

# Кулінарне розбирання та обвалювання баранячої та свинячої туш

Кулінарне розбирання та обвалювання (відділення м'якоті від кісток) туш баранини та свинини мають свої особливості, які обумовлені анатомічною будовою та кулінарним призначенням кожної частини.

## 1. Обробка баранячої туші

Бараняча туша зазвичай має меншу масу, ніж яловича, і м'ясо більш рівномірно розподілене, що спрощує розбирання.

### А. Розбирання

Баранячу тушу ділять на **три великі частини** за анатомічними лініями:

- Передня частина:** Включає ший, лопатку, грудинку.
- Середня частина:** Включає корейку (спинна частина), поперекову частину та пащину.
- Задня частина:** Включає стегно (окорок) і хвостову частину.

### Б. Кулінарне призначення частин

| Частина туші<br>(Відруб)       | Кулінарна характеристика                                          | Призначення                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Корейка<br>(Спинно-поперекова) | Найніжніша частина, мінімум сполучної тканини.                    | Смаження порційними шматками (натуральні котлети на кістці, відбивні), гриль. |
| Стегно (Окорок)                | Велика м'ясиста частина, містить менше жиру, ніж свинячий окорок. | Запікання цілим шматком, приготування шашлику, тушкування.                    |
| Грудинка та Пащина             | Мають шари м'яса та жиру, кістки.                                 | Тушкування, приготування плову, варіння.                                      |
| Лопатка                        | Середній вміст сполучної тканини.                                 | Тушкування, приготування фаршу.                                               |

|     |                |                                     |
|-----|----------------|-------------------------------------|
| Шия | Жорстке м'ясо. | Фарш, бульйони, тривале тушкування. |
|-----|----------------|-------------------------------------|

### В. Обвалювання

Обвалювання баранини часто проводять менш ретельно, ніж яловичини, залишаючи кістки в корейці (для котлет на кістці) та стегні (для запікання).

## 2. Обробка свинячої туші

Свиняча туша відрізняється **високим вмістом жиру**, що розташований як під шкірою, так і між м'язовими волокнами. Це робить свинину ніжною, але вимагає уважного жилювання.

### А. Розбирання

Свинячу тушу зазвичай ділять на **п'ять-шість основних кулінарних частин**:

1. **Шия (Ошийок)**: Відмінно підходить для смаження та гриля.
2. **Лопатка (Передня частина)**: Для тушкування та фаршу.
3. **Корейка**: Спинна частина, що дає **карбонад** (без кістки) або котлети на кістці.
4. **Грудинка**: Шарувата м'ясо-жирова частина.
5. **Окорок (Задня частина)**: Велика м'ясиста частина.
6. **Голяшка (Рулька)**: Нижні частини ніг, багаті на сполучну тканину.

### Б. Кулінарне призначення частин

| Частина туші (Відруб) | Кулінарна характеристика                         | Призначення                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Вирізка (Tenderloin)  | Найніжніша частина, практично без жиру.          | Смаження цілою, медальйони, гриль.           |
| Корейка/Карбонад      | Ніжне м'ясо з прошарком жиру.                    | Смаження, запікання цілим шматком, відбивні. |
| Шия (Ошийок)          | М'ясо з внутрішньом'язовим жиром (мрамуровість). | Гриль, шашлик, тушкування.                   |

|                             |                                  |                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Окорок<br/>(Стегно)</b>  | Велика м'ясиста частина.         | <b>Запікання</b> (шинка), <b>копчення</b> , приготування шніцелів.               |
| <b>Грудинка</b>             | Багато жиру та м'яса.            | <b>Запікання</b> , копчення, тушкування (для надання соковитості іншим стравам). |
| <b>Голяшка<br/>(Рулька)</b> | Високий вміст сполучної тканини. | <b>Варіння</b> (холодець), тушкування (рулька).                                  |

## В. Обвалювання та жилювання

Обвалювання свинини проводиться аналогічно яловичині. Однак **жилювання** свинини вимагає уваги до **підшкірного жиру (сала)**: його видаляють з тих частин, які йдуть на дієтичні страви (наприклад, з вирізки та карбонаду), або залишають для запікання та смаження.

**Ключова відмінність:** Високий вміст жиру у свинині (крім вирізки) дозволяє готувати більшість частин **швидшим методом** (смаження), оскільки жир забезпечує соковитість і ніжність.