

## SAIMNIECĪBAS, KAS RAŽO UN PĀRDOD LIELLOPA GAĻU LATVIJĀ



**Z/S JUNDAS**  
Tel.nr. 27027706  
epasts: zsjundas@gmail.com  
Vecsaules pag., Bauskas nov.



**Z/S Atēnas**  
Tel.nr. 29178549  
epasts: info@pareizais.lv  
Zaubes pag., Amatas nov.



**Z/S Rūķīši**  
Tel.nr. 28383737  
epasts: baunubarondesas@gmail.com  
hailanderi.lv  
Matīšu pag., Burtnieku nov.



**Grilrestorāns**  
"Vistiņas Karbonādes Steiki"  
Tel.nr. 67399626  
epasts: info@grilrestorans.lv  
grilrestorans.lv  
"Baltiņi", Baltezers, Ādažu nov.



**Z/S Velliņi**  
Tel.nr. 29496212  
epasts: velliniza@inbox.lv  
Vārmes pag., Kuldīgas nov.



**TIRZAS BULLIS**  
LIELLOPU GAĻA

**Tirzas bullis**  
Tel.nr. 29430391  
epasts: pasutijumi@tirzasbullis.lv  
www.tirzasbullis.lv  
Tirzas pag., Gulbenes nov.



**SIA Eko Dārzs**  
Tel.nr. 29181503, 26364515,  
29226432  
epasts: info@ecoonyx.lv  
Vidrižu pag., Limbažu nov.



**BRŪZILU LIELLOPS**  
LATVIJĀ AUDZĒTI LIELLOPI

**SIA Brūzilas AV**  
Tel.nr. 28633520  
epasts: agnese.arne@gmail.com  
Kursiņu pag., Saldus nov.

**SIA RUKŠI**  
Tel.nr. 29482685  
epasts: ruksisia@gmail.com  
Kazdangas pag., Aizputes nov.



šis materiāls tapis sadarbībā ar

un

**BALTIC VIANCO**

## KVALITATĪVA LIELLOPU GAĻA

Kaut arī Latvijā liellopa gaļas ēšanas paražas vēl nav attīstījušās tādā līmenī, kā, piemēram, Francijā vai Argentīnā, arvien biežāk arī latviešu ēdienu porcijās redzami sulīgi liellopu gaļas steiki.

Lai arī Latvijā mītošais liellopu gaļas patērētājs zinātu, kādu gaļu izvēlēties – sākot ar liellopa šķirni un beidzot ar konkrētu gaļas gabalu – esam izveidojuši šo izdales materiālu, kas Jūs iepazīstinās ar galvenajiem gaļas izvēles kritērijiem.

## LIELLOPU GAĻAS ŠĶIRNES

Kaut arī mūsu platuma grādos biežāk uzturā tiek lietota gaļa no piena šķirņu liellopiem, mēs iesakām pamēģināt īpaši gaļas ražošanai un patērēšanai selekcionētas šķirnes. Tās iedalās dažādi, piemēram, intensīvās un ekstensīvās, atkarībā no lopkopju saimniekošanas veida, bet patērētājam būtiskāks rādītājs būtu: ar marmoru vai bez tā (šķiedraināka).

Marmoru veido tauku slāņi gaļas liesajās daļās, kas cepšanas procesā gaļai piešķir īpašu sulīgumu un mīkstumumu. Tas ir viens no galvenajiem kritērijiem, gaļas gabala kvalitātes novērtēšanā – jo vairāk marmora tas satur, jo augstāka kvalitāte gaļas gabalam. Jāuzsver, ka marmors nav tauku kārtas, kas pārklāj steika ārpusi un ir nogriežama nost marmors ir intramuskulārie tauki. Izteiktā marmorizācija vienmēr būs tiem liellopiem, kas audzēti intensīvās barošanas apstākļos, nevis zālajos. Tomēr ar zāles lopbarību nobarota liellopa gaļa ir veselīgāka, ar izteiktāku garšu un augstāku uzturvērtību. Tā ir bagāta ar antioksidantiem – A un E vitamīniem, kā arī omega 3 taukskābēm un linolēnskābi, kas pazīstama ar antikarcinogēnām īpašībām. Tāpēc mēs iesakām uzturā lietot Latvijas zālajos un lopiem dabiskos apstākļos audzētu liellopa gaļu!



