

A-17495

A. KRENEV



Lihakaubad

PRAKTILINE KÄSIRAAMAT
MÜÜJATELE



A. KRENEV

LIHAKAUBAD

PRAKTILINE KÄSIRAAMAT MÜÜJATELE

Kohustuslik kontrolliksemplar

RK

„PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“
TALLINN 1948



44586

A-17495

EESSÕNA.

Võidukas sõja lõpp ja üleminek rahuaegsele majanduslikule arengule panid nõukogude kaubandusele uued tähtsad ülesanded.

Elanikkonna normeeritud varustamine kaartide alusel, mis oli vajalik sõjaaegses majanduses, asendati laialdase nõukogude kaubandusega.

Viie aasta plaan näeb ette kiiremat looma- ja linnukasvatuse taastamist ning arengut.

Sarvloomade rohuga söötmise ja nuumamise laialdane organiseerimine, seakasvatuse kiire taastamine kolhoosides, sovhoosides ja kolhoosnikute isiklikes majapidamistes, mis on ette nähtud viie aasta plaanis, kindlustavad vajaliku tooraine baasi lihatööstusele.

Ajaloolises veebruarikuu (1947. a.) ÜK(b)P KK pleenumi otsuses „Abinõudest põllumajanduse tõstmise kohta pärast sõjaaegsel perioodil” on märgitud: „Taastada ja ületada 1948. aasta lõpuks ennesõjaaegne sarvloomade, lammaste ja kitsede arv, ning 1949. aasta lõpuks — sigade arv; tunduvalt ületada ennesõjaaegne tase kogu produktiiv-karja alal viis-aastaku lõpuks”. Pleenum tunnistas vajalikuks suurendada lindude arvu kolhoosides juba 1947. aasta jooksul enam kui kahekordseks võrreldes 1946. aastaga. Uue stalinliku viis-aastaku kestel taastatakse 41 lihakombinaati ja 38 külmutustehast. Liha toodang 1950. aastaks tõuseb 1300 tuhande tonnini. Riiklik ja kooperatiivkaubandus peavad kindlustama

kasvavate kaubaressursside käibesse tõmbamist, stimuleerima kaupade toodangu kasvu, välja töötama uusi kaubaliike, võitlema produktsiooni kvaliteedi eest. Selleks, et toime tulla kaubakäibe laiendamise ülesannetega, peavad kaubandustöölised õppima, peavad pidevalt tõstma oma kvalifikatsiooni, kultuuri ja laiendama oma poliitilist silmaringi.

Käesoleva brošüüri ülesandeks on aidata lihakaupade müüjatel paremini tundma õppida oma eriala, omandada vajalikke teadmisi ja kogemusi selleks, et kaubelda kultuurset, nõukogulikult.

Üldteatmeid lihast.

Liha on üks põhimistest inimese toiduainetest. Ta sisaldab inimorganismile kõik vajalikumad toitained. Tähtsamaks neist on valgud. Peale valkude on lihas veel rida teisi toitaineid — rasvad, süsivesikud, mineraalsoolad jne.

Näiteks keskmiselt nuumatud looma liha sisaldab valke 20,59%, rasva 5,33%, lihamahla 72,52%. Üks kilogramm sellist liha annab inimorganismile 1080 kalorit.

Rasvane sealiha sisaldab valke 14,54%, rasva 37,34%, lihamahla 47,40%; üks kilogramm annab 3285 kalorit. Rasvases lambalihas on 16,36% valke, 31,07% rasva ja 51,19% lihamahla; toiteväärtus vastab 2775 kalorile. Vitamiine leidub lihas väikesel hulgal. Neid (peaasjalikult vitamiini A) leidub maksas, põrnas, südames ja rasvas.

Liha moodustub peamiselt lihastest, kõõlustest, rasvadest ja kontidest.

Samuti kuuluvad liha koosseisu ka vere- ja lümfisooned, närvid, lümfisõlmed jne., kuid nende kogus on suhteliselt väga väike ja liha kvaliteeti need ei mõjuta. Eriti rikkad lihastest on vaagna ja reie osad. Neis looma kehaosades, mis on koormatud töö ajal või liikumisel, näiteks jalad, leidub kõige rohkem sidekudet. Parimateks toidaineteks on lihaste valgud, kuna kõõluste valgud on väiksema toiteväärtusega.

Mida rohkem on lihas sidekudet, seda madalam on ta toiteväärtus, sest temas on vähem toitvaid valke. Selline liha

on kõvem, ta keeb halvasti pehmeks ja on ka maitsetl halvem.

Rasvad jagunevad nahaalusteks, lihastevahelisteks ja sise-misteks rasvadeks.

Suurimat toiteväärtust omavad lihastevahelised rasvad. Nad teevad liha õrnemaks, mahlakamaks ja maitsvamaks ning kõrgendavad liha kvaliteeti.

Kondid moodustavad looma kondikava aluse. Kondid on: a) lamedad ehk plaadisarnased (näiteks peakondid, labakondid), b) torukujulised (õla-, reie- ja teised kondid), c) käsna-taolised (selgroolülid, torukujuliste kontide otsad).

Noorte loomade kondid, kui neis ei ole veel vajalikul hulgal soolasid, on pehmed ning noaga lõigatavad (vasika, põrssa kondid) ja oma ehituselt sarnanevad kõhrega (krõmps-luuga). Kontide rakukeste vahele ja kanalitesse kogunevad rasv ja kondiüdi. Rasva, kondiüdi ning soolade ja liimiainete sisalduse tõttu on kontidel ka oma teatav toiteväärtus. Kontide keetmisel osa neist ainetest eraldub lihaleemesse.

Liha liigid.

Mitmesuguste loomade liha.

Loomade eri liikidest saadud lihal on oma iseärasused, mitmesugune värvus, lõhn, maitse, ehitus ja muud tunnused.

Loomaliikide järgi jaguneb liha: looma-, lamba-, sea-, hobuse- jne. lihaks.

Vastavalt soole eristatakse: pulliliha (kastreerimata isaloomad), kastreeritud isaloomade (härja-) ja emaloomade liha; vanuse järgi — imejate liha (vasikas, põrsas), noorlooma liha (sarvloomad kuni 2 aasta vanuseni) ja täiskasvanud loomade liha.

Loomaliha. Kaubanduslikus praktikas härjaliha ei eraldata lehmalihas. Nii hind kui ka toiteväärtus on neil ühesugused.

Kuid sama tõugu härja ja lehma lihal on siiski mõningad erinevused: rasva jaotus härjalihas on ühtlasem, lehmaliha koed on õrnemad. Rasva hulk loomalihas oleneb looma nuumamisest: mida rammusam on loom, seda rasvasem liha ja seda vähem on temas valke ja vett.

Sealiha. Võrreldes loomalihaga on sealihas rohkem rasva, kuid vähem valke. Liha värvus on hele või heleroosa; liha on pehme ja õrn, ristlambilõike-pind on peeneteraline, hästi eralduvate rasvakihtidega. Tapetud ning puhtaksroogitud sea kere on kaetud paksu tiheda pekikihiga; sisemine rasv on pehme, värvuselt valkjasroosa. Ta keeb väga ruttu pehmeks ja läheb keetmisel valgeks. Rammuleem sealihas on väga rasvane, kuid mitte nii maitsev kui loomalihas.

Kultide (kastreerimata isasigade) liha on kõva, omab eba-meeldivat kõrvalmaitset ja seda tarvitatakse peamiselt vorstide valmistamiseks.

Lambaliha. Lambaliha on peenekiuline, õrn, värvuselt telliskivi-punane. Omab spetsiifilist lõhna, eriti rasvsabalamaste liha.

Üle keskmise ja rasvase rammususega lammaste väline rasvakiht katab kogu keha; sisemine rasv on tihke ja valge. Inimorganismile on lambarasv raskemini seeditav kui sea- või loomarasv.

Vasikaliha. Vasikaliha on suurema vee- ja väiksema rasvasisaldusega kui täiskasvanud looma liha ning seetõttu ka väiksema toiteväärtusega; kuid ta on kergemini seeditav, sest vasika lihased on pehmemad ja õrnemad kui vanal loomal.

Kodujänese liha. Toiteväärtuselt ja rasvasisalduselt on jäneseleliha võrdne üle keskmise nuumatud looma lihaga;

rasva on temas umbes 10%. Kodujänese rasv on kiiresti mõrunev; liha — roosa, hästiarenenud lihastega, tavaliselt ilma nahaaluse rasvakihta.

Jahutatud ja külmutatud liha.

Müügile tuleb liha jahutatult või külmutatult; äsjatapetud looma (sooja) lihaga kauplemine on keelatud.

Jahutatud liha sisemiste kihtide temperatuur on mitte üle $+4^{\circ}\text{C}$. Õigesti jahutatud liha pinnal tekib nn. kuivamise kooruke, mis kaitseb sisemisi lihakihte pisikute eest.

Külmutatud liha erineb jahutatust tahkuse ja temperatuuri poolest.

Liha külmutamiseks kasutatakse madalat temperatuuri, mille juures liha mahl jääb, moodustades jääkristallikesi. Kui liha külmutatakse vähehaaval, s. o. nõrga külma juures, võivad kristallid olla kaunis suured — nähtavad isegi ilma mikroskoobita. Ülessulamisel aeglaselt külmutatud liha muutub vähehaaval lodevaks, sest osa liha mahlast ei imbu lihasse tagasi, vaid läheb kaduma.

Õigesti külmutatud lihal on järgmised tunnused: värvus — kahkjaspunane, väga kõva; rasv on valge, tihke; sõrmega surumise kohale tekib liha pinnal helepunane täpp; raiekoh-tadel on näha väikesed jääkristallid.

Sulamisel selline liha eritab helepunast mahla, mis annab rasvale punaka varjundi. Ülessulanud liha ei oma elastsust ja sõrmega pinnale surutud lohuke ei tasanu.

Kui lihal on külmutatud ainult pealmised kihid, siis ristläbi-lõike-pinnal on näha, et pealne kiht on kahkjaspunane, kuid sisemine — värvuselt normaalne. Sellist liha nimetatakse alakülmutatuks. Kvaliteedilt vastab alakülmutatud liha jahutatud lihale.

Tunduvalt parandab külmutatud liha kvaliteeti kiire külmutusviis.

Mida kiiremini liha külmutatakse, seda vähem pärast ülessulamist ta erineb värskest lihast. Kiirel külmutamisel (külmutuskambrites -23° juures) tekivad väikesed jääkristallikesed, mis on ühtlaselt jaotatud liha kudeses, kiudude vahel



Joonis 1. Lihaskudede ristlääbilõige mõlemal külmutusviisil (vasakul — jääkristallid aeglasel külmutusel, paremal — kiirel külmutusel).

ja viimaste sees (joonis 1). Oma väiksuse tõttu need kristallid ei purusta kudesid, mistõttu kiiresti külmutatud liha ülessulamiseel mahl ei jookse välja, vaid imbub tagasi kiududesse.

Liha kvaliteet.

Kauplusse saabuv liha peab olema värske. Mittevärske liha tarvitamine on ohtlik inimese tervisele ja kauplemine temaga on keelatud. Liha värskest tehakse kindlaks kahel viisil: organoleptiliselt — inimorganite välismeelte abil (nägemise, kompimise, haistmise ja maitsmise teel) ja laboratoorselt — s. o. keemilise ja bioloogilise uurimise teel. Näiteks liha roiskumist võib ära tunda ebameeldiva lõhna järgi. Kui tekib kahtlus organoleptilistes näitajates, siis tehakse liha kõlblikkus kindlaks laboratoorsel teel.

Täiesti terve looma liha ei sisalda pisikuid, vaid need satuvad lihasse ümbertöötamisel, säilitamisel või transportimisel, eriti sel juhul, kui ei peeta kinni sanitaarnõuetest, mispuhul pisikud on liha roiskumise või hallituse tekkimise põhjustajaks.

Liha roiskumine tekib kiiremini juhul, kui hoiuruumis puudub ventilatsioon, õhuvahetus ja temperatuur on üle $+4^{\circ}\text{C}$.

Sellistes tingimustes liha läheb soojaks, libedaks ja mädanemispisikud lagundavad valkained, millega kaasneb halvasti lõhnavate gaaside eraldumine.

Sel juhul liha muudab oma välimust (omandab hallika värvuse), tema tihkus (kompaktsus) väheneb, liha läheb pehmeks, kaotab elastsuse. Lihases võivad tekkida mürgised ained, mis kutsuvad esile inimorganismis raskekujulisi mürgitusi.

Hallitus. Hallituseks nimetatakse erilisi väikesi hulgarakulisi pisikuid — seenekesi. Hallitus koosneb peenikestest niidikestest, mis paljunevad pooldumise teel või eoste abil. Sobiva temperatuuri ja õhuniiskuse juures hallitus areneb. Oma värvuselt jaguneb lihahallitus kolme liiki: hall, roheline ja must. Eriti ohtlikud on must ja roheline hallitus, mis tungivad liha sügavamatesse kihtidesse. Temperatuuri -12° , -13°C juures hallituse arenemine küll katkeb, kuid ta siiski ei hävi.

Hallitusseened eraldavad fermente, mis lagundavad valke ja rasvu. Hallitusega kaetud liha müügile ei lasta. Sagedamini esineb hallitus määrdunud kohtades, kõhuliha kortitudes, kõhunaha sisemisel küljel ja teistes looma keha suurema veesisaldusega osades. Halli hallitust võib selgesti ära tunda jahutatud liha pinnal leiduva kihi uurimisel.

Tapaloomad ja lihasaadused lihakombinaatides peavad läbima hoolika loomaarstliku ja sanitaarse kontrolli, mis kõrvaldab haigete loomade ja tervisele ohtliku liha müügilesatamise võimalused.

Kahtlase värskusega liha tunnused. Tape-
tud looma kere on kas kaetud tuuldunud kõva tumeda koori-
kuga. või ta pind on niiske, kleepuv, kaetud limaga, vahel ka
hallitusega.

Lõike kohal on selline liha värvuselt tumedam kui värske.
Lõike pind on niiske, puudutades jätab filtreerimispaberile
märja jäljendi. Liha mahl on sogane, liha koostis — kohevam
kui värskel, sõrmega surumisel tekkinud auguke ei tasandu
kohe ja vahel üldse mitte täielikult.

Lõhn — hapu, sumbunud, välimistel kihtidel mõnikord ka
roiskunud, kuid sügavamates kihtides roiskumislõhn puudub.

Rasv on tuhm, halli värvust ja lõhn meenutab seisnud
rasva lõhna. Muljumisel määrib, kleepub kergesti sõrmede
külge, mõnikord esineb ka hallitus.

Kondiüdi on kontide küljest lahti ja ta on pehmem ning
tumedam kui värskel lihal, värvuselt matt-valge või hall,
murdekohal ilma läiketa.

Kõõlused on mõnevõrra pehmenenud, värvus matt-valge
või hallikas, liigendid kaetud limaga. Mittevärskest lihast kee-
detud lihaleem (puljong) on sogane, ilma aroomita, tihti sum-
bunud liha kõrvalmaitsega; rasvatilgad on väikesed.

Lihakaupade sortiment.

Müüja peab alati meeles pidama, et küllaldane kaupade
hulk, sortiment ja nende hea kvaliteet on kultuurse kauban-
duse aluseks.

Lihakaupade sortiment jaguneb vastavasse alaliikidesse
loomade või lindude liikide järgi, töötlemisviiside (jahutatud,
külmutatud ja soolaliha), loomade rammususe ja liha sortide
järgi (olenevalt tükeldamisest).

Lihakaupade sortimenti kuuluvad ka tapetud linnud, looma
tapmisel saadud kõrvalproduktid — subproduktid, ja müügiks

valmiskaalutud liha. Eri kaupade rühma moodustavad poolfabrikaadid (poolvalmistooted). Samuti kuuluvad lihakaupade sortimenti ka rasvad (loomade ja lindude), lihakonservid, vorstisaadused, liha kulinaartooted.

Olenevalt produkti liigist jagunevad lihakaubad järgmistesse rühmadesse: 1) loomaliha (täiskasvanud ja noorloomad), 2) sealiha, 3) lambaliha, 4) kodu- ja metslinnud, 5) poolfabrikaadid (kotletid, šašlõkk, šnitsel, ramšteek, biifšteek, ragu, hõfstroganov jne.), 6) subproduktid (keel, maks, kops, neerud, peaaju, pead-jalad jne.), 7) rasvad (looma-, sea-, lamba-, hane-, kondirasv), 8) soolaliha.

Lihakaupade sortimenti kuulub ka vasika, kitse, dzereni¹, põdra, pühvli, kodujänese ja metssea (emise) liha, kuid nendega kaupleb ainult piiratud arv kauplusi.

Rammususe järgi jaotatakse liha järgmistesse rühmadesse: rasvane, üle keskmise, keskmiselt ja alla keskmist nuumatud loomade liha.

Edasi jagunevad sead — peki-, poolpeki-, singi- ja lihasigadeks ning peale nimetatute on veel nn. kooritud liha.

Kodujänese liha jaguneb kahte rühma: 1) rasvane ja üle keskmise nuumatud ja 2) keskmiselt nuumatud.

Olenevalt tükeldamisest kõigi loomade liha, peale kodujänese oma, jaguneb sortidesse: sarvloomad, põdra ja pühvli kere — neljaks sordiks (I, II, III, IV), lamba, sea, vasika, kitse, dzereni ja metssea liha — kolme sorti (I, II, III).

Subproduktid jagunevad nelja rühma (I, II, III, IV).

Tapetud (kodu-) lindude sortiment jaguneb: a) linnuliikide järgi — kanapojad, kanad (täiskasvanud), haned, pardid, kal-kunid, b) töötlemise järgi — rookimata, roogitud ja poolroogitud linnud. Need mõlemad rühmad, vastavalt linnu rammususele ja tema väärtusele, jagunevad kolme sorti (I, II, III).

¹ Baikali taga steppides ja Põhja- ja Ida-Mongoolias elutsev puguga põder-kits (gasell).

Metslindude sortiment jaguneb samuti linnuliikide järgi: metspüüd, põldpüüd (valged, hallid ja mägipõldpüüd), mõtused (mustad — kuked ja hallid — kanad), tedred, faasanid. Kõik need metslindude liigid, vastavalt kauba väärtusele, eraldatakse sortidesse (I ja II).

Parimaks ostjate teenindamiseks peavad lihakaupade sortimendis tähtsal kohal olema poolfabrikaadid — täiesti valmis kaubad või kaubad, mis on ette valmistatud keetmiseks ja praadimiseks.

Liha poolfabrikaate valmistakse looma-, sea- ja lambaliha. Loomaliha valmistatakse näiteks — naturaalantrekot (veisekotlet), biifšteek, šašlõkk, guljašš, ramšteek, lihatäidis, lemmik-kotlet, Moskva kotlet, hakitud šnitsel. Liha poolfabrikaate toodetakse väikeste portsjonitena, kaaluga à 50, 75, 100 ja 125 grammi. Poolfabrikaatide tootmise tähtsus ei seis mitte üksi selles, et kergendada perenaiste kodust tööd, vaid ökonoomsuses: kõrvaltooted, mis perenaised harilikult ära viskavad, kasutatakse tootlustamisettevõtete otstarbekohaselt. Näiteks kontidest saadakse rasva ja samuti valmistatakse kontidest ka erilist jahu sigade nuumamiseks, väetiseks jne.

Uue stalinliku viisaastaku jooksul poolfabrikaatide tootmine suureneb jõudsasti, näiteks lihakotlettide tootmine — 2,5 korda, pelmeenide (lihaklimpide), biifšteekide, hakkimata liha kotlettide, šašlõkkide ja ramšteekide tootmine — 3 korda.

Poolfabrikaatide sortimendis peavad samuti olema lihakontsentraadid ja puljongikuubikud. Lisakaupadena lihakaupluses (osakonnas) on soovitatav müügil pidada lihatoitude lisandeid — pipart, sinepit, kastet jt., samuti borššide ning suppide valmistamiseks vajalikul hulgal kuivi juurvilju.

Loomaliha.

Rammususe kategooriad.

Sarvloomade kered jagunevad vastavalt loomade vanusele kahte liiki: a) täiskasvanud looma kere — vanusega üle 2 aasta ja b) noorlooma kere — kuni 2 aasta vanused.

Noorlooma liha tunnused: lihaskudede värvus — heledam ja rasva värvus — valge. Rammususe järgi jaotatakse täiskasvanud sarvlooma liha nelja kategooriasse: 1) rasvaseks, 2) üle keskmise, 3) keskmiselt ja 4) alla keskmise nuumatud.

Rasvaseks nuumatud. Väga hästi arenenud lihased, konte ei ole üldse märgata, nahaalune rasv katab kogu keha labaluust kuni päraluumügarateni; puusal on lubatud väikesed läbipaistvused; vaagna õõnsus on kaetud paksu rasvakihiga. Lõike pinnal, eriti tagumistel osadel, hästi ilmnev marmoritaolisus.

