



v v ZVĚRINA

v moderní kuchyni

OBSAH

Úvodní slovo	3
Také vy se dejte do zvěřiny!	4
Kuchyňská úprava zvěřiny	10
Salát s grilovaným jelením hřbetem a lesními plody	18
Pikantní zvěřinová polévka	22
Hamburgery z divočáka s brusinkami a brusinkovým dipem	26
Guláš z divočáka s paprikou	30
Daňčí ragú na portském a rozmarýnu s hroznovým vínem a brusinkami	34
Hřbet z divočáka na česneku a zázvoru s blanšírovanou brokolicí	38
Srňčí bifečky s hořčičnou omáčkou a restovanými fazolkami	42
Portrét autora zvěřinových receptů	46



MILÍ PŘÁTELÉ LESA

A DOBRÉHO JÍDLA,

není třeba čekat na zvěřinové hody ve vaší oblíbené restauraci, pojdte se do přípravy lahodných pokrmů ze zvěřiny pustit sami. Ověřené postupy, které nejsou náročné na čas ani na množství potřebných surovin, to je výzva pro ty, kteří se nebojí zkusit něco nového.

Víte, že zvěřina je bohatá na bílkoviny, minerály a vitamíny, navíc má i velmi nízký obsah tuku? Je důležité také zmínit, že konzumaci zvěřiny pomáháte chránit naši přírodu. Zvěře je v lesích dostatek, v některých regionech je však významně přemnožená a způsobuje škody jak na lesních dřevinách, tak na polích.

Dříve byla nabídka zvěřiny spíše sezónní, nyní ji lze zakoupit prakticky po celý rok. Místo pokrmů, které známe z kuchařek našich babiček, jsme nyní zvolili recepty poněkud netradiční, se snadnou přípravou a s ohledem na zdravou a vyváženou stravu, zkrátka recepty z moderní kuchyně.

Věříme, že recepty a dobré rady gurmety Dalibora pro vás budou dobrou inspirací.

Andrea Skřivánková

Lesnicko-děvevařská komora ČR



TAKÉ VY SE DEJTE DO ZVĚŘINY!

Stále více našich strávníků začíná „objevovat“ zvěřinu – potravinu přírodního původu, s nízkým obsahem tuku a bohatým zastoupením bílkovin vysoké biologické hodnoty. Zvěřina je podle výživových odborníků vhodná pro zdravou kuchyni a spolu s telecím, hovězím, drůbežím a krůtím masem splňuje současné představy o správném stravovacím stylu. Díky rostoucím úlovkům, a tím pádem i nabídce spárkaté zvěře a diverzifikaci trhu se zvěřinou, je dnes toto maso mnohem dostupnější než dříve, ať již k domácí přípravě či v nabídce nejrůznějších stravovacích zařízení.

KDYŽ SE ŘEKNE ZVĚŘINA

Zvěřina je maso získané lovem zvířat, které zákon o myslivosti řadí mezi zvěř. Zvěř dělíme na spárkatou a drobnou. Nejvýznamnějšími druhy lovné zvěře z hlediska aktuální produkce zvěřiny jsou:

Zvěř spárkatá

- jelen evropský
- srnec obecný
- daněk evropský
- prase divoké
- jelen sika
- muflon

Zvěř drobná

- bažant obecný
- kachna divoká

Kdysi patřily mezi významné druhy lovné zvěře zajíc polní a koroptev polní, ale to je již minulost. Kromě výše uvedených druhů se mezi lovnou zvěř řadí i mnohé další, ale jejich důležitost z hlediska objemu vyprodukovaného masa je nižší.

vané zvěřiny je menší. Ovšem pozor – to nikterak nesnižuje atraktivitu jejich zvěřiny. Když vám někdo nabídne uloveného holuba hřivnáče nebo některou z divokých hus, rozhodně nepohrdněte!

JEZTE ZVĚŘINU, JE ZDRAVÁ!

Jak bylo shrnuto v časopisu dTest č. 12/2008, hlavní předností zvěřiny je především nízký obsah tuku a zároveň vysoký obsah bílkovin, kterými zvěřina předčí maso hospodářských zvířat. Bílkoviny ze zvěře mají navíc mimořádnou biologickou hodnotu umožňující jejich využití při stavbě bílkovin lidského těla. Nízký obsah tuku sice znamená nízký obsah cholesterolu, přesto stačí jeho podíl k zachování role tuku jako nositele chuti.

Oproti hospodářským zvířatům se na skladbě tuků ve zvěřině podílejí více nenasycené mastné kyseliny. Nejvyšší podíl nenasycených kyselin obsahuje bažantí zvěřina, nejvyšší obsah aminokyselin zvěřina z prasete divokého a zajíce polního (obsah aminokyselin u prasat divokých je přitom v porovnání s domácími prasaty vyšší o více než 10 %). Jelenovití mají obsah těchto látek obdobný jako domácí skot. Ve srovnání se skotem však jejich maso obsahuje více vitamínů.

