



Chutná Zvěřina

N A V Á Š S T Ů L

Úvodní slovo

Když se řekne les, vybavíme si všichni dřevo – jedinečný, obnovitelný a krásný materiál, kterým se rádi obklopujeme. Ve skutečnosti tobo lesy nabízejí mnohem více. A to nejen když vyrazíme na houby, maliny, borůvky či jen tak na procházku.

Do lesního prostředí se rádi vracíme, hledáme v něm klid, harmonii či inspiraci. Příroda nás však může obohatit i jinak. Rádi bychom vám představili další z darů našich lesů, které nabízejí lesníci a myslivci. Tím darem je zvěřina.

Není jisté náhodou, že se tato malá zvěřinová kuchařka ocitla ve vašich rukou. Jsme rádi, že máte zájem sami si vyzkoušet přípravu specialit ze zvěřiny a ochutnat to nejkvalitnější maso z českých luků a hájů. Věříme, že vás náš výběr osvědčených receptů nezklame, obohatí váš jídelníček a budete se k nim i rádi vracet.

Přejeme vám hodně radosti při přípravě těchto kulinářských dobrot. A nezapomeňte se o své kuchařské umění podělit se svými blízkými a přáteli! Určitě to ocení.

Andrea Pondělíčková
Lesnicko-dřevařská komora ČR





Charakteristika zvěřiny

Zvěřinou je nazýváno maso v přírodě volně žijící zvěře. Díky větší pohyblivosti zvěře má zvěřina jen malý obsah tuku; ve svalovině téměř chybí, více je ho pouze pod kůží a na vnitřnostech. V porovnání s masem domácích zvířat je zvěřina naopak bohatší na bílkoviny a obsahuje více minerálních látek, zejména vápníku, železa a fosforu, a také vitaminů. Na její dobrou stravitelnost má vliv příznivý obsah purinových látek.



VLASTNOSTI TUKU, CHUŤ A VŮŇ

Zásluhou nižšího obsahu tuku má zvěřina menší energetickou hodnotu, takže může být zařazena do dietního jídelníčku, což v dnešní době jistě ocení mnoho strávníků.

Tuk zvěře má rozdílné vlastnosti podle toho, ze kterého druhu pochází. Zaječčí a králíčí má nepříjemný pach, proto jej vždy před kuchyňskou úpravou pečlivě odstraníme. Podobně si počínáme s tukem zvěře spárkaté (srnec, jelen, daněk a muflon) s výjimkou divočáka. Z toho tuk také odstraníme, ale můžeme ho pak využít při přípravě jídel. Tuk pernaté zvěře (bažantů, perliček, divokých kachen, krocanů, husí a holubů) většinou neodstraňujeme, zvěřinu připravujeme s ním.

Chuť a vůně zvěřiny závisí na potravě, kterou se zvěř živí, a též na ročním období. Je třeba vědět, že maso samců spárkaté zvěře s výjimkou srnčí má v období říje

nepříjemný pach, který lze jen obtížně odstranit použitím vhodných mořidel a koření. Proto je lepší takové zvěřiny se vzdát. Často se totiž stává, že po požití pokrmu z takto byť nepatrně zavánějící a navíc nevhodně připravené zvěřiny k ní strážník získá celoživotní odpor. Není se čemu divit. Obecně platí, že zvěřina z mladších kusů je křehčí a šťavnatější a připravuje se snadněji než z kusů starších. Na chuť a jemnost zvěřiny má vliv i pohlaví zvěře, zvěřina samic bývá výrazně jemnější.

CO OVLIVŇUJE KVALITU ZVĚŘINY

Na kvalitu zvěřiny má zásadní vliv způsob lovu, místo zásahu střely, dokonalost vyvržení, vychlazení, doprava a uskladnění ulovené zvěře. Není třeba připomínat, že nej kvalitnější zvěřina ze zvěře spárkaté se získá po zásahu do oblasti srdce a plic (na komoru) nebo krku tak, že dojde k okamžitému usmrčení a úplnému vykrvácení (vybarvení). U zvěře drobné srstnaté (zajíc, králík) a pernaté je to zásah přiměřeně velkými broky z patřičné vzdálenosti na hlavu. V obou případech tak nedojde ke znehodnocení cenných partií těla. Za nejhorší se pokládá zásah do břišní dutiny („na měkko“), ať už jde o zvěř spárkatou či drobnou. Kulová (obzvláště expanzní) nebo broková střela poraní žaludek, střeva a močový měchýř a kromě znečištění zvěřiny obsahem trávicího traktu, které se velmi nesnadno odstraňuje, dochází k infekci střevní mikroflórou, jež má za následek rychlejší rozklad zvěřiny.

Dokonalé vyvržení spárkaté zvěře, při němž hraje velkou roli zkušenost a rutina, má podstatný vliv na kvalitu zvěřiny, a to nejenom v případě zmiňovaného zásahu na měkko. Jde i o správné otevření spony pánevní tak, aby nedošlo k porušení (vytržení) svaloviny kýty, o náležité otevření dutiny břišní a hrudní, vyjmutí požitelných i nepožitelných orgánů a zajištění větrání zvěřiny tak, aby se nezapařila. Lovec nebo jeho doprovod při tom musí dodržovat základní pravidla hygieny a počínat si tak, aby nedošlo ke zbytečnému znečištění a kontaminaci zvěřiny.

V souvislosti s ošetřením ulovené zvěře spárkaté stojí za zmínku nepsané pravidlo, které se dnes povětšinou nedodrжуje. Dříve se tvrdilo, že ulovená zvěř se nesmí vyplachovat vodou. Dnešní praxe potvrdila, že vypláchnutí dutiny břišní a hrudní proudem nezávadné studené vody zvěřině jen prospěje. Po vykapání, oschnutí a zavešení v chladu má zvěřina z takto ošetřené zvěře ty nejvyšší parametry.

ZDROJE ZVĚŘINY

Zvěřina nabízená v tržní síti pochází z certifikovaných závodů a provozoven, kde podléhá stálému veterinárnímu dozoru, prohlídkám a vyšetřením (např. u divočka povinné vyšetření na svalovčitost). Nehrozí tedy, že by byla v jakémkoli ohledu závadná. To však nelze vždy spolehlivě říci o zvěřině, kterou si lovec či uživatel honitby

ponechá pro vlastní spotřebu (pokud není alespoň prohlédnuta pověřenou osobou, již je prohlášen za zvěřinář), natož o zvěřině, kterou si neoprávněně přivlastní řidič motorového vozidla po srážce se zvěří. Proto bychom vždy měli dbát na původ zvěřiny. Vyhne se tak nejenom případným zdravotním komplikacím, ale též nesnadné přípravě zvěřiny nebo ve finále nepříjemnému kulinářskému zážitku.

Sem vložit kontakty na firmy a společnosti, kde lze koupit zvěřinu.

DOBRÁ RADA NA ZÁVĚR

Při výběru, ať už zvěře v kůži či peří, nebo chlazených dílů zvěřiny, byste se vždy měli v první řadě řídit čichem, potom zrakem, a pokud je to možné, také hmatem. Jakýkoli zápach by vás měl od nákupu odradit. Většinou signalizuje zvěř či zvěřinu po ulovení nesprávně ošetřenou, zapařenou, dlouho a nevhodně skladovanou, tudíž se již rozkládající, nebo nepříliš vhodnou zvěřinu ze samců v období říje. Zrakem zkontrolujte povrch těla a barvu svaloviny. Měla by být podle druhu středně tmavá, až tmavá, lesklá a neoschlá, bez sebemenšího náznaku hniloby či plísně. Pohmatem pak ohodnoťte konzistenci, správně by zvěřina měla být tužší a pevná, nikoli měkká, až „blátivá“. Pokud se budete řídit těmito jednoduchými radami, nemůžete pochybit.





Kuchyňská úprava zvěřiny

Po stručné charakteristice zvěřiny a okolnostech, které mají zásadní vliv na její kvalitu, předkládáme návod na základní kuchyňskou úpravu zvěřiny ze zvěře drobné i spárkaté. Na závěr uvádíme též krátkou zmínku o zvláštních úpravách zvěřiny.

