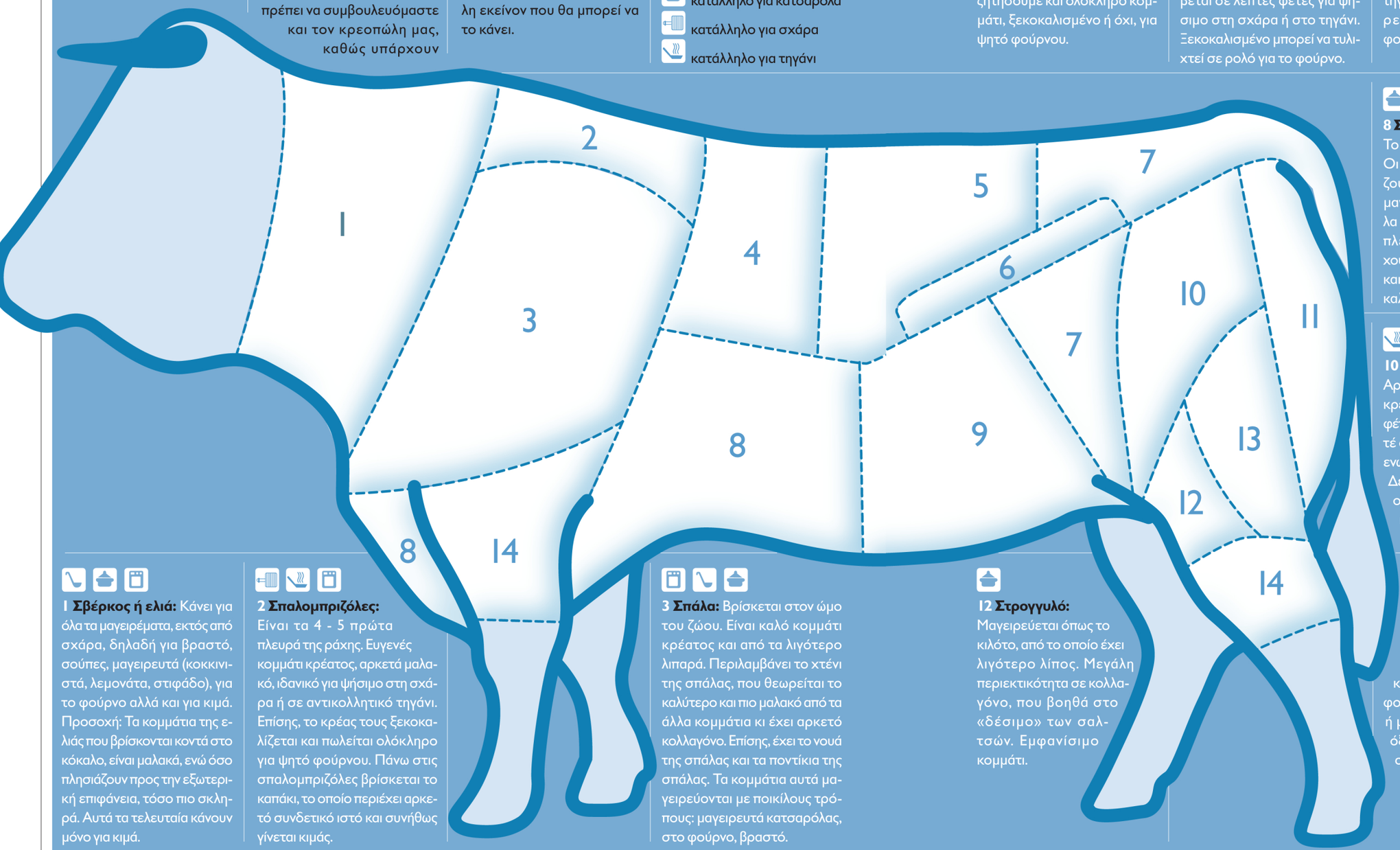
ΤΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ ΔΙΝΟΥΝ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΖΩΟΥ

Το σχεδιάγραμμα αυτό δείχνει τα μέρη του σφάγιου, ενώ συμπληρώνεται με περιγραφή των μαγειρεμάτων για τα οποία το κάθε ένα είναι κατάλληλο. Παρά το ότι είναι καλό να γνωρίζουμε αυτές τις γενικές αρχές, για την επιλογή του σωστού κομματιού κρέατος πρέπει να συμβουλευόμαστε και τον κρεοπώλη μας, καθώς υπάρχουν αποκλίσεις από ζώο σε ζώο που μόνον εκείνος μπορεί να γνωρίζει. Αν δεν μας εξυπηρετήσει σωστά, θα πρέπει απλώς να βρούμε τον κρεοπώλη εκείνον που θα μπορεί να το κάνει.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

- κατάλληλο για φούρνο
- κατάλληλο για βραστό
- κατάλληλο για κατσαρόλα
- κατάλληλο για σχάρα
- κατάλληλο για τηγάνι



1 Σβέρκος ή ελιά: Κάνει για όλα τα μαγειρέματα, εκτός από σχάρα, δηλαδή για βραστό, σούπες, μαγειρευτά (κοκκινιστά, λεμονάτα, στιφάδο), για το φούρνο αλλά και για κιμά. Προσοχή: Τα κομμάτια της ελιάς που βρίσκονται κοντά στο κόκαλο, είναι μαλακά, ενώ όσο πλησιάζουν προς την εξωτερική επιφάνεια, τόσο πιο σκληρά. Αυτά τα τελευταία κάνουν μόνο για κιμά.

