

Když halali zní kuchyní

CO SE SMÍ LOVIT, CO NIKOLIV A JAK NEJLÉPE ZVĚŘINU PŘIPRAVIT



FOTO: ARCHIV HN

Přestože zvěřina bývala v dávných dobách hlavním zdrojem obživy člověka, postupně se čím dál více stávala jen pochoutkou. Dnes to u nás nemá jednoduché. Nevíme, kde ji sehnat, jak ji chutně připravit a vidíme v ní jen zpestření jídelníčku.

Ročně jí Češi v průměru spořádají jen asi půl kila na hlavu.

Je to škoda, protože zvěřina je velmi kvalitní potravina, která díky své chuti a nutričním vlastnostem nabízí široké možnosti nejrozmanitějších kuchyňských úprav.

Představme si ji právě v době, kdy vrcholí lovecká sezona.

Mamuty v okolí Pálavy už sice jako naši prapředci nelovíme, ale na různých druzích divoce žijících živočichů si pochutnáváme i ve třetím tisíciletí. Pravda, plchy sice na rozdíl od Slovinců nepojídáme, ale srnčí nebo kančí ano. Ještě před pár desetiletími o zvěřinu – maso užitkové lovné zvěře – příliš lidí nestálo a takový zajíc či kus srnčího

byl skutečně za babku. Dnes ale začíná být zvěřina módní a její ceny se mnohde vyšplhaly na hodnoty nejlepšího hovězího.

Co je zakázáno?

Ty tam jsou doby, kdy si majitelé lesů, luk a strání mohli lovit, kdy jim bylo líbo. Už v letech 1866 a 1870 byly zemským zákonem na-

řizeny na ochranu zvěře doby hájení, tj. období, ve kterém bylo zapovězeno zvěř střílet a chytat.

Pro srnce a ročáka jelena bylo bezpečno od února do dubna, tetřev, tetřívka, jeřábek a sluka lesní se nesměli lovit v únoru, červnu a červenci, husa a kachna divoká od 1. února do konce června, zvěř ostatní (zajíci, bažanti, →