Envic, občanské sdružení, z.s.

Specializované environmentální programy pro udržitelný rozvoj

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Něco málo o projektu…

- realizace 1.10.2012 - 31.3.2014
- rozpočet 4 719 848,86 Kč
- tvorba vzdělávacích programů
- vzdělávání profesních skupin
- 9 programů, 9 publikací…
- semináře, exkurze…
- vzdělávání lektorů

Kuchaři

- Vařte regionálně, sezónně a hlavně fajnově…
- 6 workshopů
- 1 exkurze
- 14 úspěšných absolventů





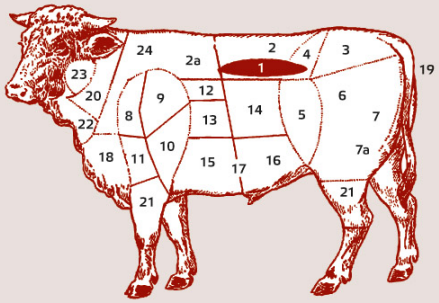






Nejpodrobnější způsob dělení hovězího masa

1 Svíčková
2 Nízký roštěnec
2a Vysoký roštěnec
3 Květová špička
4 Malý ořech
5 Ořech (předkýt)
6 Vrchní šál
7 Spodní šál (7a – věječek)
8 Kulatá plec (falešná svíčková)
9 Vysoká plec (horní)
10 Vysoká plec
11 Spodní plec
12 Vysoké žebro
13 Holé žebro
14 Bok (nízké žebro)
15 Bok (bez kosti)
16 Pupek
17 Veverka
18 Hrudí (špička)
19 Oháňka
20 Krk
21 Kližky
22 Podkrčí
23 Líčko
24 Podplečí (péro)



Dělení hovězího masa (www.topbeef.cz/deleni-masa)

worcesterem. Dochucení tataráku je vysoká škola a každý kuchař přísahá na tu svou úpravu. Někdy se servíruje maso a k němu dochucovadla a zákazník si ho míchá sám. Nejlepší cesta, jak si pochutnat na mase, je dochutit ho jen solí (nějakou kvalitnější – třeba maldonskou), pepřem, kvalitním olejem, cibulkou a troškou dijonské hořčice. Hlavně to nesmíte s kořením přehnat. Tatarák jíme proto, abychom **cítili chuť masa.** Nejlepší maso na tatarák je z kýty. Nemusíte ho míchat ze svíčkové. Naopak, z kýty bude mít výraznější chuť. **Květová špička nebo malý ořech se na tatarák také výborně hodí.**



Hovězí tatarák s lanýžovou solí a kapary. Nádherná prezentace v podání Jana Horkého.

CO BY VÁS MOHLO ZAJÍMAT

Každý rok se koná soutěž o nejlepší tatarák ČR (mistrovství v jeho přípravě). Jeden z vítězných tataráků obsahuje následující suroviny: hovězí maso – ořech, žloutek, sůl, pepř, šalotku, koňak, sušená rajčata, kmín, citronovou šťávu. Zajímavý je i tatarák doplněný kyselými okurkami, ale musí být málo vodnaté. Nakrájené na malé kostičky maso dobře doplňují.

Vývar, to je grunt

Dobrý hovězí vývar je základem kvalitní gastronomie. **Vývar by však neměl vřít, ale jen mírně bublat.** Vlastně ho vaříte táhnutím. Tak se nejlépe **uvolní kolagen ukrytý v kostech i mase.** Všechny suroviny na vývar by měly být tepelně opracované. Kosti i zeleninu hezky zapečte. Až potom vše zalijte vodou a nechte táhnout.

