

# Zvěřina v Evropské unii

**U**ž opět nastal čas honů a s tím spojené období čerstvých zvěřinových specialit. Bohužel ty tam jsou doby, kdy zvěřiny byly plné krámy a nikdo ji moc nechtěl. Jednak je její kvalitní zpracování složitější než u běžných mas a navíc ne každý ji holduje, protože ji dobře připravenou doma nepoznal. Dnes se zvěřina stala stejně jako jinde v EU ceněnou delikatesou a většinu z ulovené zvěře si rezervují restaurace. A i když třeba kančího je nyní dostatek, dávný přebytek zajíců už u nás rozhodně nehrozí. Dokonce si je musí hoteliéři nechat dovážet. Přesto lze při troše dobré vůle spřátelených myslivců zvěřinu získat a dokonce i v obchodech je nyní občas k dostání.

Dnes se podíváme, jak s ní dovedou nakládat v zemích, kde jsou lov a zpracování zvěřiny stejně tradiční jako u nás. Pravda, v takové Itálii, Španělsku či Portugalsku střilejí, na rozdíl od nás a také pojídají doslova vše, co se v přírodě hýbe. Nebudeme však popisovat, jak v Itálii či na Pyrejském poloostrově konzumují naše ptáčky zpěváčky. Dnes zveřejněné recepty ze zemí EU prověřil a připravil opravdový znalec – Josef Vladař, vlastník známou malostranskou restauraci U Vladaře. Pro svého přítele doktora Zvěřinu z nich dokonce sestavil brožurku, kterou rozdávali před volbami do Evropského parlamentu. Zvěřina prostě k Evropské unii patří stejně jako naše republika.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



REPRO: LOV, NAKLADATELSTVÍ SLOVART



## Čím se země pětadvacítky EU „zvěřinově“ prezentovaly

**Belgie** – Daňčí plátky na víně

**Česká republika** – Kančí kýta se šípkovou omáčkou a brusinkami

**Dánsko** – Divoká kachna plněná jablky

**Estonsko** – kančí ragú na jalovci

**Finsko** – Sobí filé s pikantní omáčkou

**Francie** – Zaječí paštika s brusinkovou omáčkou a ořechy (viz Vařte s námi)

**Irsko** – Šičky z mleté zvěřiny s brusinkovou omáčkou

**Itálie** – Jelení kýta na rajčatech, bazalce a tymiánu (viz Vařte s námi)

**Kypr** – Divoký holub dušený

**Litva** – Zaječí sekaná

**Lotyšsko** – Roštěná z jelena

**Lucembursko** – Muflon na česneku

**Nizozemsko** – Holandské srnčí kuličky

**Maďarsko** – Srnčí guláš

**Malta** – Srnčí koláčky přelité paprikovou omáčkou

**Německo** – Daňčí kotlety s kapustou a hořčicovou omáčkou (viz Vařte s námi)

**Polsko** – Bažant nadívaný kaštany a rýží s borůvkami

**Portugalsko** – Nadívaný tetřev na pomerančích

**Rakousko** – Bažant pečený s jablky a husími játry (viz Vařte s námi)

**Řecko** – Zajíc na žampionech

**Slovensko** – Jelení svičková z Tater

**Slovinsko** – Jelení ragú s čerstvými fíky

**Španělsko** – Koroptve s čokoládou

**Švédsko** – Daňčí ragú

**Velká Británie** – Divoký králík pečený na hořčici, flambovaný ginem (viz Vařte s námi)

[www.uvladare.cz](http://www.uvladare.cz)