Shrnuto a podtrženo – jezte zvěřinu, je zdravá!



ZDROJE ZVĚŘINY DŘÍVE A DNES

V minulosti byli zájemci o zvěřinu u nás žijící zvěře v jiné situaci než dnes. Ještě v 80. letech nebyl problémem získat do kuchyně bažanta nebo zajíce, předtím i koroptev. Poměrně vzácná byla naopak zvěřina spárkaté zvěře, a to především kvůli podstatně nižším úlovkům, než jakých dosahujeme dnes. Tato situace se však postupně obrátila: drobná zvěř z našich honiteb až na výjimky bohužel téměř vymizela, a s tím i možnost ji získat, zatímco stavy spárkaté zvěře, a tím i její úlovky, neustále rostou. V případě jelena evropského, daňka evropského a jelena siky zaznamenáváme v podstatě každý rok nový rekordní úlovek. V uplynulých deseti letech se též několikrát změnila rekordní hodnota také u prasete divokého a stabilně vysokých úlovků dosahujeme též u naší nejrozšířenější spárkaté zvěře – srnce obecného. Díky tomu se významně změnilo možnosti, jak se ke zvěřině dostat.

KDE ZVĚŘINU NEJSNÁZE ZÍSKAT?

Jak tedy přijít k jeleni nebo daňčí kýtě, srnčímu hřbetu nebo třeba žebírkám z divočáka? Pomineme-li možnost nákupu v některém ze supermarketů, které dnes mívají zvěřinu víceméně ve stálé nabídce, postupem let došlo k uvolnění legislativních podmínek pro volný prodej zvěřiny zájemcům myslivci. Zatím ještě není možné zakoupit si u většiny myslivců balíčky zvěřiny (k jejich přípravě je zapotřebí schválené zázemí pro zpracování úlovků, kterým většina uživatelů honiteb nedisponuje), ale velkým posunem k zajištění snazší dostupnosti zvěřiny bylo umožnění prodeje celých kusů v kůži. Každý zájemce si tak může podle situace v místě bydliště zakoupit přímo u myslivců srnce, divočáka, daňka apod. Zjednodušeně téměř jakýkoliv úlovek – podle svých možností kus stáhnout a rozdělit na díly.



A jak se dostat ke zdroji zvěřiny? Pokud již nejste přímo v kontaktu s myslivci v místě, kde žijete, je možné využít nabídky dvou nedávno založených a dobře fungujících internetových portálů:

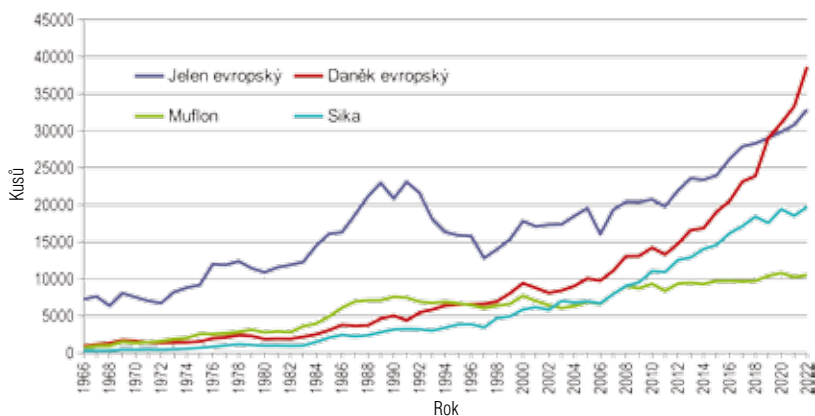
zlesanastul.cz – společný projekt státních lesních podniků Lesy České republiky a Vojenské lesy a statky České republiky, jehož prostřednictvím nabízejí přímý prodej zvěřiny ze svých honiteb;

prozverinu.cz – projekt Českomoravské myslivecké jednoty, který využívá jí k přímému prodeji zvěřiny myslivci z celé České republiky.

V obou případech si vyhledáte v mapě nejbližšího dodavatele zvěřiny, s nímž pak řešíte svoji konkrétní poptávku.

SNĚŽ JELENA, POMŮŽEŠ LESU!

To, že v současnosti máme v našich lesích hodně spárkaté zvěře, vyvolává u veřejnosti vesměs pozitivní dojmy. Ve skutečnosti to ale v některých oblastech představuje hodně velký problém. Jde o to, že spárkatá zvěř působí značné škody našim lesům – spásá semenáčky lesních dřevin, okusuje sazenice, poškozují odrůstající kultury atd. Negativní vliv zvěře je znásoben jejími stále rostoucími početními stavy. Situaci ještě více vyostřila nedávná kůrovcová kalamita, největší v historii naší země, respektive potřeba následného zalesnění neboli obnovy lesa. Jak ji ale realizovat při vysokých stavech spárkaté zvěře?



