



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Zvěřina

- Postupem času význam zvěřiny, jako hlavního zdroje obživy klesl a stala se pochoutkou pro labužníky.
- Maso je tmavé, tužší a obsahuje méně tuku než masa jatečná
- Vyšší obsah bílkovin a minerálních látek(Na,K,P,Fe), vitamíny skupiny B
- Lov probíhá pouze v období stanoveném zákonem. Obvykle je toto období podzim – zima a v tuto dobu by se také měla objevovat na jídelním lístku.

Dělení zvěřiny

1. spárkatá zvěřina

a) vysoká - jelen, srnec

b) červená - kamzík, muflon, daněk, medvěd

Po zastřelení se na místě okamžitě vykolí.
Později se stahuje z kůže a rozbouraná se
po odblanění, omytí a osušení nechává
odležet až 5 týdnů.

Dělení zvěřiny

2. srstnatá zvěřina

nejčastější je **nízká** – králík, zajíc

Musí se nechat odležet, aby maso uzrálo a zkřehlo. Délka odležení je cca 3 týdny.

3. pernatá zvěřina

a) lesní – velmi vzácný tetřev a tetřívka a v oborách chovaný krocán

b) polní – bažant, koroptev

c) vodní – husa, kachna a vzácné sluka a bekasina otavní

Dělení zvěřiny

4. zvěř černá

divočák (sele, bachyně, kanec)

Po zastřelení se na místě okamžitě vykolí. Později se stahuje z kůže a rozbouraná se po odblanění, omytí a osušení nechává odležet až 5 týdnů.

Chemické složení masa

Má méně tuků a bílkovin než masa jatečná. Vápník, fosfor, železo, vitaminy A a skupiny B.

Stravitelnost je závislá na délce zrání masa a tepelné úpravě.

Chuť zvěřiny je významně ovlivněna aromatickými bylinami, které zvěř konzumuje.

Ošetření a zrání masa

Zvěřina musí být ihned po odstřelu vyvrhnutá

Zrání probíhá pomaleji než u jatečního masa

zrání → tvorba kyseliny mléčné → kyselé

prostředí → → zamezení hnilobných

mikroorganismů → maso se stává trvanlivější

Pernatá zv. se zavěšuje za hlavičku,

Nízká a vysoká za zadní běhy v chladné dobře větrané místnosti

Maso se stává křehčí, stravitelnější a získává příjemnou vůni

Kuchyňská úprava zvěřiny

Maso je možné před úpravou nakládat do mořidel → →maso je křehčí a chutnější.

U některých druhu se provádí odblaňování a špikování.

Z vnitřností se používají játra, srdce a jazyk.

Pernatá zvěřina se škube na sucho.

