

LÍČKA
Líčka jsou žvýkacími svaly z vnější části lícnicí skotu. Tento sval je nejvíce namáhaným svailem vůbec – je libový, ale obsahuje vysoký podíl vazivových tkání. Vždy byla opravdovými znalci považována za jedinečné maso na guláš.



ŠPIČKA KRKU KRK BEZ KOSTI PODKRČÍ
Maso lehce prorostlé tukem s hrubšími svalovými vlákny a vysokým podílem vaziva. Hrubá vazivová vlákna je nutné odstranit. Vhodné je do mletých masových směsí, do gulášů, k dušení nebo i vaření v ocetku. Používá se k výrobě uzenin.



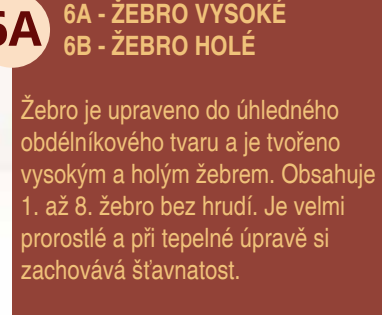
PODPLEČÍ BEZ KOSTI
(péro) – Péro je přechodem mezi krkem a vysokým roštěncem. Ve srovnání s krkem je ale méně šlachovitě a oproti vysokému roštěnci zase více libové. Z vykostěného podplečí musí být odstraněna vazivice a lopatková chrupavka. Hluboké zářezy do svaloviny jsou



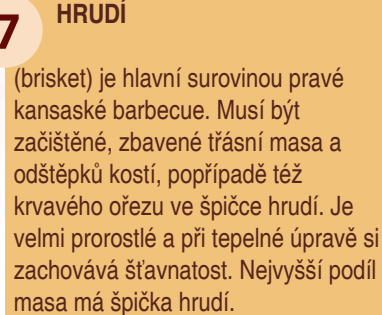
VYSOKÝ ROŠTĚNEC
Vysoký roštěnec bez kosti je kulinárně zajímavou částí hřbetu mezi podplečím a roštěnou. Pokud pochází z pěkného kusu masného plemene (silně mramorovaný s jemným lojovým krytím z vnější strany), připravíme z něj opravdovou steakovou delikatesu (ribeye, entrecôte).



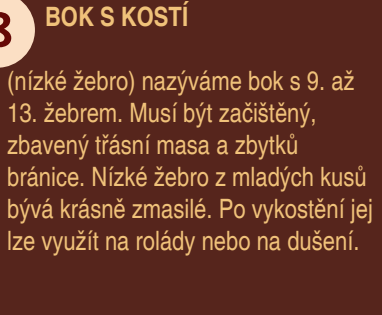
6A - ŽEBRO VYSOKÉ
6B - ŽEBRO HOLÉ
Žebro je upraveno do úhledného obdélníkového tvaru a je tvořeno vysokým a holým žebrem. Obsahuje 1. až 8. žebro bez hrudí. Je velmi prorostlé a při tepelné úpravě si zachovává šťavnatost.



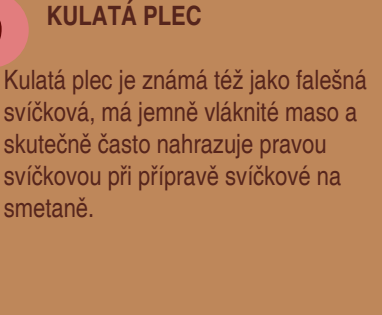
HRUDÍ
(brisket) je hlavní surovinou pravé kansaské barbecue. Musí být začištěný, zbavený tránsní masa a odštěpků kostí, popřípadě též krvavého ořezu ve špičce hrudí. Je velmi prorostlé a při tepelné úpravě si zachovává šťavnatost. Nejvyšší podíl masa má špička hrudí.



BOK S KOSTÍ
(nízké žebro) nazýváme bok s 9. až 13. žebrem. Musí být začištěný, zbavený tránsní masa a zbytků bránice. Nízké žebro z mladých kusů bývá krásně zmasilé. Po vykostění jej lze využít na rolády nebo na dušení.



KULATÁ PLEC
Kulatá plec je známá též jako falešná svičková, má jemně vláknité maso a skutečně často nahrazuje pravou svičkovou při přípravě svičkové na smetaně.



LOUPANÁ PLEC
Loupaná plec je masem ze střední části plece, odkud byla vyloupena lopatka. Má poněkud vyšší podíl vazivových tkání (silná blána na povrchu a šlachy ve středu svalu je dobrým poznávacím rysem) a proto se často marinuje nebo poširuje.



