



# PRŮVODCE HOVĚZÍM MASEM

## Vyznáte se v hovězím masu?

Dlouhá léta bylo v ústraní, teď se slavně vrací do našich kuchyní.

Že z něj chystáte jen svíčkovou a koprovku?

### Nabízí mnohem víc.

Dobry řezník maso doporučí, podle toho, co chcete vařit. A podle toho, co má v nabídce.

Použití podle druhů masa totiž není zcela univerzální, vždy záleží i na konkrétním kusu, jeho věku, vyzrálosti...

Nám poradí řezníci z **farmy Rudolec**, kde skot chovají, porážejí i zpracovávají.

### Poznejte kvalitní hovězí maso.

## HOVĚZÍ PŘEDNÍ



### Krk

Vyložené omáčkové maso, na guláš, na jakoukoli omáčku, pokud je vyšší, lze udělat i steak. Namleté je výtečné do hamburgerů.

## HOVĚZÍ PLEC



### Loupaná plec

Krátké šťavnaté maso, vyložené omáčkové, vhodné na jakoukoli omáčku, dušení na víně, zelenině, na houbách apod. Komu nevádí klihatovina uprostřed, využije i na steaky.



### Velká plec

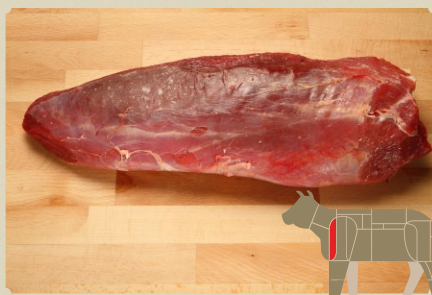
Na ptáčky, na způsob zadního masa, na svíčkovou, rolády, kapsy i steaky.



### Přední steak – podplečí neboli karb

Hlavně na steaky, případně na jakoukoli omáčku.

## HOVĚZÍ KÝTA



### Falešná neboli židovská svíčková – kulatá plec

Výborné maso na dušení, rychlé opékání, na omáčku, špikování, hodí se i na malé steaky na způsob medailonků.



### Kliška s karabáčkem

Někde je možné koupit samotný karabáček, který má specifické využití na guláš, na omáčku, zbytek lze odkrojit na roládu, omáčku ap.



### Kliška

Většinou na guláš, komu nevádí klihatové, používá i na ostatní omáčky, včetně úpravy „na svíčkovou“.



### Spodní šál

Nejtvrďší sval z kýty, je třeba pořádně podusit, aby změkkl, ale jde krásně plátkovat, používá se na rolády nebo roštěnou.



### Předkýti

Jeden z nejměkčích svalů, ideální na steaky i rolády.



### Květová špice neboli maso z kříže

Tyto svaly nejsou namáhané, vynikající měkké prokvetlé maso, super na steaky.

Průvodce hovězím masem připravili

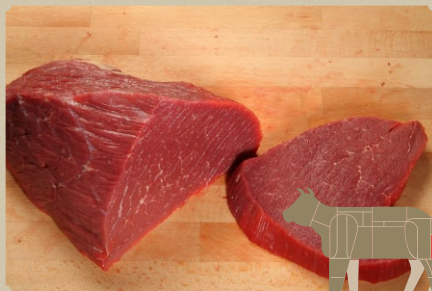
**Vitalia.cz**

Vitalia.cz [www.vitalia.cz](http://www.vitalia.cz)  
Webový magazín o jídle a zdraví, termíny farmářských trhů. Na život chytře, ale taky s chutí!



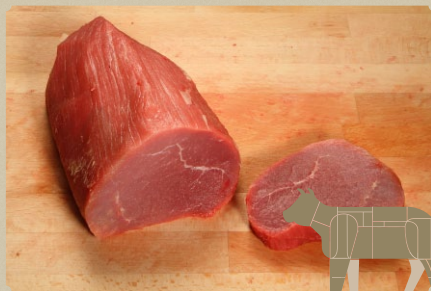
FARMA RUDOLEC [www.farmarudolec.cz](http://www.farmarudolec.cz)  
Chov skotu, prodej hovězího biomasa i běžného masa a uzenářských výrobků vysoké kvality.

## HOVĚZÍ KÝTA



### Vrchní šál

Na steaky, plátky, ptáčky, jakoukoli omáčku, i na svičkovou, také na guláš, pokud ho máte rádi libový.



### Falešná svičková (z kýty)

Je o něco tvrdší než falešná svičková z plece, používá se i na tatarák.

## NOŽINA A SVÍČKOVÁ



### Nožina – „Osso buco“

Vynikající maso s morkovou kostí, ideální k pomalému dušení při nízké teplotě - obsypané zeleninou nebo na víně a bylinkách, nemusí se moc podlívát, morek se pomalu rozpouští. U řezníka dostanete spíše na objednávku, protože se musí řezat pásovou pilou.

## HOVĚZÍ HRĚBET



### Vysoký roštěnec neboli entrecote (roštěná)

Na steaky. S min. 1 cm vrstvou tukového krytí, během přípravy použít tuk do masa a je tedy šťavnatější.



### Hovězí veverka

#### – také někdy řeznická panenka

Šťavnatý sval s dlouhými vlákny používaný na rychlé grilování, pečení v troubě a na pánvi. Možno použít i na roládu.



### Pravá svičková

Velmi kvalitní maso, používá se např. na pravý škrábaný tatarák, bifteky, někdo i na dušení, svičkovou ap.



### Roštěná (nízký roštěnec)

Na dušení i rožnění a grilování, má málo tuku.



### Harfy

Masové kosti na polévku.



### Žebro na gril

Odebírají hlavně restaurace na grilování.

## PUPEK



### Pupek extra

Hovězí pupek, zbavený všech tučných částí. Hodí se na roládu, kapsu, lze nakrájet na guláš, vhodné na rychlé grilování vcelku, v tomto případě krájíme porce až po upečení. Mletý se hodí na hamburgery.



### Pupek

Na polévky i omáčky.



### Žebro na polévku

Na hovězí vyvar.

