

Obor: 75-41-E/01 pečovatelské služby, 2. ročník
Školní vzdělávací program: pečovatelské a zdravotně sociální služby
Předmět: zdravá výživa a příprava pokrmů
Téma: předběžná úprava surovin, špikování masa

Cíl: V rámci učebního nebo praktického oboru pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami seznámit žáky se správnou terminologií a technologickými postupy při přípravě a předběžné úpravě základních surovin, tomtó případě s úpravou masa špikováním. Na teoretickou výuku učňů naváže u profilového předmětu příprava pokrmů odborný výcvik. V oboru praktické školy běží výuka v rámci odborných činností. Tento výukový list je určen žákům s IVP pro individuální vzdělávání.

Pomůcky:

- Suroviny: maso, špek.
- Inventář: špikovací nůž, prkénko (krájecí deska), mrazící sáček.
- Mobiliář: pracovní stůl, mrazák .

Literatura:

- Kolektiv autorů: *Příprava jídel*, Dr. Streda College, 2014
- Technologie 2. díl: *Kuchařské práce*, 2010
- <http://www.nadvaha.cz/top-recepty/dukanova-dieta-recepty/spikovane-maso>

Realizace výuky:

- Úvod - motivace žáků:

A. Motivační video o špikování masa dostupné online na portálu Youtube: <https://youtu.be/uzFu-GYsaCU>
 B. Zajímavosti: Slovo špikovat vychází z němčiny, podobně jako slovo špek (der Schpeck). Synonymem špeku je výraz slanina. Název slanina vznikl v době národního obrození od slova slaný jako náhražka germánského špek. Špek se používá i přeneseně, např. k označení protučněných partií lidského těla, obvykle v množném čísle „špeký“. Od toho je odvozeno hanlivé označení obézního jedince za špekouna.

- Seznámení žáků se zásadami bezpečnosti a ochrany při práci, lze využít výukový list na [euroinstitut.net](http://www.euroinstitut.net/wp-content/uploads/2018/10/BOZP-Euroinstitut.pdf):

- Vlastní odborný výklad učitele podle základní osnovy:

Špikování masa patří mezi předběžné úpravy masa prováděné ve výrobním středisku. Do zářezu v maso se vpravují nejčastěji proužky špeku, které dodají masu šťavnatost, vláčnost, tučnost. Tím se současně zlepší chuť řadě druhů sušších mas. Slanina neboli špek je solené nebo uzené vepřové sádlo, někdy s kůží, mnohdy také uvařené. Špikovat lze také anglickou slaninou (kromě sádla obsahuje i maso), uzeným bůčkem či klobásou. Špikujeme nejčastěji hovězí, kuřecí, krůtí maso nebo králíka, jehněčí a zvěřinu.

Aby se špikování podařilo, potřebujete zvolit správnou techniku a kvalitní nůž. Měl by být tenký, špičatý a skutečně ostrý. V ideálním případě sáhnete po filetovacím nebo přímo speciálním špikovacím noži, případně po špikovací (protýkací) jehle.



Obr.: Špikovací jehla



Obr.: Špikovací nůž

Vhodné je nakrájet špek na zhruba centimetrové proužky (konce trochu špičatější) a nechat je na půlhodinu zamrazit, aby proužky ztuhly. Se ztuhlým špekem se lépe pracuje, snadněji se zasouvá.

Do masa je třeba správně zapíchnout nůž. Doporučuje se šikmo po směru vláken, pod úhlem 20°. Nůž zabodněte do masa a trochu s ním zakruťte, aby vznikla kapsa (můžete do ní strčit i prst, aby se zvětšila). Špek pak do té kapsy zasuňte také ve směru vláken. Celý postup opakujte zhruba 5 až 6x, aby bylo maso při následné tepelné úpravě krásně šťavnaté.

Špikování nejen zlepší chuť, ale navíc chrání maso při vysokých teplotách, když se např. peče v troubě nepřikryté. Důkladně prošpikované hovězí či drůbeží maso působí po následné tepelné úpravě pěkně na talíři.



4. Obrázky – postup při prošpikování masa (základní techniky kuchařských dovedností při předběžné úpravě):



1. krájení špeku na plátky tloušťky cca 1 cm



2. krájení plátků špeku na proužky



3. vložení špeku do mrazícího sáčku a do mrazničky na cca 30 minut



4. proříznutí otvoru špikovacím nožem po směru vlákná masa



5. zvětšení otvoru v maso pro snazší vetnutí proužku špeku



6. Zasunutí (vetnutí) špekového proužku

5. Ostatní odborné kompetence pro předběžné přípravy masa.

Obdobnou technikou je protýkání, které pomáhá zvýraznit chuť masa. Do zářezu v maso vložíme suroviny, kterými chceme chuť masa zlepšit, zvýraznit. Nejčastěji protýkáme maso česnekem, mandlemi apod. V řadě receptur se výrazy protýkání a špikování zaměňují.

Předběžná příprava masa zahrnuje odležení masa, kuchařskou úpravu masa (příprava před tepelnou úpravou tak, aby se maso po okořenění mohlo ihned tepelně zpracovávat), mytí, krájení a porcování masa, vykostění, nakládání, protahování, protýkání a špikování masa, naklepání masa, mletí masa, jeho tvarování a plnění.

6. Pracovní list:

A. Na následujícím obrázku nechte žáky přiřadit názvy surovin k těm, které vidí na obrázku. Které suroviny se používají ke špikování masa?

PAPRIKA

CIBULE

ŠPEK

RAJČE



B. Podtrhněte a vysvětlete společně s žáky úkony, které řadíme mezi předběžné úpravy masa: omývání, krájení, vaření, porcování, mletí, odblaňování, dělení, dušení, špikování, strouhání, protýkání, balení, rolování, plnění, mletí, bourání, opékání, kořenění, míchání, obalování, tvarování, sekání, vykostování, škrábání, nakládání, marinování, blanšírování, pošírování, krouhání, spařování, legírování, odležení a zrání masa, gratinování. Výrazy, které žáci neznají, vyhledejte společně se žáky v učebnici nebo na internetu

7. Domácí úkoly:

Jaké druhy pokrmů se špikovaným masem znáte? Optejte se kuchařek v ústavní kuchyni, jak špikují ony.