**16.12. Potraviny 2.ročník**

**Kosti, krv, črevá, použitie v kuchyni**

 **Kosti** sa získavajú vykostením hovädzieho, bravčového a teľacieho mäsa. Rozdeľujeme ich na **výsekové a technické.**

 **Pri výsekových kostiach rozlišujeme podľa druhu a akosti:**

* **špikové hovädzie kosti a riedke kosti (**hovädzie, bravčové a teľacie),
* **hovädzie kosti z nôh** (s riedkym špikom), harfy (neočistené hovädzie kosti),
* **kosti z hovädzích hláv,**
* **ostatné výsekové kosti,** napr. stehno.

Špikové kosti musia byť čerstvé, čisté, bez zvyškov svaloviny a bez cudzích zápachov. Špik má byť tuhý.

 Kosti určené na priamy predaj musia pochádzať z mäsa, ktoré uznal veterinár za požívateľné.

 Kosti sa skladujú v čistých, dobre chladených priestoroch s nekolísavou teplotou od 0 do -6°C, uložené bývajú v prepravkách alebo na čistých podložkách.



Obr. č. 12 Niektoré hovädzie kosti: 1 – pravé rebro, Obr. č.13 Niektoré bravčové kosti: 1 – pravé

2 - lopatka, 3 - ramenná kosť, 4 – vreteno, rameno, 2 –lopatka, 3 – ramenná kosť,

5 - stehenná kosť, 6 píšťala 4 – vreteno, 5 – stehenná kosť, 6 - píšťala

 **Krv**

Na potravinárske účely sa používa iba krv zo zdravých zvierat. Musí sa hygienicky získavať, uchovávať a prípadne aj konzervovať (chladením, solením).

Zužitkúva sa takto najmä **bravčová, hovädzia krv a krv hydiny** (husacia, kačacia).

Používa sa na prípravu krvavničiek, upravuje sa dusením na cibuľke.

 **Črevá**

Sú tráviace rúry od žalúdka až po konečník, ktoré sa uplatňujú zväčša ako obal údenárskych výrobkov. Črevá musia byť od zdravých zvierat, čerstvé alebo primerane konzervované, čisté a dobre opracované. Konzervujú sa solením alebo sušením.

 **Hovädzie črevá**

Používajú sa ako obal napr. na špekačky, klobásy, salámy, tlačenky.

 **Bravčové črevá**

Bývajú obalom napr. týchto výrobkov: na jaterniciach, krvavničkách, tlačenkách.

 **Umelé črevá**

 Tieto črevá sú stráviteľné.