



MESO DIVLJAČI: POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
1. RAZRED

OLGICA JUKIĆ PROF. EDUK. REH. SAVJETNIK

MESO DIVLJAČI



VEPAR (divlja svinja)



SRNA



FAZAN



MEDVJED

Meso divljači dijelimo u dvije skupine:

1. pernata skupina
2. dlakava skupina

PERNATA DIVLJAČ:

- fazan, divlja patka, divlja guska, jarebica, prepelica, itd.

DLAKAVA DIVLJAČ:

- divlja svinja, srna, jelen, zec,.....

Svježe meso divljači koristi se tijekom sezone love na određenu divljač. Izvan sezone love koristimo zamrznuto meso divljači.

Meso divljači treba **odležati tj. dozrjeti 4 - 10 dana** u hladnim prostorijama čime postaje mekše za pripremu i boljeg je okusa.

Meso nekih pernatih vrsta divljači ne moraju dozrijevati, može ih se odmah pripremati.

Meso divljači specifičnog je mirisa pa se meso obično stavlja u marinadu kako bi omekšalo i odstranio se jak miris.

PITANJA:

1. U koje skupine dijelimo meso divljači?
2. Zašto meso divljači treba odležati?
3. Na koji način možemo odstraniti jak miris mesa divljači?