Nízká zvěřina

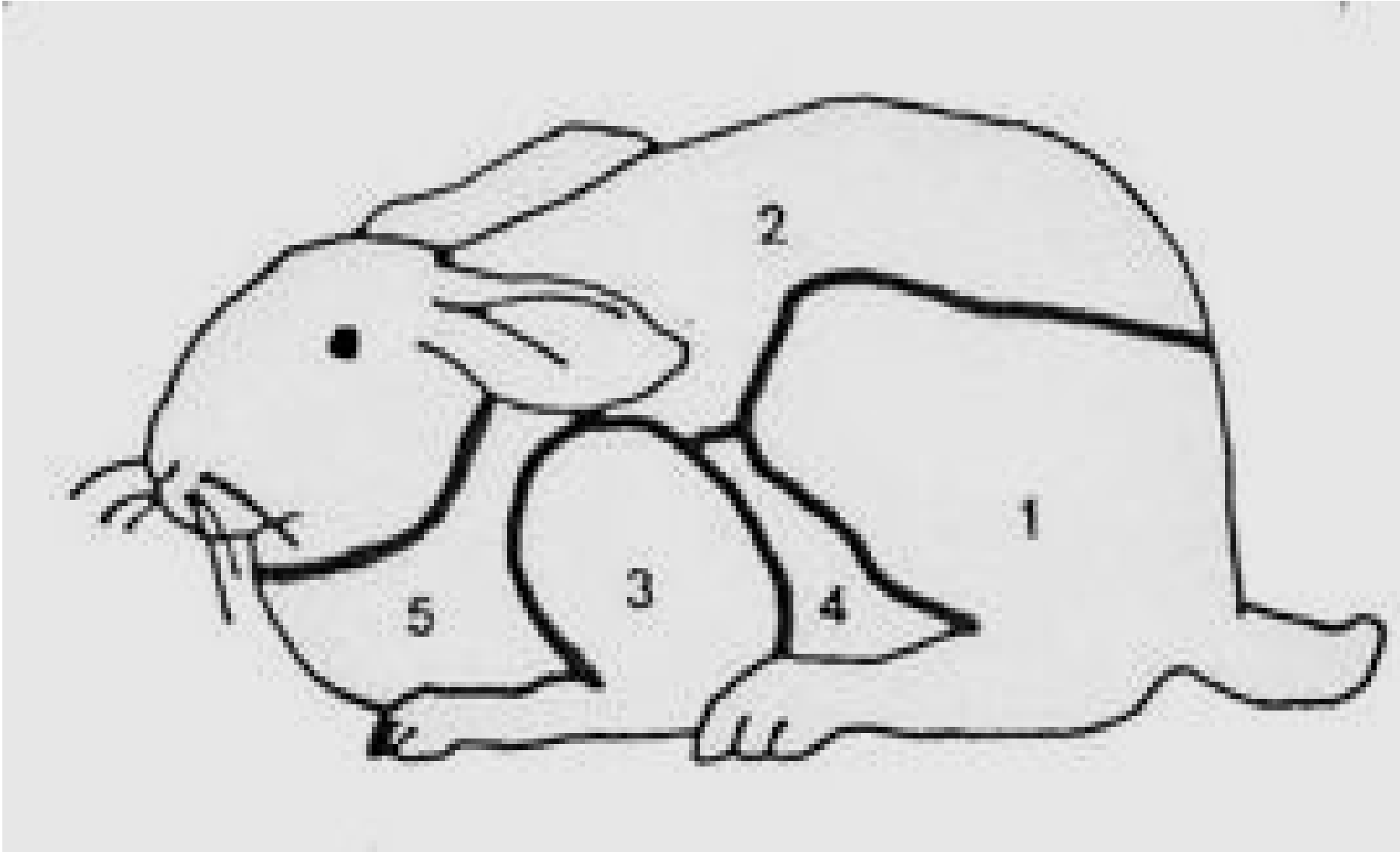
Zajíc

2,5 – 3,6 kg. Preferujeme mladého zajíce.
Marinujeme. Loví se na honu.

Králík divoký

1,5 – 2,5 kg. Jeho maso je světlejší a
jemnější.

Loví se na čekané.



Zajíc polní



Králík divoký



Pernatá zvěřina

- **lesní** – velmi vzácný tetřev a tetřívka a v oborách chovaný krocán
- **polní** – bažant, koroptev
- **vodní** – husa, kachna a vzácná sluka a bekasina otavní

Musí se nechat odležet, aby maso uzrálo a zkřehlo. Délka odležení je cca 3 týdny.

Bažant obecný



Křepelka polní



Koroptev polní



Kachna divoká



Vysoká (spárkatá) zvěřina

- Srnec, srna
- Jelen, laň
- Daněk, daněla

Jelen lesní

- Odstřel kusů mladších tří let a ne v době říje. Starší kusy páchnou a jsou hůře stravitelné, musíme je marinovat. K marinování lze použít i jalovcové bobule a maso jimi třít.
- Jelen váží cca 100 – 200 kg. Chutnější je mladá laň cca 85 kg.

