

Hovězí se jí čím dál méně

Jedním z kulinářských paradoxů posledních let je stále patrnější nepoměr rostoucí kvality a snižující se spotřeby hovězího masa, nedílné součásti českého jídelníčku od pradávna.



FOTO: ARCHIV

Svíčková na smetaně, telecí řízky, krvavé steaky, vařená žebra, bifteky, hovězí guláš, nadívané telecí hrudí, hovězí vývar s játrovými knedlíčky... I ten největší kulinářský neznalec si jistě vzpomene na pokrm, v jehož základu je něco původem z hovězího dobytka.

Rostoucí kvalita

Produkce hovězího masa je u nás nejenom pod veterinárním dohledem, ale už před vstupem do EU se řídila podle přísných právních

předpisů a vyhlášek. Pokud budete chtít, lze poměrně jednoduše dohledat, odkud pochází flákota, kterou si hodláte koupit, jak bylo zvláště staré, jestli jde o maso z býka, jalovice či krávy pěstované na maso a ne na mléko.

Pravdou ovšem je i to, že zatímco v chovech i na porážkách jatečných zvířat se muselo změnit takřka vše, ve většině řeznictví vám o mase stejně pořád neřeknou nic. Maximálně si pořídili speciální světla, která dávají masu svěžejší barvu. Vyrostly sice mezi národní obchodní řetězce, ale právě v někte-

rých z nich zacházeli prodavači s masem hůře než v nuceném výseku. Jsou však i takové, kde mají maso označené tak, jak je to zcela běžné u stejných firem na západ od našich hranic. Ovšem většina prodavačů tam stejně neví o mase vůbec nic.

Klesající spotřeba

Hovězí dnes patří k nejkvalitnější masům na trhu i z hlediska dietologického. Obsahuje sice cholesterol, ten je však ve všech masech a třeba v oblíbených krevetách v daleko vět-

Pečená hovězí svíčková s bramborovou plackou s křenem



Spotřeba masa

Rok	1989	1994	1999	2004
Maso celkem	97	81,6	83	80,5
Hovězí	30	18,4	13,8	10,3
Vepřové	49,9	46,7	44,7	41,1
Drůbeží	13	11,6	20,5	25,3

Údaje jsou v kilogramech

Jde o váhu masa na kosti, v rozvinutých zemích je průměrná spotřeba 85 kg, v Itálii, Francii a Velké Británii se spotřebuje hovězího mezi 25 až 40 kg na osobu za rok.