ÚPRAVA ZVĚŘINY ZE ZVĚŘE DROBNÉ

Připomeňme si, že drobnou zvěř dělíme na srstnatou (zajíc a králík) a pernatou (bažant, perlička, divoká kachna, husa, krocan, holub a další). Při tradičním prodeji v některých tržnicích a specializovaných obchodech ji můžeme získat v kůži nebo peří, dá se samozřejmě koupit i opracovaná vcelku nebo v dílech.

Ten, kdo nemá praxi v posouzení kvality drobné zvěře v kůži a peří, by měl dát na radu zkušenějšího, jinak může být už při stahování kůže nebo škubání peří velmi nemile překvapen. Jen zkušený myslivec nebo zvěřinář pozná kus znehodnocený brokovým zásahem zblízka, případně příliš horlivým loveckým psem aportérem. Laik se v lepším případě dočká hromádky roztříštěných kostí a zvěřiny vhodné leda tak na paštiku, v horším případě suroviny k přípravě zvěřinové speciality zcela nepoužitelné.

Zajíc a králík

Na příkladu zajíce si ukážeme, jak dnes již neplatí léta zažitá a prováděné praktiky. Mnozí adepti myslivosti neradi vzpomínají na to, jak v době hojnosti zaječí zvěře museli po každé leči provádět ždímání (vyprazdňování močového měchýře) ulovených ušáků. Přišlo se na to, že se tak způsobí více škody než užitku. V případě zásahu zajíce do dutiny břišní třeba jen několika broky totiž při tlaku rukou na zmíněné

partie dochází ke kontaminaci zvěřiny močí a obsahem trávicího traktu a následně pak k jejímu rozkladu. Pokud se tedy podle současných doporučení má se zajícem po ulovení něco dělat, tak jen ho malým otvorem v naříznuté kůži na břicho zbavit obsahu dutiny břišní.

V době zaječích honů už dávno nepanuje mrazivé zimní počasí jako dříve, proto se nedoporučuje nechat viset zajíce několik dnů až týdnů, aby „uzrál“. Pokud už má zajíc na nějaký čas viset, vždy by to mělo být v chladné místnosti a za zadní nohy (běhy), aby se případná krev (barva) nahromadila v méně hodnotných předních partiích, nikoli ve hřbetě a stehnech. Díky dlouhému plochému tělu a tenké kůži netrpí zajíc na zapáření, tohoto problému se tedy není třeba obávat.

Střelený zajíc v kůži by měl být čistý, suchý, s ohledem na dobu po ulovení přiměřeně ztuhlý, bez známek zápachu, hniloby či plísně. Pokud máme na vybranou, ne-sáhneme po zajíci s „plandavými“ zadními běhy nebo zlomeném ve hřbetě. S jistotou bude ve jmenovaných partiích značně znehodnocený. Stahuje se ve visu za zadní běhy, podobně jako domácí králík. Jen je potřeba dát si pozor na to, že má velmi tenkou kůži. Staženého zajíce je nutné pečlivě zbavit dvou vrstev hořké a tuhé blány, která by



zcela znehodnotila veškeré kulinářské snažení. Obvykle více broky zasažený předeek se hodí třeba na paštiku, hřbet a zadek na složitější slavnostní pokrmy s omáčkami. Jednotlivé porce se dle úpravy obvykle špikují klínky domácí slaniny. Postup při dalších úpravách zajíce je doporučen a popsán u každého receptu.

Podobně jako se zajícem je to i s divokým králíkem, který se však v dnešní době téměř neloví. Pokud se tak dříve dělo, zpracovával se co nejdříve po ulovení. Dnes nám ho úspěšně nahradí králík domácí, s nímž si hravě poradíme. Běžně se dá koupit chlazený králík celý nebo porcovaný.



Bažant a kachna divoká

Pernaté zvěři, obzvláště divoké kachně a bažantovi, stačí na rozdíl od zajíce málo, a zaparí se. Proto se zvěř po ulovení nesmí nechávat na hromadách či ve vrstvách, ale co nejdříve se musí rozložit nebo zavěsit tak, aby důkladně prochladla. Aby se předešlo zapaření a rozkladu zvěřiny, hlavně u kachen, méně často u bažantů, praktikuje se tzv. vyháčkování. Spočívá v tom, že pomocí háčku nebo pevné větvičky se skrze kloaku vytáhne z dutiny břišní střívka. Pernatá se věší za hlavu, aby barva nezůstávala v cenných prsních partiích. Neplatí dříve tradované pravidlo, že bažant pověšený za ocasní peří (klín) je správně zralý až tehdy, když spadne na zem! Peří se zvěř zbavuje zasucha a opatrně, aby se nepotrhlala kůže. Chmýří je

třeba opálit ohněm. Poté se vykuchá. Méně trpělivi kachny a bažanty stahují z kůže. Je to sice rychlejší, ale tento způsob opracování se nedoporučuje, protože zvěřina je po upečení příliš vysušená. Obecně je zvěřina z pernaté poměrně suchá, proto je vhodné obalit ji před pečením plátky špeku nebo anglické slaniny. Peče se obvykle vcelku a porcuje až po upečení.

Při konzumaci pokrmů z drobné zvěře srstnaté i pernaté je třeba dávat si pozor na broky a též na úlomky kostí, které jsou velmi ostré.





ÚPRAVA ZVĚŘINY ZE ZVĚŘE SPÁRKATÉ

Spárkatá zvěř stažená z kůže se porcuje na podobné díly jako například skot nebo domácí prasata. Nejcennější partie, řazeno podle významu, jsou kýty, hřbet a plece, méně hodnotné pak krk, žebra a boky. Pokud nejsou znehodnocené střelou, využívají se i vnitřnosti, zejména játra, srdce a ledviny. Ve starých kuchařkách, nikoli v této, najdeme recepty na úpravu jazyka (lizáku), plic, sleziny i žaludku, labužníci si pochutnávají i na pokrmech ze samčích pohlavních žláz (ráží). V souvislosti s výše uvedenou poznámkou o zápachu samců v říji to ale nejspíš připadá v úvahu jen mimo toto období. Většina z běžných strážníků si na takové pochoutky nechá zajít chuť.

Jak bylo uvedeno na začátku, zvěřina ze zvěře spárkaté se zbavuje veškerého tuku. Pokud počítáme s uchováním dílů zvěřiny v mrazničce, je lepší ponechat je s kostí a neodbláňovat. Čerstvou, chlazenou nebo rozmraženou zvěřinu, s níž počítáme na přípravu určitého pokrmu, důkladně odbláňíme, pečlivě vykostíme a zbavíme šlach a úponů. Předpokládá se, že krevní podlitiny, kostní tříšť a svalovina znehodnocená střelou jsou odstraněny již při porcování. Při vykostování si počínáme obzvláště pečlivě, zvěřina přece jen patří k dražším surovinám a kosti bývají jen odpad. Pokud na kostech přesto zůstane větší množství zvěřiny, využijeme je na přípravu pomalu taženého zvěřinového vývaru, který poté můžeme uchovat v mrazničce k pozdějšímu využití. Skvěle se hodí k přípravě polévek a omáček. Zvěřina z hmotnostně menších druhů, jako je srnčí a mufloní, nebo ze selat prasete divokého se může péci s kostí, hřbety i z větších druhů se mohou sekat na kotlety. Pozor při tom na ostré úlomky kostí.