Jelen lesní

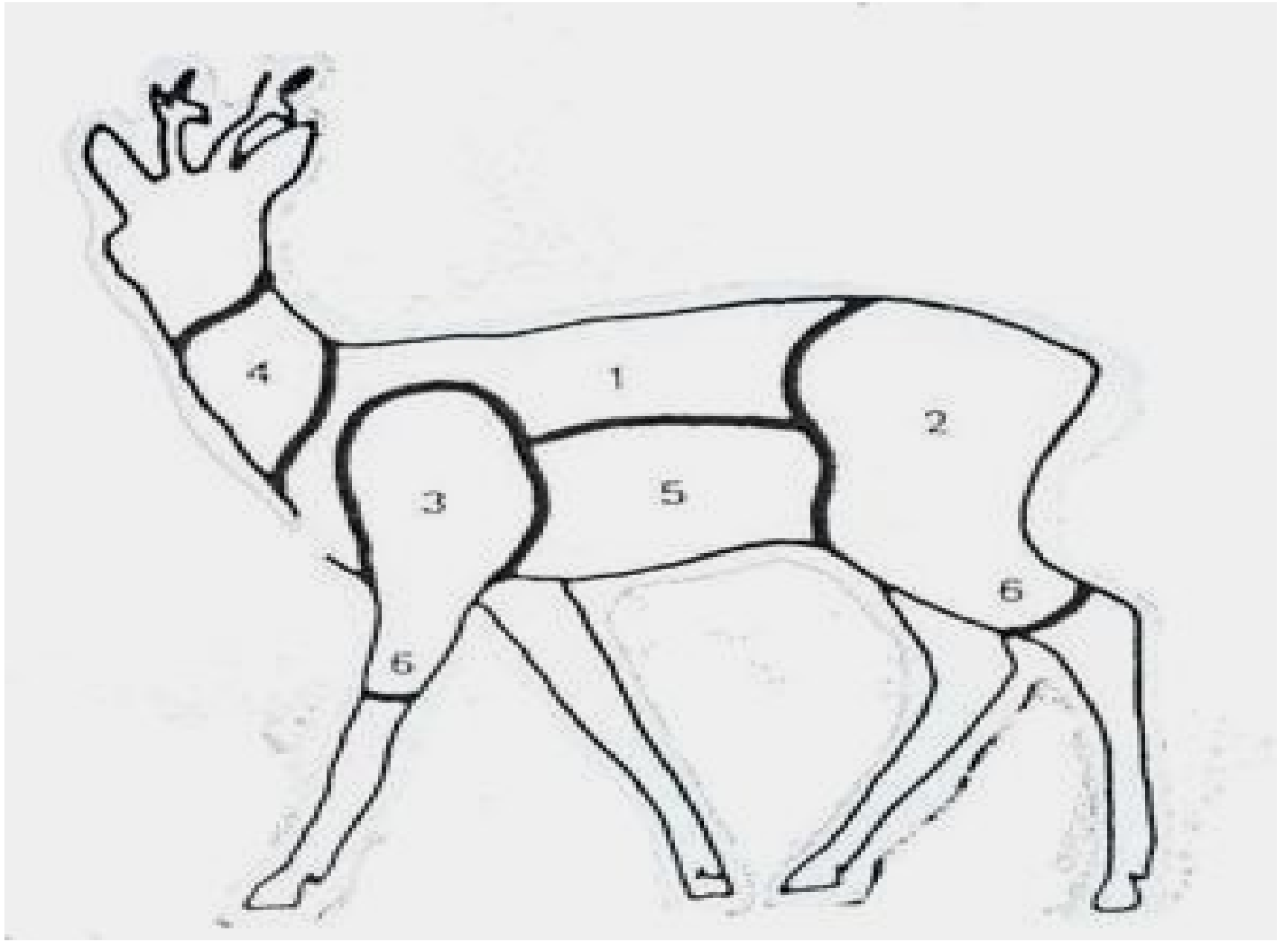


Srnec obecný

Starší kusy je nutno marinovat pro zkřehnutí masa a samci dosahují 15 – 25 kg.

Srny jsou pokládány za chutnější jejich váha je cca 15-18 kg.

Maso necháme odležet v chladu potřené olejem nebo rozehrátým máslem.



Srnec obecný



Daněk skvrnitý

Dospělý kus má až 100 kg,
danielka asi 60 kg.

Jeho maso je jemnější než jelení.

Chová se v oborách.



Kamzík

Je chuťově podobný masu skopovému – kozímu.

Jeho maso je tmavé a klišovaté.

Marinujeme a následně upravujeme jako vysokou.

Váha 11-36 kg.

