

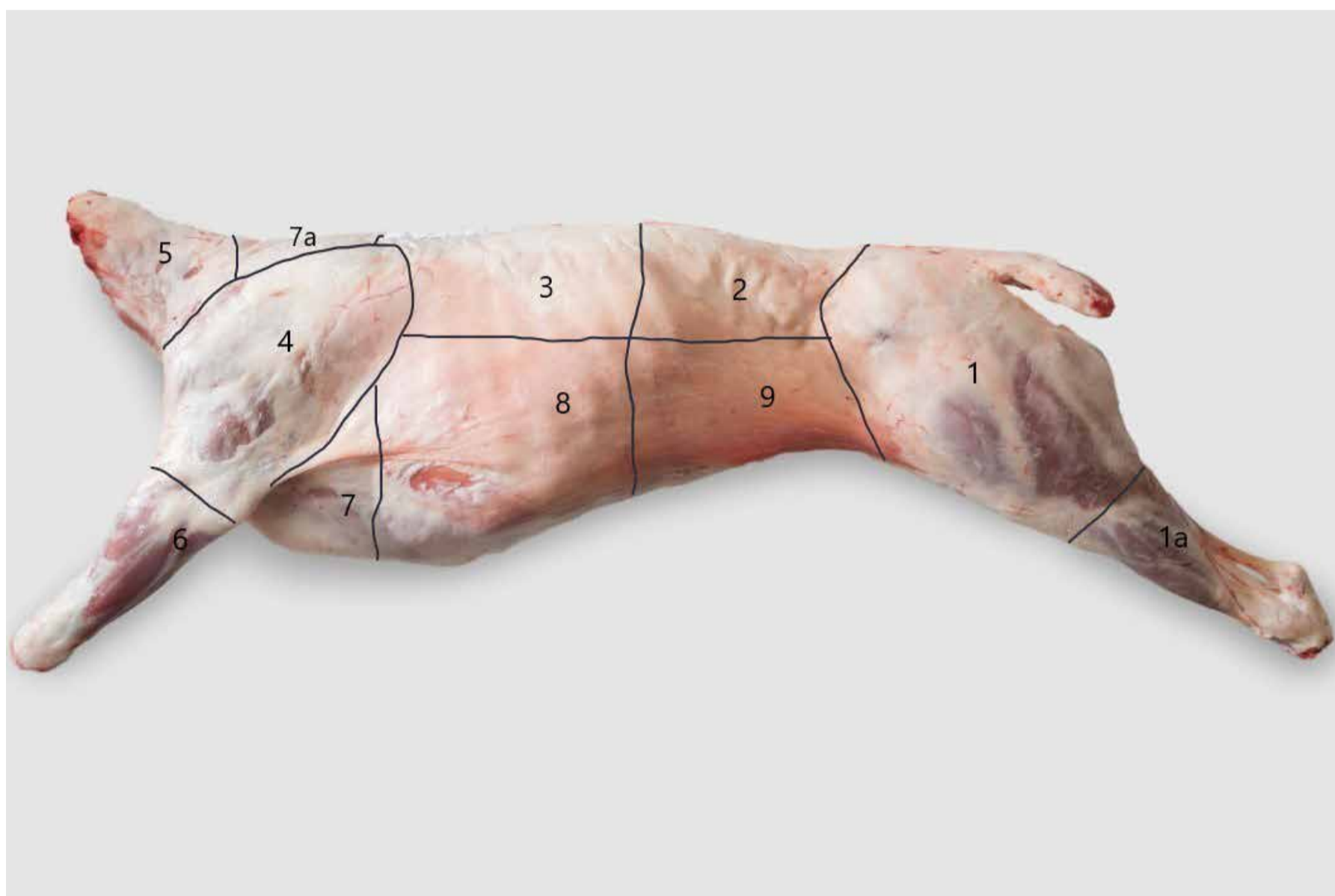
# Razvrščanje mesa jagnjet v kategorije

Meso ovc se po Pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS, št. 61/16, 30/17 in 67/19) daje v promet kot meso sesnih jagnjet (mlada jagnjetina), jagnječje meso (jagnjetina) in ovčje meso (ovčjetina, bravina). Meso sesnih jagnjet je meso jagnjet, starih manj kot 12 mesecev, ki tehtajo manj kot 13 kg. Meso jagnjet je meso jagnjet mase 13 kg in več, mlajših od 12 mesecev. Meso ovc je meso ovc, starejših od 12 mesecev (Pravilnik, Ur.list RS št. 61/16, 30/17 in 67/19).

Trupi mladih sesnih jagnjet niso primerni za konfekcioniranje in se v promet dajejo v celih trupih, polovicah ali četrtih.

Preglednica 1: Razvrščanje mesa sesnih jagnjet, mesa jagnjet in ovčjega mesa v kakovostne kategorije po Pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (Uradni list RS, št. 61/16, 30/17 in 67/19)

I kategorija:	
	Stegno z golenjo
	Hrbet
	Ledja (brez pljučne pečenke)
II kategorija:	
	Pleče
	Vrat
	Podplečje
III kategorija:	
	Rebra in prsa
	Potrebušina
	Prednji bočnik
Ekstra kategorija:	Pljučna pečenka



Slika 3: Shematski prikaz razreza jagnječje polovice na osnovne kose

Oznaka iz slike 3	Osnovni kosi jagnječje polovice
1	Stegno
1a	Golenica (zadnja krača)
2	Ledja
3	Hrbet
4	Pleče
5	Vrat
6	Podlaket (prednja krača)
7a	Podplečje
7	Prsni del
8	Rebra
9	Potrebušina

# Izkoščičevanje jagnječjega stegna



# Posamezni kosi mesa iz stegna

Meso stegna razdelimo na manjše porabniške kose mesa: zunanje stegno ali frikando (1); del zunanjega dela stegna ali oreh (2); notranji del stegna, kot najdebelejši kos stegna ali carski del (3); in križ ali namizni del, ki je najmehkejši del stegna (4).