ZVLÁŠTNÍ ÚPRAVY ZVĚŘINY

Zvěřina se obvykle na pokrmy neupravuje hned po ulovení, protože by byla tuhá a nepříliš dobrá, ale ponechává se určitou dobu zrát, aby vynikly její podle druhu zvěře charakteristické chuťové vlastnosti. Výjimku tvoří vnitřnosti zvěře spárkaté, ty se upravují ihned. Při zrání zvěřiny se v ní zvyšuje obsah kyseliny mléčné a vytváří se kyselá reakce, která je důležitá pro trvanlivost zvěřiny. Jak je známo, kyselé prostředí je méně vhodné pro rozvoj mikroorganismů. V průběhu zrání se působením tkáňových enzymů rozpadají složité bílkoviny na jednodušší a v důsledku toho je zvěřina křehčí, dobře se upravuje a má příjemné aroma. Na rychlost zrání mají vliv různé okolnosti, např. druh a stáří zvěře, její výživový a zdravotní stav, způsob ulovení, ošetření a uskladnění.

Zvěřina ze zvěře srstnaté se nechává zrát buď nasucho, nebo v mořidlech, případně se již dostatečně odleželá krátce marinuje. Záleží na konkrétním receptu, postup je vždy jeho součástí. Do mořidel se většinou nakládá zvěřina ze starších kusů. Zvěřina ze zvěře pernaté se nakládá jen zřídka, týká se to jen větších a starších kusů.

Základem většiny mořidel je převařená, lehce okyselená voda s divokým kořením a zeleninou nebo vinný nálev s kořením a zeleninou. Mořidlo by nemělo být příliš





kyselé, zvěřina by pak získala nežádoucí ostrou chuť. Zvěřina se v mořidle neponechává dlouho (v létě 2–3 dny, v zimě týden), aby se zbytečně nevyľuhovala. K naložení se používá kameninová nebo porcelánová nádoba přiměřené velikosti, aby zvěřina v ní byla těsně uložená. Uchovává se v chladu. Mořidla se nalévají na zvěřinu až po vychladnutí a po skončení moření se nevylévají – zvěřina se jimi při pečení podlévá.

Zvěřina a hlavně vnitřnosti (játra) se kvůli odstranění nežádoucích pachů a zjemnění chuti nakládají také do kysaného mléka. Celý bažant se může nechat 2 dny odležet potřený rozpuštěným máslem s mletým divokým kořením a bylinkami. Takto ošetřený se pak dá zvolna péci na zelenině. Máslo se pomalu rozpouští a vsakuje, čímž zvěřina nabývá velmi jemné chuti a není suchá.



Srnec obecný

(*Capreolus capreolus*)

Srnčí je naší nejběžnější a nejhojnější spárkatou zvěří, vyskytuje se ve všech oblastech České republiky od nížin po horské masivy. Až na vzácné výjimky není chována v oborách.

Srnčí zvěřina je jemná, křehká a příjemně aromatická. Výhodou je, že zvěřina srnce v období řty, na rozdíl od samců ostatní spárkaté zvěře, není cítit podle druhu charakteristickým pachem. Díky výše uvedeným skutečnostem se srnčí zvěřina dlouhodobě řadí k cenově nejdražším. V tržní síti je dnes dobře dostupná. S ohledem na menší tělesný rámec se jednotlivé hlavní partie (kýty, hřbet a plece) prodávají převážně s kostí.

Ze srnčí zvěřiny se dají připravit delikatesy všeho druhu počínaje minutkami a konče klasickými pokrmy, jako je guláš, ragú, srnčí kýta na víně, na smetaně nebo se šípkovou omáčkou. Na guláš a ragú se hodí plec, krk, boky (žebra) a kliška ze zadního běhu bez kosti, na minutky a pečení kýta a hřbet bez kosti. Ořez a méně hodnotné partie lze využít na sekanou, karbanátky, haši nebo paštiku.

Žůstaneme u klasiky a podle přiloženého receptu si připravíme výše jmenovanou specialitu srnčí kýty se šípkovou omáčkou.





Srnčí kýta

se šípkovou omáčkou

- 1 kg srnčí kýty bez kosti • 2 velké mrkve • 1 petržel • půlka menšího celeru • 1 cibule
- 1 citron • 200 g šípkového džemu • 300 ml červeného vína • 80 g slaniny vcelku
- 80 g másla • 2 lžice třtinového cukru • 5 jalovčinek • 5 kuliček nového koření • 3 bobkové listy • 1/2 lžičky celého černého pepře • vrchovatá lžička mletého zvěřinového koření
- 1/4 lžičky mleté skořice • sůl • zvěřinový vývar nebo voda na podlití



Důkladně odflaněnou srnčí kýtu opláchneme studenou vodou, osušíme, prošpikujeme klínky slaniny, ze všech stran osolíme, posypeme mletým zvěřinovým kořením a odložíme. V pekáči na rozpuštěném másle krátce osmahneme nejemno nakrájenou cibuli, vsypeme nahrubo nastrouhanou očištěnou kořenovou zeleninu a též osmahneme. Přidáme 2 lžíce šípkového džemu a třtinový cukr, za stálého míchání necháme zeleninovou směs zkaramelizovat a odhrueme ji k jedné straně pekáče. Na uvolněnou plochu vložíme prošpikovanou kýtu, ze všech stran ji důkladně osmahneme, až se zatáhne. Kolem kýty rovnoměrně rozložíme zkaramelizovanou zeleninu, vložíme celé koření zavázané v plátnku, podlijeme částí vína a vývarem nebo vodou a zakryté v troubě předehřáté na 200 °C pečeme 1,5 až 2 hodiny doměkka. Během pečení podléváme vínem a vývarem a přeléváme výpekem. Měkkou kýtu vyjmeme z pekáče a uschováme v teple. Upečenou zeleninu s výpekem přendáme do hrnce, vyjmeme plátnko s celým kořením a tyčovým mixérem nejemno rozmixujeme. Přidáme zbylý šípkový džem a víno, skořici a krátce povaříme. Pokud je omáčka příliš hustá, zředíme ji vývarem. Dochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí. Úhledné plátky srnčí kýty přelité šípkovou omáčkou podáváme s bramborovými knedlíky.

Bramborové knedlíky

s tmavým pečivem

600 g vařených brambor • 150 g polohrubé mouky,
• 1 tmavý rohlík nebo houska • 2 lžíce bramborového
škrobu • 2 malá vejce • lžíce octa • sůl

Tmavé pečivo nakrájíme na malé kostičky a necháme oschnout. Vychladlé brambory oloupeme a najemno nastrouháme do mísy. Osolíme, zasypeme moukou a škrobem, přidáme nakrájené pečivo a ocet, rozklepneme vejce a vypracujeme tužší těsto. Z něj na pracovní ploše posypané moukou vyválíme šišky o průměru 5 cm, najednou je vložíme do vroucí osolené vody, vařečkou opatrně nadzvedneme, aby se nepřilepily ke dnu, a za mírného varu vaříme asi 25 minut; během vaření několikrát vařečkou opatrně otočíme. Uvařené knedlíky děrovanou naběračkou vyjmeme, krátce necháme odpočinout, aby unikla pára, a nožem nebo nití krájíme na stejně silné plátky.



Rady a tipy

- Tato omáčka se nezahušťuje moukou (jíškou). Pokud použijete dostatečné množství kořenové zeleniny, ani to není potřeba. Také se do ní nepřidává smetana, je vyložené jen ze základu kořenové zeleniny, cibule a šípkového džemu.
- Pečení kůty a přípravu omáčky je dobré uskutečnit den předem. Omáčka se do druhého dne výborně rozleží a je chutnější, plátky zvěřiny bez problémů ohřejete na páře.
- Když na zvěřinovou hostinu čekáte více strážníků, klidně si dopředu uvařte i knedlíky, které pak též ohřejete na páře. Vyhnete se stresu, jestli poměrně na čas náročnou přípravu všech komponentů hlavního chodu stihnete včas. Můžete se v klidu věnovat návštěvě a krátce před polednem jen ohřívát a poté servírovat.
- S těstem na bramborové knedlíky se po přidání na kostičky nakrájeného pečiva výborně pracuje a nehrozí, že zřídne, což bývá častý problém bramborových těst. Tyto bramborové knedlíky nejsou po uvaření tak hutné, jsou odlehčené a kypré. Místo tmavého pečiva lze samozřejmě použít i klasické světlé pečivo bez posypu, případně tmavý nebo světlý toustový chléb.