Vysazen k nám z Alp před sto lety.

Muflon

Původem z Korsiky, je u nás poměrně rozšířen.

Váha 20-60 kg.

ČR je v chovu nejúspěšnější a tvoří 36 % celosvětové populace muflonů.

Medvěd

Hmotnost cca 270-360 kg.

Maso je nutno nechat dobře odležet.

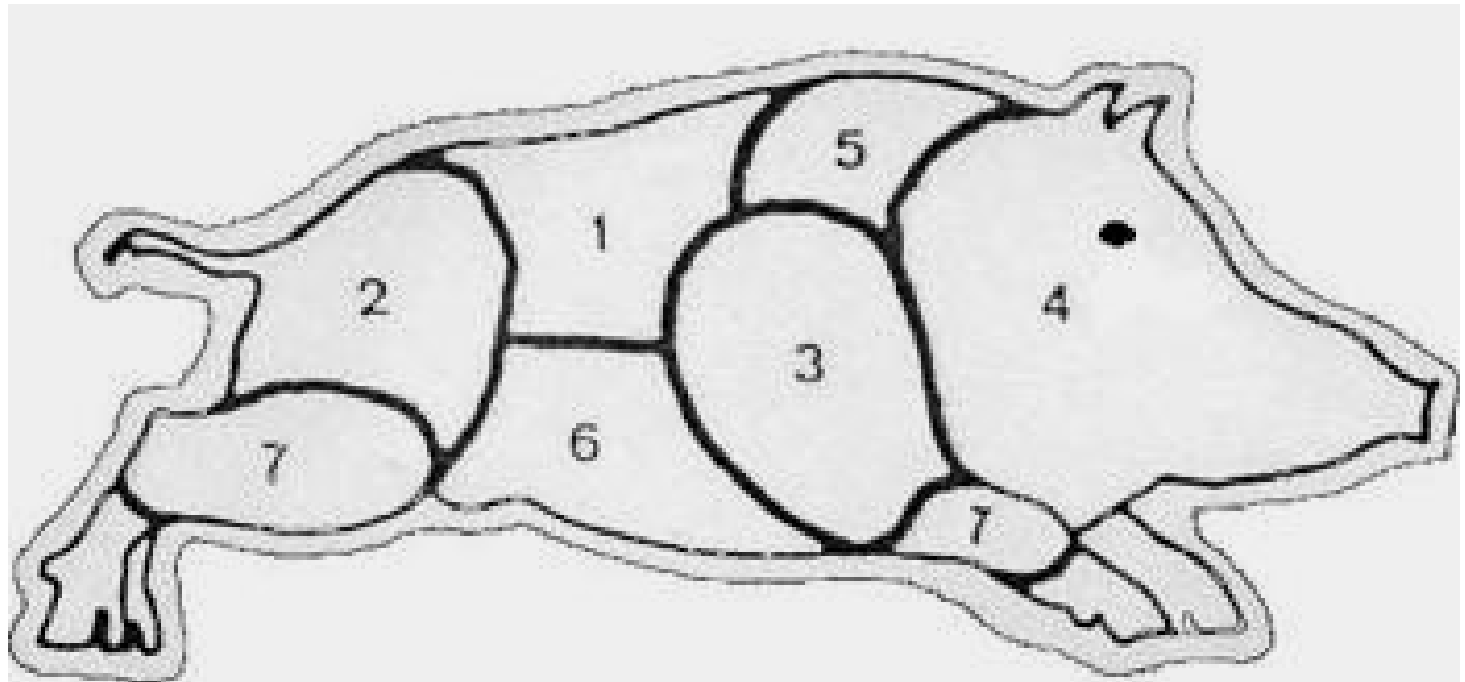
Odstřel je velmi vzácný a drahý. Specializují se na to některé agentury a myslivecké svazy v zahraničí (Slovensko, Slovinsko, Rusko, Rumunsko).

Prase divoké

Sele, bachyně, kanec

Po zastřelení se na místě okamžitě vykolí.

Později se stahuje z kůže a rozbouraná se po odblanění, omytí a osušení nechává odležet až 5 týdnů.



Prase divoké





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda