

DLOUHÁ CESTA do masny

Než se maso v podobě parádního steaku dostane na váš talíř, může to trvat i dva měsíce. Vydejte se s námi po cestě, kterou urazí maso z farmy až na pult osvětleného řeznictví. Připravila JANA ZBYŇKOVÁ Foto MAREK KUČERA

Pražské řeznictví Naše maso je designově zařízené, ale přitom útulný obchod a bistro v jednom. Prodávají tu steaky a uzeniny, nad kterými srdce plesá – stažené hovězí, vepřové z přestíků, kvalitní uzeniny, drůbež i zvěřinu. Ověřili jsme si, že vyzrálé maso skvěle chutná, ale také stojí mnohem víc, než je obvyklé, a tak nás zajímalo, jakou péči maso dostává a co všechno se v ceně odráží.

Dobrý hospodář, dobré maso

Cesta masa začíná na farmách, kde chovají jatečná zvířata. Vlasta Jaroš Lacina, šéf

Amasa, dodavatelské firmy Našeho masa a sítě restaurací Ambiente, nám prozradil: „Experimentovat s vlastním masem jsme začali už před sedmi lety. Nechtěli jsme se smířit s tím, že v Česku nelze pořídit dobré hovězí maso, a tak jsme cestovali po světě a zjišťovali, jak to dělají tam, kde je k dostání to nejlepší.“

Potom si v Čechách našli dobré a spolehlivé dodavatele přestických prasátek a českého strakatého skotu. „Nebylo to jednoduché. Například náš nápad, který jsme odkoukali v Americe, že budeme prodávat maso nikoli obligátně z byčků, ale z volků,

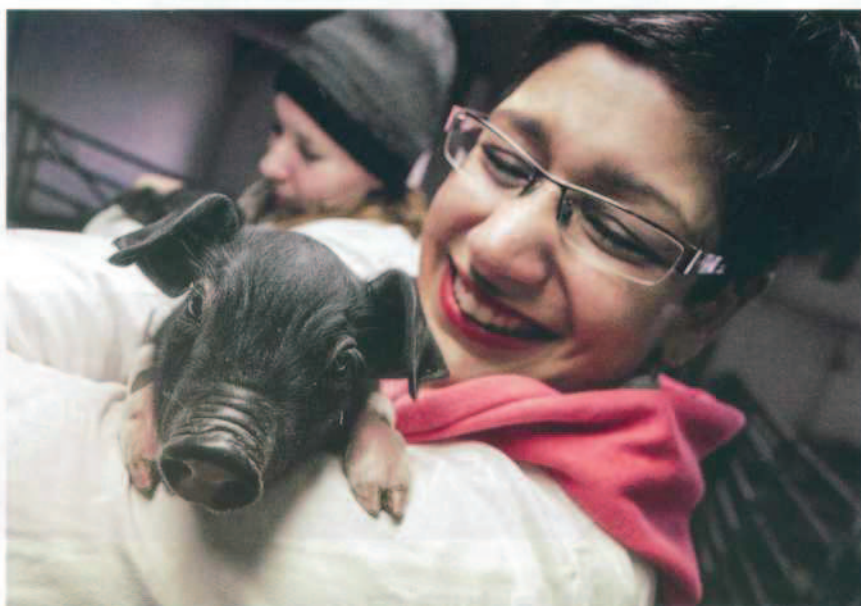
ŘEZNICTVÍ NAŠE MASO

Kontakt: Dlouhá 39 (v Gourmet pasáži),
Praha 1
Otevírací doba: pondělí až sobota
od 9 do 21 hodin
e-shop: www.amaso.cz