Prase divoké

(*Sus scrofa*)

Divočáci, jinak také černá zvěř, u nás byli až do konce druhé světové války zvěří velmi vzácnou, chovanou jen v oborách. Z nich se však dostali do volnosti a v posledních dvaceti letech se potýkáme s jejich neúměrně vysokými stavy. Kvůli několikanásobně větší hmotnosti černé zvěře ve srovnání se zvěří srnčí a také zásluhou vysokých úlovků je produkce zvěřiny divočáků značná. Proto ji lze označit za běžnou a cenově dostupnou.

Nejkvalitnější je zvěřina z mladých kusů, tedy ze selat a lončáků, starší zvěř bývá na podzim a v zimě často zasádlená. Dospělí klouři v době páření (chrutí) nepříjemně páchnou, jejich zvěřina je tuhá a téměř nepoživatelná. Žejména ze starších kusů, ulovených v době hojnosti (kukuřičná pole, semenné roky dubu a buku) je dobré odstranit většinu sádla. S ohledem na velikost těla se veškeré hlavní partie (kýty, hřbet, krkovice, plece a boky) prodávají bez kostí. Snad jen díly ze selat a naporcované boky (žebra) z dospělé zvěře se dají péct s kostí.

Zvěřina z divočáka směle nahradí vepřové. Ze všech druhů zvěřiny má nejsvětlejší barvu, v porovnání s vepřovým je však výrazně tmavší. Hodí se na všechny způsoby úprav, často je k vidění i sele na rožni. V našich podmínkách je velmi oblíbená, o čemž mi mo jiné svědčí i známá filmová hláška: „Se šípkovou, nebo se zelím?“

My se pro tentokrát odkloníme od klasiky a podle přiloženého receptu si připravíme pečenou kýtu z divočáka s vynikající višňovou omáčkou.





Pečená kýta z divočáka

na sečuánském pepři
s višňovou omáčkou

750 g kýty z divočáka bez kosti • 100 ml červeného
vína • 100 ml zvěřinového vývaru • 2 lžíce oleje
• vrchovatá lžička sečuánského pepře • sůl

na omáčku: 200 g čerstvých vypeckovaných višní
• 100 g višňového džemu • 150 ml červeného vína
• 2 lžičky kukuřičného škrobu • lžíce studené vody
• lžička jemně nastrohané citronové kůry • citronová
šťáva • špetka skořice • sůl

Důkladně odblaněnou kýtu z divočáka opláchneme studenou vodou, osušíme, osolíme a tenkým provázkem svážeme do pevného válečku. Takto upravenou zvěřinu obalíme v nahrubo podrceném sečuánském pepři a v chladničce necháme přes noc nasucho odležet. Odleželou kýtu v pekáčku zprudka ze všech stran osmahneme na rozpáleném oleji, podlijeme vínem a vývarem, zakryjeme a v troubě předehřáté na 200 °C pečeme asi 1,5 hodiny doměkka. Během pečení přeléváme výpekem a podle potřeby mírně podlijeme. Ke konci pečení snížíme teplotu na 180 °C.

Do kastrůlku vložíme vypeckované višně a višňový džem, vlijeme víno, vsypeme citronovou kůru a špetku skořice, promícháme a přivedeme k varu. Za stálého míchání vlijeme škrob rozmíchaný ve studené vodě a povaříme do zhoustnutí. Dochutíme solí a citronovou šťávou.

Pečenou kýtu z divočáka s višňovou omáčkou podáváme s bramborovými špalíky.

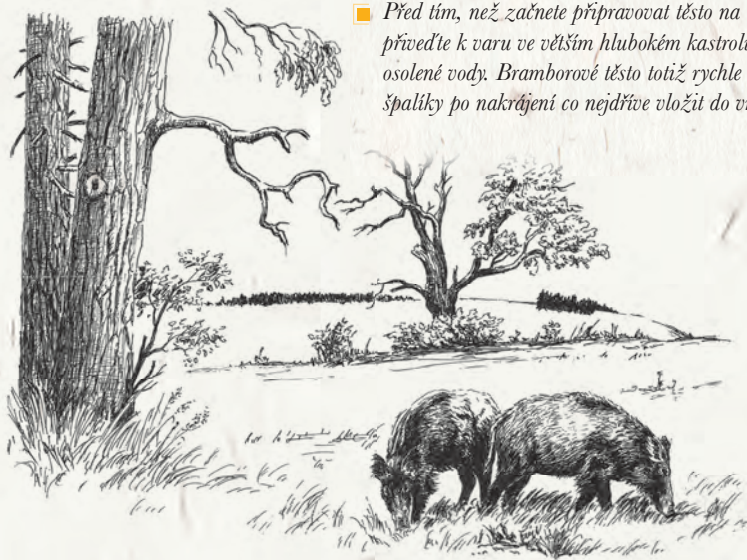
Bramborové špalíky

- 800 g brambor uvařených ve slupce
- 200 g polohrubé mouky • 2 vejce
- vrchovatá lžíce bramborového škrobu • lžíce octa
- sůl

Vychladlé brambory oloupeme, najemno nastrouháme do mísy, zasypane moukou a škrobem, přidáme vejce, ocet a sůl a vypracujeme vláčné, středně tuhé těsto. Těsto rozdělíme na čtyři díly, z každého na pracovní ploše posypané moukou rukama vytváříme váleček o průměru asi 3 cm. Váleček prsty mírně zploštíme a rozkrájíme na pravidelné špalíky. Špalíky najednou vložíme do vroucí osolené vody, opatrně ode dna zamícháme vařečkou a na mírném ohni vaříme, dokud nevyplavou na hladinu. Pak je děrovanou naběračkou vyndáme do mísy, zakápneme olejem nebo rozpuštěným máslem a zlehka prohodíme, aby se neslepily.

Rady a tipy

- Na stejnou úpravu zvěřiny lze použít i kýtou srnčí, jelení nebo daňčí. Délku pečení upravte podle stáří kusu, z něhož zvěřina pochází: na mladší kus stačí kratší doba, na starší delší.
- Sečuánský pepř červené barvy má příjemné citronové aroma. Proto se ke zvěřině tímto pepřem okořeněné skvěle hodí ovocná omáčka, která je ochucená citronovou kůrou a šťávou. Mimo sezónu lze na omáčku použít višně mražené.
- Před tím, než začnete připravovat těsto na bramborové špalíky, přiveďte k varu ve větším hlubokém kastrolu dostatečné množství osolené vody. Bramborové těsto totiž rychle řídne, proto je třeba špalíky po nakrájení co nejdříve vložit do vroucí vody.



Jelen evropský

(Cervus elaphus)

Jelení zvěř u nás žije zejména v rozsáhlejších lesních komplexech, pokrývajících podhůří a horská pásma, ale obývá i lužní lesy. Od pradávna je chována též v oborách a novodobě i na farmách k intenzivní produkci masa. Původní, známější a v těle mohutnější je jelen evropský, ale v našich podmínkách se dobře zabydlel i jeho menší příbuzný – sika japonský.

Štavnatá a jemná je zvěřina z mladých kusů, zvěřina z jelenů evropských ulovených v době říje páchne prkem (u jelenů siky není pach tak výrazný). Tento pach se dá jen obtížně odstranit mořidly. Mnozí znalci zvěřiny a gurmáni tvrdí, že zvěřina z jelena siky je nejjemnější a nejchutnější a svojí kvalitou předčí i zvěřinu daňčí a srnčí. S ohledem na velký formát těla se veškeré partie prodávají bez kostí. Kromě kýby, hřbetu a plece bez kosti v nabídce obvykle nechybí jelení zvěřina na guláš, často již nakrájená na přiměřeně velké kostky.

Jelení zvěřina se hodí na všechny možné způsoby úpravy, na jaké si vzpomenete. Již při pouhém pomyslení na jelení pečení s brusinkami a mandlemi nebo na jelení gulášek se sliny jen sbíhají. Při přípravě jednotlivých pokrmů je třeba vzít v potaz, z jak starého kusu zvěřinu máme. Z mladého kusu bude pečení nebo dušení trvat kratší dobu, ze staršího kusu dobu delší. To ostatně platí obecně pro všechny druhy zvěřiny.

