

 **ZVĚŘINA**
V EVROPSKÉ UNII





Zvěřina v Evropské unii

Lov zvířat byl spolu se sběrem divoce rostoucích plodin primárním zdrojem potravy pro naše dávné předky. Pro dnešní domestikované lidstvo jsou již tyto zdroje jen zcela okrajové. Zvykli jsme si na kulturní plodiny a chov domácích zvířat. Jistě také proto, že nás je na světě stále více a více. Oč méně časté jsou v našem jídelníčku ulovená zvířata, o to více jsou pokrmů ze zvěřiny vnímány jako kulinářské zážitky, které nás neživí, ale přinášejí nezvyklé chuťové vjemy a pocity návratu k dávným zapomenutým zvykům našich předků, obestřeným tajemnými vazbami mezi lovcem a zvířetem, mezi životem a smrtí.

Lov zůstává oblíbeným koníčkem ve všech evropských státech. Někde jde o jakési sportovní počínání, určené hlavně pro solventní klientelu, jinde naopak o všelidovou zábavu. Jsou státy, kde se určití volně žijící živočichové lovit vůbec nesmějí, zatímco ve státech jiných jsou na ně pořádány hromadné lovy. U nás by dnes již sotva někdo obstál se skřivánčí paštikou nebo s pečenými zpěvnými ptáky. V některých mediteránních zemích jsou však ještě stále takové lahůdky myslitelné.

Při vstupu do Evropské unie se nám zdálo zajímavé podívat se alespoň na některá zvěřinová jídla ve všech pětadvaceti členských zemích. Paleta pokrmů je neuvěřitelně pestrá a my doufáme, že také inspirativní. Proto jsme se rozhodli podělit se se čtenáři alespoň o některé kuchařské recepty, které upravují zvěřinové speciality podle národních zvyků té které členské země EU.

V Evropské unii jsou státy veliké jak rozlohou a počtem obyvatel, tak počtem a pestrostí svých zvěřinových specialit. Nikoho nepřekvapí, že jen stručné vyjmenování těchto lahůdek třeba francouzské kuchyně by představovalo úkol pro samostatnou publikaci. Nám však nešlo o podrobný inventář pokrmů z lovné zvěře. Spíše se pokoušíme ukázat, že zvěřina je v Evropské unii věcí zcela běžnou a všudypřítomnou. Zvěřina prostě k Evropské unii patří!

doc. MUDr. Jaroslav Zvěřina, CSc.

místopředseda Výboru pro evropskou integraci PS Parlamentu ČR



MAĎARSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Budapešť
celková rozloha: 93 030 km²
počet obyvatel: 10 320 000
měna: forint
rok přistoupení do EU: 2004

Srnčí maďarský guláš

500 g srnčí plece	1 sklenice bílého vína
500 g brambor	hladká mouka
80 g cibule	mletá paprika
40 g sádla	vývar
1 čerstvá paprika	sůl

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na sádle dozlatova, přidáme na drobné kostky nakrájené maso a osmažíme. Přidáme mletou papriku, zaprášíme moukou a osmahneme. Zředíme sklenicí vína a vývarem, osolíme a podusíme doměkka. Ke konci dušení přidáme nadrobno nakrájené brambory a zbytek vývaru. Na závěr přidáme na proužky nakrájenou papriku. *Podáváme s čerstvým maďarským chlebem.*

Zaječí paštika s brusinkovou omáčkou a ořechy

500 g zaječího předku	100 g anglické slaniny (nebo uzeného jazyka)
400 g vepřového bůčku	100 g žampionů
100 g cibule	150 g vlašských jader
2 žloutky	paštikové koření, „divoké“ koření
2 dcl smetany	sůl a zelený pepř

Zaječí předek rozsekáme a necháme alespoň dvě hodiny ve studené vodě odkrvit, potom dáme péct s na kostky nakrájeným vepřovým bůčkem, rozsekanou cibulí a „divokým“ kořením. Pečeme doměkka. Upečené maso obereme z kostí, jemně semeleme a vymícháme se žloutky a smetanou. Jako vložku přidáme na kostičky nakrájenou slaninu (nebo uzený jazyk), žampiony a polovinu rozsekaných vlašských jader. Okořeníme podle chuti zeleným pepřem, paštikovým kořením a solí. Pečeme v troubě (ve formě a ve vodní lázni) asi 40–45 minut. Necháme vychladnout do druhého dne. *Podáváme s brusinkovou omáčkou a zdobíme vlašskými jádry.*

FRANCIE



státní zřízení: republika
hlavní město: Paříž
celková rozloha: 550 000 km²
počet obyvatel: 60 400 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen



