

JELA OD MESA- GOVEDINA:
POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
3. razred

Olgica Jukić prof, eduk. reh. savjetnik

JELA OD MESA

Gotova jela od mesa nazivamo **GLAVNA JELA**.

Glavna jela imaju najveći značaj u prehrani.

Za izradu gotovih jela potrebno je preko 30 minuta. Mnogo je vrsta gotovih jela koja se izrađuju između 2 do 4 sata. Na vrijeme izrade jela od mesa utječe:

- vrsta mesa koju pripremamo
- starost mesa
- oblik i veličina mesa kojeg pripremamo
- način na kojeg pripremamo npr. kuhamo, pržimo, pečemo u pećnici, itd.

Glavna jela izrađujemo od svih vrsta mesa; govedine, peradi, svinjetine, divljači,...

Izrađeno jelo do posluživanja čuva se u toploj kupki.

Posebno je važno odabrati prilog ili varivo koje ćemo poslužiti uz gotovo mesno jelo jer pridonosi okusu pripremljenog mesa.

PITANJA:

1. Koliko je vremena potrebno za izradu gotovog jela od mesa?
2. Što utječe na vrijeme izrade jela od mesa?
3. Od kojeg mesa možemo izraditi gotovo mesno jelo?
4. Zašto je važno dobro odabrati prilog ili varivo uz mesno jelo?

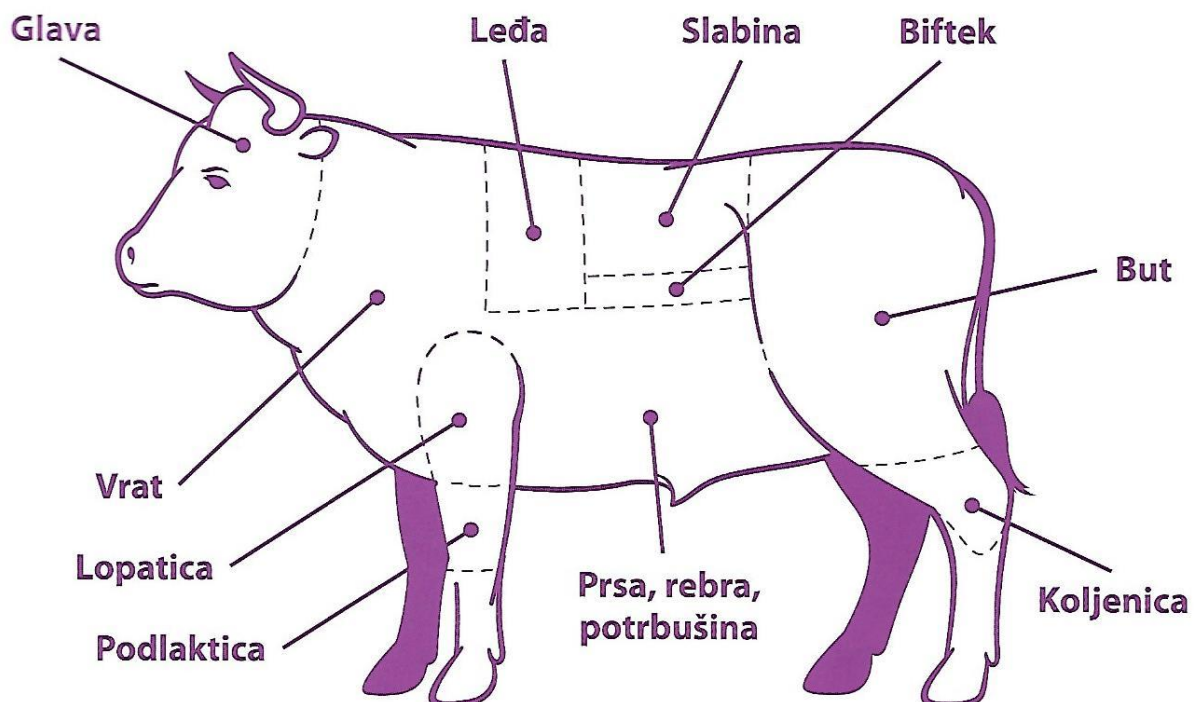
GOVEDINA (GOVEĐE MESO)

Prema starosti goveđe meso dijelimo:

- **teletina**; najmlađe goveđe meso svjetlo ružičaste boje, mekano i bez masnih naslaga
- **junetina**; meso je crvenkaste boje, masnog tkiva i loja bijele boje
- **govedina**; meso je tamnije crvene boje, loj može biti bijele ili žućkaste boje



Prouči sliku:



Rasijecanjem junetine i govedine dobiju se dijelovi prikazani na slici.

Drugi naziv za slabinu je HRBAT (rozbif), a leđa dijelimo na pržolicu i dopržolicu.

Najkvalitetniji i kao jelo najskuplji dio govedine je biftek. Biftek još nazivamo pisana pečenica, file). Biftek je duguljasti komad mesa koji se nalazi ispod slabina.

Nakon bifteka prema kvaliteti slijedi: but, hrbat, pržolica i plečka.

Goveđe meso priređujemo na različite načine.....:



gulaš



teleća rolada



pečeni biftek



varivo od graška i junećeg mesa



mljeveno goveđe meso (ćevapčići i pljeskavice)



goveđa juha

PONOVIMO:

1. Kako dijelimo goveđe meso?
2. Koji dio goveđeg mesa smatramo najkvalitetnijim mesom?
3. Nabroji dijelove goveđeg mesa.