Pro tentokrát se odkloníme od hlavních chodů a podle přiloženého receptu si připravíme vynikající jelení paštiku s ořechy a brusinkami, která se skvěle hodí jako předkrm nebo lehká večeře.



Jelení paštika

s ořechy a brusinkami

600 g jelení kýty bez kosti • 400 g kachních jater • 300 g anglické slaniny v tenkých plátcích • 100 g špeku • 90 g brusinkového džemu • 50 g vlašských ořechů • 200 ml smetany na vaření • 150 ml červeného vína • 2 housky • 2 žloutky • lžíce másla • 1 šalotka • 3 bobkové listy • 3 jalovčinky • 3 kuličky nového koření • snítka čerstvého tymiánu • jemně mleté zvěřinové koření • sůl

V pekáčku rozpustíme máslo, přidáme na kostičky nakrájený špek a necháme zesklovatět. Pak přidáme nadrobno nakrájenou šalotku a krátce orestujeme. Na tento základ vložíme na menší kousky pokrájenou zvěřinu a za stálého míchání ze všech stran důkladně osmahneme. Přidáme celé koření a snítku tymiánu, podlijeme vínem a zakryté v troubě předehřáté na 200 °C pečeme asi hodinu doměkka. Podle potřeby jen mírně podléváme. Po upečení odstraníme celé koření a necháme vychladnout.

Housky pokrájíme na kostičky, zalijeme smetanou a necháme vsáknout. Vychladlou upečenou zvěřinu, kachní játra a housky namočené ve smetaně umeleme. Přidáme žloutky a tyčovým mixérem důkladně rozmělníme najemno. Nakonec vmícháme brusinkový džem a na čtvrtiny rozlámaná jádra vlašských ořechů, dochutíme zvěřinovým kořením a solí.

Dvě menší nebo jednu velkou chlebičkovou formu vyložíme dvojitou vrstvou potravinářské fólie. Na ni položíme tenké plátky slaniny tak, aby se překrývaly a přesahovaly přes okraj, naplníme paštikovou směsí, vrch zakryjeme přesahujícími plátky slaniny a těsně uzavřeme alobalem. Formy s paštikovou směsí položíme na plech s vyšším okrajem, vložíme do trouby předehřáté na 200 °C, podlijeme horkou vodou tak, aby sahala asi do poloviny výšky forem, a ve vodní lázni zvolna pečeme 1,5 hodiny. Po upečení formy s paštikou zatížíme a necháme vychladnout.

Podáváme s brusinkovým džemem a banketkami. K tomu by nemělo chybět dobré červené nebo růžové víno.





- Zvěřina na jelení paštiku může být i z jiných partií než z kýty. Vždy však musí být důkladně zbavená všech blan a slach.
- Paštiku ochuťte buď jemně mletým zvěřinovým kořením, nebo paštikovým kořením; obojí se dá koupit ve specializovaných obchodech s kořením. Paštikové koření dle vlastní chuti si snadno můžete vyrobit doma. Stačí jen nakoupit potřebné celé koření a pak jej najemno umlít. Paštikové koření zpravidla obsahuje největší podíl černého pepře, až 50 %. Část černého pepře můžete nahradit pepřem zeleným, červeným nebo bílým. V paštikovém koření dále nechybí nové koření (15 %), muškátový oříšek nebo květ (10 %) a skořice (10 %). V paštikovém koření na zvěřinu by měl být podíl nového koření spíše 10 %. Rozhodně by neměl chybět jalovec, ať už modrý nebo červený (10 %). Zbylá procenta do 100 doplní bobkový list, hřebíček, tymián a zázvor.
- Při přípravě směsi na paštiku je důležité okořenit a osolit ji o trochu více a výrazněji, než je běžné. Dlouhým pečením ve vodní lázni se totiž část chuti takzvané „vypeče“, takže paštika kořeněná a solená „tak akorát“ by po upečení byla nevýrazné chuti.
- Formy na paštiku se vykládají potravinářskou fólií nebo pečicím papírem proto, aby se paštika po upečení snáze z formy vyklopila. Dělá se tak hlavně v případě starých plechových forem. Pokud máte k dispozici formu s nepřilnavým povrchem, tento krok můžete vynechat.
- Paštiku krájejte až poté, když důkladně vychladla. Spolehlivě se tak stane v chladničce nastavené na velmi nízkou teplotu. Paštika chladem zpevní a výborně se pak krájí na úhledné plátky.

Daněk evropský

(Dama dama)

Daněk evropský je původně oborní zvěř, ale dnes se běžně vyskytuje ve volnosti, kde jeho početní stavy neustále narůstají. Proto se i daňčí zvěřina v poslední době častěji objevuje na pultech specializovaných obchodů. Cenově je téměř srovnatelná se zvěřinou jelení, ale pro svoji výtečnou jemnou chuť a šťavnatost je hodnocena výše.

I daněk v období říje, stejně jako jelen evropský, nepříjemně páchne prkem, na což je potřeba dát si pozor při výběru zvěřiny. Podobně je na tom i s velikostí, je jen asi o třetinu menší než jelen. Proto se i veškeré daňčí partie prodávají bez kostí. Kromě kýty, hřbetu a plece bez kosti v nabídce obvykle nechybí zvěřina na guláš, jež zahrnuje nožiny, krk a žebra bez kosti, dále pak ořez apod. „Gulášovina“, která se dá využít i na ragú, je často již nakrájená na průměrně velké kostky.

Daňčí zvěřina se upravuje podobně jako zvěřina jelení nebo srnčí. Vřele lze doporučit například různé méně obvyklé varianty daňčího na kari s exotickým ovocem nebo skvělou daňčí kýtu po polsku. My si však připravíme výbornou, šťavnatou a navíc vzhledově velmi dekorativní roládu, která se hodí třeba na Velikonoce. Využijeme na ni často opomíjenou zvěřinu z krku.



Velikonoční roláda z daňčího krku

800 g daňčího krku bez kostí • 200 g tenkých plátků anglické slaniny • 3 vejce • 3 lžice mléka • dvě šalotky • 1 velká silnostěnná červená paprika • svazek medvědího česneku • hrst hladkolisté petrželky • lžice sádla • lžice hladké mouky • zvěřinový vývar • mletý pepř • směs mletého zvěřinového koření • sůl

Odblaněnou, vazivových částí a tuku zbavenou daňčí zvěřinu z krku prokrojíme na plát a přes fólii zlehka naklepeme, osolíme a posypeme mletým zvěřinovým kořením. Vejce rozšleháme s mlékem, přidáme najejno nasekanou petrželku, špetku pepře a sůl a na co největší pánvi usmažíme tenkou omeletu. Pracovní desku poklademe plátky anglické slaniny. Na slaninu položíme plát krku, na zvěřinu položíme vychladlou omeletu a na ni pak střídavě v pruzích narovnáme proužky červené papriky a listy medvědího česneku. Pevně srolujeme a ovážeme tenkým provázkem. V pekáči na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku, vložíme roládu, podlijeme vývarem, zakryjeme vrchním dílem pekáče a v troubě předehřáté na 200 °C zvolna pečeme asi hodinu. Podle potřeby podléváme a přeléváme výpekem. Ke konci pečení odklopíme a dopečeme do měkka a dozlatova. Upečenou roládu vyjmeme a udržujeme ji v teple. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem, asi 10 minut povaříme, nakonec dochuťme pepřem a solí.

Roládu z daňčího krku nakrájenou na plátky podáváme s vařenými bramborami nebo s bramborovou kaší.





