

ONLINE: Koronavirus ve světě a v Česku - čtěte aktuální zprávy →

Kvalitní špekáčky získávají na oblibě

Vybrat si dnes v nepřeberném množství výrobků skutečně kvalitní zboží není možné bez informací. Na trhu jsou velmi kvalitní, méně kvalitní, ale také nekvalitní výrobky. Liší se sice cenou, ale pokud si chceme u ohýnku opravdu pochutnat, vyplatí se vyrazit do řeznictví s náležitými znalostmi.

16:33 26. dubna 2011



Barbecue a grilování | Foto: Corel GALLERY

Blíží se doba oblíbeného grilování a příjemného posezení u ohně. Kromě mas, naložených v nejrůznějších kořeněných směsích, si lidé rádi grilují nebo opékají také špekáčky. Jenže jak vybrat ty správné, s poctivým obsahem masa?

Jak poznáte kvalitní špekáčky? Poslechněte si reportáž Květy Moravcové

"Podívejte se na tyhle špekáčky. Některý můžou být takhle poscvrkaný, ale to je tím, že to je z masa," popsal rozdíly uzenářský mistr Jaroslav Klepiš. A doplnil:

"Jestli tam dáte sóju, tak tam se nemá co scvrknout, ale maso má v sobě vodu, která se odpařuje a zároveň ten výrobek pracuje."

Sója, mouka a masokostní moučka bývají často příčinou nižší kvality uzenin. Výrobce skutečných špekáčků ale musí podle Jindřicha Fialky z ministerstva zemědělství na takové ingredience zapomenout:

"V tom špekáčku je minimálně 37.5% procenta hovězího masa, 17.5% vepřového masa a 27.5% vepřového hřbetního sádla. Potom jsou tam samozřejmě přípustné další látky - třeba muškátový oříšek."

Kilo kvalitních špekáčků seženete v českých řeznictvích za zhruba 79 korun, nižší cena většinou znamená také nižší kvalitu.

Květa Moravcová

© 1997-2020 Český rozhlas