

K O B E

JAPONSKÝ MÄSOVÝ KLENOT


Massimo®
RISTORANTE



U NÁS V PONUKE

100 g	Steak KOBE Striploin Tajima A5/10+	110 €
	nízka roštenka	
100 g	Steak KOBE Ribeye Tajima A5/10+	110 €
	vysoká roštenka	
100 g	Steak KOBE Tenderloin Tajima A5/10+	150 €
	sviečkovica	

NAUČME SA ROZOZNÁVAŤ PRAVÉ K●BE MÄSO OD OSTATNÝCH DRUHOV JAPONSKÉHO MÄSA NA TRHU.

Základné pojmy

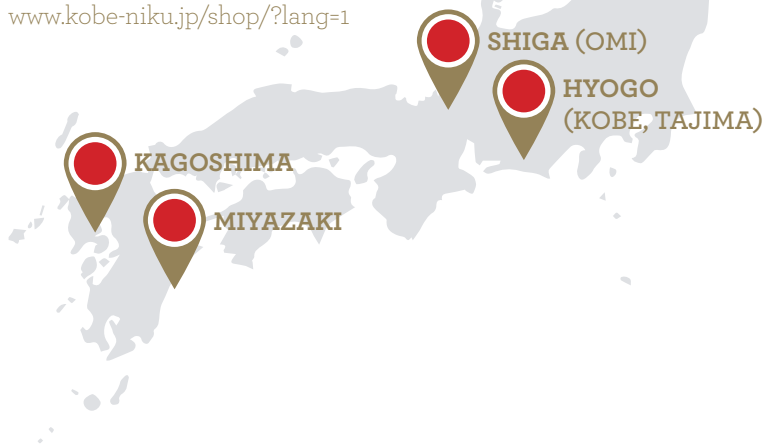
Všeobecne zaužívaný názov WAGYU znamená: WA – Japonsko, GYU – Beef, hovädzie mäso. Názov KOBE je možné používať výhradne pre dobytok narodený a vychovaný v prefektúre HYOGO. Žiadne iné mäso na svete nemá tak striktno chránený genetický pôvod, aby výsledkom bolo takmer „nebeské“ mramorovanie. Mäso je označené etiketou s vyobrazením kvetu lotosu so zlatou potlačou, označením kvality podľa BMS. (pozri tabuľka). Všetci licencovaní predajcovia sú uvedení na stránke <http://www.kobe-niku.jp/shop/?lang=1>

Špecifiká chovu

Poznáme 17 rôznych mien a pomenovaní, ktoré zodpovedajú pôvodu mäsa podľa japonských prefektúr (regiónov).

Najviac cenené sú:

Tajima, Omi, Kagoshima, Miyazaki a KOBE.



Poznáme 4 rasy japonského dobytká:

Japanese Black, Japanese Brown, Japanese Polled, Japanese Shorthorn.

Každé zviera je presne registrované. Jeho rodokmeň je možné späťne overiť až do 3. generácie.

Tento dobytok môžu chovať iba špeciálne vyškolení farmári s mimoriadnymi vedomosťami. Traduje sa, že zvieratám podávajú saké a pivo a dostávajú aj ručné masáže, aby sa cítili dobre. Na farme môže jeden farmár chovať len 34 kusov dobytká, aby zvieratá mali k dispozícii maximálny komfort a starostlivosť. Sú chované v nedotknutej prírode.

Pred porážkou dostávajú špeciálne krmivo z repy, kukurice, zemiakov a iných zložiek, ale presné zloženie zostáva zahalené

rúskom tajomstva, každý farmár má svoj vlastný recept. Absolútne vylúčené sú však rastové hormóny a antibiotiká.

Všetky farmy majú HACCP certifikáty, ISO alebo SQF.

