

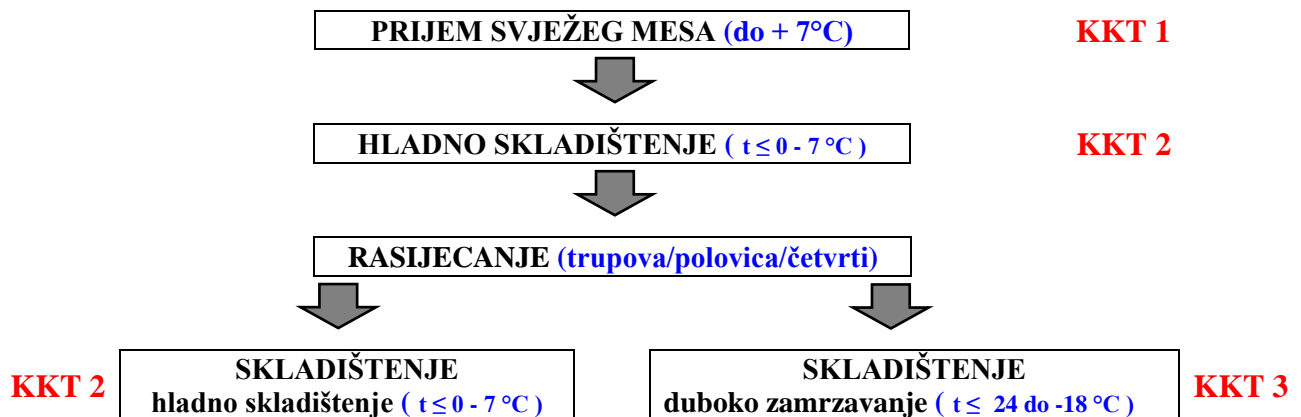
Osim klaoničkog rasijecanja trupova na osnovne dijelove, postoje i drugi načini obrade polovica, kao što su **francuska obrada, kompenzirana četvrt i milanski rez.**

Kod “*francuske obrade*” svinjske polovice se obrađuju na način da se skida slanina s područja trbuha, vrata i leđa, buta i lopatice, te se rebra odsijecaju 10 cm od kralježnice a noge u karpalnom i tarzalnom zglobu.

“*Kompenzirana četvrt*” je način obrade goveđeg mesa kojim se obrađene goveđe polovice rasijecaju između 12. i 13. rebra po međurebrenom prostoru sve do kraja trbušne stjenke.

Kod “*milanske obrade*” (“milanski rez”) zadnja se juneća četvrt obrađuje tako da se od koljenog nabora preko slabinskog dijela i preostala četiri rebra odsiječe potrbušina.

Rez od prednjeg dijela zdjeličnih kostiju ide paralelno s kralježnicom na 18-20 cm. Dobiva se but u užem smislu te slabinski dio i dio prsnog dijela kičmenog stupa s pripadajućim rebrima i mišićima



Rasijecanjem mesa dobiveni dijelovi mogu se s obzirom na njihovu vrijednost svrstati u različite grupe. Prema tome osim podjele zaklanih životinja na klase ili razrede, koja se odnosi na kvalitetu mesa čitave životinje, postoji još i podjela mesa na kvalitetu s obzirom na dio tijela, s kojega pojedini komad potječe. To razvrstavanje pojedinih dijelova mesa iste životinje nazivamo svrstavanje mesa u kategorije. Uzmemo li u obzir način sječenja mesa za “*zagrebačko tržište*”, možemo prema običaju stranih tržišta podijeliti meso obzirom na dio tijela, s kojeg potječe, u slijedeće kategorije:

Govedina:

- I. kategorija: pisana pečenica, pržolica (*rostbraten*), hrbat (*ramstek*), unutrašnja butina (*šol*), butina (*tafelšpic*), ruža (*rozen*), kuk (*hifl*);
- II. kategorija: ravna rebra (*brustflam*), prsa (*brustšpic*), greben (*auštošfedrih*), zapplećak (*kruspelšpic*), jarmina (*federšpic*), potplećka (*šulterplatn*), doplećka (*šultermajzl*), plećka (*šulter*), masna potrbušina (*tašflam*), potrbušina (*špicflam*), mekana rebra (*crveni flam*), slabina (*mitelštukflam*), rebra, dopržolica (*rirdekl*);
- III. kategorija: prednji bočnjak, stražnji bočnjak, ličnica, rep.

Teletina:

- I. kategorija: unutrašnja butina (*šol*), ruža (*rozn*), bijela pečenica (*frikando*), bubrežnjak, hrbat (*kare*);
- II. kategorija: lopatica (*šulter*), grudi sa potrbušinom;
- III. kategorija: prednja i stražnja koljenica, vrat.

