



Razrez in  
konfencioniranje  
klavnega trupa jagnjeta

Jože Zalar

# Razrez in konfekcioniranje klavnega trupa jagnjeta

Rezultati projekta EIP »Reja različnih pasem  
drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti«

Avtor

Jože Zalar

Bled, 2022

Izdajatelj in založnik: **Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled**

Avtor fotografij: **Boris Pretnar, Uroš Rozina**

Oblikovanje in tisk: **Medium d.o.o.**

Avtor: **Jože Zalar**

Urednik: **Angela Cividini**

Naklada: **300 izvodov**

Leto izdaje: **2022**

Vsebina brošure je nastala v okviru projekta EIP (Evropsko inovativno partnerstvo) »Reja različnih pasem drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti« znotraj Ukrepa M16 »Sodelovanje« iz Programa razvoja podeželja 2014–2020, podukrepa 16.2: Podpora za pilotne projekte ter za razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij. Št. dokumenta: 33117-1001/2018

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

637.5.031:636.3

ZALAR, Jože, 1964-

Razrez in konfekcioniranje klavnega trupa jagnjeta : rezultati projekta EIP »Reja različnih pasem drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti" / avtor Jože Zalar ; [avtor fotografij Boris Pretnar, Uroš Rozina]. - Bled : Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem, 2022

ISBN 978-961-6677-19-6  
COBISS.SI-ID 106402819

# Kazalo

Razvrščanje mesa jagnjet v kategorije . . . . .	5
Osnovni kosi jagnječe polovice . . . . .	8
Prikaz razreza jagnječe polovice . . . . .	12
Ločevanje stegna od polovice . . . . .	13
Ločevanje plečeta od polovice . . . . .	13
Ločevanje reber in vratu . . . . .	14
Ločevanje reber s potrebušino od hrbta in ledij . . . . .	16
Izkostitev rebrnih kosti . . . . .	17
Ločevanje prsnice (grodnice) od reber . . . . .	19
Odstranjevanje križne kosti z repom od medenice . . . . .	22
Odstranjevanje medenične kosti . . . . .	22
Ločevanje zadnje goleni od stegna . . . . .	23
Odstranjevanje stegenice . . . . .	25
Odstranjevanje lopatice pri plečetu . . . . .	27
Ločevanje podlakti od plečeta . . . . .	29
Ločevanje zarebrničnega dela od ledvenega dela . . . . .	30
Priprava zarebrničnega kosa . . . . .	32
Izkoščičevanje ledvenega dela . . . . .	35
Oblikovanje ledvenega dela s potrebušino v oreščke (francosko Noisettes) . . . . .	37



Slika 1: Jagnječja polovica-zunanji del



Slika 2: Jagnječja polovica-notranji del

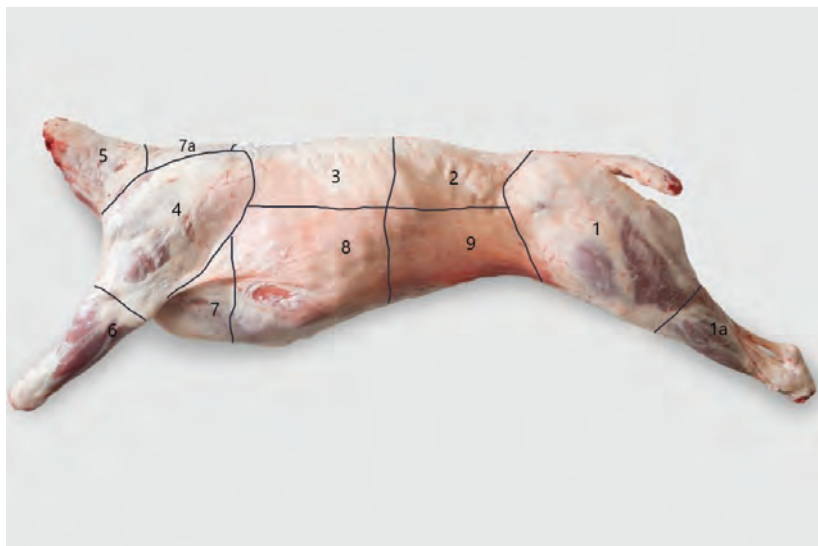
## Razvrščanje mesa jagnjet v kategorije

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 (ovčetina, 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

V nadaljevanju predstavljamo razrez polovice klavnega trupa jagnjeta na osnovne kose mesa in manjše porabniške kose, ki se lahko enostavno in hitro termično obdelajo. Za razrez klavnega trupa jagnjeta priporočamo težje klavne trupe. Najprimernejša masa hladnega trupa za razrez je 20 kg in več, kar pomeni, da so jagnjeta zaklana pri telesni masi okoli 40 kg pri klavnosti okoli 48 %.

