**Maso - zvěřina**

**1. Charakteristika masa**

* maso zvěře, která byla **ulovena ve volné přírodě**
* maso je **tmavší (červenohnědé), téměř bez tuku, má výraznou chuť a vůni**, je jemné
* maso zvěřiny **zraje déle než maso jatečních zvířat** (tzv. **odvěšení zvěřiny** - nechávají **se zrát celá zvířata nebo jejich větší části 3 - 4 týdny, bažant hlavou dolů, zajíc hlavou nahoru**)
* **vysoký obsah vitaminů skupiny B, minerálních látek** (fosforu, draslíku a hořčíku) a **stopových prvků** (železa, zinku a selenu)
* **FARMOVANÁ ZVĚŘ** - žije v oplocených oborách s omezeným prostorem k pohybu a dostává se jí stejné péče jako hospodářským zvířatům – je dokrmována, má k dispozici pitnou vodu a je kontrolována veterinářem.

**Nejčastěji se tímto způsobem chovají jeleni, daňci a pernatá zvěř**.

Namísto lovu jsou **zvířata přepravována k porážce** a **jejich maso není označováno jako zvěřina**, ale **pouze**

**druhem zvířete.**

**2. Rozdělení zvěřiny**



* **SRSTNATÁ ZVĚŘ**

**vysoká srstnatá = spárkatá** - **jelen, srnec, daněk, muflon** - dělí se jako **skopové maso**

**nízká srstnatá - zajíc, divoký králík -** mladé kusy mají pružnou prsní kost

**černá zvěř** - **divoké prase** (prodej bez zrohovatělého tuku na pleci)

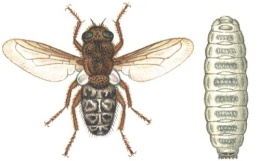
* **PERNATÁ ZVĚŘ** - **koroptev, bažant, divoká kachna, divoká husa, tetřev, sluka** - koroptve se vyháčkují

**3. Výkup a kontrola zvěřiny**

* zvěř je **vykupována pouze čerstvá** s nejvyššími požadavky na zdravotní stav a kvalitu ošetření po ulovení. Dokladem je neoddělitelná **plomba a průvodní lístek** dokládající jméno lovce, druh a pohlaví zvěře, místo a čas ulovení zvěře, zápis o provedené prvotní prohlídce proškolenou osobou nejdéle do 3 hodin od ulovení.
* Před zpracováním kusu všechny **tyto doklady a stav zvěře pečlivě kontroluje státní veterinární lékař.**

**Plomba - označení zvěře**

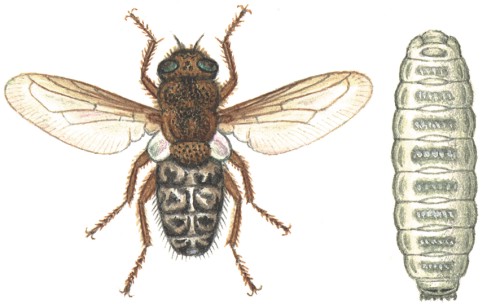


**4. Vady zvěřiny**

* **cizopasníci v mase** - **střečkovitost (larvy střečků), svalovec**

u **divočáků** veterinář odebírá vzorky, aby vyloučil přítomnost **trichinel** = ………………ve svalovině

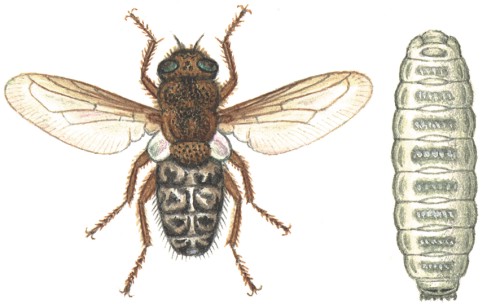
* **plesnivění, zapaření**



**5. Kuchyňské úpravy zvěřiny**



* bifteky, minutky, ragú, guláš, omáčky, rolády, paštiky ….
* zvěřina se před kuchyňskou úpravou často **nakládá, aby změkla**

a získala **typickou chuť a vůni**