**Limuzīnas šķirne**

Selekcionēta Francijā. Šīs šķirnes liellopi ļoti ātri un labi adaptējas jaunā vidē, tāpēc nu jau divus gadsimtus tā sastopama vairāk nekā 70 valstīs visā pasaulē.

Tā ir muskuļotāka nekā, piemēram, Angus vai Herefordas šķirnes. Latvijā Limuzīnas šķirni bieži izmanto krustošana ar citām, pienīgākām mātes šķirnēm.



**Angus šķirne**

Selekcionēta Skotijā. Šī ir pasaulē populārākā šķirne, ko izmanto tieši liellopu gaļas ražošanai.

Angus liellopi ir ekstensīvos apstākļos audzējami liellopi un gana ātri sāk veidot tauku kārtu, kas nepieciešama pie kvalitatīvas liellopa gaļas ražošanas.



**Aubrak šķirne**

Selekcionēta Francijā. Tā kā to izcelsmes vieta ir kalnainā Francijas dienvidu vidienē, tā ir izturīga, ilgi dzīvojoša un spēcīga šķirne.

Latvijā sākusī ienāk un attīstīties tikai pēdējos divos gados. Šos liellopus parasti audzē tieši gaļas ražošanai.



**Šarolē šķirne**

Selekcionēta Francijā. To pārsvarā izmanto liellopu gaļas ražošanai, bieži krustojot ar Angus vai Hereford šķirnēm. Latvijā vispopulārākā gaļas liellopu šķirne.

Lai sasniegtu augstas kvalitātes gaļas rādītājus, Šarolē šķirnes liellopi intensīvi jāpiebaro ar graudiem.



**Herefordas šķirne**

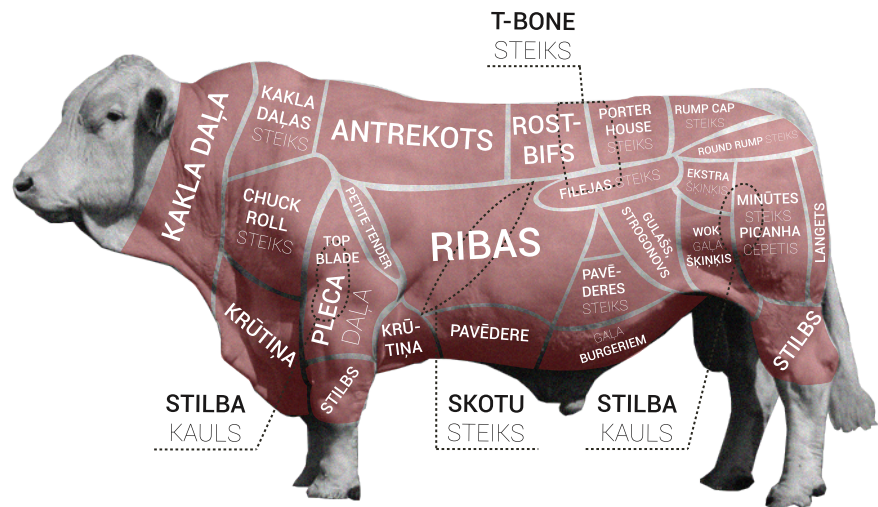
Selekcionēta Anglijā. Savu pieticīgo prasību un mierīgā audzēšanas apstākļiem piemērotas šķirnes, un to gaļu salīdzina ar daudz liellopu audzētāji visā pasaulē, arī Latvijā.

Herefordas liellopi ātri aptaukojas, bet tie nav tik muskuļoti kā, piemēram, Šarolē vai Limuzīnas liellopi.



