čerstvé bravčové, následne kuracie a na chvoste je hovädzie, ktorého spotreba neustále rastie – ide hlavne o špeciálne steakové rezy. Telacie, jahňacie, divina sú skôr doplnkový tovar, ktorý má svojho stáleho zákazníka. Vodná hydina a morky sú hlavne sezónnou záležitosťou. Z jednotlivých druhov vedie bravčové karé pred kuracími prsiami a hovädzím stehnom. Je na škodu, že vnútornosti, ktoré majú vysokú výživovú hodnotu, sú trochu v úzadí a málo ich konzumujeme. Niektorí ich nevedia ani správne pripraviť. Ja z mäsa uprednostňujem hlavne telacie, ktoré je na kulinárčenie vynikajúce, má vysoký obsah živín, ale oproti ostatným druhom mäsa je mierne finančne náročnejšie. Za najväčšiu chybu považujem kúpu mäsa bez príbehu a overeného pôvodu, čo sa nemôže stať v našich mäsiarňach. Následne treba po príchode z nákupu mäso správne uskladniť, aby bol kulinársky zážitok najlepší a výsledok na tanieri nás nielen nasýtil, ale aj potešil,“ hovorí Ing. Martin Ďurík.

Zabíjačková špecialita

SUROVINY:

Rozpis na 4 porcie:

- 0,5 kg bravčovej pečene
- 0,25 kg bravčových mozočkov
- 0,5 kg očistenej cibule
- bravčovú masť z mangalice
- mleté čierne korenie, soľ
- 2 strúčiky cesnaku ● majoránku

Nakrájanú cibuľu opražíme na masť dozlatista, pridáme na slíže nakrájanú pečeň a restujeme do polomäka, následne pridáme očistené nakrájané mozočky a nakrájaný cesnak na tenké plátky. Dusíme domäkka, okoreníme, osolíme podľa chuti a na konci pridáme majoránku. Podávame s čerstvým chlebom. Bravčovú pečeň môžeme zameniť aj za kuraciu.

Radí:

ING. MARTIN ĎURÍK,
výkonný riaditeľ
mäso spracujúceho
podniku v Komárne

Des nie je problém kúpiť mäso v potravinách či supermarkete. Aj vám sa už možno stalo, že mäso po kúpe nebolo také, aké ste si predstavovali, či dokonca páchlo. Ako teda spoznáme čerstvé,

resp. už nejaký čas skladované mäso? „Čerstvé mäso má svetloružovú farbu pri bravčovom a až rubínovočervenú farbu pri hovädzom, má typickú vôňu a na dotyk je vlhké. Staré mäso nežiaducim procesom rozkladu má rôzne odtiene matných farieb až do zelenej, nepríjemnú vôňu a na dotyk lepkavý povrch,“ vysvetľuje Ing. Martin Ďurík.

Slovenské je vždy najčerstvejšie

Pri nákupe mäsa sa určite oplatí sledovať etikety alebo sa pýtať na miesto pôvodu. Odborník vysvetľuje: „Mäso so slovenským rodným listom je pod kontrolou a nemá za sebou aféry s čerstvosťou a pôvodom. Nemuselo prejsť cestou k spotrebiteľovi tisícky kilometrov, preto vieme zabezpečiť najvyššiu možnú čerstvosť. V neposlednom rade podporujeme Slovenských farmárov a potravinovú sebestačnosť Slovenska. Odporúčam tiež mäso kupovať radšej v mäsiarstve. Nákup mäsa v našich mäsiarstvách je spojený s príbehom

Len nie do teplej vody!

