



ZVĚŘINA SE VÍCE DOSTÁVÁ DO HLEDÁČKU RESTAURACÍ. POTENCIÁL JE VELKÝ

Podle posledních dostupných dat snědli Češi v roce 2011 přibližně tři čtvrtě kilogramu zvěřiny. V porovnání například s kuřecím nebo vepřovým masem je to velmi málo, což dokládají i další čísla: 60–80 procent v tuzemsku ulovené zvěřiny jde na export.



foto: svc_mancity

Zvěřina byla v českých restauracích vždy, i když občas se tam dostala poněkud pokoutně. V současnosti si už nikdo nemůže dovolit nabízet maso, které by neprošlo řádnou kontrolou. Proto se restaurátérům vyplatí odbírat od zavedených výrobců či prodejců, kteří nejen dodají pro maso potřebné certifikáty, ale zároveň jsou schopni zajistit splnění všech požadavků, které souvisejí například s udržení teplotního řetězce při distribuci.

Výrobci vycházejí těmto požadavkům a rostoucímu zájmu o zvěřinu vstříci. Například společnost Bidvest Czech Republic začala před několika týdny promovat svou značku Petron (předtím zvěřinu nabízela, ale

pouze od různých dodavatelů). Jde o zvěřinu ulovenou ve volné přírodě v České republice, maso podle Bidvestu pochází od českých mysliveckých sdružení,



kteřá se celoročně starají o zvěř podle mysliveckého práva.

Firma se rozhodla bourat zvěřinu ve vlastním provozu. Na konci loňského roku vyrostl v jejím areálu zpracovatelský závod zvěřinového masa, který splňuje platné hygienické podmínky a prochází stálým veterinárním dohledem. Provoz v současnosti zpracuje

15 až 20 tun zvěře týdně. „Obliba na českém trhu vykazuje rostoucí tendenci. Pozitivní vliv na častější nákupy zvěřinového masa mají i kuchaři, kteří jej rádi prezentují. Jedná se sice o tradiční, ale poměrně nedocenený pokrm, který je výtečný po chuťové i výživové stránce. Nabídka na českém trhu je podle našeho názoru nedo-

Jak pracujeme se zvěřinou

Ladislav Kotyza, šéfkuchař restaurace Kristin Hrádek v Děčíně

„Musíte podchytit dobrý kus, ne starší kusy. Je potřeba s masem zacházet šetrně, někdy vám může rychle ztvrdnout. Na zvěřinu potřebujete více času a musíte ji hlídat lépe než například bítce. Různé druhy zvěřiny vyžadují svůj čas, potřebné postupy jsme si sami odkoušeli, protože na zvěřinu se v Česku nikdo moc nespécializuje.“



statečná, proto jsme se rozhodli investovat do vlastní zpracovny a pojali životaschopnost značky Petron jako jeden ze svých stěžejních úkolů," vysvětluje Jan Kratina, marketingový specialista Bidvestu pro gastronomii. Bidvest také upozorňuje na skutečnost, s kterou nebude souhlasit část chovatelů jatečního dobytka, ovšem argument je třeba brát v úvahu. Na rozdíl od jatečních zvířat netrpí zvěřina stresem před smrtí. Tuto skutečnost vyzdvihuje i šéfkuchař firmy Makro Cash & Carry ČR Petr Stádník: „Spotřeba zvěřiny stoupá a nastává návrat lokální suroviny. Zvěřina má oproti jatečním masům výborné nutriční hodnoty.“ Jan Kratina dodává: „Složení zvěřinového masa je velmi příznivé pro lidský organismus. Maso ze zvěře obsahuje jemnější svalová vlákna než maso jatečních zvířat, navíc zde můžeme nalézt i nižší podíl vaziva.“ Tyto faktory mají pozitivní vliv na stravitelnost. Zvěřinové maso vykazuje nízký podíl tuku, jehož složení je navíc příznivější, protože obsahuje méně cholesterolu. Zvěřině se přisuzuje také vyšší obsah hodnotných bílkovin. V maso nalezneme esenciální aminokyseliny, které si tělo není schopné samo vytvořit. „I vyšší podíl nenasycených mastných kyselin, jako jsou omega-3 a omega-6, má pozitivní vliv na nervovou soustavu a oběhový systém. Navíc slouží jako prevence srdečně-cévních

