VÝKLAD UČIVA

**Úprava speciálních výrobků (Vepřové hody).**

**Charakteristika -** název **„Vepřové hody“** jsou označovány tradiční pokrmy české kuchyně, které se připravovaly při zabíjačce. Vepř se zabíjel při slavnostních příležitostech, jako bylo **Posvícení, Hody, svatby, Vánoce, Nový** **rok.**

Na vepřové hody se pokrmy upravují **vaření, pečením.**

**Používají se tyto části**: vepřový ořez, hlava, lalok, kolena, nožičky, kůže, bůček, plec, **z vnitřností** – játra, plíce, srdce, jazyk, slezina, ledvinky.

**Výrobky vepřových hodů:**

* Ovarové maso – hlava, kolena, bůček, plec, z drobů – jazyk, srdce, ledvinky, játra.
* Tlačena – černá, bílá, lahůdková
* Jitrnice – kroupové, žemlové
* Jelita – kroupové
* Huspenina – masová, obyčejná
* Prejt – jitrnicový, jelítkový
* Zabijačková polévka – bílá kroupová, červená

**PŘÍPRAVA VÝROBKŮ**

**Domácí tlačenka:**

**Suroviny:** vepřová hlava, kolena, voda, sůl, mletý pepř, nové koření mleté, majoránka, česnek, pomleté kůže.

**TECHNOLOGICKÝ POSTUP** – uvařené maso z hlavy a kolen obereme, nakrájíme na kostky, kombinujeme libové a tučné maso, osolíme, opepříme, přidáme mleté nové koření, majoránku a utřený česnek. Rozředíme vývarem z masa, přidáme malé množství pomletých kůží (můžeme přidat čerstvou vepřovou krev – černá tlačenka). Po důkladném promíchání plníme do tlačenkových střev nebo vepřového žaludku. **Vaříme asi 2 - 3 hodiny při teplotě 85 - 90°C.**

**Vhodné doplňky:** cibule, ocet, chléb.

**Podáváme:** jako studený předkrm, nebo samostatný pokrm.

[](http://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=_z1y7SG0CianQM&tbnid=BJSUS8jwyz2SEM:&ved=0CAUQjRw&url=http://ok-recepty.cz/view.php?cisloclanku=2008110028&ei=saVQUZHqKsKotAa2_oGIDA&bvm=bv.44158598,d.bGE&psig=AFQjCNGJzY18rlXsIqABFfVjxEhY0hrdVQ&ust=1364326128138350)

<http://ok-recepty.cz/grafika/domaci-tlacenka-libova-21.jpg>

(7. 2. 2013).

**Domácí jitrnice:**

**Suroviny:** uvařenou vepřovou hlavu, lalok, játra, plíce, kůže, tučný a libový ořez, cibule, voda, česnek, sůl, pepř mletý, majoránku.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP: uvařené maso, droby, ořez nakrájíme na kousky, kůže pomele. Směs rozředíme vývarem z masa, dochutíme solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Přidáme osmaženou cibulku, směs promícháme a plníme do vepřových střev. Vaříme táhnutím asi 30 minut. Když jitrnice vyplavou, jsou jitrnice dostatečně uvařené.

**Vhodné doplňky**: chléb, (opečené podáváme s vařenými brambory a sterilovaným okurkem).

**Podáváme**: jako samostatný pokrm, hlavní chod.

[](http://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=Eilna3oxgNyOrM&tbnid=VYw4FpMxLiDRiM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.reznictvi.com/domaci-jitrnice&ei=QKpQUfXWG8OktAaUvoDoBQ&bvm=bv.44158598,d.bGE&psig=AFQjCNH21W3oJWceDp8-eWGaoiEB5pnY9Q&ust=1364327326081018)

<http://www.reznictvi.com/_/rsrc/1269294108133/domaci-jitrnice/domaci%20jitrnice.JPG?height=400&width=374>

(7. 1. 2013).

**Domácí kroupová jelítka:**

**Suroviny:** kroupy, voda, vepřová krev, tučný ořez, škvarky, cibule, sůl, pepř mletý, majoránka, utřený česnek.

**TECHNOLOGICKÝ POSTUP** – vychladlé uvařené kroupy necháme vychladnout, obarvíme vepřovou krví, přidáme uvařený, tučný, nahrubo nasekaný ořez, škvarky z vnitřního tuku a osmaženou cibulku. Dochutíme solí, pepřem, majoránkou a česnekem.

Směs důkladně promícháme a plníme do tlustých vepřových střev. Vaříme podobně jako jitrnice.

**Vhodné doplňky:** chléb, jako přílohy kysané zelí, vařené brambory.

**Podáváme:** jako hlavní chod, nebo samostatný pokrm.

[](http://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=hjQTK5S_EBAQsM&tbnid=tYtqxXyhfdjfNM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.jehnecimaso.cz/obchod/veprove-speciality/&ei=r6xQUeXxFsbftAbKtYCQAQ&bvm=bv.44158598,d.bGE&psig=AFQjCNEtpalYqxQ86VFj7xDYpOgBR_Q77Q&ust=1364327978877939)<http://www.jehnecimaso.cz/img/zbozi/veprove-speciality-jelita-logo.jpg>

(7. 1. 2013).

**Zabíjačková polévka:**

**Suroviny:** vepřové maso, voda, sůl, kroupy, pepř mletý, majoránka, česnek.

**TECHNOLOGICKÝ POSTUP** – do vývaru z masa přidáme vařené kroupy, provaříme, dochutíme solí, pepřem, majoránkou třeným česnekem. (kroupy mohou být obarvené krví – černá polévka).

[](http://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=ylyr9PMCk8sAYM&tbnid=0lw-b9dBlGmuGM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.balita.cz/MENU/jidla/18.html&ei=Wa5QUceMEMjAtAagk4GwCw&bvm=bv.44158598,d.bGE&psig=AFQjCNERd8txneHQE1NVkRvy8yiBcxgeJg&ust=1364328396378901)

<http://www.balita.cz/MENU/jidla/foto/18.jpg> (7. 1. 2013).