



Hovězí steak: Jak při výběru masa nešlápnout vedle?

22. 12. 2013

Praha – Dobré jídlo a vaření – to jsou velké koníčky Čechů. Proč si tedy doma neudělat třeba steaky? Koupíme maso, dáme ho na pánev, potom do trouby tak, jak jsme to viděli v pořadu o vaření, a výsledkem je kupodivu nerozkousatelná suchá hmota. Kde se stala chyba? Možná může být v nás. S větší pravděpodobností jsme ale narazili na maso, které se na steak nehodilo. A nejde ani tak o to, že šlo o maso z nevhodné části zvířete, ale spíš o to, že nebylo dostatečně vyzrálé.



Zdroj: ČT24

Čerstvé, vyzrálé nebo stařené

Každý kus hovězího dobytka určeného ke konzumaci se nechává po porážce pár dní uležet. Je to nutnost. Po porážce totiž ve svalech zvířete dochází k „posmrtné tuhosti“ a svalová vlákna se stáhnou tak, že maso v této fázi v podstatě není požitelné. V další fázi, zhruba za 2 až 3 dny, začnou v mase probíhat určité změny, díky nimž se svalová vlákna uvolňují, což v praxi znamená, že maso začíná měknout a získávat ty pravé senzorické vlastnosti.

Hovězí, oproti vepřovému nebo kuřecímu, potřebuje k tomu, aby trochu změklo, alespoň 10 až 14 dní. Jenže v České republice se na pulty obchodů často dostává maso už po třech dnech od porážky a prodejci nám, zákazníkům, ještě hrdě hlásí, že je opravdu čerstvé. Přitom jak by sami měli vědět, „čerstvost“ míněná jako pár

dní staré maso, není u hovězího vůbec žádoucí. Naopak - kvalitní hovězí, které bude krásně vonět, bude křehké a šťavnaté, je maso tzv. vyzrálé.

Jsou dva způsoby zrání. Mokrý, kdy maso zraje zavakuované v menších kusech, a zrání suché. To se v České republice používá častěji. Suché zrání je způsob, kdy se čtvrti nebo půle zvířete nechají viset za speciálních chladírenských podmínek v chladicích boxech minimálně dva nebo tři týdny. „V každém mase musí dojít k enzymatickým změnám. Co máme my vyzkoušené, je potřeba, aby si to maso alespoň měsíc odpočinulo,“ upozornil spolumajitel řeznictví Jaroslav Klepiš. Čím déle maso zraje, tím lépe.

Pokud se vám tento popis řeznické praxe zdá povědomý, ale takto zaležené maso znáte pod pojmem „stařené“, nemýlíte se. Jde úplně o totéž.

Kráva, nebo býk

Zpátky do obchodů. Prodejce by měl vždy zákazníka informovat o tom, zda se jedná o maso z býka nebo krávy, kdy bylo zvíře poraženo a odkud pochází. Takovou informaci většinou najdete v písemné podobě vylepenou nebo vystavenou v blízkosti pultu. Není od věci jí věnovat pozornost. Na tom, jestli šlo o krávu, jalovici nebo býka, totiž také záleží.

„Když máte třeba jalovici, tak ta je skoro na stejné úrovni jako býk. Ale ta kráva už za ta léta svoje dala, dala své mléko, dala tele, maso je prostě vyčerpané,“ vysvětlil Klepiš. Kráva se primárně chová pro mléko, ne pro maso. Proto je na steaky nejlepší kupovat maso z mladého býka. Pokud vám ale v řeznictví budou tvrdit, že maso sice není vyzrálé, ale je z mladého býčka, nenechte se nachytat. Vyzrállost hraje pořád větší roli než pohlaví zvířete. S velkou pravděpodobností bude nevyzrálé maso i z mladého býka tuhé.