Posamezni kosi mesa iz stegna

# Priprava zarebrničnega kosa jagnjetine

Iz zarebrničnega kosa najprej obsekamo hrbtenično kost. Kos postavimo pokončno in obsekamo kost (slika 45). Če želimo kos oblikovati, odstranimo povrhnji maščobni in mesni sloj, tako, da postanejo vidni konci reber (slika 46). Med posameznimi rebri nadaljujemo z odstranjevanjem open, tako dobimo oblikovan zarebrnični kos (slika 47). Cel kos je uporaben za pečenje v pečici. Tako oblikovan zarebrnični kos lahko oblikujemo v jagnječjo krono in jo povijemo z vrvico (slika 48). Jagnječjo krono lahko nadevamo z različnimi nadevi, najpogosteje s kruhovim ali mesnim nadevom. Tako oblikovan kos lahko prav tako razrežemo na posamezne zarebrnice, ki jih lahko enostavno pripravimo v ponvi ali jih paniramo in ocvremo.



# Izkoščičevanje ledvenega dela jagnjetine

Za lažje delo kos ledij obrnemo tako, da leži kostni del na deski, da je kos stabilen. Hrbtno mišico, h kateri se pripenja del potrebušine, z natančnim rezom odkostimo tik ob prečnih in trnastih podaljških ledvenih vretenc. Pazimo, da ne zarezemo v meso, pomagamo si s konico noža (slika 49-50).

Hrbtne kosti so odlične za pripravo jagnječjih juh in za pripravo kostne osnove za pripravo omak. Lahko se tudi prekajujejo in kot take uporabijo za pripravo enolončnic, še zlasti ješprenja, kislega zelja ali repe.



Izkoščičevanje ledvenega dela ob trnastih ledvenih vretencih



Izkoščičevanje ledvenega dela – ločimo hrbtno kost