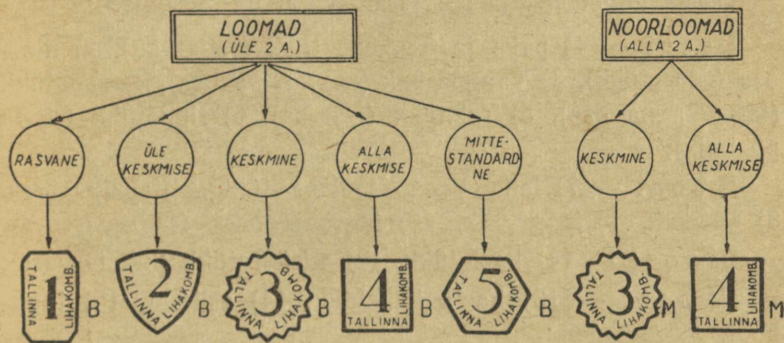
Üle keskmise nuumatud. Lihased on hästi arenenud, konte ei ole märgata. Nahaalune rasvakiht katab kogu keha labakondist kuni päraluumügarateni, kuid puudub ribi vahakohtadel ja reitel; vaagna õõnsus on kaetud rasvakihiga. Tagumise osa lõike pinnal marmoritaolisuse jäljed.

Keskmiselt nuumatud. Lihased on arenenud rahuldavalt. Selgrootülide ogad, päraluumügarad ja reieluupid on märgatavad, kuid mitte teravalt. Nahaalune rasvakiht katab kere alates 8. ribist päraluumügarate suunas, kuid seejuures võivad esineda ka tunduvad vahemikud, kus rasva üldse ei leidu; kaelal, labadel, esimestel ribidel ja reitel leidub rasva väikeste kogustena.

Alla keskmise nuumatud. Nõrgalt arenenud lihased (reielihastes on lohud). Selgrootülide ogad, päraluumügarad ja reieluupid on tunduvalt märgatavad. Nahaalune rasv

puudub, välja arvatud väikesed kogumikud päraluumügarate, nimme ja viimaste ribide piirkonnas,

Noorlooma kered on üle keskmise, keskmiselt ja alla keskmise nuumatud. Üle keskmise nuumatud kere tunnused on samad, mis täiskasvanud looma kerel. Keskmiselt nuumatud noorlooma lihas on hästiarenenud lihased, konte ei ole märgata, nahaalune rasvakiht katab kere alates 8. ribist päraluumügarate suunas, kusjuures võivad esineda ka tunduvad vahemikud ilma rasvakihita. Alla keskmise nuumatud noor-



Joonis 2. Loomaliha tembeldamine rammususe järgi.

looma lihased on arenenud rahuldavalt. Kondid võivad olla vähe märgatavad. Nahaalune rasv puudub. Nii noor- kui ka vanaloomade kered, milliste vastavad näitajad on halvemad kui alla keskmise nuumatud looma kere tunnused, kuuluvad erigruppi, nn. mittestandardsesse (lahjad). Igale lihakombinaadist, tapamajast, või tapapunktist väljalastavale loomakerale poolele või veerandile lüüakse sanitaar-veterinaarinspeksiooni tempel ettevõtte nimetusega. Peale selle peab veel olema tempel, mis näitab looma rammususe kategooriat ja looma vanust, kusjuures rammususe kategooria märgitakse: rasvane — number 1, üle keskmise — 2, keskmine — 3, alla keskmise — 4, mittestandardne (lahja) — 5 (joonis 2). Täis-

kasvanud loomade liha märgitakse tähega T (vene keeles В — взрослый), kuid noorte loomade liha tähega N (vene keeles М — молодняк).

Tükeldamise anatoomilised piirid.

Vastavalt standardile jaotatakse looma poolkere 15 osaks.

Osade nimetused ja sorteerimisviisid on järgmised:

I sort — 1) paks ja õhukene tükk (seljatükk), 2) filee-osa (neerutükk), 3) vaagnatükk (eesvaagna osa), 4) sabatükk (tagavaagna osa), 5) reietükk (reieosa), 6) rinnatükk (rinna põhimik);

II sort — 7) laba koos õlaaluse tükiga (labaluu osa), 8) ribitükk, 9) lappetükk, 10) tagasääretükk (tagasääreosa);

III sort — 11) kaelatükk, 12) esisääretükk (küünarvars);

IV sort — 13) kaela lõiketükk, 14) esikoot, 15) tagukoot.

Standardi järgi on kindlaks määratud järgmised tükeldamise anatoomilised piirid (joonis 3):

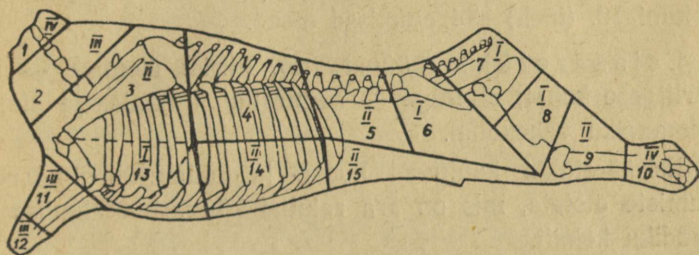
Kaela ots. Piir läheb piki kõverjoont, mis kulgeb läbi teise kaelalüli suunaga 2. kaelalüli keskpaigast üles 1. lüli (atlaslüli) tagumisse ossa. Kontidest kuuluvad kaela otsa juurde 1. ja pool 2. selgrootulist.

Kaelatükk. Piirid: eesmine — ühtub kaela otsa eraldamise piiriga, tagumine — sirge joonena risti üle kaela, täpselt 5. kaelalüli tagant. Tagumise piiri orienteeruvaks indeksiks on labaeelne vajumik rasvakogumikuga, mida läbib eraldamise piir.

Kaelatükki kuuluvad: 2. kaelalüli tagumine pool ja kolm järgmist selgrootüli.

Labakoos õlaaluse tükiga (labatükk). Piirid: eesmine — ühtub kaelatüki eraldamise piiriga; tagumine — 5. ja 6. ribi vahekoht; alumine piir — esimeste ribide keskpunkt.

Labatükk eraldatakse põlvetükist õlaliigese kohast. Kontidest kuuluvad labatükki: kaks viimast kaelalüli, viis esimest seljalüli koos vastavate ribidega, kuid ilma nende alumiste otsteta, mis on ära raiutud rinnatüki eraldamise piirini, labakont koos kõhrega (krõmpsluuga) ilma tema tagumise nurgaga (sulg) ja õlaluu.



Joon. 3. 1 — kaela lõiketükk, 2 — kaelatükk, 3 — labakoos õlaaluse tükiga, 4 — paks ja õhukene tükk (seljatükk), 5 — filee osa (neerutükk), 6 — vaagnatükk (eesvaagna osa), 7 — sabotükk (tagavaagna osa), 8 — reietükk (reie osa), 9 — tagusääretükk (sääre osa), 10 — tagukoot, 11 — esisääretükk (küünarvars), 12 — esikoot, — g rinnatükk (rinna põhimik) 14 — ribitükk, 15 — lappetükk.; rooma numbritega (I, II, III, IV) on märgitud sordid.

Esiselg (seljatükk). Piirid: eesmine — ühtub labatüki õlaalusest tükist eraldamise piiriga, s. o. 5. ja 6. ribi vahel; tagumine — 12. ja 13. ribi vahel; alumine — rinnatüki eraldamise joon, s. o. põiki ribisid, suunaga viimase ribi alumiselt kolmandikult õlaliigesele.

Seljatükki kuulub 7 selgrootüli (6-ndast kuni 12-ndani incl.) seitsme ribiga, mis ära raiutud ribitüki eraldamise joont mööda.

R i b i t ü k k (rinnapõhimik). Ülemine eraldamise piir läbib ribide alumise kolmandiku suunaga põlvekedrast õlaliigesele; tagumine — 5. ja 6. ribi vahelt. Kontidest kuuluvad ribitükki — rinnakont, mis ära raiutud 5. ja 6. ribi vahelise joone jätkamise suuna kohalt, ja esimese viie ribi alumised otsad.

R i n d. Ülemiseks eraldamise piiriks on joon, mis algab viimase ribikondi otsast ja läheb suunaga õlaliigesele; tagumine — 12. ja 13. ribi vahelt minevat sirget mööda.

Rinnatükki kuuluvad rinnakondi tagumine osa koos kõhrega — eraldatud esirinnatükist 5. ja 6. ribi vahekohast, ja 6. kuni 12. (incl.) ribi alumised otsad.

E s i s ä ä r e t ü k k (küünarvars). Piirid: ülemine — küünarliigese kohal; alumine — küünarluu keskmise ja alumise kolmandiku vahekohal.

Esisääretükki kuuluvad kodar- ja küünarluu ilma nende alumiste otsteta, mis on ära raiutud küünarluu alumise kolmandiku kohalt.

E s i k o o t. Eraldamise piir: läbi küünarluu alumise kolmandiku. Siia kuuluvad kodar- ja küünarluu alumised otsad ja randmeliigese kondid.

F i l e e (rostbiif, neerutükk). Eraldamise piirid: eesmine — 12. ja 13. ribi vahel; tagumine — reieluu-pea ees, viimase ja eelviimase nimmelüli vahel; alumine — kõhutüki eraldamise piir.

Kontidest kuuluvad fileesse (rostbiifi) viimane (13.) ribi ilma alumise otsata, mis kuulub lappetükki, viimane seljalüli ja viis esimest nimmelüli.

L a p p e t ü k k. Eraldamise piirid: ülemine — algab põlveliigesest suunaga õlaliigesele; eesmine — 12. ja 13. ribi vahelist sirget mööda, mis suundub keskliinile (valge joon); tagumine — kõhunaha lõpu kohal ja tema vaagna ning reieosade külge kinnitumise kohal.

Lappetükki kuulub viimase (13-nda) ribi alumine kolmandik.

V a a g n a t ü k k (eesvaagna osa). Eraldamise piirid: eesmine — filee (rostbiifi) eraldamise piir, reieluu-pea ees; tagumine — joont mööda, mis läheb otse piki reieluud, läbides ristluu kolmanda ristlülil kohal ja eraldab põlvekedra koos reieluu-peaga.

Kontidest kuuluvad vaagnatükki: viimane nimmelüli, kaks esimest ristlülil ja kolmanda ristlülil esimene pool, niudeluu külgmine haru (reieluu-pea), põlvekeder ja reieluu ülemise ja alumise pea esimene osa.

S a b a t ü k k (kintsu ülemine osa). Eraldamise piirid: eesmine — vaagnatüki eraldamise piir (eesvaagna-tükk), s. o. otse piki reieluud, läbides ristluu kolmanda ristlülil kohal; alumine — moodustab reieluuga täisnurga, läbides teda ülemise kolmandiku kohalt.

Sabatükki kuuluvad: niudeluu alumine osa, häbemeluu ja päraluu, ristluu tagumine osa — alates 3. ristlülil, reieluu ülemine osa ja kaks esimest sabalüli.

R e i e t ü k k. Eraldamise piirid: ülemine — sabatüki eraldamise piir, s. o. reieluu ülemise kolmandiku kohalt; alumine — paralleelselt eelmisele, läbi põlveliigese; eesmine — otse reieluu ees.

R e i e t ü k k i kuulub reieluu ilma ülemise kolmandikuta.

T a g u s ä ä r e t ü k k (sääreosa). Eraldamise piirid: ülemine — kintsu alumise osa eraldamise piir, s. o. põlveliigese kohalt; alumine — risti sääreluule musklite ülemineku kohalt ahhilleuse kõõluseks.

Sääretükki kuuluvad sääreluu ülemine ja keskmine osa.

T a g u k o o t. Eraldamise piir: ühtub koodi eraldamise piiriga. Kontidest kuuluvad siia sääreluu alumine kolmandik ja kannaliigese luud.

Fasseeritud liha.

Lihakombinaatides tarvitatakse fasseerimiseks järgmisi tükke: filee ehk rostbiif, vaagnatükk, kintsu ülemine osa ehk sabatükk, kintsu alumine osa, esiselg, esirind, rind, laba ja tagumine koot — rasvaseks, üle keskmise ja keskmiselt nuumatud loomadelt.

Fasseeritud liha lõigatakse 500-g ja 1-kg tükkideks, kusjuures ei ole lubatud üle kahe lisatüki ühele portsjonile; lisatükid võetakse samast sordist ja samast rammususe kategooriast. Konte võib olla portsjonis kaalult mitte üle 25%. Liha keeratakse tsellofaan-paberisse või pärgamenti; pakk seotakse väljastpoolt paelaga (risti).

Fasseeritud liha tuleb kaupluses hoida $+6^{\circ}$ tempertauuri juures ja kuulub realiseerimisele ühe ööpäeva jooksul.

Loomaliha üksikute osade kulinaarne tähtsus.

Arvestades kere üksikute osade ehitust ja koosseisu, on soovitatav neid kulinaarselt kasutada järgmiselt:

Filee ehk rostbiif — praadimiseks õhukeste tükkidena (ramšteek, rostbiif jt.), filee alumine osa (kõhusein) — suppe, borštšide keetmiseks või guljaši valmistamiseks; lõige fileest — biifsteegiks.

Vaagnatükk (eesvaagna osa) — praeks tükkidena, vaagnatüki ülemine osa koos kondiga — rasvaste suppe keetmiseks, ülemine pehme osa — praadimiseks õhukeste tükkidena, alumine pehme osa (koba) — suppideks ja täidisteks, lõige vaagnatükist — biifsteegiks.

Sabatükk ehk kintsu ülemine osa — praeks tükkidena (hautatud loomaliha) või rasvasteks suppideks.

Esiselg (seljatükk) — praeks tükis, lõige — veisekotletiks, ribiosa — rasvasteks borštšideks.

Laba (labatükk) — kapsasupi ja muude suppide keetmiseks, laba musklitükk — praadimiseks tükina. Mainitud tüki pehmet osa võib tarvitada guljašiks ja kotlettide valmistamiseks.

Rinnatükk — rasvaste suppide, borštšide ja kapsasupi keetmiseks, samuti ka ahjuprae valmistamiseks.

Ribi — rasvaste suppide ja borštšide valmistamiseks; üle keskmise nuumatud looma rinda võib tarvitada ka guljaši valmistamiseks.

Reietükk (kintsutükk) — hautatult ja supilihaks. Pealmise kihi pehme osa — kotletilihaks.

Tagusääretükk — lihaleente keetmiseks, keedetud pehme osa — hakktäidisena.

Kael — hakklihaks ja mitterasvaste suppide keetmiseks.

Lappetükk — kapsa- ja muude suppide keetmiseks või hakklihaks.

Esisääretükk — lihaleente keetmiseks, pehme osa keedetuna — täidiseks.

Kaelaots — lihaleenteks.

Koodiotsad, (esi- ja tagu-) — lihaleenteks ja sültideks.

Looma kere tükeldamise võtted.

Looma kere tükeldamisel peab kinni pidama järgmistest nõuetest. Kõigi tükide lõikepiirid peavad olema siledad; tükeldades liha, peab müüja võimalikult vähendama kadu (lihamahla väljavalgumine, väikesed tükikesed, kondiüdi väljalangemine jne). Ka ebamugavates töötingimustes ei tohi need kaod ületada kindlaksmääratud loomulikke kaonorme.

Kui liha tükeldamisel liha pinnal või sees leidub verevalu-meid või paiseid, tuleb need eemaldada veterinaar-sanitaar-personali näpunäidete kohaselt.

Looma kere tükeldamist on soovitatav teostada järgmise korra järgi:

1) terve kere tükeldamine piki selgroogu paremaks ja vasakuks poolkereks;

2) kummagi poolkere tükeldamine veerandiks — esimeseks ja tagumiseks;

3) iga veerandi tükeldamine sorditükkideks.

Kere tükeldamine kaheks pooleks. Looma kere poolitamine koosneb järgmistest operatsioonidest: 1) lõikamine, 2) ristlülide läbiraiumine kuni reieluu-peani (niudeluu külgmise haruni), 3) selgroo pooleksraiumine reieluu-peast kuni viimse kaelalülini.

Mainitud töö läbiviimiseks peab looma kere olema tagumisi jalgu pidi kahe konksu või vastava hargi otsa riputatud.

Pehme osa poolitamist teostatakse noaga. See seisab selles, et selgroolülide kohal olev pehme lihakiht lõigatakse noaga läbi piki selgroogu. Lõikamine toimub ülalt alla. Loom ripub sellisel juhul seljaga töötaja poole. Selgroolülide jätkud kuuluvad paremasse poolkeresse, sellepärast paremaid neljandikke nimetatakse kontseteks, vasakuid aga pehmseteks.

Ristlülisid raiutakse piki selgroogu, mööda pehme liha lõiget samuti ülalt alla. Siinjuures raiuja seisab looma kere selja pool. Raiunud selgroo pooleks kuni reieluu-peani, ta läheb kere juurde vastupidisest küljest ja poolitab kere kuni viimse kaelalülini.

Töö hõlbustamiseks on vajalik, et tagumised koodid oleksid tõmmatud konksude otsa võimalikult laiali. Erilise tinutatud konksu abil tõmmatakse lappeosa vasakule, et ta ei segaks (ei satuks löögi alla).

Kere tükeldamine neljandikkudeks. Poolte tükeldamist neljandikkudeks on soovitatav teostada abilisega, kes hoiab esimest neljandikku põrandale langemast.

Operatsioon seisab esimese neljandiku eraldamises tagumisest, milline jääb rippuma konksu otsa. Ülesriputatud poolkerel tehakse esialgu läbilõige 11-nda ja 12-nda ribi vahelt.

Vasaku käega läbi selle lõike haaratakse 11. ribi, parema käega aga lõigatakse ära esimene veerand.

Poolkere jaotamist võib teostada ka üks müüja, kuid see võtab palju aega ja seda praktiseeritakse seetõttu ainult väikeste kerede tükeldamisel, mille esimest veerandit võib hoida ühe, s. o. vasaku käega.

Kui puudub võimalus poolkere ülesriputamiseks, pannakse ta lihapakule nahaaluse küljega allapoole, nii et tagumise veerandi suurem osa oleks pakul. Esimest veerandit peab hoidma abiline. Poolkere lihaskude lõigatakse läbi noaga, selgroog aga raiutakse katki kirvega või kiiniga.

Esimese veerandi tükeldamine sortideks. Esimese veerandi tükeldamine koosneb järgmistest operatsioonidest:

a) ettevalmistus tükeldamiseks: 1) veerandi tõstmine ja pakule asetamine, 2) ribide läbiraiumine;

b) standard-tükkide eraldamine järgmises järjekorras: 1) laba, 2) esiselg, 3) kaelaots, 4) kael, 5) labalune tükk, 6) ribi, 7) esisäär ja 8) koodiots.

Müüja keerab konksu otsas rippuva veerandi nahaaluse küljega enese poole ja võttes ühe käega koodist, teisega 12-ndast ribist läbi veerandi eraldamisel tehtud lõike, vabastab veerandi konksu otsast ja viib lihapakule.

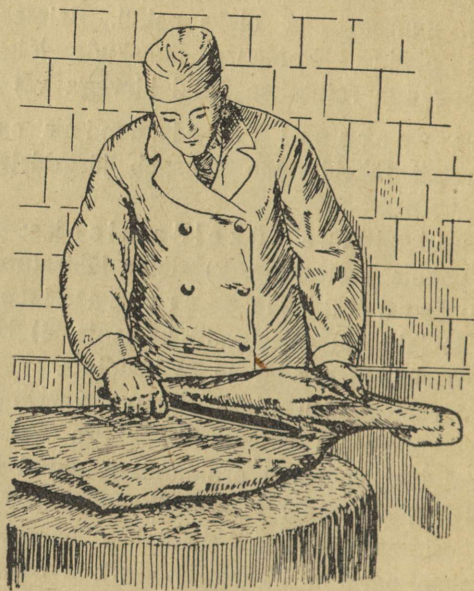
Paremat esimest veerandit kantakse paremal õlal (seejuures võetakse parema käega koodist); vasakut veerandit, vastupidi, kantakse vasakul õlal ja hoitakse koodist vasaku käega. Veerandit ei ole lubatud võtta selgroolülide servast, kuna sel juhul võib kergesti haavata sõrmi.

Veerand asetatakse pakule nahaaluse küljega üles.

Ribide ettevalmistus-raiet teostatakse peale laba eraldamist.

Laba eraldamine toimub kahel viisil: 1) rippudes, s. o. enne veerandi konksult mahavõtmist, ja 2) lamavas

asendis, s. o. siis, kui veerand on asetatud pakule. Laba eraldamine kergendab tunduval määral veerandi tõstmist ja asetamist lihapakule. Algul tehakse teatud nurga all ribile ja laba kõhrele (krõmpsluule) kerge täke. Siis võetakse vasaku käega koodist ning tõmmatakse laba üles, lõigates teda alt noaga kolmest küljest kuni ta eraldub koos koodiga ja koodiotsaga (joonis 4).



Joonis 4. Laba eraldamine jahutatud loomakere veerandist.