Daňčí plátky na víně

4 plátky z daňčí kýty (asi 500g)
100g celeru
1 mrkev, 1 cibule, 1 petržel
pepř, bobkový list, nové koření
olej

2 lžíce hladké mouky
1 lžíce octa
1 lžíce rybízového džemu
kousek citronové kůry
1 dcl červeného vína
sůl a cukr

Plátky masa po obvodě nařízneme na několika místech, aby se během vaření nezkroutily, naklepe a osolíme, na oleji pečeme z obou stran. Maso vyjmeme a necháme v teple. Ve vypečené šťávě osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli nakrájenou na plátky. Pokapeme octem, přidáme pepř, bobkový list, nové koření, maso, vše podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka. Šťávu zahustíme světlou jíškou z oleje a mouky, přidáme džem, citronovou kůru, sůl, cukr a povaříme. Omáčku rozmixujeme, přidáme víno, maso a necháme ještě několik minut povařit. *Jako příloha jsou vhodné například noky.*

BELGIE



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Brusel
celková rozloha: 30 158 km²
počet obyvatel: 10 300 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen



DÁNSKO



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Kodaň
celková rozloha: 43 094 km²
počet obyvatel: 5 300 000
měna: dánská koruna
rok přistoupení do EU: 1973

Divoká kachna plněná jablky

divoká kachna
500 g jablek
100 ml smetany
100 g mandlových plátků
200 g brusinek
1 kg červeného zelí

1 sklenice naložených kaštanů
100 g másla
ocet
3 polévkové lžíce hotové jíšky
hřebíček, mletý pepř, bobkový list
majoránka, sůl a podle chuti cukr

Omytou a osušenou kachnu nasolíme a opeříme. Okapané kaštiny nadrobno nasekáme, jablka oloupeme, odjádříme a rovněž nakrájíme na kousky. Mandlové lupínky orestujeme na másle, přidáme majoránku. Vše promícháme. Směsí naplníme kachnu a otvor zašijeme (nebo jinak uzavřeme) a za častého podlévání pečeme dozlatova (asi tři hodiny). Pokrájíme červené zelí a dáme je na cibuli, kterou jsme předtím osmažili na másle. Přidáme brusinky, koření, ocet, sůl a cukr, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Šťávu, která se vypeče z kachny, smícháme se šlehačkou, přidáme připravenou jíšku, trochu vody a vše krátce povaříme. *Kachnu podáváme obloženou zelím.*

Sobí filé s pikantní omáčkou

sobí hřbet nakrájený na 2 cm silné medailonky
3 lžíce oleje
1 cibule (nakrájená nadrobno)
2 stroužky česneku (rozdrčené)
180 ml vody

180 ml rajského protlaku
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku
½ lžičky mletého hřebíčku
sůl a pepř

Sobí hřbet vykostíme, maso odblaníme a nakrájíme na bifteky. Na pánvi rozpálíme olej a osolené a opepřené medailonky osmahneme po obou stranách. Hotové medailonky přendáme na talíř a držíme v teple. Na pánev přidáme cibuli, česnek a na středním plameni osmahneme dozlatova. Přidáme rajský protlak, vodu, muškátový oříšek a mletý hřebíček. Na mírném plameni vaříme 10 minut, přidáme sobí medailonky a dobře prohřejeme. Podle chuti ještě osolíme a opepříme. *Podáváme se zeleninovou oblohou.*

FINSKO



státní zřízení: republika

hlavní město: Helsinky

celková rozloha: 338 000 km²

počet obyvatel: 5 200 000

měna: euro

rok přistoupení do EU: 1995



IRSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Dublin
celková rozloha: 70 282 km²
počet obyvatel: 3 800 000
měna: euro
rok přistoupení do EU: 1973

Šišky z mleté zvěřiny s brusinkovou omáčkou

500 g mletého masa ze zvěřiny
2 rohlíky
2 vejce
200 g cibule
2 dcl červeného vína
1 dcl smetany
100 g česneku
0,1 dcl oleje
1 lžička tymiánu
sůl a mletý pepř

omáčka:
150 g majonézy
4 lžice brusinkové marmelády
2 lžice šlehačky
1 lžička ostré hořčice
několik kapek octa
sůl a mletý pepř

Drobně nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na oleji, přidáme tymián a zastříkneme vínem. V míse promícháme maso se smetanou, rozšlehanými vejci a předem namočenými a vymačkanými rohlíky. Přidáme cibuli s vínem, ochutíme solí, pepřem a utřeným česnekem. Poté vytvarujeme šišky, které smažíme dozlatova na pánvi s olejem. *Podáváme s brusinkovou omáčkou.*

Omáčka: Majonézu zředíme lžící vody, přidáme marmeládu, hořčici a šlehačku. Podle chuti osolíme, opeříme, ochutíme octem a dobře promícháme.