Z připojených grafů vývoje úlovků hlavních druhů spárkaté zvěře je zřejmý trend vývoje jejich početnosti. Zatímco před deseti lety jsme v našich honitbách



ulovili 23,6 tisíc kusů jelení zvěře, vloni to bylo již 32,9 tisíc kusů. V případě daňka evropského poskočil úlovek z 16,6 tisíc kusů na neuvěřitelných 38,7 tisíc kusů. Úlovek jelena siky činil před deseti 12,8 tisíc kusů, ale vloni dosáhl již 19,7 tisíc kusů. Do toho lovíme stabilně hodně srnčí zvěře a čím dál tím více prasat divokých. Lovíme, lovíme, lovíme, ale zvěře přesto neubývá.

Jako konzument zvěřiny tedy rozhodně nemusíte mít výčitky, že se intenzivním lovem nadměrně zasahuje do populací spárkaté zvěře, čímž je ohrožena její existence. Zjednodušeně lze říci, že svým zájmem o zvěřinu na talíři velmi významně pomůžete našim lesům. Jde o to, že myslivci potřebují mít odbyt pro zvěřinu vyprodukovanou ve svých revírech. Pokud bude zajištěn – ať již ze strany různých stravovacích provozů, tak zájmem veřejnosti, ochotné kulinářsky ji zpracovávat doma, bude to pro myslivce signál, že mohou intenzivně lovit, což bude mít pozitivní dopady pro všechny – pro naše lesy (snížení tlaku zvěře a škod jí působených na lese), zájemce o zvěřinu z řad veřejnosti (dostatek kvalitní zvěřiny domácího původu), ale i pro myslivce samé (zvěřina coby zdroj příjmů pro další hospodaření v honitbách). V neposlední řadě pomůžeme ovlivnit i narůstající nehodovost na našich silnicích, ze statistik vidíme každoroční nárůst nehod v důsledku střetu se zvěří.

Takže jezte více zvěřiny! Pochutnáte si a ještě pomůžete přírodě.

CO SE ZVĚŘINOU V KUCHYNI?

Nemalá část veřejnosti je toho názoru, že přístup ke zvěřině je obtížný, její cena vysoká, příprava složitá a výsledek v podobě chutného pokrmu nejistý. Tyto obavy jsou zcela liché. Jak jsme nastínili, získat zvěřinu přímo od myslivců dnes není problém, a to za rozumnou cenu. Co se týče kuchyňské přípravy, existuje bezpočet nejrůznějších receptů dostupných v kuchařských knihách, ale i na internetu či na sociálních sítích, kde nadšení kuchaři sdílejí své výsledky a fotografie jídel. Vedle klasických postupů zpracování zvěřiny jsou stále populárnější jednoduché způsoby úpravy – např. grilování. Zvěřina nachází čím dál tím častěji místo jako „street food“, tedy chutné pokrmy připravované z čerstvých surovin a prodávané u stánků na ulici, které si vezmete do ruky a snadno je spořádáte (hamburger, kebab, taco, ražniči apod.). Takto upravená jídla mají rádi strávnicki všech generací a obzvláště je s oblibou vyhledávají mladí lidé. Co vám brání vyzkoušet si jejich přípravu doma? Několik receptů z této oblasti najdete v brožurce, kterou právě držíte v rukou.



KUCHYŇSKÁ ÚPRAVA

ZVĚŘINY

Je dobré vědět, jak si počínat s celými kusy drobné zvěře pernaté či srstnaté nebo s díly s kostí ze zvěře spárkaté. Proto v následujícím textu 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

Drobnou zvěř dělíme na srstnatou (zajíc a králík) a pernatou (bažant, perlička, divoká kachna, husa, krocán, holub a další). Při tradičním prodeji v některých tržnicích a specializovaných obchodech ji můžeme získat v kůži nebo v peří, dá se 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 škulání peří velmi nemile překvapen. Jen zkušený myslivec nebo zvěřinář pozná kus značně znehodnocený buď brokovým zásahem zblízka, nebo příliš horlivým loveckým psem aportérem. Laik se v lepším případě dočká hromádky roztráštěných kostí a zvěřiny vhodné leda tak na paštiku, v horším případě suroviny k přípravě zvěřinových specialit zcela nepoužitelné.

ZAJÍC A KRÁLÍK

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, nesáhneme 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. Často více broky zasažený předeek se hodí 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 zapaří 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 vytáhnou z dutiny břišní střívka. Pernatá se věší za hlavu, aby barva nezůstávala v cenných prsních partiích. Peří se zbavuje zasucha a opatrně, aby se nepotrhalo kůže. Chmýří je třeba opálit ohněm. Poté se vykuchá. Méně trpěliví 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.