Ribide ettevalmistus-raiet teostatakse liharaiumiskirvega ülemist (sirget) esirinna ja rinnatüki eraldamise joont mööda — 12. ribi alumiselt kolmandikult õlaliigesele (joon. 5). Ettevalmistus-raie jagab veerandi kaheks osaks ja kergendab järgnevat tööd. Rinnast ja esirinnast koosnev veerandi alumine pool pannakse kõrvale, ülemine pool jääb pakule.

Esiselja eraldamist alustatakse lüli raumisega. Pärast seda, kui on tehtud kirvega raie 5. ja 6. seljalüli vahel, lõigatakse noaga läbi 5. ja 6. ribi vaheline kude. Esiselja-tüki ribad on vaja risti läbi raiuda, et väiksemate tükide eraldamisel liha lamaks hästi pakul ning ei nõtkuks.

Kaelaots eraldatakse ühe kirvelöögiga piki joont, mis läbib 2. kaelalüli.



Joonis 5. Ribide ettevalmistus-raie.

Kaelatükk eraldatakse samuti kirvega ristlöögiga 5.—6. kaelalüli vahelt. Kaela lihas- ja sidekude lõigatakse läbi noaga.

Õlaalune tükk kirjeldatud tükeldamise järjekorras jääb eraldatuks kõigist külgedest. On vaja ainult kontrollida tükeldamise anatoomilisi piire. Sellega lõpeb esimese veerandi ülemise poole tükeldamine.

Esialgu kõrvale pandud veerandi alumine pool pannakse uuesti lihapakule.

Ribitükk eraldatakse esirinnast kirvelöögiga rinnakondile 5. ja 6. ribi vahelahalt. Ribidevaheline kude lõigatakse läbi noaga.

Esisääretükk eraldatakse kirvega. Esialgu leitakse sõrmega kobades õlaliiges, mida läbib raiepiir. Kirvelöögiga raiutakse läbi liiges, eraldades koodi koos koodiotsaga.

Esikoodiots eraldatakse kahe kirvelöögiga. Esiteks tehakse kerge löök ühelt poolt (küünarvarre keskmise ja alumise kolmandiku vahelahale) ja tugeva löögiga vastaspoolt küljelt eraldatakse koodiots lõplikult (joon. 6.). Koodiotsa ei või eraldada ühe kirvelöögiga, kuna siis torukujulised küünarluud killunevad.

Tagumise veerandi tükeldamine sortidesse. Tagumise veerandi tükid eraldatakse järgmises järjekorras: 1) lappetükk, 2) filee, 3) vaagnatükk, 4) tagusääretükk, 5) sabatükk, 6) reietükk ja 7) koodiots.

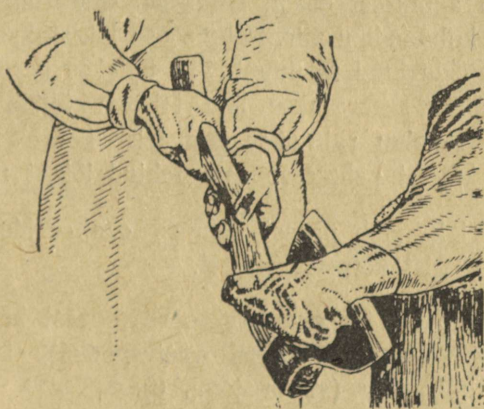
Müüja keerab konksu otsas rippuva veerandi nahaaluse küljega enda poole, võtab konksult maha ja viib lihapakule. Siinjuures tuleb veerandit hoida nii, et selgroolülide teravate äärtega mitte käsi ei haavataks.

Asetades tagumise koodi õlale, tuleb vasaku veerandi selgroolülide servadest haarata vasaku käega, parema veerandi servadest aga parema käega. Pakule asetatakse veerand nahaaluse küljega allapoole.

Lappe eraldamist alustatakse kohalt, kus lõpeb kõhusein ja kus ta kinnitub vaagna ja reieosa külge. Vasaku käega tõmmatakse lahe üles ja eraldatakse noaga saagides. 13-nda ribi ots raiutakse ära noaga.

Landeosa või filee eraldatakse teise töölise abiga, kes hoiab ahhilleuse kõõlusest (säareosas) veerandit ühe käega. Raiepiiri kindlakstegemiseks kõhu poolt küljest leitakse reieluu-pea, mille eest lähebki raiepiir. Siis eraldatakse 5. seljalüli 6-ndast kirvega. Lihaskude lõigatakse läbi noaga.

Filee eraldamist suurtest veeranditest on parem teostada konksu otsas, millega kergeneb tunduvalt liha kandmine.



Joonis b. Torukujuliste kontide raiumine kirvega.

Vaagnatüki eraldamine. Esmalt märgitakse raiepiirid ja tehakse kirvega niudeluule esialgne täke. Siis keera-

takse veerand nahaaluse küljega üles ja asetatakse lülidele. Seejuures peab teda hoidma teine tööline.

Pehme osa lõigatakse noaga piki reieluud kogu raiepiiri ulatuses. Niudeluul eraldatakse kirvega pärast seda, kui kogu lihaskude on läbi lõigatud. Niudeluule tehtud esialgne täke väldib torukujulise kondi killustumise. Vaagnatüki lõplikuks eraldamiseks eraldatakse esmalt kirvelöökidega põlvekeder koos sääreluu alumise pea esimese väljaulatava osaga ja raiutakse siis läbi 3. ristlüli.

Tagusääretüki eraldamine. Enne raiumist leitakse põvelliiges — reieluu ja sääreluu ühinemiskoht. Järgnevalt kirvelöökidega põvelliigese pihta eraldatakse koot koos koodiotsaga.

Puusaosa (sabatüki) eraldamine. Tagumise veerandi tükk, mis on jäänud pakule, koosneb eraldamata kintsu ülemisest ja alumisest osast. Esialgelt märgitakse ära reieluu ülemise kolmandiku piir. Pehme osa lõigatakse läbi noaga seda piiri mööda kuni reieluuni. Siis tehakse kerge (esialgne) löök piki lõiget, keeratakse liha teisele küljele ja tehakse teine lõige. Reieluu raiutakse läbi teise kerge kirvelöögiga vastaspoolt küljest pehmesse ossa tehtud lõiget mööda.

Reietükk jääb pärast ülemise osa eraldamist pakule eraldatuna kõigist kolmest küljest.

Tagukoodiots eraldatakse sääreosast kergete kirvelöökidega, mis tehakse kahelt vastaspoolelt sääreluule, et seda mitte killustada (vaata joon. 6).

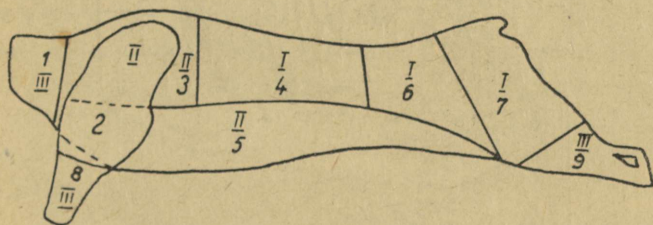
Keskmine liha väljatulek sortides on kindlaks tehtud järgmises ulatuses (%-des vastavalt kehakaalule): esimene sort 55%, teine — 33%, kolmas — 8%, neljas — 4%.

Vasikaliha.

Vasika kere raiutakse esiteks pikuti pooleks — paremaks ja vasakuks. Selle jaotuse piir läheb piki turja läbi kõigi selgroolülide. Pärast seda kumbki poolkere raiutakse sorditük- kideks.

Kaelatüki (III sort) eraldamise piir läheb 5-nda kaela- lüli kohalt piki labaeelset lohku. Jaotusjoon läheb põiki kaela. Kaelatüki juurde kuulub 5 esimest kaelalüli.

Laba (II sort) eraldamise piir läheb ribide pealt piki labaalust kihti; lõikejoon läbib lihased, millega esimene jäse (laba ja õlg) on kinnitatud selja ja rinnaosa külge; laba alu- mine eraldamispäär läbib küünarliigese.



Joon. 7. 1 — kael, 2 laba, 3 — teine kotletitükk, 4 — esimene kot- letitükk, 5 — rind koos lappega, 6 — neerutükk, (nimme), 7 — tagu- kints, 8 — koot, 9 — tagukoot. Rooma numbrid (I, II, III) näitavad sorti.

Teise kotleti-osa (esiselg — II sort) raiepiirid: eesmine — kaela eraldamise joont mööda; tagumine — 7. ja 8. ribi ja neile vastavate selgroolülide vahelt; alumine — rinnatüki eraldamise joont mööda ribide alumise kolmandiku kohalt. Teise kotleti-ossa kuuluvad 2 viimast kaelalüli ja 7 esimest seljalüli koos vastavate ribidega, kuid ilma nende alumiste otsteta, mis kuuluvad juba rinnatüki külge.

Esimese kotleti-osa (I sort) eraldamise piirid: eesmine — teise kotleti-osa eraldamise joont mööda 7. ja 8. ribi vahelt, haarates ka vastavad selgrootülid; tagumine — 3. ja 4. nimmelüli vahelt välimiste nimmelihaste juurdelõikega, mis asuvad 4. ja 5. nimmelüli peal; alumine — piki rinna ja lappe eraldamise joont. Esimesse kotleti-ossa kuuluvad 6 seljalüli — alates 7-ndast, neile vastavad ribad ja 3 nimmelüli.



Joonis 8. Vasika kere tükeldamine.

Rind koos lappega (II sort) eraldamise piirid: ülemine — algab põlvkortsust suunaga õlaliigesele, põiki ribisid; tagumine — piki joont, kus kõhunahk on kinnitunud reieosa külge. Rinnatüki juurde kuuluvad: rinnaluu koos kõhrega (krõmpsluudega) ja kõigi ribide alumised kolmandikud.

Neerutüki (I sort) eraldamise piirid: eesmine — esimese kotleti-õsa eraldamise joont mööda 3. ja 4. nimmelüli vahel; tagumine — ees, piki reieluud, läbides niude ja ristluud 3. ristlüli kohalt; alumine — lappe eraldamise joont mööda. Neerutükki kuuluvad: 3 viimast nimmelüli ja 3 esimest ristluulüli, vaagnaluu, niudeharu, põlvekeder ja reieluu alumise ja ülemise pea esimesed väljaulatuvad osad.

Tagumise kintsu (I sort) eraldamise piirid: eesmine — neerutüki eraldamise joont mööda; tagumine — läbi põlveliigese. Tagumisse kintsutükki kuuluvad: ristluu tagumine pool, 2 esimest sabalüli, vaagnaluud (häbemeluu ja päraluu) ja reieluu ilma reieluu-pea esimeste väljaulatuvate osadeta.

Esikoodi (III sort) eraldamise piirid lähevad risti läbi põlveliigese.

Tagukooti kuuluvad sääreluu ja hüppeliigese luud.

Vasika kere tükeldatakse noaga. Kere poolitamist teostatakse rippuvas asendis (joonis 8), kuid sortidesse tükeldamine toimub lihapakul.

Vasikaliha keskmine väljatulek sortides on kindlaks määratud järgmises ulatuses (% vastavalt kere kaalule): esimene sort — 47%, teine — 35,5%, kolmas — 17,5%.

Sealiha.

Rammususe kategooriad.

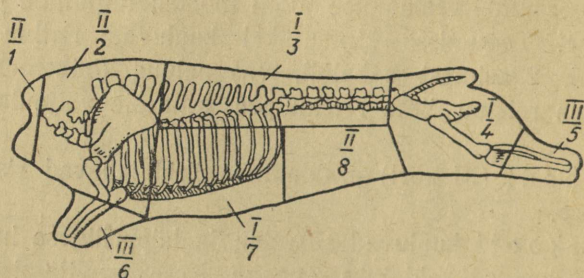
Olenevalt looma rammususest, mis tehakse kindlaks nahaluse rasvakihi (peki) paksuse järgi, jagunevad sead peki-, poolpeki-, singi- ja lihasigadeks.

Pekiseal on peki paksus turja peal 6. ja 7. ribi kohal üle 7 sm, pool-pekiseal — 6 kuni 7 sm incl., singilihal — 3 kuni 5 sm, lihaseal — 1,5 kuni 3 sm.

Kooritud lihaks nimetatakse sealiha, mis jääb järele peki-, pool-peki ja singilihast, kui neist pekk on eraldatud.

Peki paksust mõõdetakse ilma kamarata. Külmutatud sealiha peki paksus arvestatakse 0,5 sm võrra õhemana kõigi rammususe astmete kohta.

Lahjade sigade, kultide ja metssigade liha kaubastamisele ei kuulu. Neid lihaliike tarvitatakse toitlustamiseks pärast vastavat ümbertöötamist.



Joonis 9. Sea kere tükeldamise anatoomilised piirid: 1 — kaelaots, 2 — puhitükk, 3 — karbonaad (selja ja nimme osa), 4 — sink, 5 — tagukoot (sääreosa), 6 — esikoot (esimene säär), 7 — ribi, 8 — lappetükk.

Igal sea kerel või poolkerel peab olema rammususe kateegooriat näitav lipik või tempel ja ettevõtte nimetus (lihakombinaat, tapapunkt), samuti ka veterinaar-arstliku kontrolli tempel.

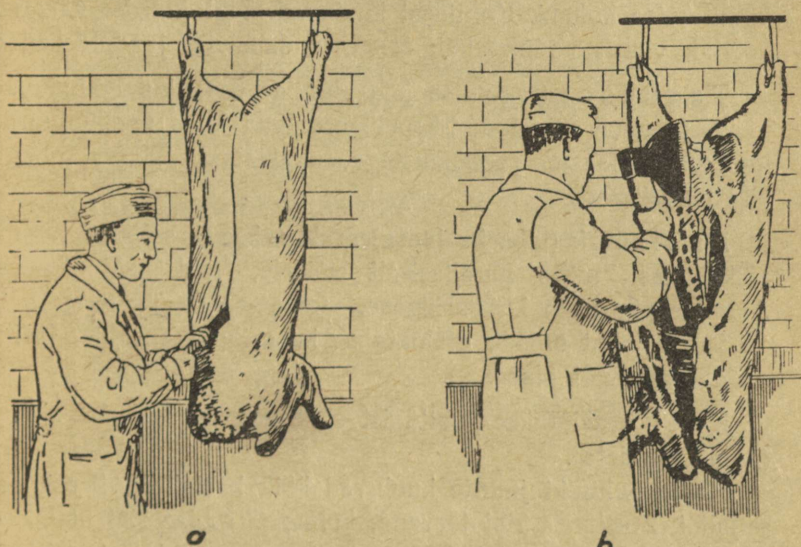
Rammusus märgitakse numbritega: pekisiga — number 1, pool-pekisiga — 2, singisiga — 3, lihasiga — 4. Kooritud liha märgitakse nr. 5. Lahjale sealihale templit ei lööda.

Sea kere tükeldamine. Sea kere tükeldamisel saadud osad (joonis 9) jaotatakse kolme sorti: I sort — sink, karbonaad, ribi, II sort — puhitükk, kael (kaelaots), kubemetükk (lappetükk), III sort — esi- ja tagukoot.

Tükeldamise anatoomilised piirid ja võtted.

Sea kere iga osa jaoks on kindlaks määratud vastavad anatoomilised piirid.

Sea kere poolitamist teostatakse järgmiselt: esmalt lõigatakse lahti selgrooepalne rasva- ja lihakiht (pehme osa lahti lõikamine), siis raiutatakse kere piki selgroogu pooleks ja kummastki poolkerest eraldatakse standardsed tükid — tagumine koot, puhitükk, lappetükk, rind ja kael; viimasena eraldatakse esimene koot (küünarvars) esitükist:



Joonis 10. Sea kere poolitamine: a) pehme liha lõikamine, b) selgroo raiumine kirvega (pikuti).

Pehme osa lahtilõikamine on vajalik selleks, et oleks parem keret piki selgroogu pooleks raiuda; selline ettevalmistus vähendab jäätmete hulka ja raie serv jääb sile (joonis 10-a).

Kere pooleksraiumine toimub rippuvas asendis. Kere riputatakse üles tagumisi jalgu pidi, tõmmates need võimalikult laiemale, et lahtiraiutud pooled teineteisest eemalduksid.

Kirve või kiini kerge te löökidega raiutakse selgroog ülalt alla lõpuni läbi (joonis 10-b). Külmutatud keresid on sobivam raiuda lihapakul. Raiumisjoon peab minema täpselt piki selgroo keskliini.

S i n k (vaagnaosa) eraldatakse noaga viimase ja eelviimase nimmelüli vahelt minevat joont mööda kuni alla lappetükini, s. o. kõhunaha lõppemise ja tema reie külge kinnitumise kohani. Kontidest kuuluvad singi juurde: vaagnakondid, viimane nimmelüli, esimesed sabalülid ja põlvekeder.

T a g u k o o t (tagumise jala alumine osa), kuhu kuuluvad väike ja suur sääreluu, hüppeliigese luud koos nende juurde kuuluvate lihaste ja kõõlustega, eraldatakse singist noaga piki põlveliigest.

P u h i t ü k k (laba kaelaosa) eraldatakse 5. seljalüli tagant põiksuunas, mitte paralleelselt ribidele, vaid neid läbides. Alumine piir läbib küünarliigese.

Sama joont mööda eraldatakse ka esikoot esitükist (põiksuunas puhitüki õlaosale).

K a e l eraldatakse puhitükist enne esimese kaelalüli algust (ilma kontideta).

Kaela puhitüki juurde kuuluvad kõik kaelalülid, 5 esimest seljalüli, 2 esimest ribi tervena, kolme järgmise ribi ülemised otsad, labaluu koos kõhrega (krõmpsluuga) ja rinnakondi esimene osa.

L a p p e t ü k k eraldatakse kolme-nelja noalõikega; viimase ribi alumine ots raiutakse ära noaga.

R i b i t ü k k eraldatakse piki sisemisi nimmelihaseid, kusjuures lõikejoon kulgeb nende tagumiselt otsalt esimestele kaelalülidele. Siinjuures ribid läbitakse piki-seljalihaste kohast.

Pehme osa lõigatakse noaga, kondid raiutakse ühe-kahe noa-
või kirvelöögiga.

Ribitükki kuuluvad rinnakondi tagumine osa ja ribid alates 3. ribist, ära raiutud piki-seljalihaste kohast.

K a r b o n a a d i (turjatüki) juurde kuuluvad seljalülid alates 6-ndast koos vastavate ribidega ja 5 nimmelüli.

Sealiha jagunemine sortide järgi: esimene sort — 57%,
teine — 38% ja kolmas — 5%.

Sea kere osade kulinaarne tähtsus.

Singitükke kasutatakse praeks, šnitsliteks ja hakitud lihast — kotlettideks.

Seljatüki nimmeosa läheb šnitsliteks, seljaosa — hakkimata kotlettideks (karbonaadiks) ja praadimiseks tükkides.

Ribi (tükkidena) — praeks, samuti ka moorimiseks.

Puht läheb supptide ja praadide valmistamiseks, puhilihasterikkam osa — farssideks (hakklihamassiks), lüli ja ribiosa — praadimiseks ja rasvasteks borššideks ja suppideks.

Kael — hernesupiks ja seljankadeks.

Lappetükk — guljašiks ja seljankadeks.

Esikoot läheb puljongilihaks, samuti ka sültide valmistamiseks; pehme osa keedetuna — farss-täidisteks.

Tagukoot läheb lihaleente valmistamiseks, pehme osa (keedetuna) kasutatakse farsiks ja ka iseseisvaks roaks keedetud lihana.

Lambaliha.

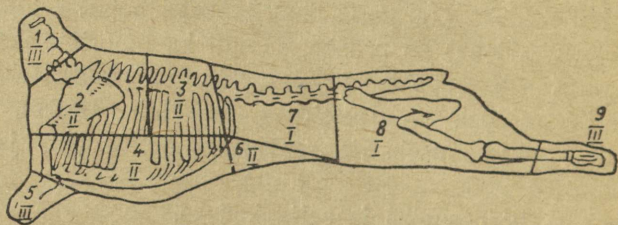
Rammususe kategooriad.

Rammususe järgi jaguneb lambaliha nelja kategooriasse: rasvane, üle keskmise, keskmiselt ja alla keskmise nuumatud. Rammusust määratakse järgmiste tunnuste järgi: rasvases

lambalihas on lihased hästi arenenud, konte ei ole märgata, nahaalune rasv katab kogu kere. Vaagna õõnsus on kaetud rasvakihiga.

Üle keskmise rammususega lambalihas peavad samuti olema lihased hästi arenenud. Kondid ei tohi olla märgatavad, välja arvatud selgrootülide ogakasvundid, mis on kergelt märgatavad turjal. Rasv peab katma kogu kere, ainult turjal võivad olla vahemikud.

Keskmise rammususe juures lihased on arenenud rahuldavalt; on märgata ainult selgrootülide ogakasvundeid; nahaalune rasv katab õhukese kihina selga ja kergelt nimmet ja ribisid; võivad esineda vahemikud laudja ja vaagna ümbruses.



