



ŠKOLNÍ
LESNÍ PODNIK
KOSTELEČ NAD ČERNÝMI LESY





LESNÍ SPRÁVA
MYSLIVOST
RYBNÍKÁŘSTVÍ

*Vážení a milí příznivci lesa,
dovolujeme si Vám nabídnout několik osvědčených
kuchařských receptů z divočiny, která byla slovena
v univerzitních lesích Školního lesního podniku
v Kostelci nad Černými lesy.*

*Věříme, že Vám naše mini kuchařka pomůže
zpestřit jídelní stůl a že nám i v budoucnu
zachováte přízeň.*

Lesu zdar





Zvěřina, kterou nabízíme je lovena ve volných honitbách České zemědělské univerzity v Praze, Školního lesního podniku v Kostelci nad Černými lesy. Pochází z lokalit, kde je unikátně čistá příroda, která zaručuje vysokou kvalitu zvěřiny na váš stůl. Zvěřina prochází přísnou veterinární kontrolou, která zaručuje vysokou jakost a zdravotní nezávadnost.

Nabízíme zvěřinu srnčí, černé zvěře, dančí a mufloní. Zvěřinu prodáváme v celých kusech, v srsti, bez hlavy a běhů (mimo prasete divokého, kde je povinnost uvádět do oběhu tuto zvěřinu vždy s hlavou a běhy), dále vakuově balenou, vybouranou a opracovanou pro kuchyňské zpracování.

Aktuální nabídka druhů zvěřiny může být proměnlivá, stejně jako ceny, které jsou stanoveny v závislosti na lovecké sezóně a loveckém úspěchu našich lovců. Nepodléhejte mýtům, které zvěřinu zařazují mezi suroviny, které si žádají pouze zpracování znalými mistry – naopak! Zvěřina je výživově nejhodnotnější maso, které se dostává na váš stůl. Je velmi výživná, dietní (maso obsahuje pouze 2–3% tuku) a lehce stravitelná. Obsahuje řadu minerálních látek – železo, fosfor, draslík a oproti ostatním druhům mas obsahuje více bílkovin. Zvěřina téměř veškeré lovné zvěře může být použita pro veškeré běžné vaření ve vaší kuchyni, nemusí to být pouze sváteční záležitost. Hodí se k pečení, dušení, smažení i pro minutkové úpravy a grilování. Naprostým mýtem jsou zvěsti o nutnosti zdlouhavých způsobů nakládání a marinování před samotnou přípravou – není třeba.



Štavnatá sekaná z divočáka s bylinkami

*700 g zvěřiny z divočáka bez kosti (krk, plec nebo ořez),
300 g libovějšího vepřového boku bez kosti a kůže, 100 g slaniny,
2 žemle, 100 ml plnotučného mléka, 1 vejce a 1 žloutek,
1 šalotka, 1 větší stroužek česneku, hrst posekané kadeřavé
petrželky, hrst posekaných čerstvých bylinek
(saturejka a citronový tymián), citronový pepř, sůl
na potření: 1 rozšlehaný bílek*



Žemle nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem a necháme mléko vsáknout. Zvěřinu, vepřový bok, slaninu, cibuli a česnek umeleme. Masovou směs vložíme do mísy a přidáme rozmělněné namočené žemle, vejce a žloutek, vsypeme petrželku a bylinky, okořeníme čerstvě mletým citronovým pepřem, osolíme a důkladně vymícháme. Vymíchanou masovou směs rozdělíme na dvě části, z každé rukama namočenýma ve studené vodě vytvarujeme šišku, vložíme do pekáčku, potřeme rozšlehaným bílkem, mírně podlijeme studenou vodou a v troubě předehřáté na 200 °C pečeme asi hodinu dozlatova. Podle potřeby během pečení mírně podlijeme.

Teplou sekanou nakrájenou na plátky podáváme s bramborovou kaší, vařenými bramborami nebo bramborovým salátem, studenou s chlebem a sterilovanou zeleninou.