Pri grobem razseku najprej po dolžini sredine hrbtenice, prsnice in trebušne miškulature jagnječji trup razpolovimo na polovici. To najlažje storimo na visečem trupu s pomočjo sekire, žage in noža.

Nadaljujemo z makrokonfekcijo polovice na osnovne kose mesa in nato mikrokonfekcijo osnovnih kosov mesa na manjše porabniške kose mesa.

Na sliki 3 so shematsko prikazani osnovni kosi mesa po razrezu, ki ga predlagamo v nadaljevanju teh navodil. Postopek razreza je prilagojen našim potrebam za enostavno uporabo v kulinariki. Po razrezu polovice dobimo: vrat, podplečje, hrbet, ledja, stegno, zadnjo kračo, pleče, prednjo kračo, rebra in prsa ter potrebušino. Osnovni kosi jagnječje polovice so prikazani na slikah od 4 do 11.



## Osnovni kosi jagnječe polovice



Slika 4: Stegno s križno kostjo, repom golenico



Slika 5: Ločena stegno in golenica (zadnja krača)



Slika 6: Vrat s kostjo (notranja stran)



Slika 7: Prednja četrt po odstranitvi stegna



Slika 8: Hrbet, ledja, rebra s potrebušino in prsa



Slika 9: Ločena pleče in podlaket (prednja krača)



Slika 10: Hrbet (zarebrnice)



Slika 11: Rebra s potrebušino po odstranitvi rebrnih kosti

## Prikaz razreza jagnječje polovice



Slika 12: Ločevanje stegna od polovice



Slika 13: Ločevanje plečeta od polovice

## Ločevanje stegna od polovice

Pri grobem razrezu jagnječe polovice začnemo z ločevanjem stegna od polovice. Stegno ločimo od polovice med zadnjim ledvenim vretencem in križnico (slika 12). Pomagamo si z nožem, sekira ali žaga nista potrebni.

## Ločevanje plečeta od polovice

Pleče ločimo od polovice tako, da z nožem zarežemo pri prsnici (grodnici). Previdno režemo med opnami in pazimo, da ne zarežemo v meso. Proti koncu reza pleče ločimo od podplečja s krožnim rezom okoli lopatice (slika 13).



Slika 14: Ločevanje reber in vratu (zunanja stran)



Slika 15: Ločevanje reber in vratu (notranja stran)

## Ločevanje reber in vratu

Vrat odrežemo med zadnjim vratnim in prvim prsnim vretencem (slika 14-15). Prvo rebro pri klavnem trupu jagnjeta je običajno precej plosko, zato ga ločimo od ostalih dvanajstih reber.

Lahko ločimo tudi podplečje, ki predstavlja kos odrezan med 1. in 6. prsnim vretencem.

Vrat je precej prepleten z vezivnim tkivom, zato je manj primeren za pečenje ali dušenje v celem kosu. Vrat izkostimo, meso pa režemo na kocke ali ga zmeljemo. Iz njega se pripravljajo različne jedi, kot so raguji, paprikaši, rižote, obare in druge vrste enolončnic.



Slika 16



Slika 17



Slika 18



## Ločevanje reber s potrebušino od hrbta in ledij

Preden začnemo z ločevanjem reber s potrebušino najprej odstranimo ledvica, ledvično-medenični loj in pljučno pečenko (pod hrbtenico od prvega ledvenega vretenca do zadnjega ledvenega vretenca oz. križnice). Hrbet (med 6. in 7. rebrom do 12. oz. 13. rebra) imenujemo tudi zarebrnični del, ledja (predel ledvenih vretenc) pa ledveni del. Pri ločevanju pazimo, da sta zarebrnični in ledveni del enako široka, zato z nožem zarežemo linijo razseka (slika 16). Na ta način dobimo zarebrnični del (visoki hrbet) in ledveni del (nizki hrbet) (levi kos na sliki 18) ter rebra s potrebušino in delom prsi (desni kos na sliki 18).

Jagnječja rebra so drobljiva, zato je za razsek primernejše orodje žaga in manj sekira.



Slika 19



Slika 20



Slika 21

## Izkostitev rebrnih kosti

Iz reber s potrebušino lahko odstranimo rebrne kosti. V tem kosu je praviloma dvanajst reber, med katerimi so nekatera bolj hrustančasta kot koščena. Rebrne kosti lahko odluščimo na način, da z nožem plitvo zarežemo hrustanec na vrhu rebrne kosti (slika 19), prelomimo (slika 20) in odluščimo (slika 21) rebra od mesa.