2 Σπαλομπριζόλες: Είναι τα 4 - 5 πρώτα πλευρά της ράχης. Ευγενές κομμάτι κρέατος, αρκετά μαλακό, ιδανικό για ψήσιμο στη σχάρα ή σε αντικολλητικό τηγάνι. Επίσης, το κρέας τους ξεκοκαλίζεται και πωλείται ολόκληρο για ψητό φούρνου. Πάνω στις σπαλομπριζόλες βρίσκεται το καπάκι, το οποίο περιέχει αρκετό συνδετικό ιστό και συνήθως γίνεται κιμάς.

3 Σπάλα: Βρίσκεται στον ώμο του ζώου. Είναι καλό κομμάτι κρέατος και από τα λιγότερο λιπαρά. Περιλαμβάνει το χτένι της σπάλας, που θεωρείται το καλύτερο και πιο μαλακό από τα άλλα κομμάτια κι έχει αρκετό κολλαγόνο. Επίσης, έχει το νουά της σπάλας και τα ποντίκια της σπάλας. Τα κομμάτια αυτά μαγειρεύονται με ποικίλους τρόπους: μαγειρευτά κατσαρόλας, στο φούρνο, βραστό.

4 Μπριζόλες: Μέρος της ράχης του ζώου που βρίσκεται στη συνέχεια των σπαλομπριζολών. Με ή χωρίς το κόκαλο, κόβονται σε φέτες για ψήσιμο στη σχάρα ή σε αντικολλητικό τηγάνι. Μπορούμε, όμως, να ζητήσουμε και ολόκληρο κομμάτι, ξεκοκαλισμένο ή όχι, για ψητό φούρνου.

5 Κόντρα: Μαζί με το φιλέτο αποτελούν το πίσω μέρος της ράχης. Ξεκινά από το κιλότο και φτάνει μέχρι εκεί όπου σταματούν οι μπριζόλες. Εκλεκτό κομμάτι κρέατος, από τα πιο ακριβά, ιδιαίτερα τρυφερό. Κόβεται σε λεπτές φέτες για ψήσιμο στη σχάρα ή στο τηγάνι. Ξεκοκαλισμένο μπορεί να τυλιχτεί σε ρολό για το φούρνο.

6 Φιλέτο: Το πλέον εκλεκτό, άπαχο και ακριβό μέρος του ζώου. Βρίσκεται από τη μέσα πλευρά της σπονδυλικής στήλης και ξεκινά από τα νεφρά. Κόβεται σε φέτες για ψήσιμο στη σχάρα ή σε αντικολλητικό τηγάνι. Μπορεί όμως να μαγειρευτεί και ολόκληρο στο φούρνο.

7 Κιλότο: Περιλαμβάνει τον τελευταίο σπόνδυλο της ράχης και το οστούν της λεκάνης. Από τα πιο λιπαρά κομμάτια του μοσχαριού. Κάνει για πολλές παρασκευές, όλα τα μαγειρευτά κατσαρόλας, αλλά και για φούρνο. Σε φέτες μπορεί να γίνει στη σχάρα ή σε αντικολλητικό τηγάνι.

8 Στήθος και στηθοπλευρές: Το πιο λιπαρό μέρος του ζώου. Οι μύες του στήθους ξεχωρίζουν εύκολα από το λίπος και μαγειρεύονται στην κατσαρόλα και στο φούρνο. Οι στηθοπλευρές ή σιδηρόδρομος έχουν πολύ λίπος, πολλά κόκαλα και λίγο ψαχνό. Συνήθως ξεκοκαλίζονται και γίνονται κιμάς.

9 Λάπα (κοιλιά): Κομμάτι κρέατος πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Συνήθως κιμαδοποιείται.

10 Τρανς: Βρίσκεται στο μηρό. Αρκετά άπαχο και κάπως στεγνό κρέας. Βγάζει εσκαλόπ (λεπτές φέτες που συνήθως γίνονται σοτέ σε τηγάνι), αλλά και σνίτσελ, ενώ γίνεται και ωραίο λεμονάτο. Δεν συνιστάται να μαγειρεύεται ολόκληρο, γιατί μπορεί στο κόψιμο μετά να διαλυθεί και να γίνει «κλωστές».

11 Νουά: Το πίσω μέρος του μηρού. Εμφανίσιμο και για επίσημο τραπέζι. Δίνεται συνήθως ολόκληρο και είναι ιδανικό για μαγείρεμα στην κατσαρόλα (κοκκινιστό, λεμονάτο, ψητό κατσαρόλας). Μετά το μαγείρεμα, κόβεται εύκολα σε λεπτές φέτες, καθώς δεν «τρίβεται».

12 Στρογγυλό: Μαγειρεύεται όπως το κιλότο, από το οποίο έχει λιγότερο λίπος. Μεγάλη περιεκτικότητα σε κολλαγόνο, που βοηθά στο «δέσιμο» των σαλτσών. Εμφανίσιμο κομμάτι.

13 Ουρά: Τμήμα του μηρού. Ολόκληρη ή σε φέτες, καθώς είναι σκληρό κομμάτι, μαγειρεύεται στην κατσαρόλα αλλά και στο φούρνο. Ιδανική για λεμονάτο ή μαγείρεμα με κρασί ή άλλα όξινα υγρά, που συμβάλλουν στο να μαλακώσει.

14 Κότσι - ποντίκι: Το μπροστινό και το πίσω κότσι (ποντίκι) είναι κομμάτια με αρκετό ψαχνό και πλούσια σε κολλαγόνο (ιδιαίτερα το μπροστινό). Κάνουν για βραστό, για σούπες, για παρασκευή ζωμών, για μαγειρευτά κατσαρόλας (κοκκινιστά, στιφάδο, όσο-μπούκο).