

Povídání o...

Povídání o zvěřině

Podíváme-li se z okna a na venkovní teploměr, nebude se nám chtít věřit, že za dveřmi je připraven podzim. S tímto ročním obdobím na nás stůl přicházejí lahodné pokrmy ze zvěřiny. Divoká zvěř není tak tučná, je poměrně lehce stravitelná, zvláště když ji upravíme bez naložení a těžkých omáček. Výběr je veliký - sma, divočák, daněk, zajíc, jelen, muflon, z pernaté pak kachny, bažanti, koroptve a třeba i divoké husy.

Maso z divoké zvěře nelze zpracovat s žádným jiným. Ty nejlepší kousky jsou křehké, aromatické a šťavnaté a vyznačují se báječnou intenzivní chutí.

Maso zvěře se jí odnepaměti. Dávno před tím, než se člověk naučil pěstovat obilí a chovat domácí zvířata jako je např. kozy, ovce, vepře a dobytek, zpestřoval si svůj skromný jídelníček lovem menšího ptactva a zvěře.

Vhodná zvěř žila prakticky po celém světě – ať už vysoká: sob, los, antilopa, divoké prase či dokonce medvěd, nebo pak menší zvěř: králik, zajíc či veverka. To už je opravdu minulost. Dnes zajdeme do obchodu a maso si koupíme. Pokud kupujeme od místní myslivecké organizace, vždy vyžadujeme protokol z veterinární prohlídky. Každý druh zvěřiny má svoji nezaměnitelnou chuť podle podmínek svého života a skladby jídelníčku.

Jinak bude chutnat např. maso kance, který se z 90% žije vegetariánsky, lze také snadno poznat, zda divočák delší dobu mlsal řepku, spásal obilí, kukuřici, navštěvoval pole s jetelem či bramborami nebo prorýval lesní půdu a hledal plody stromů jako jsou žaludy, kaštiny a bukvice.

Zvěřinu najdeme na stolech ve všech evropských zemích. Rádi si na ní pochutnávají labužníci z Francie, Itálie, Maďarska či ze Skandinávie. Tradičně je velmi oblíbená v Litvě u Baltského moře, kde se odpradávná konzumuje ve všech možných úpravách, a to dokonce i sušená a uzená.

Maso kupujeme vždy čerstvé, dobře zastřelené, správně vyvrhnuté, bez známek velkého poškození.

Díky svému vysokému obsahu minerálních látek a stopových prvků a vysokému podílu nenasyčených kyselin je zvěřina velmi zdravou potravinou. Podle některých studií nejvíce nenasyčených kyselin obsahuje maso jelení, dančí, srnčí a také maso z divokého i domácího králíka. Čerstvě ulovenou zvěř nelze ihned upravovat. Maso je nutné nechat nejprve uležet, je pak jemnější a křehčí. U každého druhu zvěřiny je to trochu jiné, a tak je lépe si předem zjistit podrobnosti o tom určitém druhu. Pokud upravujeme domácího králíka, necháme od porážky uběhnout asi 3-4 dny, zajíce necháme viset i s kůží v chladu déle.

Ať už si koupíme jakoukoliv zvěřinu, vždy ji upravujeme pečlivě, výsledek pak bude hoden královských stolů. Vždy mějme na paměti – nic neuspěchat, nic neošidit, použít jen kvalitní suroviny a nakonec si připít kvalitním vínem, jen tak dosáhneme oné lahodnosti zvěřiny. Přináším recept na zajíce, který lze také použít na domácího i divokého králíka. Přeji dobrou chuť a krásný podzim se zvěřinou.



Recepty pro Vás

Nakládání voňavý zajíc nebo králik

Potřebujeme: 1 zajíc či králik naporcovaný na menší kousky, 1 zaječí či králíčí játra, 4 nahrubo nasekané stroužky česneku, 7 kuliček černého pepře, mořská sůl, kousek omyté citrónové kůry, 6 PL olivového oleje, 300 ml kvalitního červeného vína, 1 malý kousek skořice, 5 hřebíčků, 3 snítky čerstvého rozmarýnu, 4 najemno nakrájené šalotky, 100 g dobré tučné slaniny nakrájené na kostičky, 1 ČL mleté červené papriky, kousek čerstvé nebo troška sušeného čili, 3-4 pěkná masitá oloupaná rajčata nakrájená na čtvrtky, špetka mletého římského kmínu