Slika 22



Slika 23



Slika 24

## Ločevanje prsnice (grodnice) od reber

V nadaljevanju izkostimo še prsnico (grodnico) na način, da previdno z nožem zarezemo ob hrustančnem delu prsnice (sliki 22 in 23) in pri tem pazimo, da ne zarezemo v meso. Rebra brez kosti uporabljamo za obare, raguje, kot mleto meso za pripravo mesnih hašejev. Najpogosteje se nadevajo s kruhovim ali mesnim nadevom, zvijejo v rulado in pečejo kot pečenka.



Slika 25: Rebra s potrebušino pripravljena za peko



Slika 26: Oblikovana rulada in nabodala iz potrebušine pripravljena za peko

Jagnječje rebra brez kosti skupaj s potrebušino lahko preprosto zvijemo v rulado (slika 24). Zvito rulado, narezano na rezine, oblikujemo v nabodala (slika 26).

Nadaljujemo z mikrokonfekcijo stegna po postopkih opisanih v nadaljevanju (slika 27-34).



Slika 27



Slika 28



Slika 29

## Odstranjevanje križne kosti z repom od medenice

Stegno položimo na desko tako, da je notranja stran stegna obrnjena proti nam in je križna kost s prvimi repnimi vretenci dostopna za rez. Najprej delno odkostimo del fileja od medenice in križne kosti. Nadaljujemo z rezom med zraščeno medenico in križnico. Križno kost z repom odrežemo od dela križnega kosa oziroma mišic (slika 27).

## Odstranjevanje medenične kosti

Pri odstranjevanje medenice, medenico rahlo vlečemo k sebi, pri tem natančno režemo ob kosti do kolčne grče. Medenico izrežemo tako, da meso ločujemo od kosti, najprej v predelu križne votline in nato od zunanjega dela medenične kosti. Da lahko odstranimo medenico, prerežemo vez med medenico in stegneno glavo (kolk) stegenice (slika 28-29).



Slika 30: Ločevanje zadnje goleni od stegna – prerežemo sklep in vezi



Slika 31: Ločevanje zadnje goleni od stegna – nadaljujemo s pravokotnim rezom

## Ločevanje zadnje goleni od stegna

Največji del mišičnine sestavlja stegno. Golenico (zadnjo kračo) ločimo od stegna tako, da prerežemo sklep in vezi med golenico in glavo mečnice. Z rahlim potegom golenice izskoči nasprotni konec mečnice iz sklepa zrasti z golenico. Golenico do konca odrežemo pravokotno, da na njej ostane del oreha (slika 30–31).

Iz stegna se pripravljajo razni zrezki, steki, medaljoni, fileji, ki se pečejo v ponvi (z omakami) ali na žaru. Obreznine se dodajajo drugim vrstam mesa za jedi iz mletega mesa.

Stegno se najpogosteje peče, pretakne s slanino in začini s česnom, pred pečenjem se odstrani loj.





Slika 32



Slika 33



Slika 34

## Odstranjevanje stegnenice

Stegnenico odstranimo tako, da zarežemo na najtanjšem delu notranjega stegna, od stegnenične glave do kolena, med carskim delom in orehom. Pazimo, da ne zarežemo v meso, s konico noža izkostimo meso. Ko je stegnenica odstranjena, iz oreha odstranimo s krožnim rezom še pogačico (slika 32-34).

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).



Slika 35: Posamezni kosi mesa iz stegna

Nadaljujemo z mikrokonfekcijo plečeta (slika 36-38 in 40-41).



Slika 36



Slika 37



Slika 38

## Odstranjevanje lopatice pri plečetu

Pleče položimo na desko, da je notranja stran obrnjena navzgor. S konico noža zarezemo v mišično-kostni stik od plečnega sklepa do komolčnega sklepa, tako, da postane vidna tudi nadlahtnica. Odstranimo mišičevje z bočnih strani lopatice (slika 36-37). Nadaljujemo z natančnim ločevanjem lopatice, zarezemo tudi pokostnico, da na koncu z močnim potegom odluščimo lopatico od mesa (slika 38). Na koncu obrežemo še hrustanec na vrhu lopatice.

Pleče je prepleteno z vezivnim tkivom. Po odstranitvi kosti se meso plečeta lahko nadeva in zvije, preslanini, pikantno začini in speče. Meso plečeta lahko pečemo v celem kosu ali ga razrežemo na manjše kose za rižote, bakalico, raguje, obare in frikaseje.

Pleče lahko pečemo v celem kosu tudi s kostjo, kot prikazuje slika 39.



