



Domácí chov krůt a skladování krůtího masa

Není neobvyklé, že při procházce po vesnici potkáte na sousedově zahradě hudrujícího krocana. Tato drůbež odolává díky své velikosti většině běžných...

Domácí chov krůt: Nejčerstvější maso si vychováte doma na zahradě

Není neobvyklé, že při procházce po vesnici potkáte na sousedově zahradě **hudrujícího krocana**. Tato drůbež odolává díky své velikosti většině běžných predátorů, kteří decimují například slepice. I zahrada zůstane uchráněna od přílišného vyhrabávání kořínků, jelikož krůty vyhledávají spíše **drobný hmyz nebo slimáky**. Chovatel se za rok také dočká **asi 80 vajec**, která mají krémovou barvu a asi dvakrát větší velikost než slepičí. V kuchyni se používají na stejné úpravy. K porážce jsou vhodné **samičky už mezi 15. a 16. týdnem věku a samci mezi 21. a 22. týdnem**. Krůty běžně váží okolo **devíti kilo** a krocani dosahují váhy **až dvaceti kilo**. Maso mladých kusů ještě **není příliš tučné a tuhé**.

Skladování krůtího masa: Při nákupu myslete i na velikost trouby

Už v obchodě čeká na zákazníka důležitá volba: **chlazené nebo mražené**. Odborníci doporučují vždy kupovat maso co nejčerstvější. Chlazené maso si totiž v sobě uchovává **masovou šťávu**, která obsahuje minerály a látky vytvářející jedinečné senzorické vlastnosti. Samotný kus masa by měl mít **růžovou barvu**, našedlá značí brzké zkažení a příliš červená signalizuje přidaná chemická barviva. Zakoupené maso ihned **uložte do spodního šuplíku lednice**, abyste nekontaminovali masem ostatní potraviny. Pokud zvolíte mraženou variantu, počítejte s velmi dlouhou dobou rozmrazování. Přibližně **tři hodiny připadají na 500 gramů** hmoty masa. Urychlit se tento proces může pomocí **studené vody**, kterou však musíte často vyměňovat, aby se příliš nemnožily bakterie a nezhoršovala se kvalita masa.