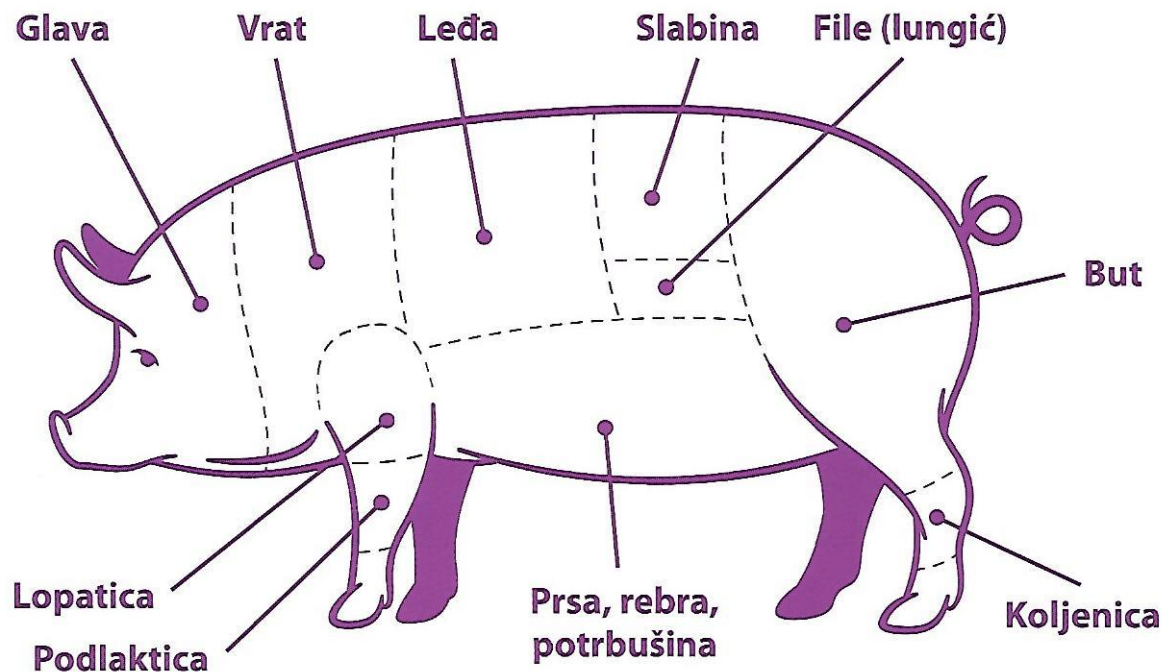


JELA OD MESA-SVINJETINA:
POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
3. razred

Olgica Jukić prof, eduk. reh. savjetnik

SVINJSKO MESO (SVINJETINA)

Za razliku od govedine, svinja je vrlo korisna životinja, jer se za prehranu rabi gotovo cijela. Neke religije brane jedenje svinjetine.



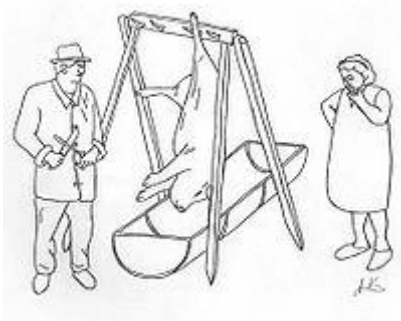
Meso svinje rasijeca se na dvije polovice. Svaka polovica siječe se na dijelove prikazane na slici.



Najkvalitetniji i ujedno najmanji dio svinjskog mesa je pečenica (file, lungić), a zatim kare i but.

Uz svinju vezan je narodni običaj kojeg nazivamo **KOLINJE**.

Običaj je naročito tradicija panonskih krajeva — Slavonije, Baranje, Srijema, Posavine, Podravine...



Kolinje se obavlja u zimskim mjesecima, studeni ili prosinac. Modernizacija društva smanjuje ovaj običaj koji se zadržao još uvijek u starim kućanstvima kao tradicija ili u kućanstvima koji slijede tradicionalne običaje življenja i gastronomije lokalnog područja.

Glavni proizvodi klanja su sušeno dimljena kobasica, krvavica, kulen, šunka, čvarci prženi u vlastitoj masti dobiveni topljenjem. Osnovno je napomenuti da sve te proizvode lokalno stanovništvo začinja prema vlastitom ukusu i procesu sušenja ili dimljenja što je proizvod vlastitog ukusa pojedinca.



čvarci



slanina (panceta)



kulen



razne vrste kobasica

Naravno, svi proizvodi koje ljudi izrade tijekom kolinja, mogu se kupiti i u trgovinama kao proizvodi mesne industrije.

Prije klanja svinje se razvrstava na:

- odojke (mlade svinje)
- tovne svinje
- lake i teške svinje
- nerastiće

Od svinjskog mesa izrađujemo niz gotovih jela. Vrlo poznato je jelo; odojak s ražnja.



Zatim, odojak ispod peke



odojak pečen u pećnici



kotlet



pohan i punjeni kotlet bez kosti



lungić u kremastom umaku



Carsko meso (svinjski trbuh) u marinadi
spremno za pečenje



carsko meso iz pećnice

PONOVIMO:

1. Kako nazivamo najkvalitetniji dio svinjskog mesa?
2. Što je kolinje?
3. Nabroji nekoliko proizvoda od svinjskog mesa.
4. Koji je najpoznatiji način pripreme odojka?