Slika 39: Pleče s kostjo pripravljeno za peko



Slika 40: Ločevanje podlakti (sprednje krače) od plečeta – prerežemo vezivno tkivo



Slika 41: Ločevanje podlakti (sprednje krače) – v komolčnem sklepu ločimo oba dela s konico noža

## Ločevanje podlakti od plečeta

Podlaket odstranimo s krožnimi rezi okoli komolčnega sklepa, da prerežemo vezivno tkivo in kite (slika 40). Na ta način se odpre komolčni sklep (slika 41). S konico noža ločimo podlaket od plečeta.

Podlaket navadno pečemo s kostjo v celem kosu.

Nadaljujemo z mikrokonfekcijo in oblikovanjem zarebničnega in ledvenega dela (slika 42-53).



Slika 42: Ločevanje hrbta od ledij



Slika 43: Ločevanje zarebrnic na dva enaka dela

## Ločevanje zarebrničnega dela od ledvenega dela

Polovici hrbtne in ledvenega dela lahko ostaneta skupaj ali pa ju ločimo (slika 42) na zarebrnični del (visoki hrbet) in ledveni del (nizki hrbet).

Kos zarebrnic ločimo na dva enaka dela – po 6 reber- (slika 43). Kos zarebrnic lahko pečemo v celem kosu ali pa ga pred toplotno obdelavo razrežemo na posamezne zarebrnice. Tako pripravljene zarebrnice lahko pečemo ali cvremo. Iz zarebrnic se pripravlja tudi tržiška bržola.



Slika 44: Posamezne zarebrnice pripravljene za pečenje

Zarebrnični kos lahko še nadalje oblikujemo (slika 45-47).



Slika 45





Slika 46



Slika 47

## Priprava zarebrničnega kosa

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 vrstico (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.



Slika 48: Jagnječja krona oblikovana iz zarebrnic



Slika 49: Izkoščičevanje ledvenega dela ob trnastih ledvenih vretencih



Slika 50: Izkoščičevanje ledvenega dela – ločimo hrbtno kost

## Izkoščičevanje ledvenega dela

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 zarežemo v meso, pomagamo si s konico noža (slika 49-50).

Hrbtne kosti so odlične za pripravo jagnečjih 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.



Slika 51



Slika 52



Slika 53

## Oblikovanje ledvenega dela s potrebušino v oreščke (francosko Noisettes)

Po odstranitvi kosti iz obeh polovic ledij dobimo dva ledvena dela, ki sta najboljša kosa mesa pri jagnjetini. Ledveni del mesa (dolga hrbtna mišica) skupaj z delom potrebušine zavijemo v rulado (slika 51 in 52) in povežemo z vrstico. Tako oblikovano rulado narežemo na majhne medaljone, ki se pripravijo na angleški način. Iz medaljонов lahko pripravimo tudi jagnječa nabodala (slika 53).



Slika 54: Jagnječe nabodalo iz ledvenega dela (desno), na levi je dolga hrbtna mišica iz ledvenega dela, na sredini ribica



Slika 54: Porabniški kosi polovice jagnječjega trupa

Po razrezu jagnječje polovice smo pridobili posamezne porabniške kose mesa, kot jih prikazuje slika 54. Levo zgoraj so zbrani kosi lahko ločljivega loja, ki ga lahko dodamo mesnim obrezninam namenjenih za mletje mesa. Levo spodaj so obreznine mesa in deloma loja, ki so odlične za pripravo mletega mesa. Na sredini zgoraj so kosti, ki jih uporabimo za pripravo osnov za omake in za pripravo juhe. Na sredini spodaj so vrat brez kosti, nabodala iz ledvenega dela, zarebrnice in ribici. Desno zgoraj so pleče v kosu, stegno v kosu, obe sprednji in obe zadnji krači s kostjo. Desno spodaj so posamezni kosi mesa pridobljeni iz enega stegna ter potrebušina zvita v rulado.





## Člani EIP partnerstva:

Koordinator projekta (vodilni partner):  
Univerza v Ljubljani Biotehniška fakulteta

Višja strokovna šola za gostinstvo,  
velnes in turizem Bled

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije,  
Kmetijsko gozdarski zavod Celje

Klavnica Mereče, Robert Vrh s.p.

Tatjana Čop, Odnosi z javnostjo s.p.

Kmetija Uroš Macerl

Kmetija Urh Macerl

Kmetija Roman Savšek

Kmetija Gašper Sevčnikar

Kmetija Andrej Sedmak

Kmetija Timotej Kovač

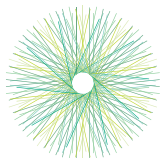
Kmetija Miran Zmrzlak



PROGRAM  
RAZVOJA  
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



eip-agri  
AGRICULTURE & INNOVATION

Univerza v Ljubljani  
*Biotebniška* fakulteta



Rezultati projekta EIP »Reja različnih pasem  
drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti«



VŠŠ BLED