Nejen že vývar používáme na přípravu polévek, ale samozřejmě s ním podléváme maso při pečení nebo dušení. Z telecích kostí se připravuje nenahraditelný demi-glace. Z hovězí oháňky můžete připravit vynikající consommé (silný hovězí čirý vývar), které bude ozdobou vašeho jídelníčku. Bohužel je jeho příprava zdlouhavá a vlastně i složitá. Je potřeba dodržet několik technických postupů, které nelze ošidit. Zjednodušeně můžeme konstatovat, že consommé je vývar vyčištěný bílky s mletým masem. Na consommé nebo obecně vývary se výborně hodí oháňka, hrudí nebo žebra.



velká. Simentál je chován i jako tzv. kombinované plemeno. Dokáže dosahovat dobrých výsledků v dojivosti i v přírůstcích masa. Dospělí býci dosahují hmotnosti až 1 400 kg. Chuť masa je velmi dobrá. Tukové krytí masa je slabší než u plemene angus, přesto však dobré.



Masný simentál (Farma Zelený)

Hereford

Plemeno původně ze západní Anglie. Dnes velmi rozšířené po celém světě. U nás se chová od roku 1974. Právě v našem kraji se chovalo nejčastěji (na Šumavě má jeho chov dobré základy). Až později se jeho chov rozšířil i do ostatních krajů ČR. Toto plemeno se vyznačuje vynikajícími vlastnostmi. Dobře přibývá na váze (i bez dokrmování jádrem), je klidné, otužilé. Existují bezrohé i rohaté variety herefordů. Doporučuje se **porážet je v nižší váze – asi 500 kg.** Pokud se porážejí ve vyšších hmotnostech, maso hodně tuční. Toto plemeno je velmi vhodné do ekologických chovů. Šlechtění herefordů jde velmi rychle dopředu. Za posledních 10 let se jeho kohoutková výška zvýšila o 10 cm a zvětšila se i hmotnost (o 120 kg). Maso herefordů je dobré.



Hereford (Farma Zelený)

Galloway

Poměrně malé bezrohé plemeno má svůj domov ve Skotsku. Tamní drsné podmínky ho dobře vybavily pro přežití i ve velmi chladných oblastech ČR. Může být tedy chováno celoročně venku. V Plzeňském kraji je rozšířené nejvíce v oblasti Šumavy. **Maso je velice chutné a trochu připomíná zvěřinu.** Má jemně mramorovanou strukturu, což zaručuje jeho šťavnatost a křehkost.



Galloway *© Dreamstime.com*

Charolais

Bílí obři pocházející z Francie, kde byli šlechtěni již ve druhé polovině 19. století, jsou ozdobou každé pastviny. V našich končinách se s chovem začalo teprve po roce 1990. Je to jedno z největších masných plemen skotu. **Maso má toto plemeno velmi libové.** Díky nízkému podílu tuku lze vykrmovat zvířata do vyšších porážkových hmotností. Porážková hmotnost je ideální zhruba ve váze kolem 700 kg.



Charolais (Ekofarma Uher)

CO BY VÁS MOHLO ZAJÍMAT

Masná plemena skotu, která mají nižší výšku, širší hrudník a kratší trup, mají maso s vyšší tučností. Rychleji dosahují jateční zralosti. Naproti tomu zvířata s delším trupem mají maso libovější.

Tento výčet masných plemen skotu není vyčerpávající. Představili jsme vám několik v našem kraji nejčastěji chovaných plemen. Rozhodně si rozšiřte obzory a seznamte se ještě s plemeny: **shorthorn, limousine, blonde d'Aquitaine, wagyu nebo se skotským náhorním skotem.**

Kde můžete koupit dobré hovězí?

Nejlepší způsob, jak si zajistit dodávku dobrého hovězího masa, je domluvit se s konkrétními farmáři. Ti, kdo chovají masná plemena skotu, jsou většinou schopni dodat i maso. Mnoho z nich si postavilo vlastní porážky, ještě více z nich má bourárny. Dodají vám veterinárně

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Farmáři

- Zpracování a prodej rostlinných a živočišných produktů z farem
- 5 seminářů / exkurzí
- 17 úspěšných absolventů