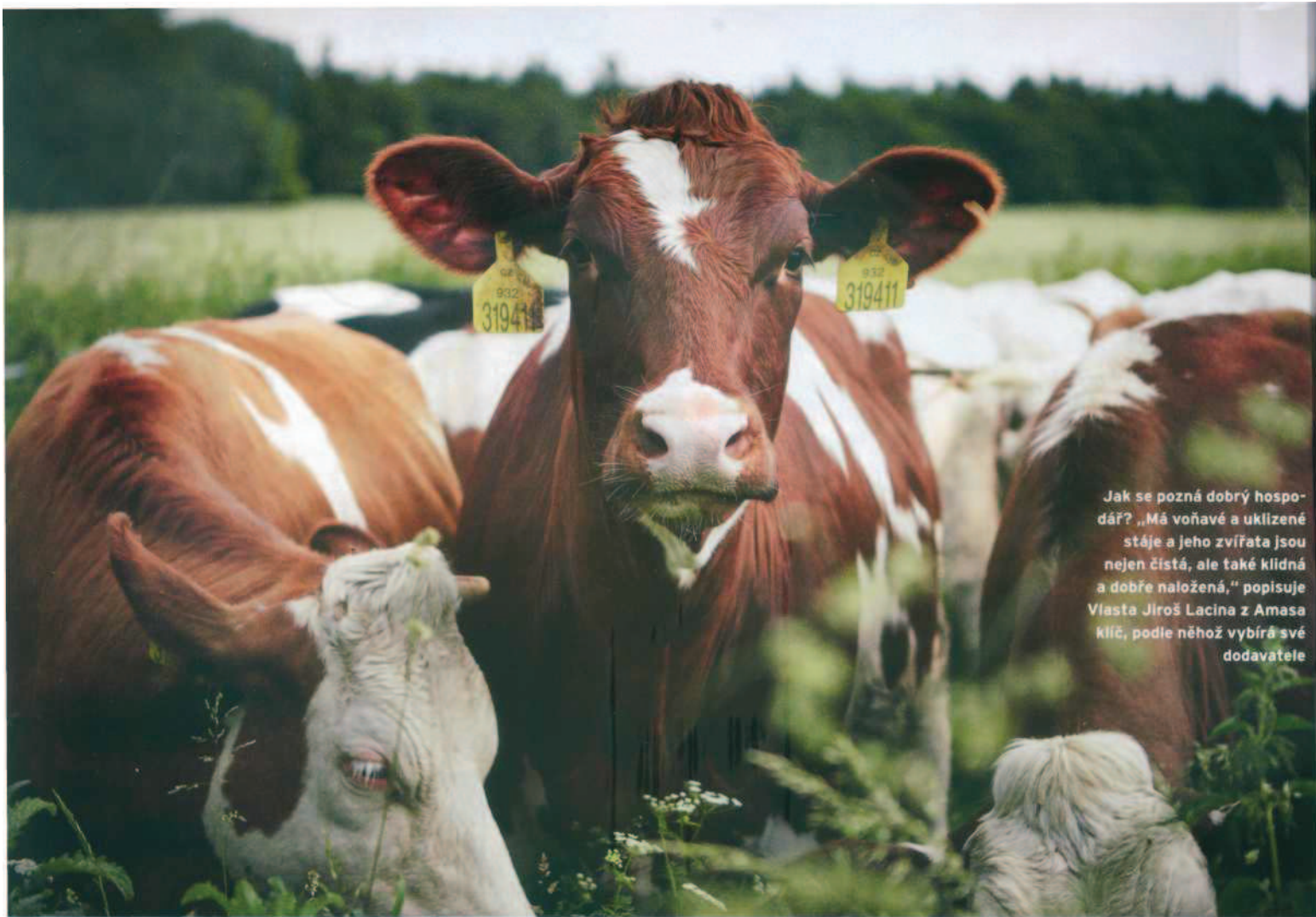
se tady moc nechytal,“ vzpomíná. Chov volků na maso se totiž tolik nevyplácí. Ve 20 měsících, kdy jdou na porážku, mají sice krásně mramorované maso, ale jsou o celých 150 kilo lehčí než býčci, takže za ně chovatel dostane mnohem méně peněz. Dalším „proti“ byl i názor mnoha Čechů, že „libové“ maso je lepší. „Lidé u nás se musejí teprve naučit, že správně prorostlé maso je ve všech úpravách šťavnatější a chutnější,“ tvrdí Vlasta Jaroš Lacina. „Nakonec jsme ale uspěli a momentálně pro nás třeba u Zbirohu dorůstá osmdesátihlavé stádo volků,“ dodává.