řinového masa je velmi příznivé pro lidský organismus. Maso ze zvěře obsahuje jemnější svalová vlákna než maso jatečních zvířat, navíc zde můžeme nalézt i nižší podíl vaziva.“ Tyto faktory mají pozitivní vliv na stravitelnost. Zvěřinové maso vykazuje nízký podíl tuku, jehož složení je navíc příznivější, protože obsahuje méně cholesterolu. Zvěřině se přisuzuje také vyšší obsah hodnotných bílkovin. V maso nalezneme esenciální aminokyseliny, které si tělo není schopné samo vytvořit. „I vyšší podíl nenasycených mastných kyselin, jako jsou omega-3 a omega-6, má pozitivní vliv na nervovou soustavu a oběhový systém. Navíc slouží jako prevence srdečně-cévních

0,4

kilogramu zvěřiny zkonsumoval průměrně občan České republiky v roce 1950. O 50 let později to bylo 0,9 kilogramu.

Zdroj: Český statistický úřad

POTRAVINÁŘSKÉ VELETRHY SALIMA



29. mezinárodní potravinářský veletrh

mbk



7. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství



26. mezinárodní veletrh zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování

Základní nájemné výstavní plochy 2 800 Kč/m² (bez DPH)

Termínové slevy

- 25 % ze základního nájemného do 15. 9. 2013

- 10 % ze základního nájemného do 15. 11. 2013

Kontakty a více informací na:
www.salima.cz

25.–28. 2. 2014

Brno – Výstaviště

Souběžně se koná:

embax

28. mezinárodní veletrh obalů a obalových technologií

PRINT

27. mezinárodní veletrh technologií pro tisk, signmaking a signage

Central
European
Exhibition
Centre

BVV
Veletřhy
Brno

onemocnění, pro rozvoj imunitních schopností organismu a snižuje hladinu cholesterolu v krvi," doplňuje benefity Jan Kratina.

V ZÁKLADU DIVOČÁK, VÝŠE DANĚK ČI KŘEPELKA

Podle Petra Stádníka běžná gastronomie upřednostňuje maso

na guláš z divokého prasete nebo jelena. „U vyšší gastronomie je to pak daněk, divoký zajíc, bažant nebo křepelka,“ doplňuje šéfkuchař. Jan Kratina říká: „V současné době vykupujeme jeleny, srny, daněky, divočáky a muflony. V sezoně pernaté zvěře jsme připraveni vykupovat i bažanty a divoké kachny. Na-

bízíme standardní anatomické části z výše uvedených zvířat, tedy kýtu, hřbet, plec, svíčkovou či panenku a maso na guláš.“ Podle šéfkuchaře zvěřinové restaurace Kristin Hrádek Ladislava Kotyzy patří mezi nejžádanější partie hřbet. „Připravujeme jej na grilu a do nabídky zařazujeme s lesními houbami. Všeobecně je hřbet nejoblíbenější, protože maso je libové, čisté a lidé to znají,“ říká šéfkuchař. V jeho kuchyni převažuje úprava na grilu, pro přípravu zvěřiny používají také konvektomat. „Teď zkoušíme vařit ve vakuu,

pokud se pokrm celkově odlehčí. „Je škoda, že začínají až na podzim, protože čerstvá zvěřina se dá v našich podmínkách zajistit celoročně. Samozřejmě ne u všech druhů, ale například u divočáků to jde,“ říká Jaroslav Kostečka, jednatel Českomoravské myslivecké jednoty. Ten dále upozornil na legislativní souvislosti nakládání se zvěřinou: „Podle zákona o myslivosti musí být každá ulovená zvěř hned po ulovení označena plombou a průvodním listem, kde je popsáno, kdo, kde a kdy to lovil.“ Jestliže se maso dává do

Kvalitní surovinu seženete, ale musíte hodně hledat

O nabídce ryb, masa a zvěřiny jsme hovořili s Ludkem Hauserem, šéfkuchařem restaurace Masné krámy.



Jaké druhy mas, zvěřiny a ryb jsou ve vaší restauraci nejžádanější?