Zvěřina ze zvěře spárkaté se zbavuje veškerého tuku. Pokud počítáme s uchováním celých 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 nevyluhovala. K naložení se používá kameninová nebo porcelánová nádoba přiměřené velikosti, aby zvěřina v ní byla těsně uložena. 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.

A rustic meal is presented on a dark wooden table. In the foreground, a glass bowl contains a vibrant salad of green leafy vegetables, sliced red meat, blackberries, and blueberries. To the left of the bowl, several slices of golden-brown, crusty bread are stacked. In the background, a metal mug with a handle is partially visible. The overall scene is lit with soft, natural light, creating a warm and inviting atmosphere.

SALÁT S GRILOVANÝM A LESNÍMI PLODY

4 porce

na grilovaný hřbet:

600 g hřbetu bez kosti
z mladého kusu jelena
siky, olivový olej, pepř
čtyř barev, hrubozrnná
mořská sůl

na salát:

400 g směsi čerstvého
křehkého salátu,
100 g čerstvých ostružin,
100 g čerstvých borůvek

na zálivku:

2 lžíce olivového oleje,
lžíce bílého balzamikového
krému, lžíce medu, špetka
bílého pepře a soli



JELENÍM HŘBETEM



PŘÍPRAVA

Důkladně odblaněný jelení hřbet potřeme olivovým olejem, posypeme čerstvě podrceným pepřem čtyř barev a v pokojové teplotě necháme asi 15 minut odležet. Pak ho grilujeme na venkovním grilu nebo na grilovací pánvi lehce potřené olejem podle požadavku na propečenost z každé strany asi 3 minuty. Grilovaný hřbet necháme před podáváním krátce odpočinout.

Všechny suroviny na zálivku dáme do misky, metličkou je důkladně prošleháme a odložíme do chladničky.

Ve studené vodě opraný a odkapaný salát rozdělíme na talíře, přelijeme vychlazenou zálivkou, poklademe na tenké plátky nakrájeným grilovaným hřbetem, který posypeme hrubozrnnou solí, a obložíme ostružinami a borůvkami.

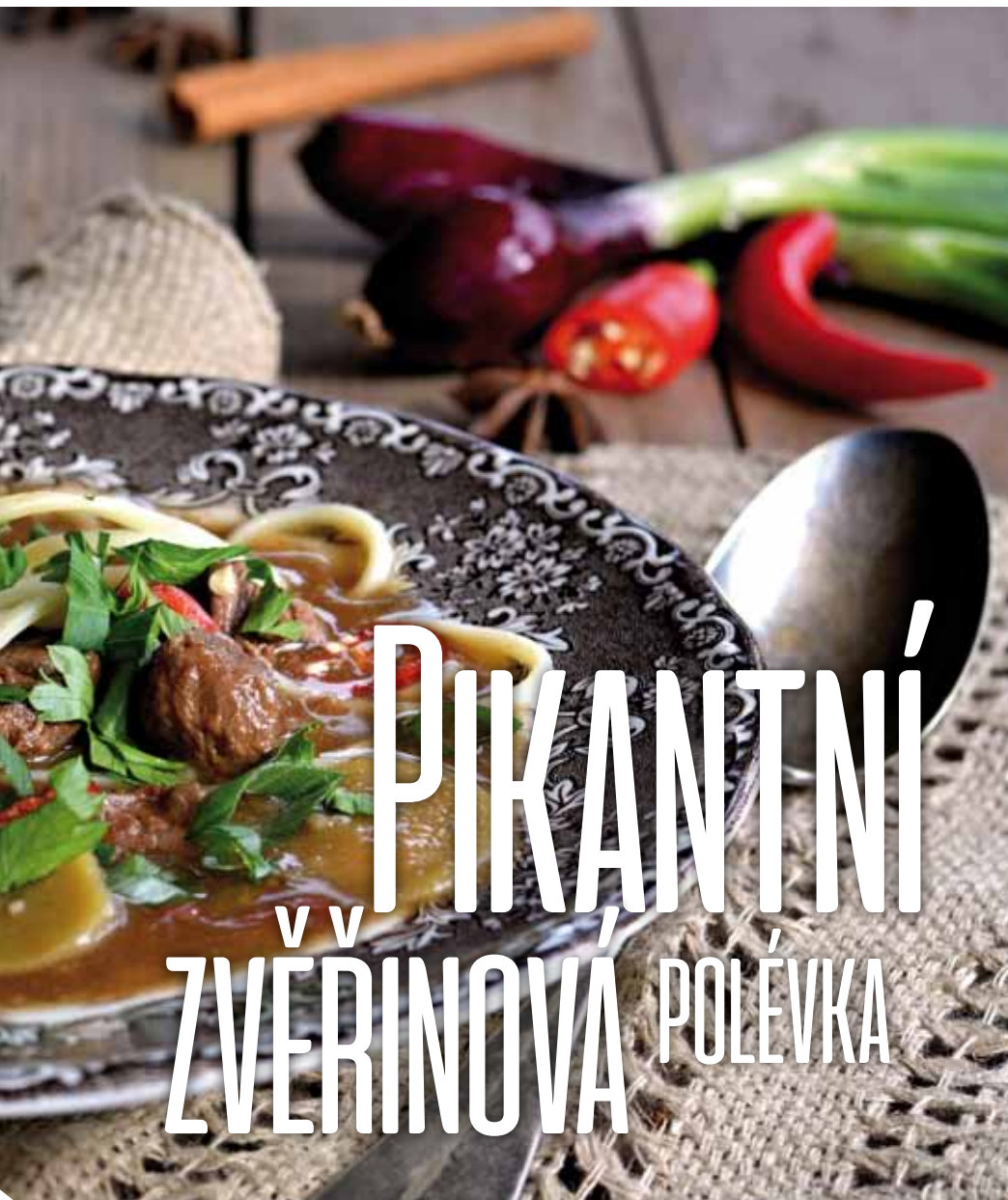
Podáváme s tmavým pečivem.