Rady a tipy

- Na roládu použijte zvěřinu z mladého kusu, nejlépe z dančého špičáka. Plát se dá prokrojit i z lýty nebo plece.
- Pokud nemáte k dispozici medvědí česnek, dobře poslouží též mladé výhonky kopřivy, baby špenát nebo nať mladé cibulky.
- Plátky slaniny pokládejte asi z jedné třetiny plochy přes sebe, aby na roládě po upečení vytvořily efektní souvislou vrstvu.
- Na ovázání rolády použijte raději tenký a hladký provázek, nit se příliš zařezává do slaniny a zvěřiny.

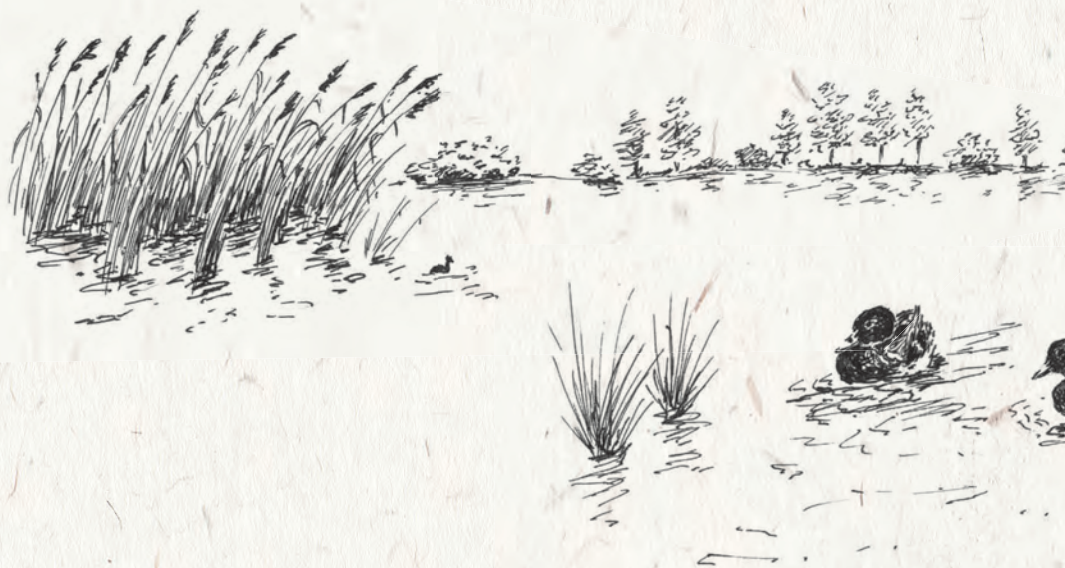
Kachna divoká

(*Anas platyrhynchos*)

Většina v současnosti u nás lovených kachen pochází z umělých odchovů, jen malý podíl tvoří kachny opravdu divoké – z volnosti. Chutnější jsou ty z tekoucích vod, kachny z rybníků mívají pachů bahna nebo rybiny. Ta se dá částečně odstranit naložením kuchyňsky opracované kachny do marinády nebo použitím většího množství aromatického koření.

Pokud získáme divokou kachnu v peří, obzvláště pokud není vyháčkováná (zbavená strívek), co nejdříve ji oškubeme a zbavíme ji vnitřností. Škubeme nasucho tak, abychom co nejméně potrhali kůži. Poté oddělíme hlavu, v kloubu plováky (nožky) a vyjmeme veškeré vnitřnosti. Chmýří na kůži nad plamenem opálíme. Nakonec kachnu důkladně vně i zevnitř opláchneme studenou vodou a osušíme.

Kačer kachny divoké po kuchyňském opracování váží něco málo před 1 kg, takže vydá na čtyři porce, kachna je o něco menší. Kachní zvěřina je tužší než



maso domácích kachen, ale obsahuje méně tuku, takže je lépe stravitelná. Má výrazně tmavočervenou barvu. Za účelem zkrátnutí a také kvůli odstranění nežádoucí pachuti je dobré naložit oškubanou a vykuchanou kachnu do kysaného mléka. Před pečením se z mléka vyjme a opláchne studenou vodou.

Kachnu divokou lze péct vcelku, je to nejběžnější způsob. Pokud máme více kachen, lze oddělit stehna, vykostit prsa a zbyde skelet. Pak máme k dispozici stehna na pečení, prsa na minutovou přípravu a skelety na polévku. My se přikloníme k pomalému pečení divoké kachny, díky kterému bude zaručeně měkká; jednotlivá sousta se pak doslova rozpływají na jazyce. Pokud k tomu přidáme červené zelí a lokše, můžeme tento pokrm směle zařadit do svatomartinského menu.







Pomalou pečená divoká kachna na jablkách a rozmarýnu

- 2 kuchyňsky upravené divoké kachny • 4 menší
červená jablka • svazek čerstvého rozmarýnu
• 8 dlouhých plátků anglické slaniny
• hrstka hřebíčku • sůl

Omytá a osušená jablka se slupkou rozčtvrtíme, zbavíme jádřince a do každé čtvrtky zapícháme jeden hřebíček. Dobře omyté a osušené divoké kachny uvnitř i na povrchu osolíme, dovnitř vložíme čtvrtky jablek a snítku rozmarýnu, prsíčka a stehýnka poklademe plátky anglické slaniny a snítkami rozmarýnu a pevně ovážeme tenkým provázkem. Takto upravené kachny položíme na spodní díl dvoudílného pekáče, obložíme zbylými čtvrtkami jablek, mírně podlijeme vodou, zakryjeme vrchním dílem pekáče a v troubě předehřáté na 90 °C pečeme 6 hodin. Během pečení troubu neotvíráme. Asi 20 minut před koncem pečení sejmem vrchní díl pekáče, teplotu zvýšíme na 180 °C a kachny dopečeme do zlatohnědé barvy.

Červené zelí

na víně s brusinkami

1 menší hlávka červeného zelí • 1 šalotka • 2 lžíce sádla (vepřového, kachního nebo husího) • 150 ml červeného vína, velká hrst sušených brusinek • 2 lžíce brusinkového džemu • 5 jalovčinek • 2 kuličky nového koření • červený vinný ocet • třtinový cukr • sůl

Hlávku zelí zbavíme vrchních oschlých listů, rozkrojíme na čtvrtiny, odkrojíme tvrdý košťál a nakrájíme na tenké nudličky. V kastrolu na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku, vsypeme nakrájené zelí, sušené brusinky a celé koření, mírně osolíme, zalijeme vínem a zakryté poklicí zvolna vaříme do poloměkka asi 15 až 20 minut. Poté přidáme brusinkový džem, dochutíme vinným octem, cukrem a solí a bez poklice za stálého míchání ještě krátce povaříme, až se odpaří přebytečná tekutina.

Lokše

1 kg brambor • 300 g hladké mouky • sůl
na potřetí: vepřové • kachní nebo husí sádlo

Vychladlé ve slupce uvařené brambory oloupeme a najemno nastrouháme na pracovní plochu. Osolíme, zasypeme moukou a rychle vypracujeme vláčné těsto. S těstem hned pracujeme dál. Pokud bychom ho nechali déle stát, ztuhne. Z těsta odkrajujeme kousky zhruba o velikosti tenisového míčku a na pracovní ploše posypané moukou je vyválíme na tenké kruhové placky o tloušťce asi 3 mm. Placky pečeme z obou stran na suché silnostěnné pánvi, až se na nich vytvoří zlatohnědé puchýřky. Z pánve průběžně odstraňujeme opečenou mouku. Upečené placky klademe na sebe na porcelánový talíř, ještě horké je potřeme sádlem a přiklopíme porcelánovou miskou. Lokše krásně provoní sádlem a zvláční.

Bažant obecný

(*Phasianus colchicus*)

Naše soudobé bažantnice produkují velké množství uměle odchovaných bažantů, takže bažantí zvěřina není nikterak vzácná. Je však třeba si připustit, že jde v podstatě o maso „bažantích brojlerů“. Vě volnosti vylíhlých a odrostlých bažantů se dnes loví poskrovnu.