Za vyzrálé maso si připlatíte

Ano, vyzrálé maso je dražší než to, co jde pár dní po porážce rovnou do prodejen. Má to logické důvody. „Když se nechává to maso vyzrát, tak to dá víc práce, musí se více kontrolovat a hlavně v průběhu zrání se z toho masa ztrácí šťáva, voda a je tam větší úbytek na váze toho masa,“ uvedl Klepiš. K tomu můžeme připočítat elektrickou energii pro chladicí boxy a vyšší cena je na světě. Standardní roštěná z české produkce stojí v současné době kolem 220 korun za kilogram, zatímco ta vyzrálá je zhruba o 100 až 150 korun za kilogram dražší. Podle odborníků se ale investice do dražšího masa rozhodně vyplatí.





Steak

Zdroj: ČTK/PICTURE ALLIANCE

Autor: Bernd Jürgens

V řeznictví

Jak to chodí v řeznictví, se pokusili zjistit reportéři Černých ovcí. Navštívili pět pražských řeznictví a požádali o roštěnou. Ta sice není na steaky tak vhodná jako třeba svíčková nebo vysoký roštěnec, ale jako porovnávací vzorek byla roštěná nejlepší, protože ji prodávají téměř všude.

Výsledek byl zajímavý. Když pomíneme fakt, že vyzrálé maso ani jeden řezník neprodával, stalo se dokonce, že několik prodejců na otázku ohledně zralosti vůbec neumělo odpovědět. Prodejci zkrátka netušili, na co se zákazník ptá. Místo vyzrálého masa se tedy podařilo koupit třeba maso z krávy nebo maso pouhé tři dny staré.

Reportéři si přizvali také odborníka, se kterým připravili z nakoupených vzorků steaky. Od každého řezníka měli dva plátky roštěné. Jedny odborník upravil málo propečené, druhé více. Výsledek překvapil. Z méně propečených steaků byl jeden opravdu příjemně křehký a měkký. A na druhém místě se dokonce umístilo maso z krávy.

Jak je to možné, když nebylo maso vyzrálé? „Těch faktorů je spousta. Každé maso bylo jinak staré, navíc jde o sílu masa nebo ze které části bylo ukrojeno, to znamená, jestli z té blíže hlavě nebo z té zadní části. Větší roli nám tam může hrát také žilkování, tzn. struktura a množství tuku v mase,“ podotkl pedagog z Vysoké hotelové školy v Praze Zbyněk Vinš.

Z testu také vyplynulo, že čím méně steaky z nevyzrálého masa propečeme, tím jsou měkkí. A naopak, u těch více propečených šance rozkousat je mizí. A to je právě rozdíl mezi vyzrálým a nevyzrálým masem. Vyzrálé, i když ho uděláme „well done“, zůstane měkké a šťavnaté.

Související články

Test koláčků: Proč tvarohové chutnají jako puding?

(</ct24/poradna/250440-test-kolacku-proc-tvarohove-chutnaji-jako-puding>)

S dětmi do restaurace? Dejte si pozor, čím je tam nakrmí

(</ct24/domaci/246515-s-detmi-do-restaurace-dejte-si-pozor-cim-je-tam-nakrmi>)

Jak ukázal test, příprava steaku z nevyzrálého masa se může občas povést, ale spíš nemusí. Je to hodně o náhodě - vaření se tak stává loterií, která nás ale stojí nemalé peníze.

Naopak u vyzrálého masa máme jistotu, že se to podaří vždy. Proto se ptejme v řeznictvích po vyzrálém mase, třeba ho pak kvůli poptávce začnou častěji nabízet. A pokud jste vyzrálé maso u řezníka v okolí nenašli, nezoufejte a hledejte na internetu nebo se ptejte známých. Řezníci, kteří nabízejí vyzrálé maso, existují, jen je jich málo.

Celou reportáž o výběru hovězího masa na steaky sledujte v Černých ovcích ve čtvrtek 9. ledna 2014 od 17:40 na ČT1.