

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Kančí šunka, kde půlka hřbetu a kýta zůstávají s kůží, je známá specialita ze severoitalského Toskánska.



REPRO Z KNIHY FOOD

pochutnají na jezevci, ovšem dá si někdo z vás tchoře stepního?

Mezi „vyvolené“ obhospodařované lovem patří mimo jiné daněk, kamzík, muflon, ondatra nebo prase divoké. Z ptáků pak třeba bažant, husa, krocan či perlička.

Samostatnou kapitolou je mnohdy kontroverzní povolení usmrcovat toulavé psy a kočky, kteří se dle zákona stanou toulavými, když se zaběhnou víc než dvě stě metrů od nejbližšího plotu či domu. Myslivecká stráž může usmrcovat také zavlčené druhy živočichů, jako je mýval severní, psík mývalovitý, nutrie říční či norek americký. Ten za svůj nedovolený výskyt vděčí některým majitelům, kteří ho vypustili, když se ho už nevyplatilo chovat. Stejně tak i radikálním ochráncům přírody, kteří ho vypouštěli na svobodu z kožešinových farem a zamořili tak okolí, kde si dnes norek pochutnává na jiných druzích.

Lovit dovoleno

Savci: daněk skvrnitý, jelen evropský, jelenec běloocasý, jezevec lesní, kamzík horský, koza bezoárová, králík divoký, kuna lesní, kuna skalní, liška obecná, muflon, ondatra pižmová, prase divoké, sika Dybowského, sika japonský, srnec obecný, tchoř tmavý, tchoř stepní a zajíc polní

Ptáci: bažant královský, bažant obecný, hrdlička zahradní, holub hřivnáč, husa běločelá, husa polní, husa velká, kachna divoká, krocan divoký, lyska černá, orebice horská, perlička obecná, polák chocholačka, polák velký, straka obecná, špaček obecný, vrána obecná

Lovit se smí jenom způsobem odpovídajícím zásadám mysliveckým, ochrany přírody a ochrany zvířat proti týrání. Je zakázáno chytat zvěř do ok, na lep, do želez, do jestřábích kovů, tlůček, náslapných pastí, pomocí háčků a vrší. Zvěř se nesmí trávit jedem a usmrcovat plynem. Zakázáno je mimo jiné také lovit zvěř pomocí elektrických zařízení schopných zabít nebo omráčit, pomocí zdrojů umělého osvětlení, zrcadel, zařízení pro osvětlení terče, hledí pro střelbu v noci s elektronickým zvětšením obrazu, reprodukcí soustav s hlasy zvěře a výbušnin.

Vysoká a černá

U všech druhů vysoké srstnaté zvěřiny je nejvíc ceněno maso mladých zvířat. Je křehké a šťavnaté. Vesměs jde o takzvané ročky, u kančího lončáky. Nejrozšířenějším volně žijícím českým, ale i evropským zástupcem vysoké zvěře z čeledi jelenovitých je srnec. Do stejné skupiny patří také losi, žijící u nás na Českomoravské vysočině, nebo menší, ale rovněž chutní sobi. Jsou to jediní zástupci jelenovitých, u kterých mají parohy i samice.

V lesích Čech a Moravy žije také jelen evropský, stále řidčeji ovšem narazíte na daňka evropského. Jeho maso je považováno za vysoké za nejchutnější, a proto se hojně chová v oborách a speciálních farmách. Někdy dohromady s jeleny, jako nedaleko Karlštejna.

Zvěřina ze zvěře rohaté, která je považována především na jih od našich hranic za delikatesu, se u nás moc nevyskytuje. Maso je tam oblíbené pro svou jadrnost a šťavnatost. Přitom odstřel kamzíků a muflonů je v České republice povolen. A takové klobásky z muflona jsou skutečnou pochoutkou.

V posledních letech u nás není rozhodně nouze o maso z divočáků, kteří se dle myslivců řadí do skupiny černé srstnaté zvěře. Vydutně se totiž přemnožili. Divoké prase se považuje za prapředka různých prasat domácích, ale chuť a struktura jeho masa je naprosto odlišná. Obsah tuku v kančím masu je sice výrazně vyšší než u jiných druhů zvěřiny, ale ve srovnání s vepřovým masem je více libové a má také pevnější strukturu.

Pokud přece jenom máme na kančím masu tukovou vrstvu, je lépe ji před dalším kuchyňským zpracováním neodstraňovat – pečené i dušené maso je potom šťavnatější. Když nám však přátelé myslivci dodají větší kus, který nejsme schopni rychle celý zkonzumovat, je lépe tuk před zamrazením odstranit. Má totiž i v mrazáku tendenci žluknout. Také u kančího jsou nejlepší mladé kusy. Pozor však na kance ulovené v době říje, tedy v listopadu až lednu. Takové maso má natolik výraznou vůni či zápach, že je to moc i pro největší milovníky zvěřiny.

Jinak kančí maso je univerzální. Z plece lze udělat roládu nebo guláš, zadní kýta se peče a pak se k ní hodí zelí, případně se duší a podává s omáčkou. Hřbet, kýtu a plec můžete péct i dusit nebo je využít na minutky a na gril. Boky jsou vhodné například na paštíky, mleté pak do klobás.

Kuchařské zvěřinové zásady

I když by veškeré maso ze zvěřiny, které přichází do obchodní sítě, mělo být důkladně veterinárně prověřeno a ověřeno, doporučuje se dodržovat při jeho přípravě některé důležité zásady.



ILUSTRACI FOT: BLOMBERG