

Ústav ochrany lesů a myslivosti LDF MENDELU v Brně

srdečně zve na přednášku

ZVĚŘINA V MODERNÍ GASTRONOMII



FARMA PTÝROV

Mendelova
univerzita
v Brně

Školní lesní podnik
Masarykův les
Křtiny

Mendelova
univerzita
v Brně

Správa
kolejí
a menz



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zvěřina v moderní gastronomii

-

“ z lesa na talíř...”



Jakub Janda

Zvěřina jako téma....



- Zvěřina historická
- Zvěřina současná
- Zvěřina jako surovina/potravina
- Získávání zvěřiny – důležité milníky na cestě z lesa na talíř
- Zvěřina na řeznickémk špalku
- Zvěřina v kuchyni
- Zvěřina na talíři

Zpátky do minulosti.....

- Zvěřina – maso a jedlé části živočichů byla první plnohodnotná bílkovinná strava člověka.
- Paleolit – starší doba kamená.
- Rozvoj lovu – získávání potravy.
- Útlum v neolitu – nástup zemědělství.
- Přetrvává do doby předfeudální.



- Lov v době feudální – právo lovu stejně jako právo požívání zvěřiny je spjaté s držbou půdy.
- Regál – (Rex – vladař) královská výsada.
- Dominikál – právo vrchnosti – 1388 Václav IV.
- 13. a 14. století – zakládání obor a bažantnic
- 1573 – usnesení českého sněmu o ochraně zvěře – myslivost se stává povoláním.

- V těchto dobách můžeme hledat kořeny některých pověr které jsou se zvěřinou spjaté do dnešních dnů.....:
- Zrání a uchovávání
- Zvěřina – masou pouze pro elitu
- Zvěřina a její zamřelá chuť 😊

Zvěřina dnes.....



- Vysoce hodnotný zdroj bílkoviny a nenasycených mastných kyselin
- Dietická a lehce stravitelná
- Specifické chuťové a aromatické vlastnosti
- Biokvalita 😊
- Stále vnímána jako nevšední, téměř luxusní záležitost

Druh zvěře:	Odstřel zvěře:	Hmotnost zvěřiny:	
		1ks (kg):	Celkem (kg):
Zvěř jelení celkem	20 958	75	1 571 850
Zvěř daňčí celkem	13 131	30	393 930
Zvěř mufloní celkem	8 146	25	203 650
Zvěř srnčí celkem	113 913	15	1 708 695
Zvěř černá celkem	109 383	50	5 469 150
Zvěř siky celkem	10 878	40	435 120
Zajíc polní	47 447	3	142 341
Zvěř bažantí celkem	522 297	1	522 297

- 10 447 033 Kg
- 10447 t
- 209 Vagónů
- 3,5 Km



Konzumace zvěřiny:

- V ČR na 1.místě vepřové maso – 41,5kg
- Zvěřina na 5. místě – 0,5kg

Zvěřina výživná.....

100g	Voda (g):	Bílkoviny (g):	Tuk (g):	Energie (kcal):
Srnčí maso	72,2	22,4	3,5	128
Jelení maso	74,7	20,6	3,3	112
Černá zvěř	75	22	2,4 – 5,6	110
Zajíc	73,3	21,6	3	113
Bažant	74	23,9	2	124
Kuřecí maso	85	18,2	0,8	366
Hovězí	75,1	19,2	4,4	116
Vepřové	71	18,6	11,9	182

Zvěřina obsahuje bílkoviny:

- Vysoký obsah plnohodnotných bílkovin s vysokou biologickou hodnotou.
- Esenciální aminokyseliny – stavební prvek lidského organismu.
- Lidský organismus není schopen je sám vytvářet.
- Nejvyšší podíl EA zvěřina divokých prasat a zajíců 11,7% - 7,99g/100g

...tuky:

- Nízký podíl tuku – malý obsah cholesterolu, dietické vlastnosti (telecí, krůtí...)
- Tuk – vysoký obsah nenasycených mastných kyselin (omega 3 a 6) – jež si lidský organismus nedokáže vyrábět sám.
- Omega 3 a 6 snižují obsah cholesterolu v krvi, příznivý vliv na kardiovaskulární soustavu, imunita organismu
- Intermaskulární tuk – pozitivní vliv na chuť zvěřiny (daněk, sika....muflon)

a vitamíny:

- Výrazně vyšší podíl než u ostatních druhů jatečných zvířat.
- Tiamin, riboflavin, B6

.....ale také:

- Puriny – 35 – 39mg/100g
- Puriny – tvorba kyseliny močové
- Onemocnění: DNA (nemoc králů)

Další vlastnosti zvěřiny:

- Jemnější a kratší svalová vlákna (stravitelnost)
- Nižší podíl mezisvalového vaziva
- Vyšší podíl myoglobinu – zabarvení zvěřiny

Ostatní kvality zvěřiny:

- Výživná a hygienická kvality; technologická kvalita; psychologická kvalita;
- Etická kvalita – volně žijící zvěř, minimalizované množství stresorů (chov, přeprava, porážka)
- Ekologická hodnota – zátěž životního prostředí při získávání zvěřiny

Zvěřina tedy je...:

- Vysoce kvalitní surovina s vysokou výživovou hodnotou a specifickou chutí. Získává se z volně žijících zvířat jejichž životní cykly, prostředí a potrava se promítají do kvality jejich masa. Odráží fakt že není poután zdmi výkrmem, přikrmován průmyslovými krmivy, dýchá čistý vzduch a ve většině případů je jeho “porážka” náhlá.

