

T É M A I N

in.ihned.cz/tema

Při nutné tepelné úpravě je třeba dbát na to, aby maso, které má přirozený nedostatek tuku, nevyschlo a neztvrdlo. Proto se obaluje či špikuje slaninou. Půjde vám to lépe, když nakrájené kousky slaniny před špikováním zmrazíte. Na druhou stranu špikování může pro někoho až příliš ovlivnit originální chuť zvěřiny.

Při zpracování zvěřiny je třeba dále dbát na to, aby tepelná úprava byla dostatečně dlouhá a vydatná. Jenom tak zajistíme, že budou zničeny všechny případné choroboplodné zárodky, které by se ve zvěřině mohly vyskytnout. Základní pravidlo říká, že zvěřina by měla mít při kuchyňském zpracování ve střední části alespoň po deset minut teplotu minimálně 80 °C.

U zvěřiny platí ještě víc než u ostatního masa, že by měla před použitím v kuchyni dozrát. I u hovězího třeba řezníci doporučují

počkat si až do druhé poloviny jeho záruční doby. Zvěřina by se měla řádně odležet, dokonce se pro to používá nepříliš libozvučný termín zemřít. Opravdoví znalci tvrdí, že takový zajíc či bažant jsou nejlepší těsně před tím, než s nimi začnou „hýbat červi“...

Čerstvě zastřelený bažant je totiž téměř nepoživatelný. To samé jde říct o perličce nebo divoké kachně. Nechávací se proto asi čtrnáct dní vyvěšení, aby se maso začalo rozkládat a svalovina změkla.

Pokud máme přísun masa přímo od správených myslivců, víme přesně, kdy bylo co uloveno. V obchodech se může stát, že nám prodají zajíce v kůži či bažanta s perím, kteří už byli předtím zmrazeni, což jim na kvalitě rozhodně nepřidá.

Guru všech gurmánů a gurmětů Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826) ve svém stěžejním díle Fyziologie chuti dokonce →



ILUSTRACI FOT. BLOMBERG

Vařte s námi

Jelení roastbeef s šípково-brusinkovou omáčkou

(Šéfkuchař Marek Fidrmuc, restaurace Lví dvůr, Praha)

Očištěný a odblaněný jelení hřbet (asi 1 kg) svážeme kuchyňským provázek, aby držel tvar. Připravíme si hustší marinádu rozmícháním bylinek (jalovec, rozmarýn, tymián, šalvěj) v panenském olivovém oleji. Celý hřbet důkladně potřeme marinádou, posypeme hrubou mořskou solí, zabalíme do potravinářské fólie a dáme do chladu minimálně na 12 hodin (delší čas marinace není na závadu). Druhý den z masa odstraníme fólii, zprudka ho na pánvi opečeme ze všech stran a dáme péct do trouby vyhřáté na asi 180 °C tak dlouho, až je vnitřní teplota uprostřed hřbetu 40 °C (dle velikosti masa na dobu 25 – 35 minut). Po upečení maso ihned přendáme na studený plech, necháme vychladnout, odstraníme provázek a krájíme dle možnosti na co možná nejtenčí plátky. Servírujeme se studenou šípково-brusinkovou omáčkou a listy mladého špenátu ochucenými vyzrálým balzamikovým octem.

Šípково-brusinková omáčka (pro 8 osob)

Dostatečné množství (dle potřeby asi 0,25 l) kvalitního červeného vína zredukujeme varem na polovinu, při stálém varu vmícháme zhruba 300 g šípkového džemu a vaříme až do krémové táhlé konzistence. Potom přisypeme asi 100 g čerstvých kanadských brusinek, necháme přejít varem a dáme vychladit. Při servírování tyto brusinky přelijeme hotevou omáčkou.

Doporučené víno: Riesling Urziger Würzgärten, Alte Reben 2006, Weingut Dr. Loosen, Mosel; Chateau Le Gay 1996, Pommrol, Bordeaux

INZERCE

SIMPLY CLEVER

Škoda Fabia
od 229 900 Kč

Škoda Roomster
od 299 900 Kč

Nová Škoda Octavia
od 349 900 Kč

Škoda Fabia
Za neuvěřitelnou cenu teď můžete mít vůz Fabia s ABS, čtyřmi airbagy a další výbavou. A navíc jsou tu akční balíčky „Plus“ jen za 10 000 Kč: např. pro verzi Classic klimatizace a centrální zamykání.

Škoda Roomster
Nevšední design teď provázejí i svěží ceny. Každý Roomster má ABS, čtyři airbagy, denní svícení, VarioFlex (variabilní systém zadních sedadel), funkční paket aj. Nechybí ani balíčky „Plus“, např. pro základní verzi klimatizace, el. ovládání oken vpředu a centrální zamykání jen za 10 000 Kč.

Nová Škoda Octavia
Nejen výhodnější ceny, ale i bohatou základní výbavu – to přináší nová Octavia. Např. verze Classic obsahuje el. ovládání oken vpředu, vyhřívání a el. ovládaná zrcátka, denní svícení, ESP a hlavové airbagy. A v balíčku „Plus“ je za pouhých 10 000 Kč klimatizace.

Bližší informace o celé jedinečné nabídce získáte u svého prodejce vozů Škoda, na Škoda Auto Info-line 800 600 000 nebo na www.skoda-auto.cz.

NOVÝ ZAČÁTEK **ŠKODA SNIŽUJE CENY**

Kombinovaná spotřeba a emise CO₂ vozů Fabia, Roomster a Octavia: 4,1–7,7 l/100 km, 109–180 g/km