Joonis 11. Lamba kere tükeldamise anatoomilised piirid: 1 — kaelatükk, 2 — labatükk, 3 — turjatükk (karbonaad), 4 — rind, 5 — esikoot (küünarvars), 6 — lappetükk, 7 — neerutükk, 8 — kints, 9 — tagukoot; rooma numbritega on märgitud sordid.

Alla keskmise rammususe juures lihased on arenenud nõrgalt, kondid on tunduvalt märgatavad; kohati leidub rasvakogumikke, kuid need võivad ka puududa.

Lamba kere tükeldamist jaemüügiks teostatakse standardi järgi, millele vastavalt kumbki poolkere jaotatakse üheksaks osaks. Kahte osa — rinda ja lappetükki mõnikord ei eraldata, kuna nad kuuluvad ühte sorti. Lamba kere osade nimetused ja nende sorteerimisviis on järgmine (joonis 11):

I sort — 1) kints (reieosa), 2) neerutükk (nimme);

II sort — 3) rind, 4) lappetükk, 5) labatükk (labaosa), 6) turjatükk (karbonaad);

III sort — 7) kaelatükk, 8) esikoot (küünarvars), 9) tagukoot.

Tükeldamise anatoomilised piirid.

Kints. Piirid: a) eesmine — viimase ja eelviimase nimmelüli vahelt, kohe reieluu-pea (vaagnaluu) eest suunaga põlvekortsule; 6) alumine — piki põikjoont läbi sääreluu, lihaste ülemineku kohal ahhilleuse kõõlusteks.

Kontidest kuuluvad kintsu külge: viimane nimmelüli, kõik ristluulülid ja kõik kere külge jäetud sabalülid, vaagna-, niude-, häbeme- ja päraluud, reieluu ja sääreluu ilma alumise pooleta, mis kuulub juba koodi külge.

Neerutükk. Piirid: a) eesmine — poolkere poolitamise ristjoont mööda viimase ja eelviimase seljalüli ning neile vastavate ribide vahelt, b) tagumine — reieluu-pea eest mööda kintsu eraldamise joont; c) alumine — sirgjoonena põlveliigeselt viimase ribi alumisele kolmandikule.

Kontidest kuuluvad neerutüki külge viimane seljalüli koos vastava ribiga ja viis esimest nimmelüli.

Lappetükk. Piirid: a) eesmine — kere esimeseks ja tagumiseks osaks poolitamise joont mööda viimase ja eelviimase ribi vahelt; b) ülemine — piki sirgjoont põlveliigeselt viimase ribi alumisele kolmandikule.

Kontidest kuulub lappetüki juurde viimase ribi alumine kolmandik.

Turjatükk (karbonaad). Piirid: a) eesmine — asub 5. ja 6. selgoolüli ja neile vastavate ribide vahel; b) tagumine — 12. ja 13. seljalüli ja vastavate ribide vahel; c) alumine —

sirge joonena põiki ribisid, viimase ribi alumiselt kolmandikult õlaliigesele.

Kontidest kuuluvad turjatükki seljalülid alates 6-ndast kuni 12-ndani, viimane kaasa arvatud, koos vastavate ribidega, kuid ilma nende alumiste otsteta.

R i n d. Piirid: a) ülemine — piki viimase ribi alumiselt kolmandikult õlaliigesele minevat joont, b) alumine — piki rinnakondi keskliini, c) tagumine — kere esimeseks ja tagumiseks poolkereks poolitamise joont mööda 12. ja 13. ribi vahelt.

Kontidest kuuluvad rinnatükki ribide alumised otsad ja terve rinnakont koos kõhrega.

L a b a t ü k k. Piirid: a) eesmine — 5. ja 6. kaelalüli vahel, ristsuunaga kaelale; b) tagumine — 5. ja 6. selgrootüli ja neile vastavate ribide vahel; c) alumine — rinnatüki eraldamise joont mööda põiki ribisid.

Kondist eraldatakse labatükk piki küünarliigest läbivat joont.

Kontidest kuuluvad labatükki kaks viimast kaelalüli ja viis esimest seljalüli koos vastava viie esimese ribiga, kuid ilma alumiste otsteta, samuti ka laba- ja õlaluud.

K a e l a t ü k k. Piir läheb põiki üle kaela vahetult 5. kaelalüli tagant piki labaeelset lohku.

Kontidest kuuluvad kaelatükki viis esimest kaelalüli.

E s i k o o t (küünarvars). Piir läheb läbi randmeliigese.

Kontidest kuuluvad esikoodi külge küünar- ja kederluud.

T a g u k o o t. Piir läheb põiki säärt, läbides teda lihaste ülemineku kohas ahhilleuse kõõlusteks.

Lamba kere üksikute osade kulinaarne tähtsus.

Kints — praadimiseks tervelt, žigoo ja šašlōki valmistamiseks.

Neerutükk — praadimiseks tervelt ja üksikute portsjoni-
tena, ka karsi šašlõkkideks.

Turjatükk (karbonaad) — praadimiseks tervelt ja hak-
kimata kotlettideks.

Labatükk — puljongiteks, raguuks ja pilafiks.

Rinnatükk — puljongiteks, raguuks ja pilafiks, praadimi-
seks farsina, samuti ka keedetult.

Kaelatükk — puljongiteks.

Lappetükk — puljongiteks; keedetuna täidisteks.

Esi- ja tagukoot — puljongiteks.

Lamba kere tükeldamise võtted.

Kere tükeldamist on soovitav teostada järgmises järje-
korras: 1) lappetüki eraldamine, 2) kere poolitamine 12. ja
13. ribi vahelt, 3) tagumise poolkere raiumine paremaks ja
vasakuks pooleks, 4) neerutüki eraldamine, 5) esimese pool-
kere poolitamine, 6) tagumiste kootide eraldamine, 7) rinna-
tükkide eraldamine vasakust ja paremast esimesest veeran-
dist, 8) esimese koodi eraldamine, 9) seljaosa (turjatüki)
eraldamine, 10) kaelatüki eraldamine.

Lappetükk lõigatakse ära noaga piki sirgjoont, mis suun-
dub põlveliigeselt viimase ribi alumisele kolmandikule. Ees-
mine piir ühtub rinnatüki eraldamise piiriga. 13-nda (viimase)
ribi ots kuulub lappe külge.

Pärast seda, kui on eraldatud lappetükk, lõigatakse kere
pooleks 12. ja 13. ribi vahelt. Lõikejoon läheb lülisambalt
alla, täpselt piki turjatüki tagumist ja lappetüki eesmist piiri,
s. o. piki piiri, mis jagab kere esimeseks ja tagumiseks poo-
leks. Ribidevaheline lihaskude lõigatakse, lülid aga raiutakse
noaga; kui liha on külmutatud, raiutakse teda raiehaamriga
(kiiniga) või kerge kirvega.

Tagumine poolkere koosneb kahest neerutükist, kahest kintsust ja kahest tagumisest koodist. Esialgu raiutakse ta kiiniga või kirvega piki lülisammast kaheks veerandiks — vasakuks ja paremaks, nagu näidatud joonisel 12-a. Siis eraldatakse kummagi veerandi kintsu küljest järjestikku neerutükk (noaga) ja tagumine koot kiiniga või vähema kirvega.

Tagumisse kooti kuuluvad küünarluu alumine osa ja hüppeliigese kondid. Tagumise koodi eraldamisega lõpeb kere tagumise poole tükeldamine.



a



b

Joon. 12. Lamba kere tükeldamine: a) tagumise veerandi selgroo lahtiraiumine (müüjast vasakul — esimene poolkere), b) esimese poolkere lahtiraiumine piki selgroogu.

Kere esimene pool raiutakse samuti pikuti kaheks veerandiks. See operatsioon koosneb kolmest võttest: 1) lülisamba kohalt lõigatakse läbi liha (pehme lõige), 2) raiutakse pikuti pooleks rinnakont, 3) keeratakse poolkere ümber ja raiufakse pikuti läbi lülisammast (vt. joonis 12-b). Kummastki esimesest veerandist eraldatakse standard-tükid.

Rind koos esikoodiga raiutakse ära kahe-kolme kirve- või kiinilöögiga piki rinnakondi keskliini ning siis eraldatakse veel rind koodist ühe löögiga.

Turjatükk (karbonaad) eraldatakse labatükist 5.—6. seljalüli vahelt kiini abil.

Kaelatükk eraldatakse 5. kaelalüli tagant piki labaeelset lohku; selle tüki juurde kuuluvad kõik viis kaelalüli.

Peale tükeldamist on vajalik kontrollida labatüki eraldamise anatoomiliste piiride õigsust. Labatüki külge kuuluvad järgmised kondid: 2 viimast kaelalüli, 5 esimest seljalüli koos vastavate ribidega, laba- ja õlaluud.

Lambaliha jagunemine sortide järgi: esimene sort 43%, teine — 47%, kolmas 10% kere kaalust.

Muud liha liigid.

Suitsutatud liha. Suitsutatud liha valmistatakse lamba- ja loomalihas. Lamba kered suitsutatakse veeranditena. Looma kere osadest lähevad suitsutamisele rind koos ribiga, õla-, selja- ja nimmetükid.

Suitsutatud liha (lamba- ja loomaliha) on rasvane (valmistatud rasvasest ja üle keskmise rammusast lihast) ja alla keskmise rammususega.

Müügile tuleb suitsuliha sortidesse raiutuna.

Erandina värskest, suitsutatud loomaliha jaguneb mitte nelja, vaid kahte sorti: esimesse sorti kuuluvad esiselg (õhuke ja paks tükk) ja filee (nimmeosa); teise sorti — rind koos esirinnaga ja õlaalune tükk.

Suitsutatud lambaliha jaguneb kolme sorti: esimene sort — kints ja nimmeosa, teine sort — rind, labatükk, lappe- ja seljaosa (turi), kolmas sort — kaelatükk, küünarvars (esimene koot) ja tagumine koot.

Liha peab olema läbi suitsutatud ühtlaselt, omama puhta, kuiva pinna, ilma lõigeteta ja karvade jäänusteta. Värvus lõikepinnal — kirsspunane, ilma hallide täppideta; rasva värvus: lambalihal — valge või roosa, loomalihal — valge või kollakas. Maitset on suitsutatud liha soolakas, ilma kibedaja müü kõrvalmaitseta.

Soolaliha. Soolamine on abinõu liha riknemise vältimiseks. Soolamiseks kasutatakse harilikku keedusoola.

Soolalihatükid peavad olema eraldatud õigesti vastavalt kere tükeldamise anatoomilistele piiridele, värvus — punane või roosa; liha — tihke, ühetasaselt läbi sooldunud, ilma läbi-sooldumata hallikaspruunide laikudeta.

Soolvesi peab olema läbipaistev, punakat värvi, meeldiva lõhnaga, ilma vahuta. Vahu tekkimine näitab, et soolvees toimub roiskumisprotsess.

Soolvee roiskumise algus tehakse kindlaks järgmiste tunnuste põhjal: liha pinnal hallide või pruunide täppide tekkimine, liha lõtvus, roiskunud lõhn, sogane soolvesi.

Soolatuna esineb looma ja lambaliha, mis rammususe järgi jaotatakse kolme kategooriasse: a) rasvane, b) keskmiselt nuumatud ja c) alla keskmise nuumatud. Vastavalt soolamiviisile jaotatakse soolatud liha 2 liiki: a) vürtsidega soolatud liha (pipraga ja loorberilehtedega) ja b) harilikult soolatud liha.

Soolatud lihatükkide pind peab olema puhas, ilma hallituse ja limata, lõikekohast peab liha olema ühtlase värvusega (roosast kuni tumepunaseni); lõhn — iseloomustav heakvaliteedilisele soolalihale, mitte aga roiskunud, läppunud ega hapu. Vürtsidega soolamisel on tuntav vürtsi lõhn. Keedetud soolaliha maitse — normaalne, parajalt soolane, ilma kõrvalmaitseteta.

Soolaliha laotakse eraldi tünnidesse vastavalt liha liikidele ja rammususe kategooriatele, pidades kinni igas tünnis sortide vahekorras, nagu värske lihagi juures. Tükid laotakse

tihkelt, nahaaluse küljega alla poole (tünni põhja poole), ning tünnid täidetakse soolveega.

Tünni kaanele tehakse täpne markeering (šablooni abil) veekindla ja lõhnata värviga.

Soolaliha netokaal määratakse kindlaks pärast soolvee nõrgumist — 2 tundi pärast tünnist väljavõtmist ja restidele asetamist.

K o d u j ä n e s e l i h a. Rammususe järgi jagunevad kodujäneste kehad kolme kategooriasse: rasvased, üle keskmise nuumatud ja keskmiselt nuumatud. Rasvastel kehadel on hästiarenenud lihased, turjal ja kubemes leidub rasvakogumikke, neerud on pooleldi kaetud rasvaga. Igal kehal peab olema veterinaar-sanitaar-arstliku inspeksiooni tempel. Peale selle pannakse tagumise jala välisele küljele (säärele) tempel numbriga, mis näitab rammususe kategooriat: üle keskmise nuumatud — 1, keskmiselt nuumatud — 2.

H o b u s e l i h a (toiduna). Hobuseliha jaguneb: rasvaseks, üle keskmise, keskmiselt ja alla keskmise nuumatuks.

Sarvloomade kerest on võimalik hobuse keret eraldada selgrootülide ja ribide arvu järgi: hobuse kerel on neid 18 paari. Hobuse rasv on kergesti sulav, pehme ja vabalt sõrmedega laiali sõtkutav. Rasvasele hobuselihale pannakse tempel numbriga — 1; üle keskmise nuumatud lihale — 2, keskmiselt nuumatud lihale — 3, alla keskmise nuumatud lihale — 4, mittestandardsele — 5. Müügile tuleb hobuseliha veeranditena või poolkeredena.

Subproduktid.

Loomast saadud teise järgu produktide — subproduktide — hulka kuuluvad: pea, keel, peaajud, kops, maks, süda, mägü, neerud, jalad, udar, lihalõiked, vaheliha jne.

Olenevalt toiteväärtusest subproduktid jagunevad nelja

kategooriasse. Esimesse (kõrgemasse) kategooriasse kuuluvad: keeled, maks, neerud, peaajud, süda, udar, lihalõiked ja vaheliha.

Teise kategooriasse kuuluvad: seapea, lihakont, sabad (ilma nahata), kõrvetatud seapea nahk (otsmik), kopsud, kõri, searibid, puhastatud vats (sarvloomade magu), seamagu, seajalad.

Kolmandasse kategooriasse kuuluvad: hingetoru (trahhee), põrn, sarvloomade pead (ilma keeleta ja peaaajuta).

Ülejäänud subproduktid, ja nimelt — karvast puhastatud sarvloomade jalad, sõrgatsiliigesed, lamba jalad, kordmagu, kõrvad ja mokad, lamba pea ilma keeleta (peaajudega) — kuuluvad viimasesse, s. o. neljandasse kategooriasse.

Keeled. Oma toiteväärtuselt ja maitset on keeled kõrgel hinnatav lihakaup. Nad sisaldavad palju valke ja rasva. Suurima toiteväärtusega on loomade keeled, teisel kohal on sea- ja kolmandal lamba keeled. Keeli müüakse ilma kõripealse kõhreta kas jahutatult, soolatult, suitsutatult või külmutatult. Keeli tarvitatakse teise roana kartulipüreega või roheline lehtsalatiga.

Peaajud sisaldavad palju valke, rasva ja fosforisoolasid ning nad on inimorganismile hästi omastatavad.

Peaajude vastuvõtmisel tuleb pöörata erilist tähelepanu nende värskusele, terviklusele ja vigastamatusele; nad peavad olema hoolikalt puhastatud verest, käega katsudes kuivad ja jahtunud.

Maks on samuti väga toitev produkt, omab omapärast maitset ja sisaldab rikkalikult vitamiini A. Maksa kasutatakse pirukate täidise valmistamiseks ja praadimiseks võis üksikute lõikudena (kaetud jahuga).

Müügile tulev maks peab olema värsked, tõmmukas-punast värvi, hoolikalt puhastatud verest, sapipõiest ja sapisoontest, täppideta ja sügavate armideta.

Külmutusruumi puudumisel tuleb maks kohe realiseerida, sest ta rikneb ruttu, kaotab oma värvuse ja kattub täppidega. Kõige parem on säilitada maksa külmutatud kujul, vältides tema ülessulamist.

Kopsud ei oma suurt toiteväärtust ega head maitset, kuna neis leidub palju vett, sidekudet ja veresooni; nad keevad pehmeks halvemini kui liha ja on raskelt mälutavad. Rasva on neis õige vähe, valke mitte üle 15%. Kopsu tarvitatakse peaausjalikult pirukate täidiseks.

Kopsude vastuvõtmisel tuleb pöörata tähelepanu nende värskusele ja töötlemise puhtusele.

Ostjale tuleb soovitada kopsu kasutada kas keedetult peenedatud kujul või küpsetatult searasvas.

Neerud on eriti tihke koostisega ja valmivad alles pikaajalisel keetmisel. Neerud omavad erilise kõrvalmaitse, mis on tingitud neis esinevatest sooladest. Neerudest valmistatakse rassolnik-suppe ja hautatud roogasid.

Üleliigsete soolade eraldamiseks tuleb neerusid leotada, maitse parandamiseks aga kupatada.

Kaupluses hoitakse neerud ühekordselt laotuna vastaval alusel.

Vats (sarvloomade esimene magu). Vatsad tulevad kauplusse müügile lihakombinaadist hoolikalt pestuna ja puhastatuna sisemisest ja välimisest kestast.

Vatsaliha on karm ja nõuab pikaajalist keetmist.

Süda omab sama toiteväärtust mis liha, kuid keeb halvemini pehmeks, sest ta on tihke ehitusega. Südamemusklite liha ei jagune keetmisel niitideks. Südant kasutatakse pirukate täidiste valmistamiseks.

Udar koosneb erilisest koest, mis on rikas rasvast ja veresoontest. Valke on temas vähem kui teistes subproduktides. Udaralihast valmistatakse praadi.

Tapetud linnud.

Kodulinnud.

Kodulindude liha on pehmem ja õrnem kui loomal. Kalkunite ja kanade liha on valge, kuid partide ja hanede omatumedam, tihke ja rasvanem. Kodulinna liha väärtus oleneb tõust, vanusest ja rammususest.

Noorte kodulindude — kanapoegade (3 kuu vanused), noorkanade (kuni munemiseani) ja kukepoegade liha on õrnem ja maitavam kui vanade lindude liha. Kana liha on õrnem kui kuke liha.

Kodulinna vanus määratakse kindlaks järgmiste tunnuste põhjal:

Noored kanad on võrdlemisi väikesed, nahk on neil õrn, valge, sile, sinakate soontega, mis on rohkem märgatavad külgedel ja tiibade all; mõnedes kohtades — nimelt külgedel — on nahk kaetud udemetega; kõndid on painduvad, eriti rinnakont; noka alumine pool on kergesti painduv; suled on tihked ja läikivad; lokutid ja hari — mõõdult mitte eriti suured, helepunast värvust, õhukesed ja siledad; vaagnakõndid on katsudes tunda allpool päraavaust ja puutuvad kokku, kuna noored kanad ei ole veel munenud; jalgade alumistel osadel olevad soomused on asetatud katusekivide kujuliselt. Nad on läikivad, õhukesed ja siledad, ilma kortsudeta.

Noortel kukkedel on kannused lühikesed, pehmed, sirged ja liikuvad; küüned lühikesed, teravad, varbad kergelt painduvad.

Vanadel kanadel, vastupidi, on lokutid, hari ja kõrvanibud krobelistel, samuti nahk krobestunud, valkjaskollane, ilma siniste soonteta.

Noortel partidel ja hanedel on hingekõri kergesti kokkukurutav ja liikuv, vanadel aga liikumatu ja paindumatu.

Linnu kvaliteedi määramisel tuleb tähelepanu pöörata linnu kaalule, vanusele, rammususele ja värskusele. Suurem kaal on rammususe ja tõu näitajaks. Nuumatud lihakanad on raskemad samavanadest munakanadest.

Noorte lindude liha on õrn, valgurikas, kuid siinjuures rohkem vett sisaldav ja vähema rasvasisaldusega. Rammusus määratakse kere ümaruse ja nahaaluse rasvakihi järgi.

Värskus tehakse kindlaks järgmiste tunnuste põhjal: nahk — valge, kollaka varjundiga, puhas; liha — tihke; silmad — läikivad, punnis; löikehaav — värsked; lõhn — normaalne.

Seisnud linnul on nahk tumedam või isegi sinakas, eriti kõhunahk; pugu ja tiibadealune — pehme, kergesti rebenev; liha — lõtv; kaelahaav — määrdunud; lõhn — ebameeldiv.

Haigelt tapetud linnud on kõhnad, nahk kortsuline, tihti täpiline, liha värvus tuhm-kollane, hari kahvatu.

Tapetud kanad jagunevad järgmistesse kategooriatesse:

1) kanapojad — kanakesed ja kukekesed kuni 7 kuu vanuseni; kitkumata ümbertöötatud kere kaal — 500 kuni 1100 g; kitkutud kere kaal — 350—700 g;

2) noored kuked ja kanad kuni ühe aastani ja kuked pehmete kannustega, mille pikkus on mitte üle 10 mm;

3) kanad ja kuked üle ühe aasta, krobeliste soomustega jalgadel; kannused kukkedel üle 10 mm pikad.