**Galovejas un Hailandu šķirnes**

Selekcionētas Skotijā, bet sastopamas visur pasaulē. Ekstensīviem audzēšanas apstākļiem piemērotas šķirnes, un to gaļu salīdzina ar iekopšanai un acu priecēšanai, mazāk liellopu gaļas ražošanai.



## PAGATAVOŠANAS VEIDI

**FILEJA** - visdārgākais un mīkstākais liellopa gaļas gabals. Ideāla steikiem.

**MUGURAS DAĻA** - no antrekota līdz filejai izmantojama cepšanai, steikiem. Piemērota arī cepešiem, piparsteikiem, tatāru bifštekiem utt.

**ŠKIŅĶIS** - steikiem, gulašam, rostbifam un stroganovam. Var cept vokpannā, cepeškrāsnī.







































**LĀPSTIŅA, RIBAS, KRŪTIŅA, STILBI, ASTE, VAIGI** - šīs daļas izmanto zupu, buljonu, sautējumu vārīšanai. Tās jāvēra ilgi un lēnām, tad gaļa izsūt mīksta, garda un aromātiska.

**PETIT TENDER** - mazkustīgs muskulis, kas piemērots cepšanai, steikiem.

**PAVĒDERE, KAKLS, ATGRIEZUMI** - maltā gaļa, burgeru gaļa. No pavēderes iegūst flank steiku.

### PAGATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS :

- jēls steiks (blue/ extra rare) - gaļas iekšējā temperatūra apmēram 10-30 grādi. Cep katru steika pusi 1 min.
- asiņains steiks (rare) – temp. 30–51 grādi. Cep katru steika pusi 2.5 minūtes.
- vidēji asiņains steiks (medium rare) – temp. 51-60 grādi. Katru steika pusi cep 3 - 4 minūtes.
- vidēji izcepts (medium) – temp. 60-68 grādi. Katru steika pusi cep 4 minūtes.
- vidēji labi izcepts (medium well) – temp. 68-77 grādi. Cep katru steika pusi 5 minūtes.
- labi izcepts (well done) – temperatūra 77 grādi un vairāk. Cep katru steika pusi 6 un vairāk minūtes.

<b>RIBAS</b>	 RIB ROAST	 RIB STEAK	 RIBEYE STEAK BEZ KAULA	 TOMAHAWK	 BACK RIBS	
<b>KAKLA DAĻA</b>	 CHUCK "7 - BONE" POT ROAST	 CHUCK STEAK BEZ KAULA	 CHUCK EYE STEAK BEZ KAULA	 SHOULDER TOP BLADE STEAK	 CHUCK POT ROAST BEZ KAULA	 SHOULDER TOP BLADE STEAK FLAT IRON
	 SHOULDER POT ROAST BEZ KAULA	 SHOULDER STEAK BEZ KAULA	 SHOULDER CENTER RANCH STEAK	 SHOULDER PETITE TENDER	 SHORT RIBS BEZ KAULA	 SHOULDER STEAK BONE - IN
<b>MUGURAS DAĻA</b>	 TENDERLOIN ROAST	 PORTERHOUSE STEAK	 T - BONE STEAK	 TOP LOIN STEAK BONE - IN	 TOP LOIN STEAK BEZ KAULA	
<b>SIRLOIN</b>	 TRI TIP ROAST	 TRI TIP STEAK	 TOP SIRLOIN STEAK BEZ KAULA	<b>PLECS UN KRŪTIŅA</b>	 "OSSO BUCCO" SHANK CROSS CUT	 BRISKET FLAT CUT
<b>ŠKIŅĶA DAĻA</b>	 TOP ROUND STEAK	 BOTTOM ROUND STEAK WESTERN GRILLER	 EYE ROUND STEAK	 EYE ROUND ROAST	 BOTTOM ROUND ROAST	 ROUND TIP STEAK
	 SIRLOIN TIP CENTER STEAK	 SIRLOIN TIP SIDE STEAK	 SIRLOIN TIP CENTER ROAST	<b>PAVĒDERE UN SĀNS</b>	 SKIRT STEAK	 FLANK STEAK