LOPATKOVÝ PLÁTEK
(plecový plátek) je sval sejmutý z vrchní plochy lopatky při kostění plece. Má podobný charakter jako loupaná plec (vyšší podíl vazivových tkání) a rovněž podobně využití (marinování a poširování).



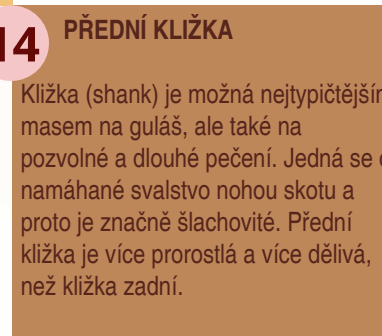
VELKÁ PLEC
Velká plec je z plece nejménějším masem a je proto často využívána k pečení a dušení. Nakrájená na kostky je velmi vhodná pro přípravu guláše. Lze z ní ovšem také připravit velké plátky a rolády. Je též typickým masem na burgundskou pečení.



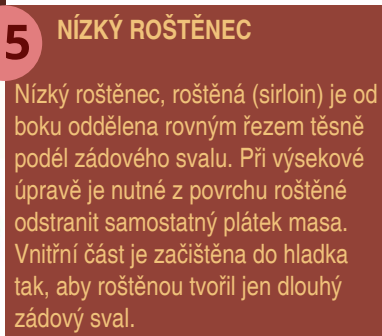
HUSIČKA
Kližka přední s husičkou – podobně jako kližka zadní s karabáčkem, jen s tím rozdílem, že z přední kližky nepřipravíme pravé osobuko.



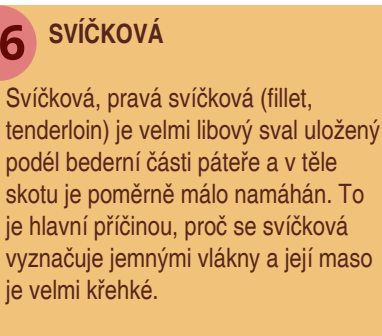
PŘEDNÍ KLIŽKA
Kližka (shank) je možná nejtýpčtějším masem na guláš, ale také na pozvolné a dlouhé pečení. Jedná se o namáhané svalstvo nohou skotu a proto je značně šlachovitě. Přední kližka je více prorostlá a více dělivá, než kližka zadní.



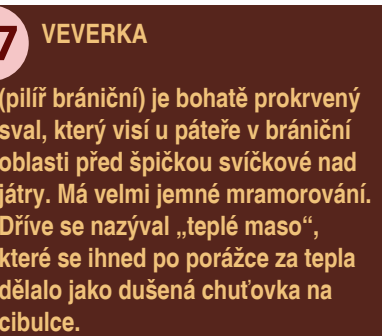
NÍZKÝ ROŠTĚNEC
Nízký roštěnec, roštěná (sirloin) je od boku oddělena rovným řezem těsně podél zádového svalu. Při výsekové úpravě je nutné z povrchu roštěné odstranit samostatný plátek masa. Vnitřní část je začištěna do hladka tak, aby roštěnou tvořil jen dlouhý zádový sval.



SVIČKOVÁ
Svičková, pravá svičková (fillet, tenderloin) je velmi libový sval uložený podél bederní části páteře a v těle skotu je poměrně málo namáhan. To je hlavní příčinou, proč se svičková vyznačuje jemnými vlákny a její maso je velmi křehké.



VEVERKA
(pilíř brániční) je bohatě prokrvený sval, který visí u páteře v brániční oblasti před špičkou svičkové nad játry. Má velmi jemné mramorování. Dříve se nazýval „teplé maso“, které se ihned po porážce za tepla dělalo jako dušená chuťovka na cibulce.