Maso i játra umyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. V hmoždíři utlučeme pepř, česnek, citrónovou kůru s mořskou solí. Přidáme 3 lžice olivového oleje, víno skořici a hřebíček. Promícháme, přidáme natrhaný rozmarýn a maso s játry promneme s marinádou a necháme přes noc marinovat. Maso i játra vyjmeme, játra nasekáme. Na zbylém olivovém oleji opečeme kostičky slaniny s cibulí. Vložíme maso a opékáme jej dohněda. Přidáme játra a papriku a minutku zarestujeme. Přihodíme oloupaná a pokrájená rajčata, zalijeme marinádou. Přiklopíme a vložíme do teplé trouby a pečeme zvolna do měkka. Nakonec podle potřeby osolíme, opepříme a přidáme špetku římského kmínu. Cože se k tomu hodí jako příloha? Co má kdo rád. Báječná je polenta, bramborová smetanová kaše nebo jen šťouchané brambory s jemně smaženou cibulkou. Sklenkou červeného vína, které nám zbylo, tu parádu zapijeme.



Hefi

183.

Tip na výlet do zahradního ráje v Jenči

Jeneč je obec s dlouhou historií, která sahá až do počátku 12. stol. Rozkládá se po obou stranách silnice tzv. **karlovarky** cca 12 km východně od Kladna. Žije zde 1.200 obyvatel. Obec leží v blízkosti **letiště Václava Havla** a okolní rovinatá a bezleśa krajina je odedávna zemědělsky využívána. V poslední době přibýlo i průmyslové využití (sklady, výrobní haly atp.)

Na začátku 90. let zde na kraji Jenče ukončil činnost své pobočky podnik Sempra, od roku 1992 se pak v těchto místech datují prvopočátky vzniku zahradnického parku, navazují na 150 letou místní zahradnickou tradici. Na projektech se podílelo mnoho odborníků, specialistů pro zahradní a krajinářskou tvorbu jako např. prof. Ing. Jiří Mareček, CSc. ve spolupráci s dalšími předními architekty, Ing. arch. Jiřím Košťálem a mnoha jinými. Cílem bylo zachovat kousek přírody v této vcelku nehostinné krajině mezi letištěm, dálnicí a železnicí.



Náš výlet směřuje právě do této malé oázy zeleně, květin, rybníčku, jezírka, kterou zakladatelé nazvali **Garden park**. Zahradnická tradice v Jenči sahá do poloviny 19. století. Základem nově vznikajícího parku se staly vodní plochy, které tu kdysi bývaly a byly zavezeny. Dále následovalo **modelování rovinatého terénu**. Uměle navržené svahy vytvořily příjemné údolíčko kolem přirozeně zde tekoucího **Jenečského potoka**. Svah z opukových kamenů terasovitě upraven a vytvořeny vy-



hlídky. Z nich jsou pěkné pohledy a průhledy na areál zde můžete pozorovat letadla. Za dobré viditelnosti je vidět Říp, České Středohoří.

Půvabná je **březová alej**, krásné borovice, javory, lípy a další stromy a keře. **Cesty a cestičky jsou převážně kamenité a tak na výlet si obujte sportovní obuv**. V areálu je řada laviček, odpočívadel, altánků, hezkých zákoutí s květinami, kde můžete relaxovat. Na vyvýšenině nad rybníkem je unikátní **rozarium**



s pestrými druhy růží. Na travnaté ploše u rybníka můžete ležet, když je hezké počasí (deku s sebou). **Dětské hřiště** poskytne zábavu dětem. **Garden park se stále rozšiřuje**.

Pro veřejnost se jeho brány otevřely v dubnu r. 2015. Při procházce parkem je na co se dívat a obdivovat práci zahradníků a zahradních architektů a třeba se nechat inspirovat pro vaši zahrádku. Vedle areálu je **Zahradnictví - prodejna**. Občerstvení zde není a tak svačinu s sebou a na nějakém pěkném místě se posilnit. **Garden park je otevřen celoročně denně 9,30 - 18 hod.** Vchod je z hlavní průjezdní ulice Karlovské těsně za obcí směrem k Hostivici. Parkoviště zdarma, jinak do areálu vstupné. Více info na www.garden-park.cz.

V obci je několik možností občerstvení např. v **restauraci U smrku** v Májové ul. nebo v blízkosti autobusové zastávky v Lidické ul. je **restaurace U Tomáše**. V Sokolovně též v Lidické ul. **kavárna Káva jinak** otevřeno Pá-So-Ne 10 - 19 hod.

Do Jenče je z Kladna velice dobré spojení veřejnou dopravou. Jedna možnost jet vlakem trať č. 120 směr Praha. Vystoupíte v Jenči a cca 1 km po chodníku ulicí Lidickou ke světlé křižovatce a doleva až narazíte na vstup do areálu. Autobusem A26, který jezdí i v SO a NE vystoupíte na zastávce Jeneč - Lidická a pokračujete dál po chodníku ke křižovatce a doleva. -dhp-