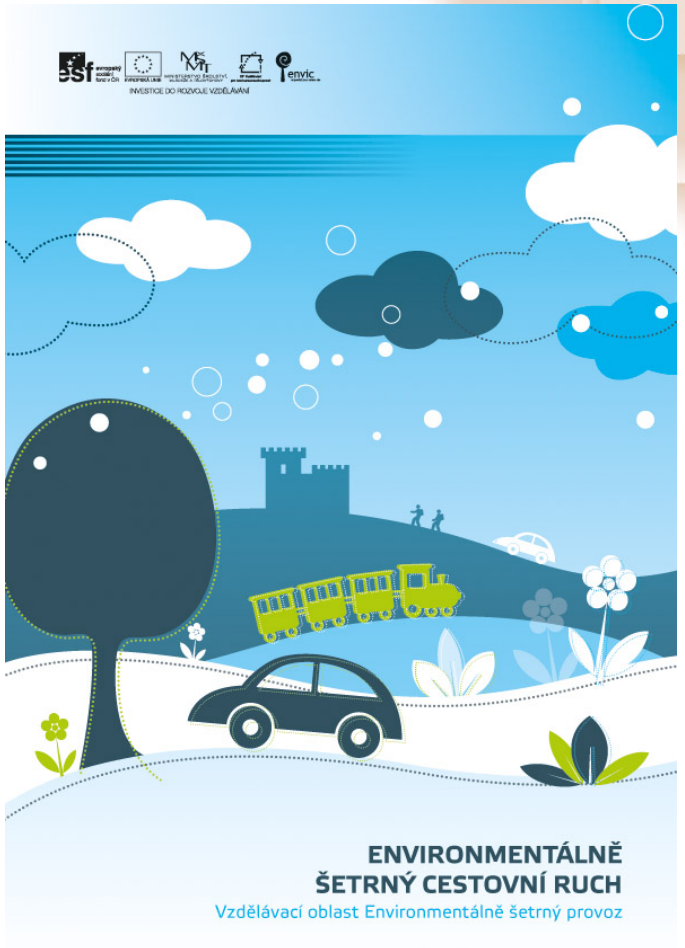




esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cestovní ruch

- Environmentálně šetrný cestovní ruch
- 3denní seminář
- 11 úspěšných absolventů











Architekti, stavebníci…

- Návrh, provádění a provoz staveb…
- 9 seminářů (exkurze, praktická cvičení)
- 18 úspěšných absolventů











Správci budov, developeři…

- Provoz staveb s nízkou spotřebou energie
- 3 semináře (exkurze, praktická cvičení)
- 12 úspěšných absolventů








Stěna pasivního domu – masivní
zděná stavba



Veřejná správa

- Voda v sídlech a ve volné krajině
- 6 seminářů (exkurze, praktická cvičení)
- 5 úspěšných absolventů








58


OCHRANA VODNÍCH POMĚRŮ V KRAJINĚ
Václav Čubr, DiS.

Veřejná správa

- Zeleň v sídlech a ve volné krajině
- 6 seminářů (exkurze, praktická cvičení)
- 11 úspěšných absolventů




Pomáháme Vám profesně růst
Specializované
environmentální programy
pro udržitelný rozvoj
Gastronomie & Zemědělství
Stavitelství & Správa budov
Krajina & Veřejný prostor
Environmentálně šetrný provoz
Sdružení ENVIC Vám nabízí semináře rozšiřující Vaše profesní kompetence i znalosti. Od roku 2006 se systematicky zabýváme rozšiřováním obzorů laické i odborné veřejnosti v mnoha oblastech lidského konání. Vytvořili jsme pro Vás ve čtyřech vzdělávacích oblastech série zajímavých seminářů
ŠKOLKAŘSKÁ NORMA
ČSN 464902-1




4. Přírodní krajina
Natural landscape



Vzdělávání lektorů

- 9 proškolených lektorů
- stovky hodin vzdělávání
- účast na specializovaných vzdělávacích programech (Molekulární gastronomie, Komunikační dovednosti, Marketing biopotravin…)



tomas.popp@envic.cz
www.envic-sdruzeni.cz

"Žádný není ve svém oboru dokonalý, snad věčně - celý život se musí každý učiti, aby mohl jíti s duchem času a vyhověl jeho potřebám."
Čs. svaz kuchařů

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