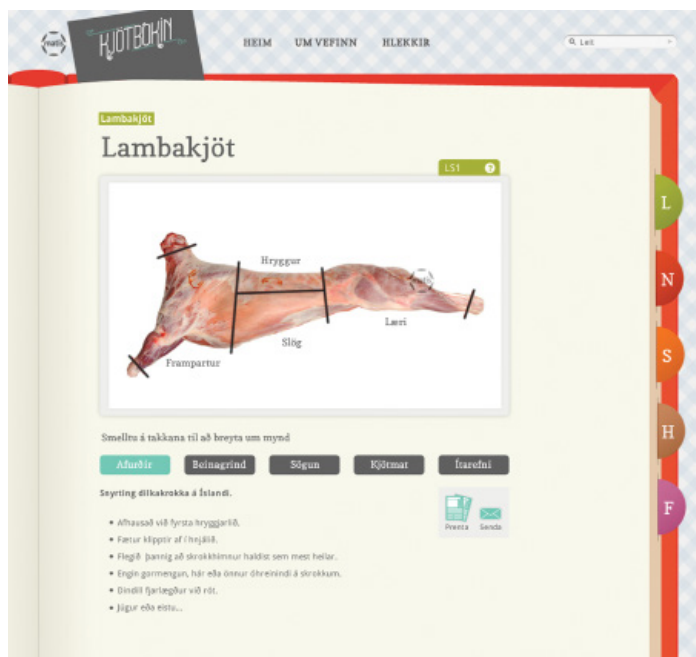


Íslenska kjötbókin



Íslenska kjötbókin var gefin út árið 1994 og hefur verið í notkun til dagsins í dag hjá kjötvinnslum, sláturhúsum, skólum og öllum þeim sem höndla með kjöt og kjötvörur. Miklar framfarir hafa orðið í greininni og því tímabært að endurútgefa slíka bók. Hér er hún komin í nýjum búningi þar sem ný tækni gerir það mögulegt að koma á framfæri upplýsingum um kjöt og kjötvörur með mun skilvirkari og fjölbreyttari hætti en áður var hægt í prentaðri bók.

Þessi rafræna útgáfa bókarinnar er öllum opin til frjálsra afnota, þó þu ber að geta upprunans séu upplýsingar úr bókinni nýttar í annarskonar útgáfu. Vistun bókarinnar er með þeim hætti að hægt er að prenta hana út í heild, valda kafla eða einstakar síður og hægt er að útbúa þær sem hluta af kynningarefni, en hver síða er merkt uppruninum og er innihald hennar óbreytanlegt.

Kjötbókinni er skipt í eftirfarandi kafla: lambakjöt, nautakjöt, svínakjöt, hrossakjöt, fuglakjöt. Nú hafa birst tveir kaflar, þ.e. um lambakjöt og hrossakjöt og sá þriðju um nautakjöt er væntanlegur á næstu vikum. Í hverjum kjötkafla er síðan ítarleg lýsing á viðkomandi tegund, byrjað á beinabyggingu, síðan heiti vöðva með númerum og svo er skrokkurinn brytjaður niður, myndir eru af flestum vöðvum, þeir nefndir og skýrt út hvaðan þeir koma og hvernig þeir eru skornir.

Á síðunum eru tenglar yfir í ýmskonar ítarefni s.s. næringarinnihald, stærð og þyngd stykkja, kjötmat, framleiðsluupplýsingar og einnig aðgangur að fræðsluefni úr rannsóknum tengdum viðkomandi kjöttegundum. Þar eru einnig tenglar í uppskriftir og á einstaka stað er sýnikennsla um úrbeingu.

Höfundar bókarinnar eru Guðjón Þorkelsson, matvælafræðingur, og Óli Þór Hilmarsson, kjötiðnaðarmeistari, starfsmenn Matís ohf. sem stendur að þessari útgáfu með dyggum stuðningi búgreinafélaga, Markaðsráðs kindakjöts, Landbúnaðarháskóla Íslands og Framleiðni-sjóðs landbúnaðarins.

<http://kjotbokin.is/>