



Čím je hovädzie tmavšie, tým staršie bolo zviera. V Staromestskej mäsiarni sa zameriavajú na porážku mladých býčkov.

foto k článku: dalton

# Predpokladom kvalitného jedla je ČERSTVÉ MÄSO

Staromestská  
Mäsiareň

Dôležité je, odkiaľ mäso pochádza, ako dlho cestovalo a ako je skladované

O príprave mäsa sa veľa hovorí. Je takmer umením vedieť ho chutne pripraviť. Faktom však je, že to, či nám chutí, neovplyvňujú len kuchárske zručnosti či vybrané koreniny. Najdôležitejším faktorom je kvalita mäsa, za ktorou stojí čerstvosť.

Okrem výbornej chuti nám však v prvom rade ide o zdravie. To je dôvod, prečo mnohí dnes siahajú po mäse od farmárov a nie po produktoch zo supermarketov. Kde však poctivého lokálneho farmára nájsť? V obľúbenej Staromestskej mäsiarni.

Tá ponúka svojim zákazníkom denne čerstvé mäso zo svojho košíckeho bitúnku Nad Jazerom. Zvieratá naň priváža z viac ako 20 slovenských fariem, na ktorých žijú vo vyhovujúcich podmienkach a podliehajú prísny veterinárnym kontrolám. Čerstvosť mäsa zo Staromestskej si môžete overiť aj sami. Prinášame vám zopár tipov, ktoré vás správne nasmerujú.

## 1. Vzhľad

Všímajme si farbu mäsa. Čerstvá bravčovina je svetloružová, hovädzina tmavočervená. Postupom času obe farby tmavnú. Hydina je smotanovo-bielej farby s nádychom doružova. Táto farba sa pribúdajúcimi hodinami mení na hnedú, neskôr na tmavohnedú a navyše sa na nej objavujú aj hnedé škvrny.

## 2. Vôňa alebo zápach

Čerstvé mäso má iba nevýraznú mliečnu vôňu. Pri staršom mäse v dôsledku činnosti mikroorganizmov vznikajú prchavé metabolity ako sírovodík, amoniak, acetón, etanol, ktoré náš nos zaciť ako zápach.

## 3. Hmat

Ak máte možnosť siahnuť si na mäso čistou suchou rukou, využite to. Úplne čerstvé mäso je na povrchu vlhké, akoby orosené, lesklé, postupom času sa táto povrchová voda stráca a mäso oschne, ešte stále je však čerstvé a konzumovateľné. Ďalej pokračuje výraznejšie vysychanie a na mäse sa vy-

## ■ Mäso je na pultoch už do 24 hodín od spracovania

tvorí suchá „kôra“. Ešte ani vtedy sa nemusíte obávať o svoje zdravie, povrch mäsa je možné zrezať. V ďalšej fáze sa povrch mäsa stáva slizkým. Takéto mäso určite nekupujte ani nekonzumujte.

## 4. Chuť

Sotva bude niekto ochutnávať surové mäso, ale môže nastať situácia, keď dostanete na tanier už tepelne upravené mäso, o ktorého kondícii máte pochybnosti. Jednoznačne platí, že akákoľvek kyslá chuť znamená, že v mäse už bol naštartovaný proces množenia baktérií, ktorých vedľajším produktom je kyselina maslová.

## 5. Teplota

Úplne ideálna teplota pre skladovanie mäsa je tesne nad nulou, prípustná teplota skladovania je do +7 °C.

## 6. Pôvod mäsa

Mäso v Staromestskej mäsiarni prichádza na pulty predajní už do 24 hodín od spracovania. Keďže je spracované na košíckom bitúnku, nepodlieha žiadnemu zbytočnému skladovaniu ani zdĺhavému transportu.

## 7. Vek zvierata

Pri hovädzom mäse je zvyčajne pravidlom, že čím je tmavšie, tým staršie bolo zviera. V Staromestskej mäsiarni sa preto zameriavajú na porážku mladých býčkov vo veku do roka a pol. Sú osvalenejšie a ich mäso je jemnejšie. (SZ)



Čerstvá bravčovina je svetloružová.

**Tip na záver:**  
Vyhnite sa už vopred namletému mäsu. Nemôžete si byť istí, čo je naozaj obsahom balenia, a tiež nemáte istotu, ako dlho zomleté stálo. V Staromestskej mäsiarni vám ho radi zomelú (vykostia či preseknú) priamo pred vašimi očami.