Svinjetina:

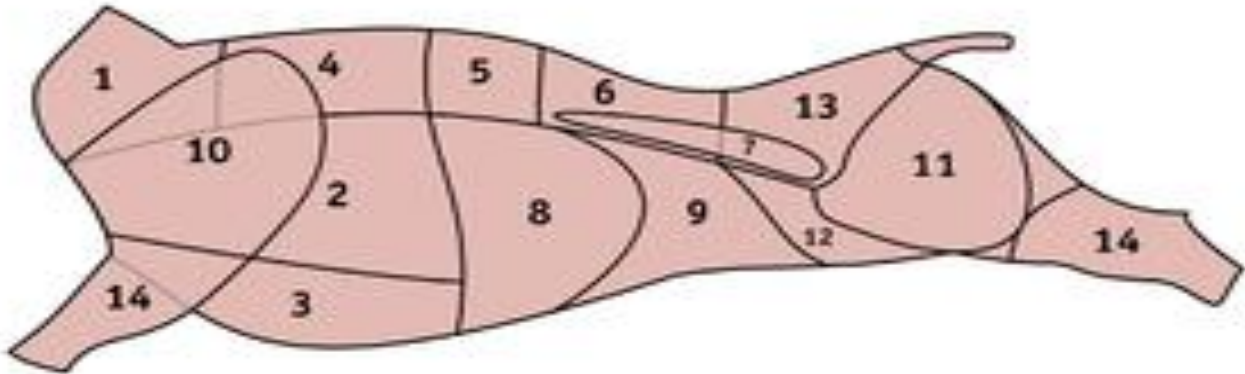
- I. kategorija: but i hrbat;
- II. kategorija: vratina i lopatica;
- III. kategorija: prsa s trbušinom i koljenica (predna i stražnja);
- IV. kategorija: glava i rep;
- V. kategorija: nogice.

To svrstavanje mesa na klase i kategorije u svrhu određivanja kvalitete odnosi se u prvom redu na meso namijenjeno prodaji u svježem stanju.

SHEME RASIJEKANJA

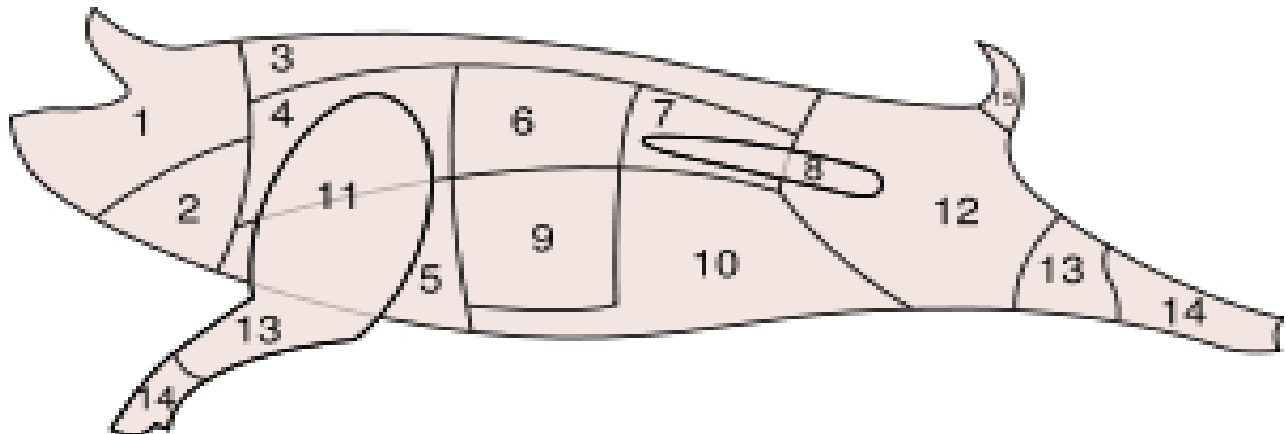
GOVEĐE MESO

- | | | |
|-----------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. vratina | 6. hrbat (rozbif) | 10. rame (ribica), plećka (lopatica) |
| 2. hrskavi zapećak | 7. pisana pečenka (biftek) | 11. but |
| 3. rebra | 8. rebra, mekana (srednja) | 12. vrh kuka |
| 4. pržolica (ramstek) | rebra, potrbušina | 13. lopatica |
| 5. hrbat (rozbif) | 9. masna potrbušina, slabina | 14. goljenica |



SVINJSKO MESO

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. glava | 7. kotlet ili kare | 12. svinjski but (s orahom i salom) |
| 2. vratina | 8. file (svinjska pisanića, lungić) | 13. but (nožica) |
| 3. leđa (leđna slanina) | 9. potrbušina | 14. papci |
| 5. prsa | 10. trbuh | 15. rep |
| 6. kotlet ili kare | 11. lopatica | |



MESO MALIH PREŽIVAČA (JANJADI JARADI)

- | | | |
|-------------|----------------|---------|
| 1. vrat | 4. koljenica | 7. file |
| 2. prsa | 5. hrbat | 8. but |
| 3. lopatica | 6. potrbušnica | |