Töötlemisviisi järgi kõik kategooriad jaotatakse — puhastatuiks, pool-puhastatuiks ja puhastamatuiks.

Puhastatud kehadel on välja võetud kogu sisikond, pea — kuni 2. kaelalülini (incl.); jalad — põvelliigeseni ja tiivad — küünarliigeseni eraldatud.

Pool-puhastatud kanadel on välja võetud ainult sisikond.

Vastavalt temperatuursele menetlusele liigitatakse tapetud kanad: jahtunud, jahutatud ja külmutatud.

Jahtunuiks nimetatakse keresid, mis on jahutatud mitte alla 2 tunni. Jahutatud kanadel (kunstlikul jahutamisel) on kere temperatuur 0 kuni $+4^{\circ}\text{C}$, aga külmutatuil mitte üle -6°C .

Rammususe ja töötlemisviiside järgi kõigisse liikidesse ja kategooriatesse kuuluvad kodulindude kehad (välja arvatud kuked) jagunevad sortidesse järgmiselt: kõrgem, I, II ja III, kuna kukkede kehad jagunevad ainult kolme sorti — I, II ja III.

Tapetud lindude kohta on nõutavad järgmised tingimused:

Kehad peavad olema verest kuivad, puhtad, ilma iga-suguste roiskumistunnusteta; pugu ja sisikond vabastatud toidujäätmeist ja roojast; suu ja nokk puhastatud verest; suhu peab olema pandud tropp valgest või hallist pakkimis-paberist; pea ja kael (kuni 2. kaelalülini) jäetud sulgedesse ja keeratud valgesse või halli pakkimispaberisse, jalad puhtaks pestud, kanadel ja kalkunitel puhastatud lubjanibudest. Rasva rohelineks muutumise vältimiseks tehakse hane kerele tagu-osa piirkonda sügav kolmnurkne lõige kogu rasvakihi pak-suse ulatuses. Kanadel ja kalkunitel on lubatud pugu eralda-mine naha lõike kaudu, mis nõelutakse pärast kinni valge või pleekimata niidiga.

Rammususe järgi kõik kehad peavad vastama järgmistele nõuetele:

K a n a p o j a d. Kõrgem sort: hästiarenenud lihaskude; rinnakondid mittemärgatavad, tunduvad rasvakogumikud tagumises osas; selja peal kaelast kuni sabanipuni ühtlane rasvariba, samuti peab olema rasv ribadena mõlemal pool rinda.

I sort: hästiarenenud lihaskude; kaelakondi turi kergelt märgatav; nahaalused rasvakogumikud taguosas ja selja peal ühtlase ribana; rasvakogumikud rinnal võivad puududa.

II sort: rahuldavalt arenenud lihaskude; rinnakondi nibu märgatav; mitte suured nahaaluse rasva kogumikud taguosas ja seljal — kitsa katkeva ribana.

III sort: nõrgalt arenenud lihaskude, rinnakuhari tunduvalt märgatav; vähesed nahaaluse rasva kogumikud ainult taguosa piirkonnas; kui lihaskude on hästi arenenud, võivad rasvakogumikud ka puududa.

Noored linnud. Kõrgem sort: hästi arenenud lihased; rinnakuharja ei ole märgata; paksud nahaaluse rasva kogumikud taguosas ja seljal, samuti ribadena mõlemal pool rinda.

I sort: hästi arenenud lihaskude, rinnakuhari nõrgalt märgatav; nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal, samuti ribadena rinna mõlemal poolel.

II sort: rahuldavalt arenenud lihaskude; rinnakuhari märgatav; väikesed nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal (kaelast kuni sabanibuni) — ribana, mis katkeb tiibade kohal.

III sort: nõrgalt arenenud lihaskude; rinnakondinibu tunduvalt väljas; üksikud nahaaluse rasva kogumikud ainult tagumises osas; juhul, kui lihaskude on rahuldavalt arenenud, võivad rasvakogumikud ka puududa.

Kanad ja kalkunid. Kõrgem sort: väga hästi arenenud lihaskude; filee täiesti ümmargune; paksud nahaaluse rasva kogumikud esinevad üle kogu kere (välja arvatud reied ja küljed tiibade alt).

I sort: hästi arenenud lihaskude; filee tunduvalt ümmargune; rinnakuhari vaevalt märgatav; tunduvad nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal, samuti ribadena mõlemal pool rinda.

II sort: rahuldavalt arenenud lihaskude; rinnakuhari võib olla kergelt välja paistev; nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal — ribana kaelast kuni sabanibuni.

III sort: nõrgalt arenenud lihaskude; rinnakuhari välja paiste; väikesed nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas (või rasvajäljendid tagumises osas, kuid täiesti rahuldavalt arenenud lihaskude).

K u k e d. I sort: hästi arenenud lihaskude; filee ümmargune; tunduvad nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal, samuti ka ribadena mõlemal pool rinda.

II sort: täiesti rahuldavalt arenenud lihaskude; rinnakondi nibu võib natuke välja paista; nahaaluse rasva kogumikud tagumises osas ja seljal katkemata ribana kaelast kuni sabanibuni.

III sort: nõrgalt arenenud lihaskude; rinnakondi nibu hästi märgatav; väikesed rasvakogumikud tagumises osas; (lubata-
vad ka kered ainult rasvajäljenditega tagumises osas, kuid täiesti rahuldavalt arenenud lihaskoega).

Kuked üle kahe aasta vanad, üle 15 mm pikkuste kannus-
tega, vaatamata rammususele, esimesse sorti ei kuulu.

P a r d i d j a h a n e d. Kõrgem sort: väga hästi arenenud lihaskude; rind ümmargune; hulgalised nahaaluse rasva kogumikud üle kogu kere; hanedel rasvakihi paksus tagumises osas mitte vähem kui 1,5 sm.

I sort: hästi arenenud lihaskude; rinnakuhari vaevalt märgatav; nahaalune rasv katab kogu kere ühtlase kihina, peale kintsude ja tiibade; suured kogumikud tagumises osas.

II sort: rahuldavalt arenenud lihaskude; rinnakondi nibu märgatav; nahaaluse rasva kogumikud katavad kogu kere, peale kintsude, tiibade ja külgede.

III sort: nõrgalt arenenud lihaskude; rinnakondi nibu hästi märgatav, väikesed rasvakogumikud tagumises osas.

Kõigisse liikidesse ja kategooriatesse kuuluvate lindude nahk peab olema puhas, ilma sulgede jäätmeteta ja otsteta, ilma kriimustuste, rebendite, täppide ja vereplekkideta.

Kõrgemal sordil on lubatud ainult üksikud kerged kriimustused, kuid mitte fileel. Esimesel sordil võivad olla seljal üksikud suletüükad, üksikud kerged kriimustused, kuid mitte üle kahe naharebendi (pikkuselt kumbki 1 sm); kriimustused ja rebendid ei tohi olla fileel. II-sordil võivad olla ainult üksikud suletüükad, nõrgad täpid (sinised plekid), kerged kriimustused, naharebendid pikkuselt mitte üle 1 sm.

Halvasti kitkutud kehad, sulerootsude kriimustuste, marastuste, naharebendite, täppide ja väikeste vereplekkidega kuuluvad kolmandasse sorti.

Kõik need defektid II ja III sordil, kui nad tunduvad rikuva kehade välimust, on lubamatud.

Kaks korda külmutatud, muutunud värvusega ja tunduvalt moonutatud linde, vaatamata nende rammususele ja töötlemisviisile, ei saa arvata kõrgemasse või esimesse sorti.

Linnud, mis vastavad rammususelt kõrgemale, I või II sordile, kuid töötlemisviisilt ja välis-ilmelt ei ole neile sortidele vastavad, arvatakse ühe astme võrra madalamasse sorti.

Tapetud linnud, mittevastavad III sordi nõuetele, mis on kaetud sulerootsudega, suurte nahaaluste vereplekkide või suurte naharebenditega, kaotanud oma välise kuju tugeva deformatsiooni ja tumenemise tõttu, kõhnad, rikutud närijate poolt või roiskumise tunnustega (hallitanud, rohelse värvusega, limaga kaetud, kõrvallõhnaga) kaubastamisele ei kuulu.

Tapetud linnud pakitakse liikide järgi (kanad, kalkunid, pardid, haned), kategooriate järgi (kanapojad, noored kanad, kanad, kuked), sortide ja töötlemisviiside järgi (puhastamata, osaliselt puhastatud ja puhastatud) vastavasse kastidesse. Ühte kasti pakitakse: kanu — 12 või 20 tk., kalkuneid — 5 või 6 tk., parte — 6 või 12 tk., hanesid — 5 või 6 tk. Kasti põhi ja küljed kaetakse valge või halli pakkimispaperiga nii, et väljaulatava paberi otstega oleksid linnud ka pealt kaetud.

Exhib. noor. Tart.

Metslinnud (palulinnud).

Metslindude hulka kuuluvad metspüüd, tedred, mõtused, nurmkanad, rabapüüd, mägi-püüd ja faasanid.

Metslinnud tulevad müügile kitkumata (sulgedega), külmutatud kujul. Väärtuse järgi jagunevad metslinnud kahte sorti. Esimesse sorti kuuluvad linnud, mis ei ole püüdmisel rikitud, muljumata, puhta sulestikuga, vigastamata silmadega ja värske kaelaga. Teise sorti kuuluvad väikeste vigastustega linnud, halvasti-kitkutud, määrdunud sulestikuga. Riknenud metslinde eraldatakse järgmiste tunnuste abil: nokk — tuhm ja hall; suus võib esineda hallitus ja hapu lõhn; silmad — tuhmid ja sisse vajunud; nahk — tumehall, roheka varjundiga, niiske, eritab ebameeldivat lõhna. Selliseid linde ei ole lubatud müüa.

Metslinnud pakitakse kastidesse, mille mõlemale otsale märgitakse lindude nimetus. Metspüüd märgitakse tähtedega „MP”, rabapüüd — „RP”, nurmkanad — „NK”, mägi-püüd — „Mäe P”, tedred — „T”, mõtused — „M” ja faasanid — „F”.

Liha poolfabrikaadid.

NSV Liidu lihatööstuse ettevõtete poolt väljalastavad liha poolfabrikaadid valmistatakse heakvaliteedilisest ja kontrollitud toorainest rangete sanitaareeskirjade kohaselt.

Poolfabrikaatide liigid.

Liha poolfabrikaate toodetakse kolme liiki — naturaalsed, paneeritud ja hakitud. Naturaal- ja paneeritud poolfabrikaatide valmistamiseks loomalihast tarvitatakse esiselga, lõiketükki (nimme sügavad lihased) ja vaagnatükki, kõik kõõlustest

puhastatult. Sea ja lamba kerest läheb poolfabrikaatide valmistamiseks peaaesjalikult rinnatükk; sea rinnatükist eraldatakse enne pekk. Ülejäänud kereosad lähevad hakitud poolfabrikaatide valmistamiseks. Lisatoorainena tarvitatakse värskeid mune, jahu ja kuivikuid.

Lihatööstuse ettevõtete poolt toodetakse järgmisi poolfabrikaate:

Naturaal-poolfabrikaadid. Loomaliha: 1) moskva ja lemmik-kotletid, 2) kuubikrostbiif, 3) veisekotlet (antrekot), 4) bõfstroganov, 5) naturaaliifsteek, 6) nuiatud biifsteek, 7) langett, 8) šašlõkk väljalõike-tükist, 9) neerud fri. Kõigil neil juhtudel on ühe portsjoni kaal 125 g.

Sealiha: 1) naturaalkotletid, 2) eskalopp, 3) naturaalsnitset, 4) šašlõkk, 5) fassseeritud peekon.

Lambaliha: 1) naturaalkotletid (kaal 125 g), 2) bakuu šašlõkk (kaalu-kaup), 3) moskva šašlõkk, 4) raguu, 5) naturaalsnitset, 6) eskalopp (kaal 125 g). Naturaal-poolfabrikaate toodetakse üle 20 liigi.

Paneeritud poolfabrikaadid. Loomaliha: 1) ramsteek, 2) täkitud biifsteek, 3) peajud kuivikutega.

Sealiha: kotlet hakkimata lihast, 2) šnitset hakkimata lihast.

Lambaliha: 1) kotletid hakkimata lihast, praad rinnatükist, 3) šnitset hakkimata lihast.

Hakitud poolfabrikaadid. 1) moskva kotletid loomaliha (50 g), lemmik-kotletid (75 g), požarski kotletid sealiha (75 g); 2) hakitud šnitset (100 g); 3) liharullid (100 g); 4) lihapullukad (tefteli) (25 g).

Hakitud lihast ja nisujahust valmistatakse lihaklimpe: extra, siberi, lamba- ja loomaliha klimpe; samuti valmistatakse klimpe ka subproduktidest. Hakitud poolfabrikaatide hulka kuulub ka lihatäidis (valmistatud mitte kaupluses vaid lihakombinaadis).

Loomalihast naturaal-poolfabrikaadid. Kotletid valmistatakse ilma kõõlusteta ja kelmeta, jahtunud lihast, kusjuures lisatakse nisuleiba 15% (kaalust).

Kuubikrostbiif valmistatakse kõõlustest vabastatud looma rostbiifi-tükist. Portsjonid lõigatakse kuubikuteks, mille iga külje pikkus 3 sm, ja laotakse neljakandilistesse pakikes-tesse, mis ümbritsetakse tsellofaan- või pärgament-paberiga. Pakikestele kinnitatakse vastav etikett.

Veisekotlet (antrekot) valmistatakse seljatüki paksu serva pehmest osast, mitte alla keskmise nuumatud looma lihast. Lihatükikesed lõigatakse risti lihaskoele portsjoniteks kaaluga à 125 g ilma lisatükkideta. Lõigatud kotletid laotakse ridadena serviti erilistesse kastidesse, milledes nad toimetatakse kauplusse.

Böfstroganov valmistatakse rostbiifi tükist. Viiludena lõigatud liha klopitakse ja lõigatakse siis väikesteks ribadeks. Böfstroganov pakitakse samuti kui kuubikrostbiif.

Naturaal-biifsteek — valmistatakse rostbiifi-tükist, lõigates tema põiktükkidena — kaaluga 125 g ilma lisatükkideta. Biifsteegid laotakse ridadena erilistesse kastidesse.

Nuiatud (täkitud) biifsteek võib olla valmistatud keskmiselt, üle keskmise ja hästi nuumatud looma vaagna, sabatüki ja kintsu alumise osa pehmest lihast. Lõigatud portsjonid riibitakse erilisel masinal (riip-masin); pakitakse samuti kui kuubikrostbiif.

Langett valmistatakse rostbiifi väljalõikest tükkidena (portsjon sisaldab kaks tükki, kaaluga kokku 125 g), mis pakitakse tsellofaani või pärgamenti.

Šašlõkk rostbiifi väljalõikest (110 g) valmistamisel lisatakse 8 g seapekki ja 7 g värsket sibulat. Väljalõiked lõigatakse õhukesteks tükkideks (à 10—15 g), mis vaheldumisi peki- ja sibulatükkidega lükitakse peenele puupulgale.

Iga portsjon mässitakse tsellofaanpaberisse või pärgamenti, mille servad keeratakse kokku.

Guljašš valmistatakse kintsu, sabatüki ja vaagna pehmest lihast ning teiste poolfabrikaatide valmistamisel saadud lihalõigetest. Liha lõigatakse tükkideks à 10—20 g, mis pakitakse samuti kui kuubikrostbiif.

Neerud fri. Looma neerud vabastatakse nahakilest, veresoonte ja kusejuhtme otstest ja pestakse külmas vees. Siis lõigatakse nad risti viiludeks ja pakitakse nagu kuubikrostbiif.

Sealihast valmistatavad naturaal-poolfabrikaadid. Naturaalkotlet valmistatakse seljatükist, millele jäetakse 1 sm paksune pekikiht. Selgrootülid koos ogajätkuga saetakse maha. Seljatükk tükeldatakse nii, et igasse portsjonisse jääks nagu käepidemena ribi alumine, lihast paljastatud ots. Portsjonid (à 125 g) valmistatakse ilma lisatükkideta; fasseriitakse samuti kui kuubikrostbiif.

Eskaalopp lõigatakse kontidest vabastatud seljatüki filee- (nimme-)osast; pekki jäetakse 0,5 — 1 sm paksune kiht. Filee lõigatakse pikuti viiludena, igasse (à 125 g) portsjonisse kaks tükki ja pannakse pakikestesse.

Naturaalšnitset valmistatakse kontidest ja kõõlustest vabastatud seljatükist ja tagumisest kintsust. Pehme liha lõigatakse viitlõikega risti üle lihaskiudude ühe tükina (125 g). Šnitset pakitakse samuti kui veisekotlet (antrekot).

Šašlõkk. Seljatüki ja kintsude tükeldamisest järele jäänud lihatükid kasutatakse šašlõki valmistamiseks. Selle poolfabrikaadi portsjoni üldkaal on 125 g (sealhulgas 115 g sealihha ja 10 g värsket sibulat). Liha lõigatakse tükkideks kaaluga à 10—15 g, mis vaheldumisi sibulalõikudega lükitakse peenele puupulgale. Sealihast šašlõkk pakitakse samuti kui loomalihaš šašlõkk.

Fasseeritud peekon — lõigatakse erilistel masinatel (peekonilõikamismasin) õhukesteks viiludeks. Need pakitakse pärgamenti või tsellofaanpaberisse 100- või 200-g portsjonitena.

Naturaal-poolfabrikaadid lambaliha. Naturaalkotlet (125 g) valmistatakse mitte alla keskmise nuumatud lamba kere seljatükist. Selgrootülid koos ogajätkudega saetakse maha. Portsjonid lõigatakse selliselt, et portsjonis ei oleks üle ühe ribi. Kotlet pakitakse samuti kui veisekotlet.

Šašlõkk bakuu moodi valmistatakse mitte alla keskmise nuumatud lamba kere kõigist osadest, välja arvatud kael ja lappe esimene ja tagumine koot. Liha raiutakse koos kontidega 20—25-g tükkideks. Raiutud tükikesi müüakse kaaluga.

Šašlõkk Moskva moodi valmistatakse mitte alla keskmise nuumatud lamba liha. Portsjonis peab olema 115 g liha ja 10 g sibulat. Valmistamine ja pakkimine on samad, mis sealihaga šašlõkilgi.

Ragu valmistatakse mitte alla keskmise nuumatud lamba laba- ja rinnatükist. Poolfabrikaat ei kuulu portsjonitesse jaotamisele ja seda müüakse kaaluga.

Naturaalšnitsel ja eskalopp valmistatakse samadest kereosadest (mitte alla keskmise nuumatud), millest oli valmistatud sealihast naturaalsnitsel ja eskalopp.

Paneeritud poolfabrikaadid. Selle grupi poolfabrikaatide töötlemiseks valmistatakse liezoon-paneer.

Liezoon-paneer valmistatakse veega vahule klopidud värsketest munadest. Ühe muna kohta võetakse 100 g vett ja 1 g soola. Et naturaal-poolfabrikaate kuivikutega paneerida ja et praadimisel lihamahl välja ei jookseks, kaetakse naturaalsnitselid liezooniga.

Paneerimine on vajalik poolfabrikaatide välise pinna kuivatamiseks peale nende kastmist liezooni ja selleks, et

need säilitamisel ja transportimisel kokku ei kleepuks. Paneerimiseks kasutatakse peeneksjahvatatud nisuleivakuivikuid või maisihelbeid (kornfleksi).

Valmislõigatud portsjonid kastetakse liezooni, siis võetakse välja, lastakse nõrguda ja paneeritakse, s. o. rullitakse riivsaias.

Ramsteek valmistatakse mitte alla keskmise nuumatud sarvloomade selja ja nimme pehmeist osadest. Liha vabastatakse kõõlustest, jaotatakse portsjoniteks à 115 g, nuiatakse mõlemalt poolt ja kastetakse liezooni. Pärast seda nad paneeritakse ja pakitakse kaldasendis kastidesse. Igas portsjonis peale juba tähendatud liha hulga on vajalik veel 6 g riivsaia ja 4 g liezooni.

Nuiatud biifsteek valmistatakse samuti kui naturaaliifsteek. Iga portsjon kastetakse peale kaalumist liezooni ja paneeritakse samuti kui ramsteek.

Peaajud kuivikutes. Looma peaajud esialgu pestakse, vabastatakse kelmest ja keedetakse 20 minutit kergelt soolases ja vürtsitatud vees (vürtsidena kasutatakse näit. pipart, loorberilehti, peterselli). Peale seda peaajud jahutatakse, jaotatakse portsjoniteks à 100 g ja paneeritakse. Poolfabrikaadi retseptuur on järgmine: 100 g peaaju, 8 g nisujahu, 10 g kuivikuid, 5 g mune ja 2 g soola; portsjoni üldkaal on 125 g.