Bažantí kohout po ulovení, tedy v peří, váží přibližně 1,5 kg, bažantí slepice zhruba o třetinu méně. Pokud se vám dostane do rukou bažantí kohout nebo slepice v peří, co nejdříve je nasucho (bez paření) pečlivě a opatrně oškubejte tak, abyste nepotrhali kůži, zbavte je hlavy, stojáků (nožek) a vnitřností a chmýří na kůži nad plamenem opalte. Pak je důkladně vně i zevnitř opláchněte studenou vodou a osušte. Teprve poté můžete přikročit k úpravě vcelku nebo jednotlivých dílů (prsá bez kostí, stehna s kostí, skelet).

Zvěřina z bažanta je lahodná a pikantní, avšak poněkud sušší. Při pečení se proto vyplatí nešetřit máslem a špekem nebo anglickou slaninou a vhodné je použít nádivku. Zkušení kuchaři dobře vědí, že pomalu tažený vývar z bažantí slípký, vylepšený jemnými knedlíčky a trochou kvalitního koňaku nemá mezi ostatními zvěřinovými polévkami konkurenci.

Proto se nebudeme věnovat hlavnímu chodu z bažanta, ale právě polévce. Z mnoha možných variant připravíme vydatný zlatavý bažantí vývar se strouhankovými knedlíčky.



Bažantí vývar

se strouhankovým knedlíčky

- vývar: stehna a skelet z bažanta s kůží • 2 mrkve • 1 petržel
• kousek celeru • 1 cibule • 50 ml koňaku • 2 bobkové listy
• 5 jalovčinek • lžička celého pepře • sůl
- knedlíčky: 150 g strouhanky • 150 ml mléka • 2 lžíce másla
• 2 lžíce nasekané plocholisté petrželky • 1 žloutek • 1/2 lžičky soli
• špetka mletého zvěřinového koření a muškátového květu

Z kuchyňsky opracovaného bažanta vyřízneme prsní filety, které použijeme na jiný recept, a zbytek (stehna a skelet) vložíme do hrnce. Přidáme očištěnou kořenovou zeleninu (1 mrkev, 1 petržel a kousek celeru), celou cibuli i se slupkou, celé koření, osolíme, zalijeme 1,5 l studené vody a uvaříme doměkka. Vývar scedíme, dochutíme koňakem a podle potřeby solí a pepřem, uvařenou zvěřinu obereme z kostí.

Zvlášť na páře uvaříme do poloměkka 1 očištěnou mrkev vcelku, pak ji nakrájíme na hranolky.

V misce utřeme do pěny změkklé máslo se žloutkem, kořením a solí. Vsypeme strouhanku a nejmenno nasekanou petrželovou nať, zalijeme mlékem a vymícháme kompaktní pevné těsto. Z něj v dlaních ovlhčených studenou vodou tvoříme knedlíčky o průměru 3 cm, které vložíme do vroucí vody a 5 minut povaříme. Uvařené knedlíčky vyjmeme děrovanou naběračkou a uchováme je v teple.

Polévku servírujeme tak, že do hlubokého talíře nalijeme čistý horký vývar, přidáme 3 knedlíčky, několik kousků uvařené zvěřiny, 3 až 4 hranolky z mrkve vařené na páře a ozdobíme lístky plocholisté petrželky.



Rady a tipy

- Na chutný bažantí vývar se lépe hodí bažantí slepi-
ce než kohout. V žádném případě nesmíte bažanta
zbavovat kůže, připravili byste se tak o jemná
tuková očka na vývaru.
- Silný vývar docílíte, když budete bažanta zvolna
„táhnout“ několik hodin. Pokud však tento potřebný
čas nemáte, dobře vám poslouží tlakový hrnec. Pak
postačí vařit jen 1 až 1,5 hodiny.
- Při obírání uvařené zvěřiny dejte bedlivý pozor na
velmi ostré úlomky kostí a též na broky, tyto nežád-
oucí komponenty se rozhodně nesmějí ocitnout na
taliři.



Zajíc polní

(*Lepus europaeus*)

Za první republiky se u nás zajíc držel na čelním místě v žebříčku produkce zvěřiny a ještě do poloviny 70. let minulého století byl ve většině polních honiteb velmi hojný. Kde že však ty dávne časy jsou. Dnes náleží typicky velmi tmavá a po patřičné úpravě jemná a pikantní zaječí zvěřina k těm nejvzácnějším. Pokud se v současné době objeví v tržní síti mražený porcovaný zajíc, s největší pravděpodobností jde o zvěřinu ze zahraničí. Prezentu v podobě českého „polníáka“ v kůži by si proto měl každý patřičně považovat.

V porovnání s domácím králíkem je zajíc výrazně větší. Dospělý zajíc po stažení z kůže a bez vnitřností váží 3 až 4 kg, takže vydá na 10 až 12 porcí. Nejvíce zvěřiny je na mohutných, silně osvalených stehnech a na hřbetě. Stehna a hřbet se využívají na pečení, „předek“ na omáčku nebo na vynikající zaječí paštiku.

Bez nadsázky lze říci, že s láskou a pečlivě připravený zajíc načerno patří k těm nejlepším klasickým pokrmům ze zvěřiny. Budeme se tedy věnovat právě tomuto receptu. Zajíci se loví v listopadu a prosinci, proto se zajíc načerno často podává o vánočních svátcích. O pikantní sladkokyselé „černé“ omáčce platí to, co pro většinu podobných omáček – po rozležení do druhého dne, kdy se všechny chutě náležitě propojí a rozvinou, je mnohem lepší. Proto se doporučuje začít s přípravou den či dva dny před plánovanou hostinou.





Sváteční zajíc načerno

- stehna a hřbet z jednoho zajíce • 150 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- 50 g slaniny • 300 ml červeného vína • 1 cibule • 1 citron • hrst sušených švestek a mandlí • 2 lžíce másla • 2 lžíce oleje • lžíce cukru • 8 lžic strouhaného perníku
- 4 lžíce švestkových povidel • lžička mletého divokého koření • mletý černý pepř • sůl



Důkladně odflančité, omyté a osušené díly ze zajíce prošpikujeme slaninou nakrájenou na klínky, osolíme, opepríme, potřeme mletým divokým kořením, zalijeme červeným vínem a necháme v chladu do druhého dne rozležet. Druhý den v pekáči na rozpuštěném másle s olejem osmahneme nastrouhanou kořenovou zeleninu a drobně nakrájenou cibuli, vsypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Vložíme rozleželou zvěřinu, osmahneme ze všech stran, podlijeme vínem a vodou, zakryjeme poklicí a v troubě předehřáté na 200 °C zvolna pečeme téměř doměkka. Poté zvěřinu vyjmeme, šťávu propasírujeme nebo rozmixujeme, zalijeme vínem a vodou, vmícháme povidla, perník, trochu citronové šťávy a uvedeme do varu. Do omáčky vložíme díly zajíce a velmi zvolna vaříme, až je zvěřina měkká a omáčka přiměřeně hustá. Ke konci přidáme opláchnuté sušené švestky a na nudličky nakrájené spařené a oloupané mandle a dochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí. Porce zajíce s pikantní černou omáčkou podáváme s houskovým knedlíkem s perníkem.

Houskový knedlík s perníkem

- 200 g hrubé mouky
- 100 g perníku na strouhání
- 250 ml mléka • 3 starší housky • 3 vejce • sůl

Housky nakrájíme na kostičky a necháme oschnout. Perník nastrouháme na jemném struhadle. Oddělíme žloutky od bílků, z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Do mléka přidáme žloutky, osolíme a metličkou prošleháme. Kostičky housky přelijeme mlékem se žloutky, zlehka promícháme a necháme vsáknout. Pak vsypeme mouku a nastrouhaný perník a promícháme. Nakonec přidáme sníh z bílků a jen zlehka promícháme. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, každou přemístíme na dvě vrstvy fólie, stočíme do válečku, utáhneme a konce zajistíme tenkým provázkem. Ve vroucí vodě nebo na páře vaříme 20 minut, v polovině vaření obrátíme. Po uvaření rozbálíme z fólie a nakrájíme na plátky.