Jsem staročeská a tradiční restaurace. Nejžádanější jsou u nás pokrmy, které „pasují“ k dobrému pivu Budweiser Budvar. Například pečená vepřová žebra, vepřové koleno, hovězí guláš, kančí výpečky, kapří filet po novohradsku a filet z candáta.

Jaké úpravy volíte?

Většinou se jedná o tradiční pečení a grilování. Tyto způsoby úpravy se nejlépe hodí k naší koncepci restaurace.

Podle jakých kritérií vybíráte maso či zvěřinu?

Samozřejmě hlavním kritériem je kvalita nabízených surovin většinou od regionálních dodavatelů. Tyto dodavatele si nejprve osobně prověříme, pokud jde o kvalitu surovin a spolehlivost. O ceně se pak dá vždy jednat.

Jinak je potřeba dbát na správné uskladnění a dodržování všech technologických postupů. U zvěřiny je důležitá správná zralost masa. Zvláštní důraz u zvěřiny klademe na veterinární ověření. Doklady o tomto ověření dlouhodobě archivujeme.

Jaké zvěřinové pochoutky podáváte v podzimním období?

V naší podzimní zvěřinové nabídce jsou divoká kachna, bažant, divočák, muflon, srnčí a daněk.

Jak celkově hodnotíte nabídku uvedených surovin na českém trhu?

Ze zahraniční zkušenosti vím, že máme ještě co dohánět. Je ale pravda, že i u nás seženete velmi kvalitní suroviny, musíte ovšem hodně hledat a vybírat.

PODLE ČEHO VYBÍRAT ZVĚŘINU?

- prověřený dodavatel
- doložitelný původ
- lokalita (volný výběh, obora, eventuelně farma)
- správné zrání
- odležení

což je u zvěřiny hodně zajímavé, poněvadž veškeré chutě a šťáva zůstávají uvnitř,“ informuje Ladislav Kotyza. Zkušenost ukazuje, že pokrmy ze zvěřiny si lidé častěji objednávají v chladnějším období. Jednak jde o tradiční sezonu a jednak si hosté zvěřinu identifikují spíše jako těžší pokrm. Neplatí to o samotném masu, kdy opak je pravdou, ale obvykle podávané omáčky nebo přílohy mohou navozovat takový dojem. „Zvěřina je sice lehká, ale spolu s omáčkami to mají lidé spojené, že to představuje nálož a patří spíše k podzimu a zimě. Nabídku doplňují polévky či kaldouny se škvarkovým chlebem. Jako přílohy děláme špeclé, bramboráčky nebo pečené brambory,“ říká Ladislav Kotyza. Restaurace, ve které pracuje, je jedna z mála, která se zaměřuje na zvěřinu. „Udělat zvěřinovou restauraci byl risk, ale podnik se ujal. Maso máme ze zdejších lesů, protože majitel si pronajal honitbu nedaleko od sud,“ dodává šéfkuchař. Navzdory výše řečenému i praxe této restaurace ukazuje, že zvěřinu lze podávat celoročně,

musí být prohlédnuto školeným a registrovaným odborníkem, jenž vystaví potvrzení. Restaurace pak archivují dokumentaci, čímž se vyhnou nepříjemnostem, pokud by vyšlo najevo, že maso nebylo zdravé.

Také se tím eliminuje pytláctví. Jaroslav Kostečka radí, jak by se zvěřinou měli kuchaři pracovat: „Zvěřině pomáhá, když je pár dnů vyvěšena. Důležité je, aby byla opravdu odstátá a nebyla čerstvá. Potřebuje vydychnout, vyzrát. Je dobré ji naložit do lehce kyselého nálevu – buď do vína, nebo roztoku s octem či citronem. Teprve až po macezaci začít s přípravou.“ Každý druh zvěřiny nese svou specifickou vůni a naložení pomáhá eliminaci přirozeného pachu. Je nutné také upozornit, že pokud chce restaurace odebírat zvěřinu přímo, musí být registrována a disponovat vlastní boudou. I když počet takových restaurací v Česku roste, stále se počítají spíše v řádu desítek. Jak bylo řečeno v úvodu, pro drtivou většinu podniků je tedy výhodnější obrátit se na dodavatele či zpracovatele.