Kotletid hakkimata sealihast valmistatakse samuti kui naturaalkotletid. Lõigatud portsjonid (à 115 g) nuiatakse kergelt mõlemalt poolt, kastetakse liezooni ja paneeritakse.

Hakkimata šnitsel sealihast valmistatakse samuti kui naturaaliifsteek, kuid portsjoni kaal on 125 g; peale lõikamist liha nuiatakse kergelt mõlemalt poolt, kastetakse liezooni ja paneeritakse.

Hakkimata kotlet lambalihast valmistatakse samuti kui naturaalkotlet; liha lõigatakse portsjoniteks à 115 g, nuiatakse, kastetakse liezooni ja paneeritakse.

Rinnatükipraad mitte alla keskmise nuumatud lamba kerest valmistatakse järgmiselt: rind tükeldatakse piki ribisid, keedetakse nõrgalt soolases vees kuni valmimiseni, peale seda võetakse välja ribid. Läbikeedetud rinnaprae tükid jahutatakse ja lõigatakse 115-g portsjoniteks, kastetakse liezooni ja paneeritakse.

Hakkimata šnitsel lambalihast valmistatakse samuti kui naturaalsšnitsel. 115-g portsjonid nuiatakse, kastetakse liezooni ja paneeritakse.

Hakitud poolfabrikaadid. Moskva kotletid looma- lihas valmistatakse kaela ja labatüki, lappe esimese ja tagumise koodi lihas, ükskõik missugusest rammususe kategooriast. Retseptuur (1000 tk. jaoks) on järgmine: liha 25 kg, rasvalõikeid või rasva 4,47 kg, nisuleiba 7 kg, riivsaia paneerimiseks 2 kg, sibulat 0,5 kg, jahvatatud pipart 30 g, soola 1 kg, vett 10 kg. Ühe kotleti kaal — 50 g.

Lemmik-kotletid omavad terava servaga ovaalse kuju, ühe kotleti kaal on 75 g. Lemmik-kotlettide retseptuur: mitte alla keskmise nuumatud liha 45 kg, melanži või mune 2 kg, nisuleiba 10 kg, riivsaia 5,85 kg, jahvatatud pipart 150 g, soola 1,5 kg, vett 10,5 kg.

Požarski kotletid valmistatakse samuti ja sama retseptuuri järgi kui lemmik-kotletid, kuid sealihast.

Hakitud šnitsel valmistatakse samuti kui lemmik-kotletid; ühe tüki kaal 100 g; kuju — ovaalne.

Liharullid — hakkimata, klopitud liha, täidetud täidisega, mis on valmistatud hakitud munadest, rasvas praetud sibulast ja riivsaiaist. Liha keeratakse kokku rullideks ja seo-

takse ristamisi kinni peene sidumisnööri. Retseptuur: vaagnatüki liha 62,75 kg, searasva (sulatatud) 6,72 kg, mune 4 kg, riivsaia 15 kg, sibulat 10 kg, jahvatatud pipart 30 g, soola 1,5 kg.

Lihapullukad (tefteli) valmistatakse samuti kui Moskva kotletid ja ka sama retseptuuri järgi; portsjoni (2 tükki) kaal — 50 g.

Pelmeenid (lihaklimbid). Täidis valmistatakse lihast ja subproduktidest. Lihatäidisele lisatakse rasva, sibulat, soola, jahvatatud musta pipart, peensuhkrut. Taigna valmistamiseks võetakse 10-protsendilisel, 30-protsendilisel või 72-protsendilisel jahvatusel saadud nisujahu. Mitmesuguste lihaklimpide retseptuur on järgmine (100 kg kohta):

Pelmeenid extra: 10-protsendilist jahu 35 kg, kõrgema sordi loomaliha 26 kg, rasvast sealiha 30 kg, mune või muna-melanži 4 kg, soola 5 kg, pipart 2 kg, suhkrut 50 g, jahu üleraputamiseks lahtirullimisel 2 kg (väljatulek 115%).

Siberi pelmeenid: 30-protsendilist jahu 40 kg, I sordi loomaliha 26 kg, poolrasvast sealiha 20 kg, rasvast sealiha või pehmet pekki 10 kg, sibulat 4 kg, soola 2 kg, pipart 50 g, suhkrut 100 g, jahu üleraputamiseks 2 kg.

Pelmeenid lambalihast: 30-protsendilist jahu 40 kg, rasvast lambaliha 54 kg, sibulat 6 kg, soola 2 kg, pipart 100 g, suhkrut 100 g, jahu üleraputamiseks 2 kg.

Pelmeenid loomalihast: valmistatakse sama retseptuuri järgi kui lambalihast; pipart pannakse poole võrra vähem.

Harilikud pelmeenid (subproduktidest): 72-protsendilist jahu 40 kg, lihalõikeid, pea-või diafragmalihha 30 kg, loomade, sigade või lammaste südameid 14 kg, toorest rasva

10 kg (või 8 kg sulatatud rasva), sibulat 6 kg, soola 2 kg, pipart 50 g, suhkrut 100 g, jahu vaheleraputamiseks 2 kg.

Pelmeenid (lihaklimbid) tulevad kauplustesse jahutatud või külmutatud kujul, laotud puust kandekastidesse või valmiskaalutud portsjonitena, raskusega 400 g kuni 1 kg (pakendites või pappkarpides). Iga portsjoni pakendil peab olema tempel (või etikett), kus on märgitud sort, kaal, hind, tootja ettevõtte nimetus, väljalaskeaeg ja pakkija number.

Lihaleeme-kuubikud (vürflid). Lihaleeme-kuubikud toodetakse kaaluga à 4 g ja on arvestatud ühe taldrikutäie ($\frac{1}{4}$ l) lihaleeme valmistamiseks; sisaldab 40% toitaineid (peaasjalikult valke ja rasvu). Ühe kuubiku valmistamiseks kulub 25 g liha.

Lihaleeme-kuubikud valmistatakse väljaaurutatud lihakontsentraadist, millele lisatakse parema maitse saamiseks porgandi-, peterselli-, pasternaki-, selleri-, kapsa- ja sibulaekstrakti ning 8% rasva ja 7% suhkrut. Kuubikud ei tohi sisaldada niiskust üle 4%. Niiskuse ja rikkemise vältimiseks kuubikud pakitakse pärgamenti ning mähitakse alumiiniumilehekesse. Igale kuubikule kleebitakse peale vabrikuetikett, siis laotakse nad (10-kaupa) hästisuletavatesse metallkarbikesse. Lihaleeme-kuubikuid tuleb alal hoida kuivas, jahedas ruumis. Pärgamenti ja tinapaberisse pakitud kuubikuid võib alal hoida +10 —17° C temperatuuri juures — 4 kuud, ilma sellise pakendita — 1 kuu. Kui lihaleemekontsentraadile lisatakse aedviljaekstrakti asemel seeneekstrakti, saadakse seene-lihaleeme kuubikud. Kanalihast saadakse kanalihaleeme kuubikud.

Kuubikutest võib valmistada lihaleent ühe minuti jooksul. Selleks on vaja taldrikusse valada keeva vett, panna sinna sisse kuubi ja segada. Lihaleeme-kuubikuid tarvitatakse ka kastme ja toidulisandite valmistamiseks.

Rasvad.

Müügile tuleb rasva kahte liiki: toores ja sulatatud.

Looma sisemine rasv on toores rasv sarvlooma rasvikust (kõhunaha sisemisest rasvakihist). Sisemise rasva juurde kuulub ka neerurasv, mis hästinuumatud loomadel katab mõlemad neerud koheda kihina. Sisemise rasva koostises on vähe vett ja sidekudet; rasva on temas umbes 94%. Hea sisemine loomarasv on tihke, helekollase või valge värvusega. Ta peab olema puhas, lihalõigeteta, keelmeteta jne; ta ei tohi olla määrdunud verega või looma sisikonnas leiduvate jäätmetega.

Toores searasv jaguneb sisemiseks ja nahaaluseks rasvaks. Nahaalne rasv (pekk) on suure sarnastumis- ehk assimilatsioonivõimega (s. t. ta muundub kergesti rakuomaseks), samuti on ta kergesti sulav. Eristatakse kahte liiki pekki — rinna- ja seljapekk. Seljapekk on tihkem. Pekk tuleb müügile soolatult ja poolsoolatult.

Toores lambarasv erineb loomarasvast oma suurema tihkusega ja peale selle omab ta puhta valge värvuse ilma kollaka varjundita, mis on omane sarvloomade sisemisele rasvale.

Toores lambarasv jaguneb samuti kahte liiki: sisemine ja nahaalne. Peale selle võib müügile tulla rasvsaba-lammaste rasv, s. o. sabarasv. Lambarasv omab erilise spetsiifilise lõhna.

Sulatatud rasvad saadakse toore rasva ümbersulatamisel või kontide keetmisel. Sulatatud rasvadest toiteväärtuse seisukohalt kõige väärtuslikum on searasv.

Toiduks tarvitatav lambarasv, sulatatud toorest lambarasvast, on vähem toitev kui sea- või loomarasv. Ta sisaldab rohkem steariinhapet, omab kõrgemat sulamistemperatuuri ja on halvemini seeditav.

Kondirasv, heakvaliteediline, omab terajast ehitust, kollakat värvust ja meeldivat lõhna.

Looma-, lamba-, ja kondirasvad jagunevad kolme sorti: kõrgem, esimene ja teine, aga searasv — nelja sorti: extra, kõrgem, esimene ja teine.

Valguse, õhu ja niiskuse mõjul kõik rasvad rääsuvad, s. o. omandavad ebameeldiva lõhna ja maitse. Rääsumine võib olla nii tunduv, et rasv muutub toiduks tarvitamiseks kõlbmatuks. Rasvu tuleb säilitada pimedas, kuivas ja jahedas kohas, hästisuletud taaras.

Lihakaupade säilitamine.

Säilitamise tingimused.

Säilitada lihakaupade kvaliteeti ja vältida üleliigset kaalu kadu — on iga müüja otsene kohustus.

Selleks, et kindlustada lihakaupade säilitamisel nende kvaliteeti, on eelkõige vajalik põhjalik kontroll kauba vastuvõtul.

Säilitamise tingimused ja aeg ei saa olla kõigi kaubaliikide juures ühesugused.

Korrapäraseks lihakaupade säilitamiseks peab ladudes ja kappides olema nõuetekohane madal ja ühtlane temperatuur. Temperatuurimuudatused (kõikumised) toovad enesega kaasa kauba niiskumise; temperatuuri tõusmisel külmutatud kaup sulab. Seepärast on vaja rangelt jälgida temperatuuri; milles igas külmutuskambris (laos) või -kapis peab olema termomeeter. Mitte väiksemat tähtsust ei oma õhu niiskus, s. o. veeaurude sisaldus õhus. Vähe niiskust sisaldav õhk kutsub esile kaupade kuivamise, niiske õhk aga soodustab hallituse tekkimist ja kiirendab kauba riknemist.

Kambrites ja kappides, kus hoitakse jahutatud liha, peab olema ventilatsioon (õhuvahetus, tuulutus). Õhku tuleb vahe-

tada 2—3 korda öö-päeva jooksul. Külmutatud liha hoidmiseks kasutatavate kambrite tuulutamist teostatakse ainult üks kord öös-päevas.

Üheks väga tähtsaks lihakaupade säilitamise eeltingimuseks on puhtus kambrites, kappides ja lettidel.

Ladudes ja üldse kaupluseruumis ei tohi olla närijaid; need mitte ainult hävitavad ja rikuvad kaupu, vaid on ka nakkushaiguste levitajaiks, mistõttu nendega tuleb pidada alatist võitlust.

Lihakaupade paigutamiskiisid ja säilitamise tähtajad.

Ohuringvoolu soodustamiseks tuleb liha ladumisel jälgida, et kaubad üksteise külge ei puutuks; samuti ei tohi neid panna kambri, kapi või leti seina ligi.

Külmutusruumi kambrites asetatakse kaubatagavarad selliselt, et neid oleks võimalik ruttu välja laadida, s. o. et vähem läheks kaotsi külma; sisselaadimist peab teostama samuti kiiresti.

Et kergendada liha ümberpaigutamist ladudes, on kasutusel rippuvad teed, varustatud rullikutega, mille küljes on vastavad konksud liha ülesriputamiseks (joonis 13).

Jahutatud liha ja lihaproductid riputatakse tinutatud konksudele (roostevabad). Väikesed kered, poolkered ja veerandid riputatakse üksteisest 10—15 sm kaugusele, millega saavutatakse normaalne õhuringvool. On lubatav ka liha ja lihaproductide asetamine jääle, kuid tingimata puhtatel restidel.

Jahutatud liha säilitamisel temperatuur ei tohi olla üle $+4^{\circ}\text{C}$; säilitamise aeg külmutuskambrites — mitte üle 2 öö-päeva (laiendatud õhuringvoolu juures), jäävannides aga mitte üle ühe öö-päeva.

Külmutatud liha säilitatakse tihedalt laotuna restidel. Sellisel ladumisel õhu ringvool, mis käesoleval juhul suurendab kauba kuivamist, väheneb. Kui kaupluses ei ole külmutus-

ruumi, siis on lubatud külmutatud liha säilitada ainult külmal aastaajal, mil laos on võimalik alal hoida temperatuuri mitte üle 0°C . Kuid ka 0°C juures külmutud liha sulab vähehaaval üles. Virna laotud loomakere veerandid sulavad üles 5 päeva, seakered — 3 päeva, lambakered — 2 päeva jooksul. Puhastatud linde ja valmiskaalutud lihatükke kaaluga 250, 500 ja 1000 g temperatuuri -1° kuni $+4^{\circ}\text{C}$ juures võib kaupluses hoida mitte üle 10 tunni, sellest letil — mitte üle 3 tunni.



Joonis 13. Liha säilitamine: a) konksudega vardal — rippuvas asendis, b) rullikutega — rippuval teel.

Liha poolfabrikaate säilitatakse $+4^{\circ}$ juures 6 tundi, sellest mitte üle 2 tunni letil.

Pikerguste suurte pirukate (kulibjakad), väikeste pirukate jne. säilivuse ajaks on määratud 10 tundi, millest 4 tundi letil. Praetud kotlette, metslinde ja teisi kulinaartooteid võib kaupluses hoida 8 tundi, sellest 2 tundi letil.

Külmutussiseseaded.

Lihakaupluses on kasutusel mitmesugused külmutussiseseaded: külmutusvannid, -letid, -kapid ja -kambrid jäälaadimisvõimalustega nii küljelt kui ka ülalt, samuti masinatega jahutatavad kambrid ja kapid. Paremate tingimuste tagamiseks lihakaupade säilitamisel peab müüja oskama tarvitada külmutus- või jahutussiseseadeid. Ta peab teadma, mil viisil ja millist temperatuuri on võimalik saavutada kaupluses oleva külmutussiseseade abil.

Mehaanilise jahutamise puhul peab müüja teostama pidevat kontrolli temperatuuri ja säilitamise aja üle, peab oskustlikult laadima kaupu jahutuskambrisse. Masinate teenindamine lasub spetsialistil, mehaanikul, kes otseselt allub kaupluse direktorile.

Müüja peab teadma jää ja soola seguga jahutatavate kappide, lettide ja kambrite kasutamise eeskirju ning oskama neid rakendada. Segu valmistamiseks tuleb jää esialgu pesta, vabastades ta saepurust, põhust või turbast, millega jää tavaliselt kaetakse tema paremaks säilitamiseks.

Jää ja soola segu valmistamisel soola hulk oleneb nõutavast temperatuurist. Mida rohkem on soola, seda madalam on segu temperatuur ning järelikult ka jahutatava ruumi temperatuur. Soola ja jääd segatakse järgmises proportsioonis:

Soola hulga % vastavalt jää kaalule	3	5,3	7,5	10	13,6	15	18,6	20	25	29
Segu temperatuur C° järgi	-1,8	-3,2	-4,6	-6,3	-8,8	-9,8	-11,9	-14	-17,8	-21,2

Jahutatava ruumi temperatuur on alati kõrgem kui jää ja soola segul. Vahe oleneb jahutuskambri, -kapi või -leti ehitusest ja kasutamistingimustest, samuti ka kaupluse kõrvalruumide õhu temperatuurist. Jää ja soolaga jahutamise puhul peavad jäätükid olema umbes rusikasuurused. Purustatud jää segatakse raudlabida abil soolaga ja segu laaditakse kohe jahutuskappide, -kambrite ja -lettide vastavatesse laegastesse. Seejuures peab pidevalt jälgima laegaste puhtust, eemaldama neist mustuse ja pesema veega. Jää sulamisest tekkinud vesi juhitakse ära torude või rennide kaudu.

Soojal aastaajal peab jää või jää-soola segu laadimist teostama iga päev. Kui seda teha harvemini, tõuseb jahutatavas ruumis temperatuur, mis võib esile kutsuda kaupade riknemise. Jää-soola segu laegastes tuleb perioodiliselt segada.

Kuiva jääd (kõva süsihape) võib tarvitada poolfabrikaatide ja kulinaartoodete säilitamiseks lettidel, kuna see jää sulamisel ei anna niiskust (aurates õhku tekitab süsihappegaasi). Kuiva jää temperatuur on $-78,9^{\circ}$; auramisel annab ta kaks kord rohkem külma kui sama hulk harilikku jääd sulamisel. Et mitte sõrmi külmetada, tuleb kuiva jääd ümber laduda võimalikult kiiresti.

Müüja töökoha organiseerimine.

Töökoha korraldus.

Lihakaupade müüja töökoha pindala peab olema $5,2 \text{ m}^2$; töökoha pikkus — 2 m, laius (sügavus) — 2 m 60 sm. Leti laius — 90 sm, kõrgus samuti 90 sm, leti ja seinäärsete riiulite vahe — 90 sm. Alumiste lettide sügavus — 80 sm: ülemiste lettide sügavus 60—65 sm. Alumine riiul tehakse põrandast 1 m kõrgusele.

Juhul, kui kaupluses on ainult üks töökoht liha müümiseks, tuleb tema pikkust suurendada 50 sm võrra.

Lett peab olema kaetud marmortahvliga, linoleumiga või roostevaba plekiga ja ostja poolt piiratud 60—65 sm kõrguse klaasist kaitsega. Letitagused seinad põrandast kuni 2 m kõrguseni peavad olema kaetud glasuur-tahvlitega või tsinkplekiga. Lihaosakonnas (müüja töökoha juures) pannakse välja liha sortideks tükeldamise skeemid, plakatid rammususe tunnuste kirjeldustega ja 2—3 eksemplari hinnakirju. Skeemid, plakatid ja hinnakirjad peavad olema ostjaile hästi nähtavad.

Iga töökoha juures peab olema tabel, kus on selgesti kirjutatud müüja perekonnanimi. Tabeleid võivad asendada rinnanumbrid.

Igas kaupluses (osakonnas) tuleb nähtavale kohale üles panna väljavõtted lihaga ja lihakaupadega kauplemise eeskirjadest.

Kaubatagavarade säilitamiseks seatakse müüja töökohale külmutuskapid ja jahutusega letid. Nende puudumisel antakse müüjale kaupa välja 1—2 tunni müügi tagavara (ülejäanud kaubatagavara hoitakse külmas laoruumis).

Kaalude vastas peab asetsema 5 sm paksune lihalõikamislaud, mille suurus 50 × 30 sm. Et laud ei liiguks, kinnitatakse ta vintklambritega leti laua külge.

Kaalude kohta klaaskaitseesse lõigatakse aknakujuline ava, või tehakse ta sealt kohalt madalam — 25 sm kõrgune; kaalukausside kõrgusel, müüja pool, on klaasriiul, millele asetatakse valmispakitud kaubad.

Poolfabrikaatide, valmiskaalutud liha ja teiste tükikaupade väljapanekuks peavad olema puust kandekastid; subproduktide jaoks emailleeritud kandeliuad, vaagnad, või seest tsinkplekiga kaetud kastid; täidiste ja rasvade jaoks — kausid või kandmikud.

Liha tükeldamine toimub spetsiaalsel, tammest valmistatud lihalaulal. Kõige sobivamad ja nägusamad on selleks nelja jämeda jalaga pingid, millistel töötamiseks vajaliku pinna moodustavad neljakandilised tammepakud (püsti). Neid võib vahetada vajaduse järgi. Laua pealne pindala on 75×75 sm.

Igal töökohal peavad olema: a) pang või vaagen inventari ja tööriistade pesemiseks, b) pühkmekastid, kühvliid ja suletavad paagid puru ja jäätmete jaoks, c) 90—100 sm pikkused metall-labidakesed rasvatünnide puhastamiseks.

Kaupluses (osakonnas) peavad olema puu- ja raudhaamid, erilised pulgad tünnivõtmete mahavõtmiseks, samuti ka naelatõmbaja (sõrg) kastide avamiseks.

Müüja tööriistad.

