**Potraviny 2 ročník- január**

- Sekané výrobky

- Mäkké salámy

- Trvanlivé salámy

 **Sekané výrobky**

Medzi mäsové výrobky zahŕňame **produkty z celého, posekaného alebo rozomletého jatočného mäsa s prídavkom rozličných ďalších surovín a prísad** (vody, soli, korenín), ktoré sú upravené údením, varením alebo pečením.

 **Špekačky** sú na povrchu svetlo zlatohnedé a hladké. Konzistencia je pružná, súdržná, po ohriati sú špekačky šťavnaté a krehké. Vyrábajú sa z hovädzieho mäsa, bravčového mäsa, teplého prátu a slaniny. Jednotlivé kusy vážia 50 g.

 **Safaládky** sa podobajú celkove špekáčikom. Majú hmotnosť v priemere 100 g. Vyrábajú sa z hovädzieho mäsa, teplého prátu, bravčového mäsa a varených šliach.

 **Párky** sa vyznačujú typickou vôňou a chuťou. Jeden pár má približne hmotnosť 100 g. Vyrábajú sa z hovädzieho mäsa, bravčového mäsa a plnia sa do čriev.

 **Debrecínske párky** majú výraznejšiu vôňu po vyúdení s typickým nádychom papriky i cesnaku.

 **Spišské párky**  majú typickú vôňu po bravčovom mäse, paprike i údení a výraznú chuť po štipľavej paprike.

 **Baranie klobásy** majú výraznú chuť a vôňu po údení, korení a mäse. Klobása má hmotnosť asi 150 g.

 **Slovácka domáca klobása** býva sýto tmavohnedá a vrásčitá. Má tuhú konzistenciu, výraznú vôňu po údenom mäse, rasci i cesnaku a korenistú chuť. Obsahuje bravčové mäso. Bežne má hmotnosť asi 150 g.

 Sekané údenárske výrobky sú len krátko skladovateľné a určené na rýchlu spotrebu. Na prechodné uskladnenie ich rozvešiame v chladných, tmavých, vzdušných priestoroch pri teplote 0 až +5 °C.



 **Mäkké salámy**

 **Mäkké salámy predstavujú napríklad:**

 **Kabanos** sa vyrába z hovädzieho mäsa, teplého prátu a bravčového mäsa. Má príjemnú korenistú vôňu i chuť a je mierne slaný.

 **Cesnaková saláma** sa pripravuje z hovädzieho mäsa, hovädzích hláv, bravčového mäsa, prátu, hovädzích pľúc, varených teľacích hláv a varenej bravčovej kože. Jej chuť i vôňa pripomína cesnak.

 **Šunková saláma** sa vyrába z hovädzieho mäsa, prátu a bravčového mäsa. Na reze vidieť mozaiku kociek alebo plátkov mäsa s podielom asi 10 % tučných častí. Vôňa zodpovedá čerstvému údenému bravčovému mäsu, chuť pripomína údenú šunku.

 **Parížska saláma** sa vyrába z hovädzieho mäsa, prátu, bravčového mäsa a slaniny. Má jemnú miernu korenistú chuť a vôňu.

 **Slovenská saláma**  obsahuje hovädzí prát a bravčové mäso. Vôňa a chuť bývajú lahodné, jemne korenisté.

 **Jemná saláma** sa vyrába z teľacieho mäsa, špeciálneho prátu, bravčového mäsa, mlieka a vajec. Vôňa má byť jemná po čerstvej údenine, chuť primerane slaná.

 Mäkké salámy obsahujú pomerne mnoho vody a preto sú menej trvanlivé a určené na rýchly konzum. Skladujú sa rozvešané v chladných, suchých, dobre vetrateľných priestoroch.



 **Trvanlivé salámy**

 **Trvanlivé výrobky sú napríklad:**

 **Obyčajná suchá saláma**  býva na povrchu suchá (na niektorých miestach môže byť suchá pleseň). Konzistenciu má tuhú, pružnú, na reze je rovnomerne rozmiestnená mozaika tmavších a bledších surovín. Vôňa a chuť sú výrazné po korení a údení.

 **Turistická trvanlivá saláma** má vráskovitý suchý povrch s pravidelným povlakom jemnej, suchej, sivobielej plesne. Na lesklom hladkom reze sú rovnomerne rozložené biele tukové zrná. Má výraznú vôňu a chuť po korení.

 **Lovecká saláma** je obdĺžnikovitá. Na povrchu mierne zvrásnená. Vôňa a chuť sú ostrejšie korenisté a výraznejšie slané.

 **Čabianska klobása** sa vyznačuje viditeľnými zrnami chudého a tučného mäsa a tuhou až mierne tvrdou konzistenciou. Jej hladký, lesklý rez je na červeno sfarbený od papriky, v strede a na okraji sú pravidelne rozložené biele tukové časti. Príjemná, mierne pálivá chuť je typická.

 **Spišská klobása** sa dodáva v kusoch alebo v súvislom prameni. Konzistencia býva tuhá až mierne tvrdá, pružná. Vôňa a chuť sú príjemné, výraznejšie po korení.

 Trvanlivé výrobky sú vzhľadom na nižší obsah vody vo všeobecnosti dlhšie skladovateľné v chladných, suchých, dobre vetrateľných priestoroch. Novšie druhy sa vyrábajú špeciálnou technológiou ako maďarské trvanlivé salámy.

