

Pandémia koronavírusu má viacero stránok. Mení nákupné a stravovacie zvyklosti Slovákov. **Ludia začali častejšie variť doma a vyhľadávajú dostupné zdroje kvalitných, čerstvých potravín.** Cesta medzi farmou a spotrebiteľom sa skraca vďaka spoločnostiam, ktorým záleží na kvalite a takýto tovar dodávajú na trh cez svoje predajne. Spotrebiteľ chce mäso so slovenským pôvodom!



# Nech sa slovenské mäso stane bežnou potravinou!

FOTO: SHUTTERSTOCK (2)

## Aké sú výhody nákupu mäsa slovenského pôvodu?

Je to jednoduché – takéto mäso nemá za sebou dlhý transport. Medzi porážkou a koncovým predajom by mal byť čo najkratší čas. Dlhé transporty zvyšujú riziko vzniku neprimeraných teplotných rozdielov, ktoré prispievajú k rýchlejšiemu pokazeniu mäsa. Na etikete je teda vhodné starostlivo rozlišovať, či zvieratá boli chované a porazené na Slovensku, alebo sme iba krajinou, kde sa výrobky zabalili. Hoci Slováci radi deklarujú, že im záleží na pôvode potravín, pri kúpe často rozhoduje cena, a nie pôvod. Na rozdiel od Rakúšanov nevieme vytvoriť tlak na to, aby v našich obchodoch boli najmä slovenské potraviny. Ten tlak vytvára spotrebiteľ. Ruku na srdce, kofkí našinci sa pýtajú, odkiaľ mäso pochádza? V posledných

rokoch je zjavný návrat ľudí k poctivým mäsovým výrobkom, čoraz viac spotrebiteľov žiada čerstvé mäso a zaujíma sa o jeho pôvod. Takéto mäso a výrobky spotrebiteľia nájdu u lokálneho mäsiara, ktorý ponúka čerstvé slovenské mäso.

## V čom môžu byť podozrivé balené mäsa zo supermarketu?

Balenie je buď vákuové, alebo v ochrannej atmosfére. Vákuovo balené mäso býva vo vrecúšku, kde je odsatý kyslík. Takto balené mäso pri skladovaní púšťa šťavu, ktorú kupujeme s mäsom. Ak je táto šťava kalná, mäso nekupujeme. Okolo mäsa baleného v ochrannej atmosfére je kyslík a oxid uhličitý, ktorý udržuje žiarivo ružovú farbu mäsa a brzdí množenie baktérií. Takéto mäso môže vyzeráť čerstvo aj dva týždne od porážky. Po rozbalení

a krátkom čase na vzduchu pri izbovej teplote sa rýchlo prejaví skutočný stav a mäso sa môže rýchlo pokaziť.

## Ako vyzerá čerstvé mäso?

Má jasnoružovú až rubínovočervenú farbu, jeho povrch je prirodzene vlhký, bez náznakov mazlavosti alebo lepkavosti. Pri krájaní je pružné a farba na povrchu je rovnaká ako farba v priereze. Vôňa je jemná, neobťažujúca. Nekupujte a nekonsumujte sivasté mäso či už nebudaj s nádychom do zelena, s neprirodzeným povlakom či nepríjemnou vôňou. Takéto mäso nepatrí ani do ďalších mäsových pokrmov, ako sú mleté zmesi na fašírky či klobásy. Ak máme záujem o kúpu mletého mäsa, odporúča sa navštíviť svojho lokálneho mäsiara, ktorý mäso pomelie na požiadanie.

## Aké prasiatka sú mangelice?

Sú to „kučeravé prasiatka“ rozšírené najmä v Maďarsku a na Balkáne. Pravá čabajka sa kedysi vyrábala výlučne z mangelice! Už na prvý pohľad sa od bežných prasiat líši predovšetkým kučeravou srstou, vďaka ktorej sa dokáže pást vonku aj počas chladných zimných mesiacov. Vďaka tomu prirodzene priberá na váhe a zvyšuje sa jej objem sadla, ktoré neobsahuje toľko škodlivého cholesterolu. Mäsiari sa zhodujú v tom, že mäso z mangelice je výborne



prerastené a hodí sa na výrobu kvalitnej šunky, údenej slaniny a klobás. Bravčová masť z mangelice je lahodnejšia, mäso štavatejšie a podiel tzv. zlého cholesterolu je podstatne nižší ako z klasickej ošípanej.

## Prečo sa v súčasnosti už zas odporúča vyprážanie na bravčovej masťi?

Vedci tvrdia, že kvalitná bravčová masť sa počas vyprážania vyrovná tým najlepším olejom a je dokonca bezpečnejšia, pretože sa v nej netvorí karcinogény. Ak teda viete, že budete vyprážať, použite radšej klasickú domácu bravčovú masť, ktorá obsahuje nenasýtenú kyselinu olejovú a tiež nenahraditeľnú esenciálnu kyselinu linolovú. Dá sa skladovať bez chemických konzervantov a oxiduje menej ako rastlinné oleje.

## Ako doma hygienicky narábať s mäsom?

Pred manipuláciou s mäsom aj po nej si treba umývať ruky a dôkladne umyť aj plochy a zariadenia, ktoré pri varení používame. Surové mäso či hydinu vždy oddelíme od ostatných potravín, aby sme zabránili prenosu prípadných mikroorganizmov na ostatné potraviny počas prípravy jedla. Na spracovanie surového mäsa používame vyhradené nože a pracovnú dosku. Polievky a vývary privedieme do varu. Pri mäsových jedlách má byť šťava číra, nie ružová. Ak sme mäso po kúpe zamrazili, vyložíme ho z mrazničky včas a rozmrazíme ho pomaly v chladničke, nie vo vykúrenej miestnosti a v žiadnom prípade nie v teplej vode! Ak nám po konzumácii ostane uvarený pokrm, rýchlo ho schladíme, napr. premiešaním v dupľovanej nádobe so studenou vodou, v zimnom období vyložením „za okno“.

© AUTORSKÉ PRAVA VYHRADENÉ

INZERCIA

MÄSIARSTVO  
DANUBIUS



Prečo my?

# ... lebo slovenské mäso!

[www.danubius.sk](http://www.danubius.sk)

Nájdete nás:

Komárno - Hadovská cesta, ul. Petőfiho, ul. Eötvösa, Bratislava - OC Dúbrava, OC Glavica, ul. Krížna, ul. Suchohradská, Bátorové Kosihy - ul. Obchodná, Trenčín - ul. Soblahovská, Mierové námestie, ul. Gen. Svobodu, Hurbanovo - ul. Komárňanská, ul. Konkolyho, Štúrovo - ul. Hlavná, Kolárovo - ul. Rábska, Dubnica nad Váhom - ul. Pod hájom, Nové Zámky - ul. SNP, ul. Jánošíkova, Veľký Meder - ul. Komárňanská, Marcelová - ul. Hlavná, Veľký Kýr - ul. Apátska