8 porcí

1,2 kg srnčí klišky s kostí, 2 červené cibule, 6 stroužků česneku, 8 plátků čerstvého zázvoru, 2 velká rajčata, 2 čerstvé chilli papričky, 4 lžíce olivového oleje, 4 lžíce sladké sójové omáčky, 3 hvězdičky badyánu, 3 bobkové listy, svitek skořice, 2 lžíce třtinového cukru, lžička mleté sladké papriky, rýžový ocet, sůl



PIKANTNÍ V V ZVERINOVÁ POLEVKA

k podávání: asijské nudle, jarní cibulka, čerstvý koriandr,
čerstvá chilli paprička

Kost klišky pilkou nařezeme na menší špalíky, zvěřinu překrojíme. Nahru-
bo pokrájenou cibuli a nasekané chilli papričky necháme ve větším hrnci
se silným dnem na rozpáleném oleji zesklivatět. Vložíme špalíky klišky
a ze všech stran je opečeme. Zasypeme sladkou paprikou a promícháme.
Přidáme plátky česneku a zázvoru, nakrájená rajčata, badyán, bobkové lis-
ty, skořici, sójovou omáčku a vrchovatou lžičku soli. Zalijeme 2,5 litry vody
a zakryté poklicí zvolna vaříme 2 až 3 hodiny doměkka. Z polévky vyndá-
me uvařenou zvěřinu a celé koření. Zvěřinu obereme z kostí a vrátíme do
polévky. Polévku dochutíme rýžovým octem, cukrem a solí.

Podáváme s asijskými nudlemi a nasekanou jarní cibulkou,
chilli papričkou a koriandrem.





RADY A TIPY:

- Klížce s kostí se též říká nožiny nebo osso buco. Jedná se o svalovinu s morkovou kostí z předního nebo zadního běhu (nohy). Když nemáte k dispozici srnčí nožiny, použijte jakékoli odřezky srnčí zvěřiny a k tomu dlouhé srnčí kosti v poměru 1 : 1. Tato polévka se dá připravit i z nožin jeleních nebo daňčích.
- Pokud chcete mít polévku extra pikantní, část mleté sladké papriky nahradte paprikou pálivou.
- Pro urychlení přípravy lze polévku vařit v tlakovém hrnci, pak stačí necelá hodina varu.
- Polévku je dobré připravit den předem. Rozležení se všechny chutě propojí a zvýrazní.

4 hamburgery

na hamburgery:

500 g mleté zvěřiny z plece nebo kýty z divočáka, hrst sušených brusinek, hrst nakrájené natě z jarních cibulek, kůra a šťáva z půlky citronu, lžička worcesterské omáčky, čerstvě mletý citronový pepř, sůl: olivový olej na grilování

na brusinkový dip:

2 vrchovaté lžíce hustého bílého jogurtu, lžíce majonézy, 4 lžíce brusinkového džemu, lžíce olivového oleje, čerstvě mletý citronový pepř, sůl

na karamelizovanou cibuli:

2 velké červené cibule, lžička třtinového cukru

na kompletaci hamburgerů:

4 hamburgerové bulky, pevnější sýr s bílou plísní, lístky krvavého šťovíku




HAMBURGERY



Z DIVOČÁKA
S BRUSINKAMI
A BRUSINKOVYM
DIPEM


PŘÍPRAVA





Do větší mísy dáme umletou zvěřinu, přidáme propláchnuté a osušené brusinky, nat z jarních cibulek, nejemno nastrouhanou kůru a šťávu z půlky citronu, worcesterskou omáčku, opepríme, osolíme a vymícháme na kompaktní směs. Rukama smočenýma ve studené vodě vytvarujeme čtyři o něco větší hamburgery, než je průměr bulky, palcem uprostřed vyhloubíme mělký důlek. Takto připravené hamburgery necháme krátce odležet.