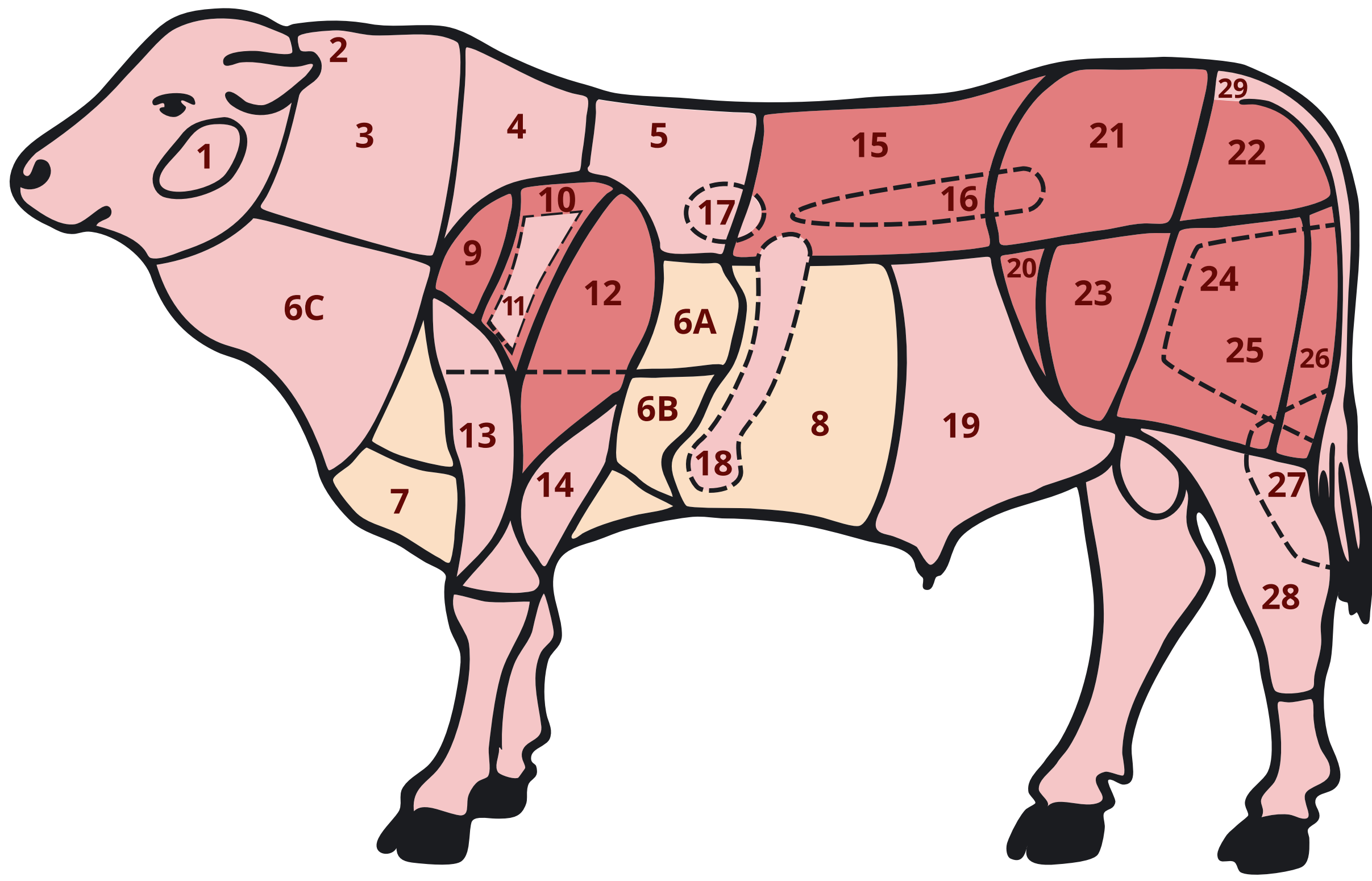


ZADNÍ MASO -> PLEC BEZ KOSTI
Plec je rozdělována na jednotlivé hlavní svalové partie:
- Velká plec
- Loupaná plec
- Kulatá plec
-> SVIČKOVÁ PRAVÁ
-> NÍZKÝ ROŠTĚNEC

PŘEDNÍ MASO BEZ KOSTI
- Vysoký roštěnec
- Podplečí bez kosti
- Krk bez kosti
- Bok bez kosti
- Kližka zadní s karabáčkem
- Kližka přední
- Plátek lopatkový
- Líčka
- Veverka
- Oponka
- Podkrčí

ZADNÍ MASO -> KYTA BEZ KOSTI
Hovězí kýta se dělí na jednotlivé hlavní svalové partie (tzv. „šály“):
- Vrchní šál
- Spodní šál
- Velký ořech (předkýti)
- Holubička
- Květová špička
- Váleček

PŘEDNÍ MASO S KOSTÍ
- Bok s kostí
- Žebro
- Hrudí a žebro
- Oháňka



OPONKA
(entraña) je stejně jako veverka jeden ze svalu bránice. Asi 5 cm plochý proužek masa na levé i pravé straně zvířete slouží jako hlavní sval bránice a podílí se na jejím napínání. Po stržení silné vazivové blány se čistý sval používá jako jedinečné maso na gril nebo na guláš.



