**Potraviny 2. ročník**

 **Vnútornosti a ostatné časti jatočných zvierat**

**1. Rozdelenie vnútorností**

 **Podľa druhu zvierat rozlišujeme:**

* **hovädzie,**
* **bravčové,**
* **teľacie,**
* **baranie,**
* **kozie,**
* **konské vnútornosti.**

Najčastejšie sa predávajú a kuchynsky upravujú prvé tri druhy, t.j. hovädzie, bravčové a teľacie vnútornosti.

 **K vnútornostiam – patria tieto orgány jatočných zvierat:**

* **hovädzie:** pečeň, srdce, pľúca, slezina, obličky, hlava, mozog, jazyk, držky, vemeno, býčie žľazy, brzlík;
* **teľacie:** pečeň, srdce, pľúca, slezina, jazyk, okružie, mozog;
* **bravčové:** pečeň, srdce, pľúca, slezina, obličky, jazyk, mozog.

 **Podľa zloženia a úpravy možno jednotlivé vnútornosti bližšie charakterizovať takto:**

 **Pečeň** je biologicky najcennejšou živočíšnou potravinou. Obsahuje najmä hodnotné bielkoviny, väčšie množstvo minerálnych látok (najmä železa a  vitamíny. Najviac vitamínov je v pečeni rýb a hydiny. Aby pečeň nestvrdla, solíme ju až po tepelnej úprave.

 **Obličky** sa svojou biologickou hodnotou podobajú pečeni. Obsahujú extraktívné látky, vitamíny C a B , z nerastných látok najmä železo. Obličky sa solia až na konci úpravy, aby nestvrdli.

 **Mozog** obsahuje tuk, bielkoviny, minerálne látky a vitamíny. Pred kuchynskou úpravou sa máča v horúcej vode alebo mlieku a odstraňujú sa žilky a väzivový obal.

 **Slezina** je bohatá na železo. Vzhľadom na obsah rastových látok sa hodí na výživu detí.

 **Srdce** má tuhšie svalové tkanivo, takže je ťažšie stráviteľné. Obsahuje väčšie množstvo minerálnych látok a vitamínov.

 **Pľúca** sa skladajú z hladkej svaloviny, väziva a elastických vlákien a preto sa majú pri kuchynskej úprave krájať na malé kúsky .

 **Držky** sú pomerne ľahko stráviteľné. Skladajú sa z hladkej svaloviny a obsahujú veľa vody . Vyžadujú dokonalé viacnásobné čistenie.

**Úloha : 1. Aké orgány patria medzi hovädzie vnútornosti ?**