Mezitím si připravíme ostatní komponenty. Na brusinkový dip dáme do misky jogurt, majonézu, brusinkový džem a olivový olej, tyčovým mixérem rozmixujeme a pak dochutíme citronovým pepřem a solí. Na karamelizovanou cibuli na suché pánvi jen do změknutí orestujeme na kroužky nakrájenou červenou cibuli, posypeme třtinovým cukrem a necháme zkaramelizovat.



Gril rozpálíme na středně vysokou teplotu, rošty potřeme olivovým olejem. Odleželé hamburgery grilujeme podle tloušťky a podle požadavku na propečení asi 3 až 4 minuty z každé strany. Na ještě horké hamburgery položíme trojúhelníky skrojené vrchní nebo spodní vrstvy sýra s bílou plísní, pak je odložíme a zakryjeme alobalem.

Hamburgerové bulky rozkrojíme a obě řezné plochy vydatně potřeme brusinkovým dipem. Na spodní část bulky postupně vrstvíme oprané a osušené lístky krvavého šťovíku, kroužky karamelizované cibule, hamburger se sýrem a navrch znovu šťovík a cibuli. Přiklopíme vrchní částí bulky, zlehka přimáčkeme a zajistíme špejlí.



GULÁŠ

Z DIVOČÁKA
S PAPRIKOU

8 porcí

suroviny:

1,2 kg kýty z divočáka bez kostí, 3 velké bílé cibule, 4 stonky řapíkatého celeru, 2 syrové červené papriky, 6 stroužků česneku, 4 velké brambory, 2 velké mrkve, 400 g rajčatového pyré, 1,2 l zvěřinového vývaru, 4 lžíce slunečnicového oleje, 5 bobkových listů, lžička jalovčinek, lžička celého černého pepře, lžíce sladké papriky, lžička směsi mletého koření na zvěřinu, 1/2 lžičky drceného kmínu, sůl





Zvěřinu nakrájíme na větší kostky, osolíme, posypeme mletým zvěřinovým kořením a drceným kmínem a promícháme. V hrnci se silným dnem zahřejeme olej a po dávkách na něm opečeme kostky zvěřiny ze všech stran, asi 1–2 minuty z každé strany. Opečenou zvěřinu vyndáme na talíř a odložíme stranou. Do hrnce vsypeme cibuli nakrájenou na měsíčky a necháme ji zesklivatět. Poté přidáme nahrubo nakrájený řapíkatý celer a červenou papriku a restujeme asi 5 minut. Nakonec přidáme na plátky nakrájený česnek a krátce restujeme, jen co se rozvoní. Vsympeme sladkou papriku, promícháme a jen několik vteřin restujeme, aby se uvolnilo aroma a paprika nezhořkla. Zalijeme zvěřinovým vývarem a rajčatovým pyré, přidáme celé



koření, vrátíme opečenou zvěřinu, promícháme a pod poklicí přivedeme k varu. Poté mírným varem vaříme, až je zvěřina téměř měkká. Jako poslední přidáme na větší kousky nakrájené brambory a mrkev, přiklopíme a vaříme, až je zelenina měkká. Nakonec dochutíme solí.

Servírujeme s kopečkem zakysané smetany, podáváme s chlebem.

PŘÍPRAVA



A rustic still life photograph. In the foreground, a green ceramic plate holds a meat ragout with cranberries and fresh rosemary. To the right, a small bowl contains yellow dumplings. In the background, a glass of red wine sits on a wooden surface next to a bunch of dark grapes and green leaves. The scene is set on a wooden table with a burlap placemat and a fork.

VAŠE DĀŇČÍ, RAGÚ

NA PORTSKÉM A ROZMARÝNU
S HROZNOVÝM VÍNEM A BRUSINKAMI



4 porce

600 g daňčí plece bez kosti,
200 g bílé cibule,
70 g anglické slaniny,
200 ml portského vína,
300 ml zvěřinového vývaru,
2 lžice slunečnicového oleje,
lžice třtinového cukru,
lžice rajského protlaku, dvě
lžice brusinkového džemu,
lžice škrobové moučky,
2 hrsti kuliček červeného
hroznového vína bez
peciček, snítka čerstvého
rozmarýnu, mletý
citronový pepř, sůl



Důkladně odblaněnou zvěřinu nakrájíme na větší kostky a na rozpálené pánvi na lžíci oleje zprudka opečeme ze všech stran dozlatova. V kastrolu zpěníme na druhé lžíci oleje nadrobno nakrá-

jenou slaninu a cibuli, přidáme brusinkový džem a třtinový cukr a necháme zkaramelizovat. Pak přidáme opečenou zvěřinu, rajský protlak a nadrobno nasekané lístky rozmarýnu, osolíme a opepříme, podlijeme portským vínem a krátce povaříme. Poté podlijeme zvěřinovým vývarem a pod pokličkou zvolna dusíme doměkka; během dušení podle potřeby podléváme vývarem. Nakonec zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v malém množství vody, krátce povaříme, přidáme hroznové víno a jen krátce prohřejeme.