Rady a tipy

- Jemný a nadýchaný karlovarský knedlík se skvěle hodí nejenom k zající načerno, ale též ke všem úpravám zvěřiny s omáčkami, pečené zvěřině a ke gulášům či ragú.
- Příprava tohoto knedlíku je snadná, úspěch vždy zaručen.
- Vaření knedlíku v potravinářské fólii má dvě zásadní výhody: knedlík není „oslizlý“ a stejně na tom je i hrnec, v němž se vaří. Navíc nespotřebovaný knedlík se ve fólii výborně uchová v chladničce nebo i v mrazničce.

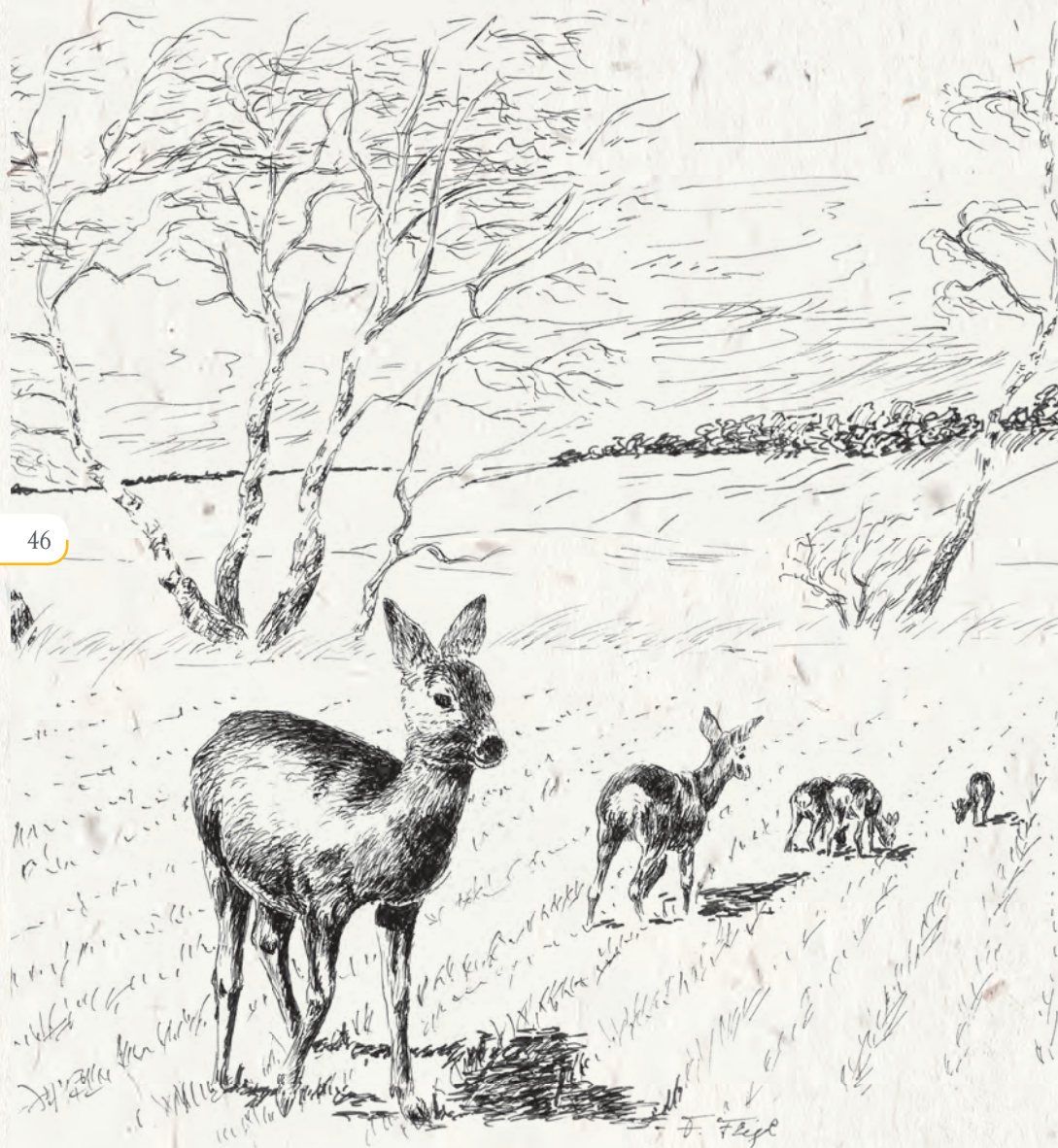




Karlovarský houskový knedlík

- 8 starších housek
- 200 g hrubé mouky
 - 500 ml plnotučného mléka
 - 5 vajec
 - velká hrst plocholisté petržele
 - muškátový oříšek
 - mletý bílý pepř
 - sůl

Housky nakrájené na kostičky rozprostře­me na plech vyložený pečicím papírem a v troubě předehřáté na 200 °C krátce opečeme. Vsype­me je do mísy a necháme vychladnout. Z bílků a špetky soli vyšleháme pevný sníh. Do vlažného mléka přidáme mouku, žloutky, půl lžičky soli, špetku najemno nastrohaného muškátového oříšku, špetku bílého pepře a metličkou pro­šleháme. Opečené kostičky housky přelijeme tekutou směsí, vsypeme posekanou plocholistou petržel, zlehka promícháme a necháme asi 15 minut stát. Nakonec stěrkou zlehka „zaba­lí­me“ sníh z bílků. Těsto na knedlíky rozdělíme na tři díly, každý přemístíme na dvě vrstvy fólie, stočíme do válečku, utáhneme a konce zajistíme tenkým provázkem. Ve větším množství vroucí vody zvolna vaříme 20 až 25 minut, v polovině vaření knedlíky obrátíme. Po uvaření knedlíky rozbalíme z fólie a nakrájíme na úhledné plátky.





Dalibor Pačes

Autorem průvodního textu, zvěřinových receptů i fotografií je Dalibor Pačes.

Dalibor Pačes se narodil 7. května 1958 v Praze. Po studiích na Střední zemědělské technické škole v Čáslavi a poté na Agronomické fakultě Vysoké školy zemědělské v Praze působil téměř 20 let v oblasti nákupu, zpracování a prodeje zvěřiny. Od roku 2006 zastává pozici redaktora Světa myslivosti, odborného měsíčníku pro myslivce a přátele přírody.

Kromě myslivosti a lovecké kynologie se Dalibor v posledních letech intenzivně věnuje vaření, food stylingu a fotografování jídla. Je spoluautorem velkoformátové zvěřinové kuchařky Speciality ze zvěřiny. Tato publikace vyšla v roce 2016 v nakladatelství a vydavatelství Lesnická práce, s. r. o., Kostelec nad Černými lesy, a lze ji zakoupit v e-shopu na www.silvarium.cz. Jeho originální zvěřinové recepty včetně fotografií jsou k vidění na internetových stránkách Světa myslivosti v sekci „Speciality ze zvěřiny“; další recepty z české i zahraniční kuchyně, na kvasový chléb a pečivo, koláče, moučníky, dezerty, dorty a jiné pak na osobních facebookových stránkách Gurmet Dalibor P.

Těm, kteří ještě váhají pustit se do zvěřiny, doporučuje Dalibor Pačes držet se hesla:

„Nebojte se zvěřiny. Dají se z ní vykouzlit pokrmy, které si zaručeně obľíbíte a budete se k nim vracet.“

Poznámky

Chutná zvěřina na váš stůl

Autor textů a receptů: *Dalibor Pačes*

Fotografie: *Dalibor Pačes*

Perokresby: *František Flégl*

Grafická úprava: *Miloslav Martinka*

Korektury: *Andrea Pondělíčková*

Tato brožura je vytištěna na
PEFC certifikovaném papíru.



Vydala **Lesnicko-dřevařská komora ČR, z.s.p.o.**

v roce 2021 v rámci projektu

„Zvěřina - koordinační a servisní centrum“,

kteřý byl podpořen Ministerstvem zemědělství.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