Z lesa na talíř:



Zásadní faktory pro kvalitu zvěřiny:

- Ulovení zvěře
- Ošetření po ulovení
- Zachlazení a zrání zvěřiny



Ulovení zvěře:

- Umístění zásahu
- Druh lovu
- Doba od ulovení k prvotnímu ošetření



Prvotní ošetření zvěře:

- Nejpozději do 3hod od ulovení!
- Řádné provedení vývrhu (nezenčistit obsahem trávicího traktu)
- Přesun ke zchlazení
- Výplach proudem pitné vody
- Odebrání vzorků k vyšetření.



Chlazení zvěřiny:

Druh zvěřiny:	Teplota:	Doba skaldování:
Spárkatá zvěř	0 až +7	7dní
Spárkatá zvěř	0 až +1	15dní
Drobná zvěř	0 až +4	7dní

Nemí dojít k šokovému zchlazení!!! – za následek má zkrácení svalů jež je nevratné!!

Zrání zvěřiny:



- Zásadní proces určující následnou kvalitu zvěřiny.
- Po řádném ulovení správně ošetřená zvěř.
- Uvolnění posmrtné ztuhlosti (*rigor mortis*)
- Vnitřní biochemické procesy je jejichž důsledkem je lepší stravitelnost, specifická chuť a vůně zvěřiny.

Co se děje ve svalovině při zrání?

- Zásobní látka ve svalech polysacharid glykogen
- Při usmrcení a ukončení vitálních procesů se glykogen odbourává na kyselinu mléčnou
- Okyselování prostředí na pH 5,4
- Okyselení masa je též určitou ochranou před mikroorganismy vnímavými na kyselé prostředí
- Enzymatickými procesy se hromadí produkty odbourávání bílkovin – tvorba typické chuti.
- Nakyslé aroma KM + eeprodukty odbourávání E bohatých fosfátů – tvorba typické aroma
- Bobtnání svalových vláken – efekt změkčení a zkřehčení.

Kde maso zraje?

- Chladné prostředí (max + 7°C).
- Vlhkost 70%.
- Ve svyslé poloze.
- 3 – 7dní s ohledem na věk zvířete.
- Pozor na oxiadaci tuku!



Mýty a legendy o zvěřině:

- Uzářlá a uleželá zvěřina nepostrádá “Hautgout”
- Zvěřina je zralá tehdy když jí dotáhnou červi do kuchyně.
- Drobná zvěř se háčkuje
- Zvěř se nesmí vyplachovat vodou

Zvěřina na talíři...



- Stále vzácná, téměř luxusní zboží.
- Přes vysoké počty lovené zvěře je zvěřina k dostání pouze u specializovaných prodejců.
- Vysoká cena zvěřiny.
- Mnoho předsudků o způsobech přípravy

- Dobře zpracovaná zvěřina je velmi kvalitní základ pokrmů.
- Využití zvěřiny má široké spektrum od dušených pokrmů, minutkové úpravy až po uzení nebo požívání v syrovém stavu.



Kdo s kým, co s čím 😊

- Vzhledem k sezóně ve které se většina druhů zvířete loví jsou tradičními ingrediencemi chutě a vůně podzimu.....
- Respekt k sezóně a k lokalitě – místní ingredience a chutě...
- Jablka, hrušky, jeřabiny, brusinky, houby, víno, čokoláda, jalovec, rozmarýn, tymián, švestky, povidla, špek, perník, zázvor, skořice, ořechy, smetana, kořenová zelenina

- Ke zvěřině přistupujme jako ke každému jinému kvalitnímu masu.
- Jednoduché kořenění: sůl, pepř, bylinky.
- Špikování, konfitování, dušení – suchý dojem
- Steakové úpravy masa pouze u vyšetřených kusů s ověřeným původem.
- Dosažení teploty 80°C v jádru svaloviny při expozici cca 10 min ničí choroboplodné zárodky



Zvěřina v moderní gastronomii:

- Návrat k původním a tradičním surovinám s ověřeným původem.
- Moderní způsoby přípravy surovin – cuisine nouvelle
- Snaha o zachování maxima výživových hodnot.
- Zvěřina stále častěji na jídelnících lístcích restaurací. Zvěřinové hody.



Druhy zvěře:

- Černá zvěř:
 - Nejčastěji konzumovaná zvěř
 - Jemná zvěřina, podobná vepřovému
- Jelení zvěř:
 - Silná zvěřina
 - “Divoké hovězí”
 - Velký efekt říjných pachů u samců
- Dančí zvěř
 - Královská zvěřina velmi jemné chuti a vůně
 - Lahodný podkožní tuk

- Srnčí zvěř:
 - Silná zvěřina
 - Velmi obvyklá

- Sičí zvěř:
 - Nový druh zvěřiny na českých stolech
 - Velmi jemná a delikátní
 - Absence říjného pachu

- Drobná zvěř:
 - Vesměs silná zvěřina
 - Suchá struktura - konfitování, slanina špek
 - Nutné dobré a včasné ošetření
 - Pernatou škubat!

So ještě je možné konzumovat? (Vážně nevážně o zvěřině):

- Lišky
- Sluky, kvíčaly, vrány
- Tetřev
- Jezevec

Děkuji za pozornost!