Ako správne rozmrazovať mäso, aby sme ho nezneškodnili? „Mäso rozmrazujeme pozvoľna v chladničke a až rozmrazené dáme do izbovej teploty. Po rozmrazení ho umyjeme a môžeme kulinársky upraviť. V žiadnom prípade mäso nerozmrazujeme v teplej vode alebo pôsobením vysokej teploty – mäso extrémne stráca šťavnatosť a na kulinársky zážitok môžeme zabudnúť!“ varuje Ing. Ďurík.

býva predaj neosobný, zväčša je mäso balené v miskách.“

Ideálne spracovať do 24 hodín

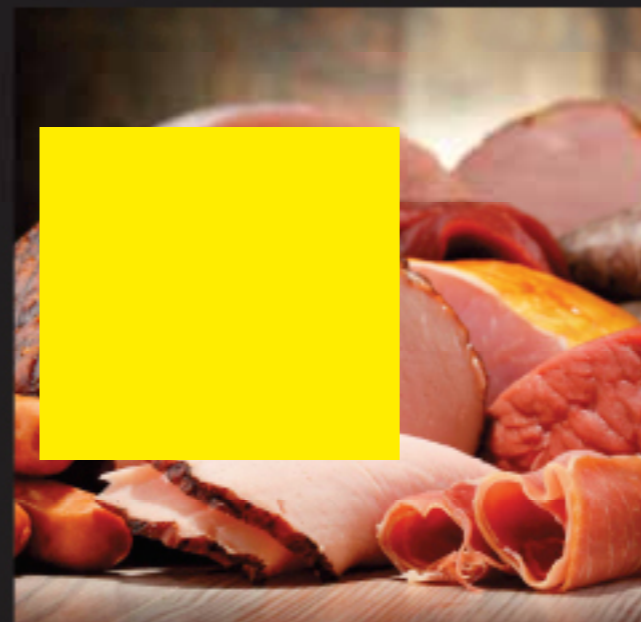
Po príchode do kuchyne s mäsom od mäsiara mäso rozbalíme preložíme do čistej nádoby, uzavrieme a dáme do chladničky. „Chladničky v domácnosti nemajú také parametre ako chladiarne na bitúnku, a preto mäso spotrebujeme do 24 hodín. Mäsko umyjeme až pred varením. Pre dlhšie uchovanie mäso nasolíme alebo zamrazíme. Ak mäso nasolíme, zalákujeme (napájame) alebo zalejeme olejom – predĺžime jeho trvanlivosť a zjemníme štruktúru. Pri solení nasucho obvod mäsa posypeme solou,“ radí Ing. Ďurík.

Varenie a príprava mäsa

„Pred varením mäso umyjeme, osušime a upravíme podľa svojich predstáv a použitého receptu. Na úpravu mäsa by sme mali mať dosku určenú len na krájanie mäsa a ostrý nôž. Mäso režeme naprieč vláknami. Po krájaní rezňov mäso mechanicky narušíme naklepaním – zlepšíme jemnosť mäsa. Pred samotným varením necháme mäso v izbovej teplote, nedávame variť hneď po vybratí z chladničky.“

MÄSIARSTVO DANUBIUS

Sme mäsárska spoločnosť, ktorej história siaha až do roku 1991. Srdcom firmy je náš vlastný bitúnok a mäsovýroba v Komárne. Odtiaľ distribuujeme každý deň čerstvý tovar na naše predajne, ktorých je už viac ako 20. Na pultoch nájdete nielen naše produkty, ale aj kvalitné špeciality od vybraných dodávateľov ako hydina, zverina, syry, maďarské čili špeciality, rôzne dochucovadlá ... Príďte sa presvedčiť.



KUŽDÝ DEŇ ČERSTVÝ TOVAR
NA VEŠTANEN
OD LOKÁLNYCH FARMÁROV

Nájdete nás:

Komárne - Hadovská cesta, ul. Petöfioho, ul. Eotvosa
Brezová - OC Dúbrava, OC Elavica, ul. Kráľova, ul. Suchobrodská
Trenčín - ul. Soblahovská, Mierové námestie, ul. Gen. Štefáka
Hurbanovo - ul. Komárňanská, ul. Konkolyho
Dielňica nad Váhom - ul. Pod hájrom
Nové Zámky - ul. SNP, ul. Jánošíkova
Veľký Meder - ul. Komárňanská
Štárove - ul. Hlavná
Kolárovo - ul. Rábska

Donubius spol. s r.o.

Hlavné číslo 18

045 01 Nemého

www.donubius.sk