Krmenie

- 1-3 mesiace: mlieko & obilie
- 900 dní: seno, ryžové stebľa, kukurica, sója, pšenica
- každý farmár má svoju vlastnú krmnu zmes
- jatočná váha: 430 kg - 600 kg
- vek pri porážke: 31 mesiacov

	KLÍMA A KRAJINA	CHARAKTERISTIKA A CHUŤ	INFORMÁCIE
TAJIMA Hyogo prefektúra	hory a vnútrozemské podnebie	orechová chuť, mramorovanie a biely tuk	veľmi jemná a vybraná rasa
KOBE Hyogo prefektúra	hory a vnútrozemské podnebie	hlboká orechová chuť, jemná a výnimočná	Tajima Beef, môže používať značku KOBE, spĺňa všetkých 10 zlatých pravidiel
OMI Shiga prefektúra	studené podnebie so snehom v blízkosti mora	jemné & harmonické (sashi) minerálna chuť po bielej hluzovke	oficiálne mäso cisárskeho dvora
KAGOSHIMA Kagoshima prefektúra	prírodné prostredie s jemnou južnou klímou	jemná štruktúra, ľahká nasladlá chuť, lesklé „sashi“	viacnásobne ocenené mäso
MIYAZAKI Miyazaki prefektúra	daždivé podnebie, pochádza z ostrova Kjúšu	intenzívna mäsová chuť, čerešňová farba	najlepší športovci v sumo sú prezentovaní s Miyazaki kravou na soške, je to významné ocenenie

Zloženie mäsa

Japonské mäso má v porovnaní s inými druhmi hovädzieho mäsa až o 50 % viac nenasýtených mastných kyselín omega-3 a -6. Vnútorň tuk je rovnomerne rozložený a je taký jemný, že sa topí už pri 25 °C, preto sa jeho úprava volá „Sashi“ a odporúča sa konzumovať v úprave medium rare.

Japonský úrad JMGA kontroluje dodržiavanie všetkých predpisov pri chove, porážke, skladovaní a exporte mäsa. Ich štandardy patria k najprísnejším na svete.

Japonské úrady veľmi prísne vymedzili pravidlá obchodovania s týmto mäsom. Až do roku 2012 bolo zakázané vyvážať živé zvieratá, embryá, ale aj mäso vôbec. Až po uvoľnení týchto prísnych pravidiel sa táto pochúťka dostáva na stoly v tých najlepších reštauráciách na celom svete. No až 90 % mäsa je určených pre domáci japonský trh.

KVALITA	BMS
5 - veľmi dobré	8 - 12
4 - dobré	6 - 7
3 - priemer	4 - 5
2 - podpriemer	2 - 3
1 - zlé	1

Užitočná rada

Ak vám niekto ponúka „pravé“ KOBE za mimoriadne nízku cenu, je to pravdepodobne podvod. Overte si na príslušnej stránke, či má subjekt licenciu na obchodovanie s týmto mäsom. Mäso sa môže predávať pod značkami: Omi, Kagoshima alebo

Kvalita

Hlavné kritériá kvality sú: plnosť mäsa, vnútorň tuk (mramorovanie), farba mäsa a farba tuku. Plnosť mäsa je rozdelená do 3 kategórií (A, B, C) a farba do 7 stupňov. Mramorovanie je pre mnohých gurmánov to najdôležitejšie kritérium, tých majú v Japonsku až 12. Mäso KOBE musí mať mramorovanie minimálne na úrovni čísla 6.

YIELD GRADE (A až C) označuje dôležitý pomer mäsa a tuku

QUALITY GRADE (1 až 5) označuje kvalitu v závislosti od 4 faktorov:

Mramorovanie (BMS):

- + farba & svetlosť
- + pevnosť vlákien
- + farba tuku / lesk

= celková kvalita

YIELD GRADE	QUALITY GRADE				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

ako krížencem WAGYU a Angusu. Tieto druhy sú, pochopiteľne, cenovo dostupnejšie.

V Japonsku sa ceny za najlepšie kusy, tzv. kaviár medzi steakmi, pohybujú až okolo 1 000 € /kg.



River Park
Dvořákovo nábrežie 4
811 02 Bratislava