Pravidla chléva

„Naši dodavatelé mají se zvířaty daleko víc starostí a dodržují přísná pravidla,“ říká Vlasta Jaroš Lacina. Vybraná zvířata se dva měsíce před porážkou musejí ustájit a pak se krmí speciálními krmnými směsmi – a to se také prodraží. Cílem je, aby maso správně ztučnelo, tedy pěkně se promramorovalo tukem. Tuk je totiž hlavním nositelem chuti a jemně prorostlé maso je ideální na steaky, ale nejen na ně.



Vedoucí řeznictví Naše maso Kristýna Cinová a roztomilá přestická selátka



Jak se pozná dobrý hospodář? „Má voňavé a uklizené stáje a jeho zvířata jsou nejen čistá, ale také klidná a dobře naložená,“ popisuje Vlasta Jiroš Lacina z Amasa Klíč, podle něhož vybírá své dodavatele

Další zastávka: jatka

Zastávky mezi chovatelem a pultem řeznictví jsou dvě – na jatkách a potom v Jenči, kde šéfuje právě Vlasta Jaroš Lacina. „Jatka nevlastníme, ale máme smlouvy s několika ověřenými podniky po celé republice podle sítě dodavatelů. Naším cílem je, aby cesta z farmy na jatka byla co nejkratší a zvířata se zbytečně nestresovala,“ popisuje. Po porážce se maso na 48 hodin vyvěsí v půlích přímo na jatkách a pak následuje cesta do Jenče u Prahy, kde hovězí i vepřové půlky čistí a bourá jenečská parta mistrů řezníků. Jejich práce zasluhuje obdiv a úctu – v místnosti, kde není ani deset stupňů nad nulou, se od pěti hodin od rána mají co otáčet!

Zrání nasucho i ve vakuu

Po rozbourání nadchází proces, který je pro naše maso klíčový. A to je stažení a zrání. Ve speciální obří lednici s řízenou vlhkostí a prouděním vzduchu visí nebo na roštích leží díly hovězího (celé čtvrtě se starí 50–60 dnů, roštěnce minimál-

Dobře prorostlé maso je ve všech úpravách šťavnatější a chutnější, protože tuk je nositelem chuti

ně 42 dnů, ale prý je tu zkoušeli nechat i 120 dnů a maso neztratilo na kvalitě, spíš naopak!). Výsledkem procesu, kterému se říká suché zrání, je vyzrálé voňavé maso, které je připravené pro všechny druhy úprav. „Tohle je další moment, který se odráží ve výsledné ceně masa,“ vysvětluje pan Lacina. „Jednak používáme hrozně drahé technologie, jednak maso v procesu zrání ztratí až patnáct procent své hmotnosti,“ dodává.

Zatímco běžné čerstvé hovězí, které se dostane na pulty obchodů pár dnů od porážky, koupíte za 300 až 400 Kč za kilogram, tohle stojí bezmála tisícovku. „Ale pořád je to levnější než hovězí zpracované stejnou technologií v Itálii či ve Španěl-

sku,“ říká Vlasta Jiroš Lacina. Vepřové maso z přeštitků se tímto způsobem zpracovává také, ale nasucho nebo ve vakuu zraje pouhý týden.

Další metodou zpracování je zrání ve vakuu, což se týká především masa na steaky. V bedničkách a zatavené odpočívají při teplotě od 0 do 2 °C třicet dnů pod neustálou kontrolou. Vakuované maso je cenově dostupnější, vhodné i na další úpravy a chuťově bezkonkurenční.

Naši poslední zastávkou je řeznictví. Naše maso v čele s mistrem řezníkem Františkem Kšánou a sympatickou řeznicí Kristýnou Cínovou. Po exkurzi jsme si z něj nechali ugrilovat steak, a skvělé maso tak poslali na jeho poslední štaci – do žaludku.