



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz



Kontrolní test (řešení) - Zvěřina

1. Popište složení masa zvěřiny.

Plnohodnotné bílkoviny, méně tuků, minerální látky např. vápník, fosfor a železo, vitamíny A,B.

2. Zvěřina spárkatá - uveďte zvěř, kterou zde zařazujeme:

Jelen, srnec, daněk, muflon, medvěd

3. Doplňte druh zvěřiny:

- a) Divočák - kanec, bachyně, sele je zvěřina: **černá**
- b) Divoký králík a zajíc: **srstnatá (nízká)**

4. Kterou část masa ze zvěřiny spárkaté používáme na minutky? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) přední
- b) zadní
- c) žádnou

5. Jaká je příprava králíků a zajíců před zpracováním?

králíky, zajíce většinou stahujeme: zavěsíme za běhy, nařízíme kolem paty až k řitnímu otvoru, kůži stahujeme rukama směrem k hlavě, králíka vyvrhneme, králíka ještě odblaňujeme

6. Proč necháváme maso zvěřiny odležet?

Čerstvě ulovené maso je tuhé, proto se musí nechat odležet v chladnu. Během této doby maso získává své chuťové vlastnosti.

7. Před nakládáním můžeme maso zvěřiny: (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) blanžírovat
- b) naklepat
- c) **protknout slaninou, zformovat a převázat provázkem**

8. Uveďte alespoň 2 názvy pokrmů ze spárkaté (vysoké) zvěřiny.

Srnčí plec na smetaně. Srnčí plec na víně.

9. Jakým způsobem upravujeme nejčastěji zadní maso nízké zvěřiny? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) zaděláváním
- b) pošírováním
- c) **dušením, pečením**

10. Přední maso černé zvěře používáme nejčastěji na: (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) **dušení**
- b) grilování
- c) smažení