BOK BEZ KOSTI - PUPEK
(flank) je v našich podmínkách typickým masem na vaření nebo dušení. Ve světě se dělí na tři steakové části (výhradně z masných plemen) a jednu tuší na dušení. Flank steak (zrcátko), flap meat (bryndáček) a skirt steak inside (vnitřní oponka)



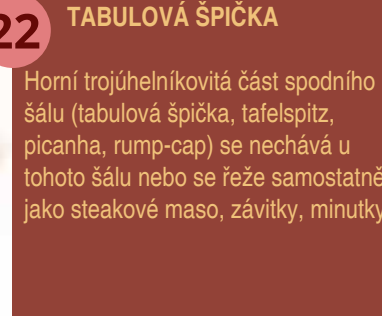
HOLUBIČKA, KAVALÍRKA
Plátek z kýty (tri tip roast, maminha, pastorentück) je sval ve tvaru nepravidelného trojúhelníku (při lepší představitosti křídlo holubice) na vnější části ořechu. Má povrchové křetí lojem a jemné mramorování – ideální kombinace pro grilování.



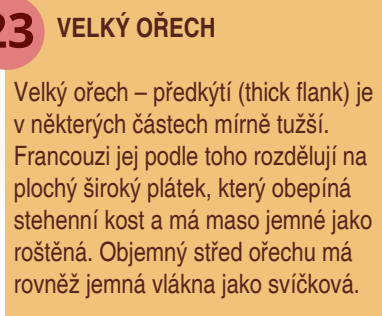
KVĚTOVÁ ŠPIČKA
(rumpsteak) z masných plemen patří mezi žádaná steaková masa. Připravují se z ní velké steaky s jemnými žilkami tuku a výraznou chutí. Ačkoliv v našich podmínkách je toto maso často využíváno na dušení a pečení, hodí se též na tatarský biftek, carpaccio, roastbeef, atd.)



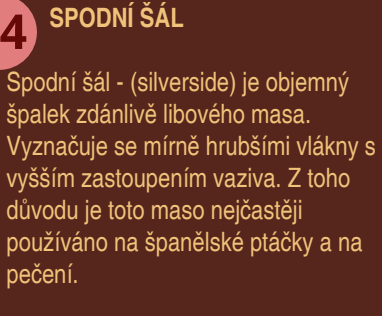
TABULOVÁ ŠPIČKA
Horní trojúhelníkovitá část spodního šálu (tabulová špička, tafelspitz, picanha, rump-cap) se nechává u tohoto šálu nebo se řeže samostatně jako steakové maso, závitky, minutky.



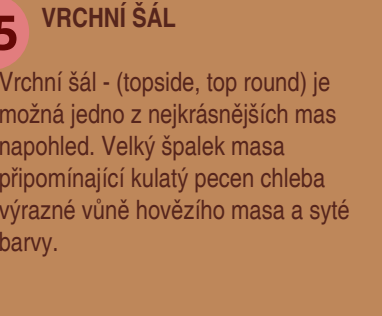
VELKÝ OŘECH
Velký ořech – předkýti (thick flank) je v některých částech mírně tuší. Francouzi jej podle toho rozdělují na plochý široký plátek, který obepíná stehenní kost a má maso jemné jako roštěná. Objemný střed ořechu má rovněž jemná vlákna jako svičková.



SPODNÍ ŠÁL
Spodní šál - (silverside) je objemný špalek zdánlivě libového masa. Vyznačuje se mírně hrubšími vlákny s vyšším zastoupením vaziva. Z toho důvodu je toto maso nejčastěji používáno na španělské plátky a na pečení.



VRCHNÍ ŠÁL
Vrchní šál - (topside, top round) je možná jedno z nejkrásnějších mas napohled. Velký špalek masa připomínající kulatý pecen chleba výrazně vůně hovězího masa a syté barvy.



VÁLEČEK
Na první pohled dokonalý kousek masa má vlastnosti jako spodní šál, i když Italové jej používají po svičkové nejčastěji na carpaccio. U nás nejideálnější maso na pečení ke svičkové omáčce.



KARABÁČEK
(heel of round) je libovým zástupcem kližek, je umístěn mezi zadním masem (spodním šálem kýty) a kližkou. Skladbou připomíná maso z plece a má i podobné využití.



KLIŽKA ZADNÍ
Kližka zadní s karabáčkem – kližka (shank) je možná nejtýpčtějším masem na guláš, ale také na pozvolné a dlouhé pečení. Jedná se o značně namáhané svalstvo nohou skotu a proto je značně šlachovitě. Zadní kližka je více libová a méně dělivá, než kližka přední.



OHÁŇKA
„Za každého počasí prodáváme ocasey“ hlásal prvorepublikový řezník, pan Urban. Oháňka je upravena bez křízové kosti, zbytků kůže a hladkého svalstva konečnice. Jde o poněkud opomíjené přední maso s kostí, které je základem velmi silných vývarů jedinečné chuti.