Hřbet z divočáka na jalovci a rozmarýnu

*800 g hřbetu z divočáka bez kosti, 50 g anglické slaniny,
300 ml polosuchého červeného vína, 2 lžíce másla,
10 modrých a 10 červených jalovčinek (polovinu podrtíme),
2 větvičky čerstvého rozmarýnu, sůl*



Důkladně odblaněný hřbet z divočáka osušíme, potřeme solí a drcenými jalovčinkami a na noc dáme do chladničky. V pekáčku na másle zpěníme na kostičky nakrájenou slaninu, vložíme odleželý hřbet a ze všech stran jej krátce opečeme. Podlijeme vínem, přidáme celé jalovčinky, navrch položíme větvičky rozmarýnu, zakryjeme poklicí a v troubě předehráté na 200 °C pečeme doměkka. Během pečení podle potřeby podléváme zvěřinovým vývarem nebo vodou.

Podáváme s karlovarským knedlíkem.



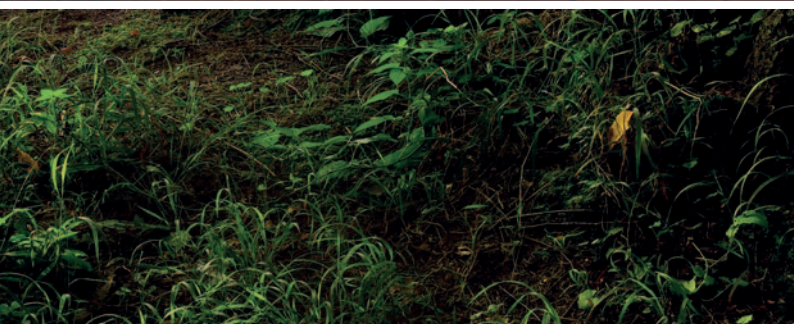
Grilované srnčí medailonky

800 g srnčího hřbetu bez kosti, 4 lžíce slunečnicového oleje, jemně mletá směs zvěřinového koření, nahrubo podrcený pepř čtyř barev, sůl



Důkladně odblaněný srnčí hřbet přes vlákno nakrájíme na 2 cm silné medailonky. Medailonky zlehka přes potravinovou fólii naklepeme, z obou stran potřeme olejem, osolíme, posypeme zvěřinovým kořením a barevným pepřem a v zakryté nádobě necháme v chladničce přes noc rozležet. Rozleželé medailonky grilujeme nasucho na rozpálené grilovací pánvi z každé strany asi 3 minuty.

Podáváme s dýňovými hranolky.



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 lžíce 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 odblaněnou srnčí kýtu opláchneme studenou vodou, osušíme, prošpikujeme klínky slaniny, ze všech stran osolíme, posypeme mletým zvěřinovým kořením a odložíme. V pekáči na rozpuštěném máse krátce osmahneme najemno 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 pláténku, 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 pláténko s celým kořením a tyčovým

mixérem najemno 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.



Zvěřina je produkt přírody a výborně se kombinuje s dalšími přírodními surovinami (divokými ingrediencemi). Vzhledem ke své povaze je vhodná k úpravám se sladkými komponenty, jako jsou šípky, rakytník, švestky, jablka, rybíz, ale třeba také čokoláda. Dobře funguje také víno, perník a brandy. Z koření a bylinek to určitě budou rozmarýn, tymián, saturejka, vavříin, nové koření, jalovec a zázvor. Rozhodně se nepřátelí s kořeníci směsmi s vysokým obsahem solí. Snese snad všechny druhy příloh z brambor, rýže, ale i méně typické těstoviny. Dokonale se váže s houbami, topinambury, dýní, batáty a veškerou kořenovou zeleninou. Stejně tak je lahodnou představou čerstvě usmažený řízek ze srnčí kýty s hlávkovým salátem s okurkami, letními rajčátky a paprikami.

Zvěřina má specifickou vůni vyzrálého divokého masa s lehce „játrovým“ tónem. Jakékoliv zápachy jsou nežádoucí a rozhodně nesvědčí o dobře uzrálé zvěřině. Zvěřina patří na naše stoly a do našich kuchyní jako naprosto dokonalý a lahodný přírodní produkt!

Dobrou chuť!



Recepty, kuchyňská úprava a foto Dalibor Pačes.
Školní lesní podnik v Kostelci nad Černými lesy, 2020.