Müüja töökohal peavad olema¹: 1) kaks kirvest või kaks kiini, 2) lihanuga, 3) kaks vorstinuga (kui vorst on sortimendis ette nähtud), 4) luisud nugade teritamiseks (jämedateraline ja peeneteraline), 5) terasluisud kirveste, kiinide ja nugade teritamiseks, 6) käsisaed kontide saagimiseks, 7) metall-labidad rasvade ja täidiste jaoks, 8) arvelauad, 9) kaks varrast tšekkide jaoks.

Rasvade ja täidiste labidakesed tehakse 12 sm pikkused; nende laius varre juurest on 8 sm ja otsast 10 sm; varre pikkus 10—11 sm. Liharaiumiskirve varre minimaalne pikkus peab olema 510 mm, kirve paksus on silma juures 15—17 mm, vähenedes ühtlaselt tera suunas (kuni 5 mm); tera terituslaius on 15 mm.

¹ NSV Liidu Kaubandusministeeriumi käskkirja nr. 104, 7. märtsist 1947. a. „Inventari ajutiste normide kehistamisest” järgi määratud tööriistade ja inventari minimaal-normid.

Kaalu järgi jagunevad lihakirved kolme liiki: 2,6, 3,1 ja 3,5 kg. Külmutatud looma kere tükeldamiseks tarvitatakse kõige suuremat kirvest (kaal 3,5 kg). Seda võib ka kasutada külmutatud loomaliha väikeste tükkide eraldamiseks. Jahutatud liha, samuti ka külmutatud sea- ja lambaliha tükeldamisel on kõige parem tarvitada keskmist kirvest (kaal 3,1 kg). Väikest kirvest (2,6 kg) ja kiini tarvitatakse jahutatud loomaliha väikesteks tükkideks raiumisel, samuti väike-sarvloomade ja lindude tükeldamiseks.

Lihamahla kao vähendamiseks lõigatakse algul pehme osa kuni kondini lõhki noaga, mille järel raiutakse kirvega kont läbi. Mida paksem on kirves ja mida nürim on tera, seda rohkem läheb tükeldamisel kaotsi lihamahla.

Töövaheaegadel ei tohi kirvest lüüa lihapaku sisse, vaid tuleb asetada pakule või lihalauale lapiti.

Kiinid on hästi sobivad jahutatud lamba- ja sealiha, samuti tapetud lindude tükeldamiseks, kus ei ole vaja tugevaid lööke. Looma kere tükeldamisel tuleb kondid saega läbi saagida.

Nuge liha jaoks peab olema kahte liiki. Esimene nuga, nn. „mõök” — 42 sm pikkune — on abitööriistaks suurte kerede tükeldamisel. Sama noaga teostatakse ka vasika kere tükeldamist. Teine nuga — 28 sm pikkune — kitsa otsaga, on vajalik liha eraldamiseks kontidest ja kõõlustest enne hakkimist.

Käsisaed kontide ja külmutatud liha jaoks peavad olema 40 kuni 60 sm pikkused.

Kui on olemas käsisaag ja kiin, võib saada läbi ilma lihakirveta.

Lõikeriistade teritamine ja korrastamine.

Müüja töös omavad erilist tähtsust lõikeriistade ihumine ja teritamine.

Nuge tuleb teritada vesikääl, s. o. ümmargusel veega nii-

satataval terituskivil. Noa teritusfaas tehakse jämedal käial või jämedal luisul, enne ühel, siis teisel pool; tera peab olema mõlemalt poolt ühesugune.

Peab jälgima, et teritamisel tera nurk ei tuleks liiga suur ja samuti tuleb vältida ka liiga lauget teritust. Normaalne terituse laius peab olema: suurtel nugadel — 4 kuni 8 mm, keskmistel — 3 kuni 5 mm, väikestel — 2 kuni 4 mm ja kirvestel — 10 kuni 15 mm.

Peale teritamist ihutakse ettevaatlikult noa teravikku peenel vesikäial või peenel luisul.

Tera teritamist teostatakse täpselt terituse (faasi) järgi, nuga mitte liigselt kallutades, samuti mitte liiga järsult hoides. Tera mõlemad pooled teritatakse kordamisi hästi märjal käial. Nuga teritatakse niikaua, kuni lõplikult kaob läige teravikul alates kannast kuni otsani. Seda kontrollitakse vastu valgust. On soovitatav teritada nuga iga päev. Teritatud tera tuleb ihuda siledaks vette kastetud grafiitluisul.

Tera ihumist teostatakse samuti täpselt teritustpidi, hoides nuga luisul vastava nurga all.

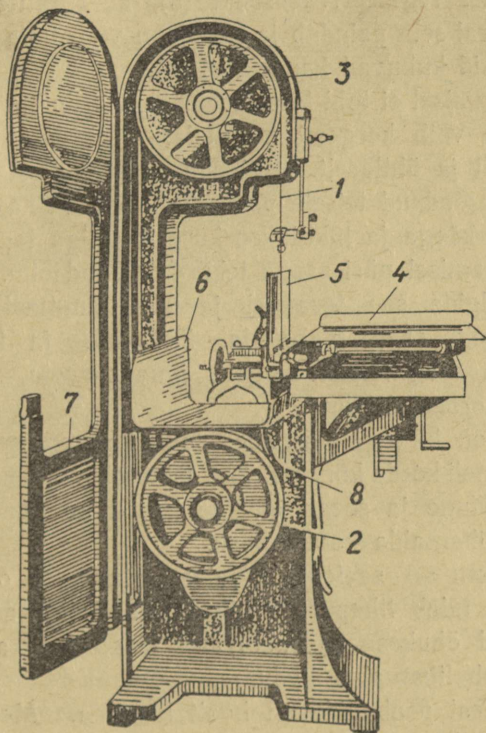
Tööprotsessis tuleb teritatud nugade tera ihuda terasluisul. Terasluiskude pind peab olema hästi lihvitud, ilma roosteta, õhumullideta ja kriimustusteta. Terasluiske puhastatakse iga päev grafiitluiskudega. Smirgel- ja klaaspaberi tarvitamine ei ole soovitatav, sest terasluisu pinnale tekivad kriimustused, mis raskendavad nugade ihumist. Terasluisu puhastamine nii jämeda- kui ka peeneteralistel luiskudel on täiesti lubamata.

Nugade ihumist terasluisul teostatakse vastavalt vajadusele. Ihuda tuleb nuga ainult siis, kui müüja tunneb, et lõigata on raskem, et nuga „susiseb”, s. o. rebib või veab enesega liha kaasa.

Paremaid tagajärgi annavad kõvasti karastatud, hästi lihvitud terasluisud. Nõrgalt karastatud terasluiske tuleb uuesti karastada.

Mootor-lintsaag.

Liha tükeldamise lihtsustamiseks ja kergendamiseks kasutatakse mehaanilisi (mootor-) lintsaage, mis lõikavad läbi mitte üksi lihaskoe, vaid ka kondid.



Joonis 14. Liha lintsaag. 1 — saelett, 2 — alumine rihmaratas, 3 — ülemine ratas, 4 — liikuv trummel, 5 — paksusemõõtja sein, 6 — kandekast, 7 — uks (avatuna), 8 — saelehe viltpuhastajad.

Lintsae leht (1) (joonis 14) pannakse kahele rattale: alumisele (2) ja ülemisele (3). Alumine on veoratas ning on

ühendatud siirdeketi abil elektrimootoriga, kuna ülemine saab pöörlemishoo saelehelt. Lõigatava liha saele etteandmiseks on liikuv trummel (4), mis liigub rullidel. Lastes sae käima, pannakse liha trumlile, ning hoides liha parema käega, tõugatakse seda vähehaaval saelehe suunas, üheaegselt surudes vastu paksust reguleerivat seina (5), kuid mitte tugevasti, vastasel korral sein paindub ja lõikejoon võib tulla ebaühtlane. Lõigatud tükid kukuvad kandekasti (6).

Liha lõikamisel ei tohi lasta saelehte kaardu tõmbuda, kuna sel juhul ta võib kergesti murduda; etteandmine peab toimuma sirgelt ja ühtlaselt. Kui liha, mille küljest tükk maha lõigatud, on jõudnud teisele poole (tahapoole) saagi, võetakse teda vasaku käega ja lükatakse koos trumliga tagasi.

Liha lõikamisel nüri saega tekib kõrbenud lõhn. Sellepärast on vaja jälgida sae teravust ja sae hammaste jagavust, et õigeaegselt saagi vahetada. Teravate ja hästijagatud hammastega saag lõikab kergelt, ilma surveta, ja lõikamisel ei teki kõrbenud lõhna.

Lintsael on kirvega võrreldes suured paremused: töövilkus on korn-neli korda kõrgem, liha lõikamine toimub ühtlaselt, kondid ei killuñe ja seega ei lähe kaotsi ka kondiüdi; väiksem on ka lihamahla kaotamine.

Mida õhem on saeleht ja mida teravamad on hambad, seda vähem tuleb lihapuru. Liha lõikamisel masinaga katutub lõikepind õhukese rasvakorruga (saab hallika varjundi), mis vähendab lihamahla kadu.

Lintsae eest peab pidevalt hoolt kandma. Mootorit peab puhastama mitu korda päevas lihapurust ja tööpäeva lõpul ka pesema. Pesta tuleb tulise veega, peale seda, kui on maha võetud saeleht ja ülemine ratas, mille kättesaamiseks on vastav ava (vaata joon. 14). Siinjuures peab jälgima, et vesi ei satuks mootorisse. Peale pesemist masin kuivatatakse hästi puhta lapiga. Saelehe vildist puhastajaid (8) tuleb samuti perioodiliselt pesta kuumaga ja kuivatada.

Saelehe pesemiseks kuumas vees peab olema lai kauss. Osa lehest lastakse vette ning vees keeratakse teda niikaua, kuni ta küljest tuleb maha kõik rasv. Et saeleht ei roostetaks, kuivatatakse ta täiesti kuivaks puhta käterätikuga. Keerata tuleb saagi kausis, hoides teda seljaga vastu põhja, et hambad ei nürineks. Ülemise ja alumise juhtraami kuul-laagreid tuleb õlitada iga päev, trumli laagreid üks kord nädalas, ketti, mootorit ja ülemise ratta pingutuslaagreid vähemalt üks kord kuus. Määrimiseks kasutatakse tavotti.

Paremale poole lintsaest tehakse riiulid löikamisele kuuluva liha jaoks. Masina trumli juurde asetatakse laud — 80 sm kõrge, 65 sm lai ja 45 sm pikk kandekastide jaoks, kuhu laotakse valmisõigatud tükid.

Elektrilülitaja peab asetsema masina taga, et müüja töö ajal juhuslikult ei puudutaks elektrijuhtmeid.

Masina ümber peab olema vaba läbikäik ja töökoht peab olema piiratud taraga, mis kaitseb sael töötajat temast möödakäivate müüjate juhuslikkude tõugete eest.

Töötades masinal peab olema ettevaatlik, hoides käed saest teatavas kauguses. Ei ole lubatud teostada mingisuguseid parandustöid töötaval masinal. Saelehe õiget asendit kontrollitakse enne käepideme sisselülitamist, keerates rattaid käega ja jälgides, et saeleht rattalt maha ei libiseks.

On nõutav, et elektrijuhtmed oleksid hästi isoleeritud. Puuduliku isolatsiooniga juhtmed on lubamatud.

Masin ei tohi töötada tühjalt, selleks on vaja õigel ajal mootor välja lülitada. Peab jälgima, et töötaja varrukad või käisepealsed oleksid kinni seotud või nõõbitud. Põrand ümber lintsa ei tohi olla libe.

Müüjatel on lubatud töötada masinal alles siis, kui nad on tundma õppinud tema ehitust ja vajalikku töötehnikat.

Hakkliha valmistamine hakkmasinal.

Igas lihakaupluses (osakonnas) peab olema hakkmasin hakkliha valmistamiseks ostja tellimise puhul.

Hakkmasinaid on mitmesuguse töövõimsusega. Näiteks hakkmasina nr. 130 töövõimsus on 13 kg minutis, nr. 114 — 9 kg., nr. 106 — 7,5 kg, nr. 98 — 6 kg.

Hakkmasin koosneb ristikujulisest noast, restist ja tiguajamist. Tiguaajami keerdude vahemaa väheneb nugade suunas, mis tagab liha kokkusurumise nugadele etteandmisel.

Hakkliha valmistatakse ostja poolt valitud lihast. Hakkliha tagavaraks valmistamine on kauplemiseeskirjade põhjal keelatud.

Masinasse laskmiseks lõigutakse liha väikesteks tükkideks — à 50—75 g (suurema töövõimsusega masinate jaoks võivad olla lihatükid suuremad). Mida väiksemad on tükid ja mida paremini on liha vabastatud kondikildudest ja kõõlustest, seda kiiremini ja paremini läheb töö.

Iga päev enne töö algust õlitatakse hakkmasina laagrid. Peale tööd puhastatakse hakkmasin lihajäänustest ja pestakse. Selleks keeratakse ära näpitsmutter; väljalaskeotsast, kus asetsevad noad ja restid, võetakse maha restid, noad ja samuti võetakse välja ka tiguajam. Kõik masinaosad, samuti ka silindri seinad ja laadimisava pühitakse hästi seestpoolt ja pestakse kuumas vees.

Töökoha korrashoid.

Lihakaupadega kauplemisel omab erilist tähtsust sisseseade ja inventari puhtus ja range sanitaar-eeskirjadest kinnipidamine. Müüja on kohustatud hoolitsema oma töökoha puhtuse eest, iga päev pesema tööriistu, kandekaste, kauba välja-paneku ning jäätmete hoidmise kaste ja muud inventari kuuma soodalahusega ja neid hoolikalt kuivatama.

Lihapakku tuleb puhastada iga päev kaabitsaga ja üle riputada soolaga. Kui tööriistade teritamist teostavad spetsialistid, on müüja kohustuseks kontrollida nende töö kvaliteeti. Kuid ta peab ka ise oskama teritada nuge; ainult sel juhul on ta võimeline kontrollima teritaja tööd, kas nuga on hästi teritatud või mitte.

Nugadekomplekti hoidmiseks on soovitatav kasutada erilisi puust või vineerist karpe. Noad ja karbid tuleb nummerdada ja kinnistada müüjatele või vahetusbrigaadidele.

Oskuslik nugade valik vormi, suuruse ja terase kvaliteedi järgi, õigeaegne teritamine ja ihumine, terasluiskude hea seisukord ja tööriista õige hoidmine — kõik see aitab kaasa tööviljakuse tõstmiseks, ostjate kiireks teenindamiseks.

Kauba vastuvõtmine ja paigutamine töökohal.

Lihakaupade vastuvõtmine toimub enne kaupluse avamist. Abiruumis peavad olema lauad või letid kauba järelevaatuseks ja sorteerimiseks, restid nende paigutamiseks, kaalud ja muu inventar.

Kaupade vastuvõtul müüja on kohustatud valima vastava sortimendi ja rangelt kontrollima nende kvaliteeti. Ta peab alati meeles pidama nõukogude tarbija huve, hoidudes mitte-täisväärtusliku ja mittekvaliteetse kauba vastuvõtust ja müümisest.

Igas lihakaupluses peavad olema kehtivad standardid (OCT-id ja ГОСТ-id) nendele kaupadele, millega ta kaupleb.

Kauba järelevaatusel müüja peab kontrollima, kas kaup vastab standardile ja määratud hinnale, olenevalt liha rammususest ja sordist. Eriti tähtis on kontrollida juba standardseteks osadeks tükeldatud liha sorti, pidades seejuures silmas, et standardsete osade tükeldamine väikesteks tükkideks enne müüki on kauplemiseeskirjade alusel keelatud. Müüja

kontrollib samuti ka templi olemasolu, mis kinnitab rammususe kategooriat ja veterinaar-sanitaartemplit. Juhul, kui kauplusse tuleb mittetäiskvaliteetne või ebaõigelt sorteeritud liha, on müüja kohustatud nõudma, et selle kohta koostataks vastav akt ja praagitud liha asendataks täiskvaliteetse kaubaga.

Kaupade paigutamine müüja töökohal peab täpselt vastama NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt määratud lihaproduktidega kauplemise eeskirjadele. Kaubad paigutatakse nii, et müüjal oleks sobiv töötada ja et väljapanek oleks nägus ja meelitatav.

Hästi minev kaup paigutatakse võimalikult müüja lähedusse; lisakaubad asetatakse kas kõrvuti või üksteise lähedusse. Kaubad paigutatakse nii, et nad oleksid hästi nähtavad ostjatele.

Igal kaubal peab olema oma kindel koht, sobiv müüjale. Letile, seinäärsetesse kappidesse ja vitriinidesse pannakse välja nende kaupade näidised, millised kaubad on müügil. Tuleb kinni pidada nn. lubatud kaupade naabrusest, kuid selleks on vajalik teada, milliseid kaupu võib asetada kõrvuti ja milliseid mitte, et üks kaup teist ei rikuks.

Kauplemiseks kehtivate määruste alusel standardseiks tükideks tükeldatud liha asetatakse riiulitele loomade liikide, rammususe ja sortide järgi. Ülemine riiul eraldatakse esimese, keskmine — teise ja alumine — kolmanda sordi jaoks (joonis 15).

Horisontaalselt paigutatakse liha riiulitel rammususe järgi, näiteks: vasakule (ostja poolt vaadatuna) pannakse keskmiselt nuumatud; paremale — alla keskmise nuumatud; kui üheaegselt on müügil aga kolme erinevasse kategooriasse kuuluvat liha, siis iga riiul jaotatakse kolme ossa jne.

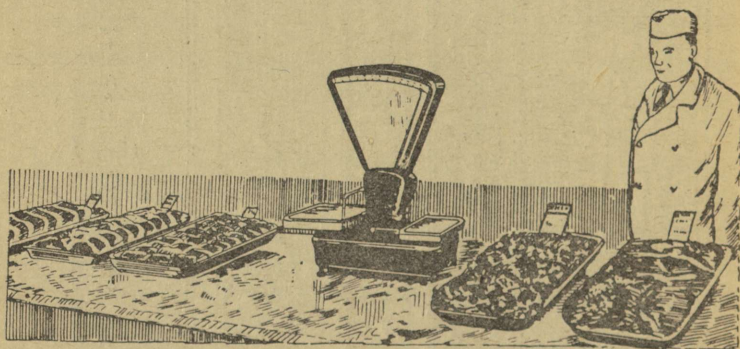
Kaupade paigutamisel need liigid ja sordid, mis on hästi minevad, tuleb asetada võimalikult esimesele või teisele riiulile, kust neid on kergem kätte saada.



Joonis 15. Liha paigutamine ja väljapanek riiulitele; (üal — kerede tükeldamise skeemid).

Väljapandud kauba proovidel peavad olema selgesti ja ilusasti kirjutatud sildid, kus on näidatud sort ja hind; sildid peab asetama nii, et nad oleksid hästi nähtavad ostjatele. Sildid-näitajad kinnitatakse erilistele alustele (hoidjatele) või taara külge, milles on välja pandud kaup. Kaalukaubad varustatakse siltidega, kus on näidatud nelja kaaluüksuse hinnad: 1 kg, 500 g, 250 g ja 100 g hinnad.

Kui lettidel on klaaskaitсед, võib hinnasildid riputada pinguletõmmatud peenele traadile vastava kauba kohale. Hind kirjutatakse ka sildi teisele küljele, et see oleks nähtav mitte üksi ostjale, vaid ka müüjale.



Joonis 16. Vasakul — poolfabrikaadid, paremal — maks ja neerud.

Tapetud lindude müügi kiiremaks teostamiseks suurte nõudmiste perioodidel linnud esialgu kaalutakse, hinnatakse ja varustatakse vastavate siltidega, kus on näha sort, ühe kg hind ja terve linnu hind. Siinjuures linnud paigutatakse nii, et ostjad näeksid hästi mitte üksi linnu keresid, vaid ka sildil olevat kirja.

Rasy tõstetakse tünnidest purkidesse või sügavatesse neljakandilistesse vaagnatesse ja asetatakse nii letile.

Metslinnud laotakse otsekohe letile liikide ja sortide järgi.

Subproduktid paigutatakse kategooriate ja liikide järgi, sealjuures loomade siseorganid (maks, kops ja muud), laotakse tinutatud või emailitud vaagnatesse, pannidesse jne. (joon. 16). Poolfabrikaadid — hakkimata ja hakitud lihast kotletid, ramsteegid, biifsteegid jne. laotakse kandekastidesse või emailitud kandmikkudele nii, et ostja võiks neid vabalt vaadelda, käega puudutamata.

Kaupade müük.

Müüja kohustused.

Ausameelselt oma ülesannetesse suhtuvaid ja kultuuriselt tarbijaid teenindavaid müüjaid hinnatakse meie maal erilise austusega.

Töötajaskond eelistab alati neid kauplusi, kus on suurem heakvaliteediliste kaupade valik, kus osatakse kaubelda kultuuriselt, nõukogulikult, kus alati valitseb puhtus, kus kaubad on välja pandud maitsekalt, kus lahkelt ja vastutulelikult käitatakse ostjatega, teda ruttu ja ausameelselt teenindades.