Podáváme s krupicovými noky.

KRUPICOVÉ NOKY



4 porce

400 ml plnotučného mléka, 200 g hrubé pšeničné krupice, 4 vejce, 4 lžice másla, špetka čerstvě nastrohaného muškátového oříšku, vrchovatá lžička soli

Do hrnce vlijeme mléko, osolíme a přivedeme k varu, vhodíme máslo a necháme ho rozpustit. Pak zvolna vsypeme krupici a za stálého míchání vařečkou odpalujeme, až se těsto nelepí na dno ani stěny a na dně hrnce se vytvoří bílý povlak. Za občasného promíchání necháme těsto vychladnout. Do vychladlého těsta postupně zapracujeme vejce. Nakonec přidáme muškátový oříšek a promícháme. Pomocí dvou lžic namočených v horké vodě tvarujeme noky. V několika várkách je zvolna vaříme ve vroucí osolené vodě asi 2 až 3 minuty, až vyplavou na hladinu. Uvařené noky děrovanou naběračkou opatrně vyjmeme z vody, necháme krátce uniknout páru a uchováme je v teple.

PŘÍPRAVA



4 porce

suroviny:

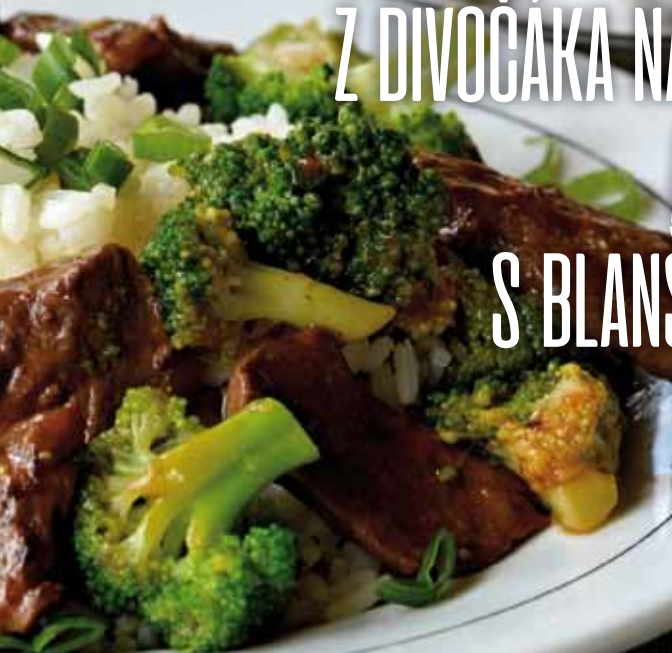
**600 g hřbetu z divočáka bez kosti, 1 velká růžice brokolice,
2 stroužky česneku, kousek čerstvého zázvoru, 150 ml zvěřinového
vývaru, 60 ml sladké sójové omáčky, 2 lžíce slunečnicového oleje,
lžíce třtinového cukru, lžíce rýžového octa, 2 lžičky sezamového
oleje, 2 zarovnané lžíce kukuřičného škrobu, sůl**

V HRBET

Z DIVOČÁKA NA ČESNEKU

A ZÁZVORU

S BLANŠÍROVANOU
BROKOLICÍ



Nejdříve si připravíme blanširovanou brokolici. Růžici brokolice opláchneme studenou vodou a nožem rozdělíme na menší růžičky. V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu a postupně po malých dávkách v ní brokolici z minuty vaříme. Každou dávku vyjmeme děrovanou naběračkou a prudce ji zchladíme ve studené vodě s kostkami ledu. Zchlazenou brokolici necháme odkapat a odložíme stranou.

Do porcelánové nebo skleněné misky vlijeme zvěřinový vývar, sójovou omáčku, rýžový ocet a sezamový olej, vsypeme třtinový cukr a kukuřičný škrob a metličkou důkladně prošleháme, až se cukr rozpustí.