Müüja suhted ostjatega rajanevad vastastikusel lugupidamisel. Meie nõukogulikele müüjatele on võõras libitsemine ja „pugemine”, nagu see on omane kapitalistlikele eraäri teenistujaile. Kuid igal nõukogulikul müüjal peab olema kõrgelt arenenud hool ostjaskonna — meie Nõukogude isamaa töötajaskonna eest.

Ostjate küsimustele on vaja vastata lühidalt ja arusaadavalt. Müüja peab olema kõigi ostjate vastu lahke, tähelepanelik ja vastutulelik.

Kui ostja on avastanud kauba mittekvaliteetsuse, on müüja kohustatud vasturääkimata kaupa vahetama või tagasi võtma, tagastades makstud raha. Ostja palvel on müüja kohustatud

raiuma või lõikama ostetud lihakaubad tükkideks vastavalt ostja soovile.

Müüja kohus on arvestada kauba nõudmist, kaasa aidata täielikuma sortimendi kujundamisele uute kaupade propageerimiseks. Lihakaupade õige sortimendi kujundamise eesmärgiks on täielik ostjaskonna nõuete rahuldamine ning saavutatav on see ainult nende nõuete järjekindla uurimise abil. Nõuete tundmaõppimine toimub vahetult, sest tööliste materiaalne tase tõuseb, tõusevad ka kultuursed elutarbelised nõudmised ning koos sellega suureneb ja muutub järjekindlalt ka vajadus kaupade järele.

On olemas palju ostjate soovide tundmaõppimise viise, näiteks: rahuldamata jäänud soovide üleskirjutamine, kauba tagastamise ja vahetuse põhjuste arvestamine, ostjate märkuste üleskirjutamine kauba näitamisel ja müügil, kaubamüügi arvestamine sortide järgi, kirjalike küsimuste saatmine ostjatele kauba väärtuse suhtes, ostjate küsitlemine ankeetlehtede põhjal, ostjate ettepanekute ja tellimiste raamat, kauba vajaduse kindlakstegemine uute kaubasortide proovipartiide müümisel, ostjate konverentsi kokkukutsumine kauba kvaliteedi, sortimendi ja muude küsimuste arutlemiseks.

Müüjal tuleb tundma õppida ostjate soove peaaesjalikult ostjatega vestlemise või rahuldamata jäänud soovide üleskirjutamise teel, samuti ka ostjate kirjalike ja suusõnaliste avalduste põhjal uute kaupade proovipartiide müümisel. Kõigilt müüjailt saadud andmed rahuldamata jäänud soovide kohta koondatakse kokku ja kaupluse direktor otsustab, missugused tähendatud kaupadest tuleb tuua kauplusse. Direktori otsused ja müüjate ettepanekud on soovitatav läbi arutada tootmisnõupidamistel.

Kuid uute kaubaliikide, millega kauplus varem ei ole kaubelnud, sissevedu ei tohi teostada ainult müüjate poolt arvestatud nõudmiste alusel. Osa ostjaid ei tea ja ei näe neid kaupu ning nad ei küsigi neid müüjalt. Tunduva osa tarbijate

soovid jäävad seetõttu arvestamata. Iga kaupluse ülesandeks on aga kaupade sortimendi laiendamine uute sortide arvel, uue maitse sisendamine ostjatele, uute kaupade propageerimine. Sellepärast tuleb uusi kaupu tuua kauplusesse ka ilma, et nende järele oleks otsest nõudmist; tuleb tuua prooviks väikeste partiidenäna.

„Sortimendi valikus võib olla kaks suunda: konservatiivne kohandumine sellega, mis olemas on, vastavalt harjunud maitsetele ja oskustele, või siis revolutsiooniline visadus uute sortide propageerimisel ja uute maitsete kasvatamisel”.¹

Müüja otsene ülesanne on — parandada müügitehnikat, hoolitseda selle eest, et kauba müümine toimuks kiiresti, täis-kaaluga, et pakkimine oleks võimalikult parem, tükeldamine toimuks õigesti, arvestused ostjatega oleksid täpsed ja ilma takistusteta.

Kultuursel ostjate teenindamisel omab eriti suurt tähtsust abistamine kauba valikus. Ostja vahest ei tea kõiki lihakaupade sortimente. Müüja on kohustatud õigesti seletama ostjale, missugused erinevused on ühel või teisel kaubal, mis- pärast üks liha sort on odavam või teine kallim jne.

Suurt osa mängib lihakaupadega kauplemisel oskuslik konsultatsioon lihakaupade kulinaarse tähtsuse küsimustes ja liharoogade valmistamises. Ei tule piirduda üksi suusõnaliste soovitustega, vaid tuleb välja panna vastavad plakat-kuulutused, kus on näidatud, missugust rooga võib valmistada ühest või teisest lihatükist. See lihtne abinõu aitab ostjal valida vajalikku kaupa müüjat tülitamata. Sellised plakat-kuulutused on eriti vajalikud ostjatele vähetuntud kaupade soovitamiseks ja on üheks parimaks uute kaupade propageerimise vahendiks.

Juhul, kui kaupluses ei ole nõutavat kaupa, on müüja

¹ A. I. Mikojan. „NSV Liidu toiduainetetööstus”. Pühtseprom-izdat, 1939. a., lk. 123.

kohustatud ütlema ostjale, millal on oodata selle kauba saamist ja pakkuma temale teist sobivat kaupa.

Müüja peab hästi oskama raiuda liha väikesteks tükkideks. Seda on vaja teha nii, et kontide hulk oleks igas liha-portsjonis ühesugune ja et ühelegi ostjale ei satuks konte suhteliselt rohkem kui on standardses tükis. Kõrvalekaldumine sellest nõudest on lubatud ainult ostja vastaval soovil. Et konte mitte killustada, tuleb rohkem tarvitada saage (käsi- või mootorsaag).

Eraldades tüki, peab müüja juhul, kui see osutub vajalikuks, tegema kaks-kolm lisatäket selleks, et oleks mugavam pakkida, ning ostja soovil ostetud tüki ka väikesteks osadeks raiuma. Eeskirjadele vastavalt peab iga tüki eraldamisel raietsoon olema lihaskudedele risti, mitte aga piki lihaskudesid.

Müüja peab tähelepanelikult suhtuma ostjate kaebustesse ja avaldustesse. Kaebuste ja avalduste raamat tuleb anda ostjale tema esimesel nõudmisel. Kaupluse direktori ja tema asetäitja mittekohalolek ei tohi olla kaebuste raamatu väljaandmisest keeldumise põhjuseks.

Iga avalduse ja kaebuse suhtes on kaupluse direksioon kohustatud ühe öö-päeva jooksul tegema vastava otsuse ja teatama sellest otsusest ostjale kirjalikult, kui viimane jättis oma aadressi.

Üksikute lihakaupade müügi eeskirjad.

Kitkutud kanade müümisel võetakse kanad välja pakkimis-paberist, samuti ka pead; kõrvaldatakse puuvillatopised päraaugust ja nokast (kitkumata kanadel pärakus topist ei ole).

Haned, partide ja kalkunite müümisel kõrvaldatakse peale paberi veel sidumiskoost. Kauplemiseeskir-

kirjade kohaselt nende jäätmete peale on kindlaks määratud eri kaonormid.

Kops müüakse ilma hingetoruta, mis müüakse eraldi, maks — ilma sapipõieta ja vahelihata, keel — ilma kõriõunata, mis samuti müüakse eraldi.

Jalgade ja vatsade müümine töötlematul kujul on keelatud. Sarvloomade, sigade ja lammaste jalgu müüakse karvast ja sõrgadest puhastatuna, vatsad läbipestuna.

Kaupade kaalumine ja kaalude hooldamine.

Iga müüja on kohustatud kinni pidama kauba müümisel kehtivatest eeskirjadest (täiskaal, täismõõt), alati hoolitsema, et temale usaldatud kaalud ja vihid oleksid korras.

Ostjate petmine, ebaõigete kaalude ja vihtide kasutamine, kindlaksmääratud hindadest mitte-kinnipidamine ja madalama sordi kauba müümine kõrgema sordi hinnaga on keelatud seadusega, kui nõukogude ostja varastamine ja petmine. Kehtivate nõuete kohaselt peavad kaalud ja vihid olema kontrollitud NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuva Mõõtude ja Mõõduriistade Komitee organite poolt ja omama vastavat templit.

Kõik mõõduriistad tembeldatakse iga kahe aasta järel ja peale iga remonti. Kuid see ei garanteeri nende täpsset tööd kahe aasta jooksul. Sellepärast on kaupluse direktor kohustatud iga päev kontrollima kaalude seisukorda. Kaubastud ja kontorid peavad oma volinikkude kaudu kontrollima iga kolme kuu järel kaalude kandejõu $\frac{1}{10}$ täpsust ja peale selle, üks kord aastas — täie kandejõu täpsust.

Kõik kaalud koos vihtide komplektidega peavad olema kinnistatud müüjate nimele, kes kannavad personaalset vastutust nende korrasoleku ja õige kasutamise eest. Igal kaalul peab olema pass, kuhu märgitakse tembeldamise, remondi ja kont-

rollimise aeg, kelle nimele on kaalud kinnistatud ja muud andmed.

Kaalude ja vihtide täpsuse ja õige kasutamise üle teostavad kontrolli peale riiklike kontrollijate ja kauplevate organisatsioonide volinikkude veel miilitsaorganid, NSV Liidu Riiklik Kaubandusinspeksioon ja ametiühingute ühiskondlik kontroll.

Müüja töökohal paigutatakse kaalud nii, et ostjatel oleks võimalik jälgida kaalumist. Ei tohi varjata väljapandavate kaupadega kaalukausse ka sel juhul, kui olekski näha kaaluosuti. Beranž-kaalud peavad olema horisontaalselt, ilma kallakuseta; igasugune kallakus rikub näitamise õigsust. Kaalu jalgade alla on keelatud panna igasuguseid klotse; kui leti pind on horisontaalne, siis kaalud seisavad kindlalt ilma igasuguste allapandavate esemeteta. Leti horisontaalsus tehakse kindlaks vesiloodiga, kui seda aga kaupluses ei ole, siis kaalude keeramisel 180° (nii, et vasak kauss jääks parema kohale).

Osutikaalud pannakse horisontaalasendisse neis oleva vesiloodi järgi vintjalgade abil, millised pärast kinnitatakse kontrmutritega (joonis 17). Kui õigesti asetatud kaalude osuti ei seisa nullil, siis ei tohi selle saavutamiseks keerutada kaalu jalgu. Sellistel juhtudel tuleb kaalud puhastada, kui aga ka see ei aita, siis tareerida. Tareerida võib kas kaupluse direktori või tema asetäitja loal. Müüja peab teadma mõõduriistade kasutamise eeskirju ja neid täpselt täitma.

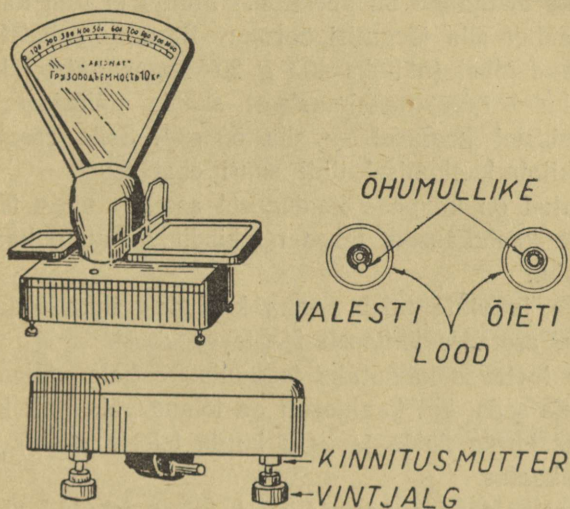
Enne töö algust tuleb kaalud järele vaadata, kontrollida nende tasakaalu, ja kui see on vale, siis puhastada või pesta kaalukausse. Siis kontrollitakse kaalude tundlikkust. Selleks pannakse osutikaalude kausile 5-g viht, millele mõjul peab osuti kalduma ühe kriipsu võrra (mis samuti vastab 5 grammile).

Beranž-kaalude tundlikkust kontrollitakse raskusega, mille kaal on 1/2500 kaalude kandejõust (4 g 10-kilogrammiste kaalude jaoks, 8 g 20-kilogrammiste kaalude jaoks jne.). Tund-

likkus loetakse normaalseks siis, kui selle raskuse mõjul kaalunokad eemalduvad teineteisest mitte vähem kui 10 mm.

Kui kaalude tundlikkus on puudulik, siis müüja on kohustatud asendama need kaalud teistega.

Pärast tundlikkuse kontrollimist tuleb kontrollida kaalude täpsust¹.



Joonis 17. Osutikaalude paigaleasetamine.

Beranž-kaalud peavad alati olema tasakaalus ja omama nõutavat tundlikkust. Seda peab jälgima müüja kogu tööpäeva kestel. Vihtide jätmine kaalukaussidele peale kauba kaalumist on keelatud. Sellest reeglist mitte-kinnipidamine segab kaalude tasakaalu jälgimist mitte üksi müüjal, vaid ka ostjal.

¹ Kaalude täpsuse kontrollimine on toodud mõõduriistade kasutamise eeskirjades.

Töötades osutikaaludel, peab müüja oskama reguleerida osuti kõikumist. Normaalselt peab osuti tegema kaks-kolm võnget (nende arvu reguleeritakse pidurvindi abil, mis asub kaalude alumises osas).

Kõikide kaalude jaoks on määratud kaalutava raskuse ülem- ja alammäär. Ülim koormatis on märgitud kõigil kaaludel; selle ületamine on keelatud. Müüja ei tohi ka kaaluda kaupa kaalult alla järgmisi norme: Beranž-kaaludel — $\frac{1}{50}$ nende kandejõust (näiteks 400 g 20-kilogrammistel kaaludel), osutikaaludel $\frac{1}{20}$ maksimaalsest skaala näitajast (ühe- ja kahekaasilistel kaaludel — alla 50 g)¹. Selle reegli rikkumine tekitab kaalumisel tihti suuri ebatäpsusi.

Keelatud on kaupade kaalumisel asetada vihte üheaegselt mõlemale kaalukaasile, tehes nii kindlaks kauba kaalu lahutamise abil.

Kaupa ja vihte tuleb panna kaaludele ilma tõugeteta ja löökideta, asetades ühtlaselt üle terve kausi.

Kaup loetakse kaalutuks ja kuulub ostjale väljaandmisele alles peale seda, kui kaaluosuti on teinud vähemalt kaks võnget (kaks korda ühele ja kaks korda teisele poole) ja peatunud tasakaalus.

Kõrvalekaldumise normid on kehtima pandud ainult kaalude võrdõlgisuse kontrollimiseks. Kaupade müügil nende kaal peab täpselt vastama õigete kaalude näitajatele.

Lisatükk kauba kaalumisel peab olema samast sordist mis kaup isegi ja kaalult mitte üle $\frac{1}{10}$ üldkaalust.

Kaalude ja vihtide hooldamine on müüja kohuseks. Kaalumeistri olemasolu ei vabasta müüjat neist kohustustest ja ei võta temalt vastutust kaalude ja vihtide seisukorra eest.

¹ Kümnenndik- ja sajandik-kaaludel on keelatud kaalumise alla $\frac{1}{20}$ maksimaalsest kandejõust, näiteks alla 50 kg 1 t kandejõulistel kaaludel, alla 25 kg — 500 kg kandejõulistel kaaludel jne.

Kaalud ja vihid tuleb hoida puhtana. Kui tekib roostetus, siis kõrvaldatakse see bensiiniga niisutatud lapiga. Kaalude ja vihtide puhastamine smirgliga, liivaga, kriidiga jne. on keelatud.

Roostetamise ärahoidmiseks kaetakse malmvihid värnitsa ja grafiidi seguga, mille järel nad kuivaks hõõrutakse. Kaalude õlitamine on keelatud, kuna õli soodustab tolmu kogumist kaaludele.

Kaalude ja vihtide hoolikas käsitsemine, nende täpsuse ja tundlikkuse kontrollimine on tähtsamad tingimused tarbijate kultuursel teenindamisel.

Sanitaarnõuded.

Kõik lihakaupluse (-osakonna) töötajad, eeskätt aga müüjad, on kohustatud täitma kehtivaid sanitaarnõudeid, hoolitsema kaupluse puhtuse ja korra eest. Iga, ka kõige kvaliteetsem kauplusse saabuv kaup võib roiskuda ja rikneda, kui taara, inventar, kaalud või tööriistad ei ole küllalt puhtalt hoitud.

Müüja käed peavad alati olema puhtad, küüned lühikeseks lõigatud. Kaupluses peab olema pesemis-seade müüjate jaoks, seep ja käterätik. Sanitaar-riietust (kittel, varruka-pealised, peakate) peab müüja hoidma puhtana ja töökohalt lahkumisel seljast ära võtma. Müüja peab iga päev pesema tulise soodalahusega kõik tööriistad, käterätiga kuivatama ja hoidma kindlaksmääratud kohas.

Peale kauplemise lõpetamist tuleb kauplus hoolikalt koristada, letid ja riiulid aga pesta kuuma pesupulbrilahusega. Lihapakud tuleb puhastada kaabitsaga ja üle riputada soolaga. Kord kvartalis, või sanitaar-arsti nõudmisel ka tihemini, tehakse kaupluses desinfektsioon (kahjutustamist). Sel eesmärgil kambrid valgendatakse lubjalahusega. Põrandad,

inventar ja taara pestakse 2-protsendilise leelis-soodalahusega (kaltseeritud sooda).

Müüjad peavad iga kuu läbima arstliku kontrolli.

Kauplustes tuleb pidada alatist võitlust kärbestega ja näri-
jatega. Keemiliste vahendite tarvitamine selleks on lubatud
ainult sanitaar-järelevalve otsesel juhtimisel.

Suitsetamine nii ostjatel kui ka töötajatel on kaupluses
keelatud, mille kohta peab olema vastav kuulutus välja pan-
dud hästi nähtavale kohale. Kaupluse töötajad võivad suitse-
tada ainult selleks eraldatud ruumides.

Liha maha- ja pealelaadimisel on kategooriliselt keelatud
liha vedamine mööda maad. Autod, furgoonid¹ ja spetsiaal-
taara kauba vedamiseks tuleb iga päev hoolikalt puhastada ja
pesta.

Lihakaupade transportimisel, ei tohi kasutada kala- ja muu
lõhnaga transpordivahendeid ja taarasid.

Auto ja furgoonid, mis on määratud liha ja lihakaupade
transportimiseks, peavad olema varustatud kitlite, põlled-
e, present-sukkade (pannakse jalanõude peale), kinnaste ja liha-
haaramiskonksude komplektidega.

Sanitaarraamatusse, mis peab olema igas autos (furgoo-
nis), kantakse sisse sanitaararsti poolt teostatud kontrolli-
mise tulemused.

¹ Erilise kattega kaetud vanker. — Tõlkija märkus.

Sisu.

	Lk.
1. Eessõna	3
2. Üldteatmeid lihast	5
3. Liha liigid	6
4. Liha kvaliteet	9
5. Lihakaupade sortiment	11
6. Loomaliha	14
7. Vasikaliha	29
8. Sealiha	31
9. Lambaliha	35
10. Muud liha liigid	41
11. Subproduktid	43
12. Tapetud linnud	46
13. Liha poolfabrikaadid	52
14. Rasvad	61
15. Lihakaupade säilitamine	62
16. Müüja töökoha organiseerimine	66
17. Kaupade müük	79
18. Sanitaarnõuded	87

Õiendusi.

	On trükitud	Peab olema
Lk. 17, rida 10 alt	põhimik) 14—	põhimik), 14—
" 21, " 13 "	Koodiotsad, (esi-	Koodiotsad (esi-
" 29, " 9 "	(I, II, II)	(I, II, III)
" 77, " 2 "	riiulitele; (ülal	riiulitele (ülal
" 79, " 2 ülalt	(maks kops ja muud),	(maks, kops ja muud)
" 81, " 2 alt	Pištseprom-	Pištšeprom-
" 87, " 2 "	desinfektsioon	desinfektsiooni

Märkus. Vead lk. 29, 79 ja 87 esinevad korrektori süül, kuna ülejäänud vead on läbi lasknud nii korrektor kui ka keeleline ja vastutav toimetaja.

Vastutav toimetaja E. Paalme.

Keeleline toimetaja S. Vallang.

...adumisele antud 20. VIII 1948. Trükkimisele antud 8. X 1948. Trüki-
 arv 2500. Paber 56×79, $\frac{1}{16}$. Trükipoognaid 5,75. Trükitähti trüki-
 poognas 34 780. Arvutuspoognaid 5. MB-08210. Trükikoda „Hans
 Heidemann“, Tartu, Vallikraavi 4. Tellimine nr. 1612.

На эстонском языке.
 А. Ф. Кренив. Мясные товары.

RBL. 2.25

A-17495
★

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00497091 1

48 914

RBL. 2.25

A-17495

LIHAKAUBAD

A. KRENEV



Lihakaubad

PRAKTILINE KÄSIRAAMAT
MÜÜJATELE



TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00497091 1

48 914