Důkladně odblaněný hřbet z divočáka nakrájíme na plátky o tloušťce 6 až 7 mm. V hluboké wok pánvi na rozpáleném slunečnicovém oleji



zprudka osmahneme plátky zvěřiny, z každé strany asi 2 minuty. Osmahnutou zvěřinu odložíme do tepla. Do pánve vlijeme směs sójové omáčky a metličkou mícháme do zhoustnutí. Do pánve s omáčkou vložíme blanširovanou brokolici a osmahnuté plátky zvěřiny, přidáme prolisovaný česnek a lžící najemno nastrohaného čerstvého zázvoru. Opatrně promícháme, aby se všechny ingredience spojily, a krátce prohřejeme. Nakonec dochutíme cukrem, octem a solí.

Podáváme s rýží.



4 porce





SRNČÍ BIFTEČKY

S HORČIČNOU OMÁČKOU A RESTOVANÝMI FAZOLKAMI

na biftečky:

700 g srnčího hřbetu bez kosti, citronový pepř,
hrubozrnná mořská sůl, olivový olej, lžíce másla

na omáčku:

200 ml smetany ke šlehání, 100 ml bílého vína,
2 lžíce hrubozrnné hořčice, sůl

na fazolky:

300 g čerstvých zelených fazolek, 2 stroužky
česneku, lžíce másla, mletý černý pepř, sůl



Odblaněný srnčí hřbet přes vlákno nakrájíme na 5 cm dlouhé špalíky, položíme je řeznou plochou na pracovní desku a dlaní ruky je mírně zploštíme. Posypeme je čerstvě mletým citronovým pepřem a necháme



v pokojové teplotě asi 15 minut odležet. Pak je opékáme na rozpálené pánvi potřené olejem z každé strany asi 2 minuty. Ke konci opékání pánev nakloníme k jedné straně, přidáme máslo, necháme ho rozpustit a lžící biftečky rozpustěným máslem přelijeme; poté je vyndáme

z pánve a necháme krátce odpočinout. Biftečky osolíme až před servírováním.

Na hořčičnou omáčku do pánve, v níž se opékaly biftečky, vlijeme víno, stěrkou seškrábneme přípečky a víno necháme krátce odvařit. Pak vlijeme smetanu, přidáme hořčici a za stálého míchání omáčku zvolna povaříme do požadované hustoty. Podle potřeby dosolíme.

Na restované fazolky v hrnci přivedeme k varu větší množství vody se lžičkou soli. Do vroucí vody vhodíme fazolky a 2 minuty je povaříme.

Pak je z horké vody děrovanou naběračkou vyndáme, ihned vložíme do studené vody s ledem a necháme vychladnout; poté je scedíme a osušíme. Ve velké pánvi rozehtřejeme máslo, přidáme vychladlé osušené fazolky a na plátky nakrájený česnek. Krátce restujeme, jen co se česnek rozvoní, opeříme a osolíme.

Srnčí biftečky podáváme s hořčičnou omáčkou, restovanými fazolkami a opečenými bramborami.



PŘÍPRAVA



DALIBOR PAČES

*Autorem textu o kuchyňské
úpravě zvěřiny, zvěřinových
receptů a fotografií zvěřinových
pokrmů 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. V letech 2006 až 2023 zastával pozici redaktora Světa myslivosti, odborného měsíčníku pro myslivce a přátele přírody.

Kromě myslivosti a lovecké kynologie se Dalibor v posledních 10 letech intenzivně věnuje vaření, food stylingu a fotografování jídla. Je spoluautorem velkoformátové zvěřinové kuchařky *Speciality ze zvěřiny* (Lesnická práce, 2016), spolupracoval též na českém vydání německé publikace *Zvěřinová kuchařka* (Víkend, 2017). Jeho originální zvěřinové recepty včetně fotografií jsou k vidění na internetových stránkách *Světa myslivosti* v sekci „Speciality ze zvěřiny“ nebo na internetových stránkách společnosti Šmidrkal – specialista na zvěřinu; 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.

„Zvěřina už dávno není jen sezónní záležitostí dostupnou úzkému okruhu lidí kolem myslivců a lovců,“ upřesňuje současnou situaci Dalibor Pačes. „Ve specializovaných obchodech si ji po celý rok může koupit každý, kdo o ni projeví zájem. Proto neváhejte a zvěřinu využijte nejenom na tradiční pokrmy, ale též na grilování, hamburgery nebo na speciality asijské či jiné kuchyně. Určitě si pochutnáte.“



Zvěřina v moderní kuchyni

Autoři textů: *Dalibor Pačes, David Vaca*

Autoři fotografií: *Dalibor Pačes, Jaroslav Vogeltanz*

Grafická úprava: *Miloslav Martinka*

Korektury: *Andrea Skřivánková*



Tato brožura je vtištěna na PEFC certifikovaném papíru.

Vydala Lesnicko-dřevařská komora ČR, z. s. p. o., v roce 2023
v rámci projektu „Zvěřina – koordinační a servisní centrum“,
který byl podpořen Ministerstvem zemědělství.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