Kančí kýta se šípkovou omáčkou, citronem a brusinkami

800g kančí kýty (očistěné, bez kosti)
250g kořenové zeleniny
(mrkev, celer, petržel)
100g pórků
150g šípkové zavařeniny
100g hladké mouky
100g másla

100g oleje
1 citron, citronová šťáva
1 pomeranč
4 dcl červeného vína
vývar, brusinky
„divoké“ koření, skořice
mletý zázvor, sůl a cukr

Kančí kýtu osolíme, opeříme a opečeme na oleji. Kořenovou zeleninu a pórek nakrájíme na nudličky a orestujeme dozlatova na oleji. Přidáme kančí kýtu, zalijeme červeným vínem, přidáme „divoké“ koření a dusíme doměkka za občasného podlévání vývarem. Z másla a mouky připravíme jíšku. Maso vyjmeme, základ zahustíme máslovou jíškou, zalijeme červeným vínem, přidáme šípkovou zavařeninu, ostromouhanou citronovou a pomerančovou kůru, ochutíme zázvorem a podle chuti přidáme cukr. Řádně 30–40 minut provaříme a omáčku propasírujeme na nakrájené kančí maso. *Podáváme s jemným knedlíkem a řezem citronu s brusinkami.*

ČESKÁ REPUBLIKA



státní zřízení: republika
hlavní město: Praha
celková rozloha: 78 866 km²
počet obyvatel: 10 300 000
měna: česká koruna
rok přistoupení do EU: 2004



Holandské srnčí kuličky

500 g předního srnčího masa	3 kostky bujonu
200 g másla	3 dcl vlažné vody
olej na smažení	2 vejce
50 g hladké mouky	strouhanka

V hrnci rozpustíme na mírném ohni máslo a přidáme na malé kostičky nakrájené srnčí maso, kostky bujonu a zalijeme vodou. Vše povaříme (pod pokličkou) na mírném ohni asi tři hodiny. Poté maso vyjmeme, nakrájíme najemno a vrátíme. V šálku teplé vody si rozmícháme mouku a po přidání do hrnce dobře promícháme. Masové těsto, které takto získáme, je základ, který můžeme ještě ochutit špetkou muškátového oříšku nebo další kostkou bujonu. Těsto pak necháme stát 24 hodin v chladu. Potom zformujeme z těsta kuličky (2,5–3 cm v průměru). V mouce si namočíme prsty, aby se těsto nelepilo. Připravíme si dvě rozšlehaná vejce a strouhanku. Kuličky nejprve obalíme ve strouhance, pak ve vejci a následně znovu ve strouhance. Takto obalené kuličky necháme asi půl hodiny stát a poté je smažíme ponořené do rozpáleného oleje asi 4 minuty. *Podáváme teplé s ostrou hořčicí a studeným pivem.*

NIZOZEMSKO



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Amsterdam
sídelní město královny: Haag
celková rozloha: 41 864 km²
počet obyvatel: 16 000 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen



LUCEMBURSKO



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Lucemburk
celková rozloha: 2 586 km²
počet obyvatel: 430 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen

Muflon na česneku

500 g kýty z muflona
100g slaniny
50g sádla
5 stroužků česneku

1 cibule
2 lžíce chlebové strouhanky
1 dcl červeného vína
vývar, „divoké“ koření a sůl

Maso protáhneme slaninou a potřeme česnekem utřeným se solí. Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova, vložíme maso a opečeme ze všech stran. Maso podlijeme vývarem a pečeme v troubě. Když je maso měkké, šťávu vydusíme na tuk, zahustíme strouhankou z chleba a polijeme vývarem. Povaříme a na závěr zastříkneme červeným vínem. *Jako přílohu k masu podáváme brambory nebo noky.*

Nadívany tetřev na pomerančích

tetřev
(v našich podmínkách lze nahradit krůtou)
1 kg pomerančů
500 g citronů
1/2 hrnku koňaku
1 hrnek olivového oleje
2 lžíce másla, sůl

nádivka:
1/2 hrnku olivového oleje
4 lžíce másla, 150 g slaniny
150 g soleného vepřového masa
2 cibule (nakrájené nadrobno)
1 hrnek oliv (pokrájených na kousky)
2 hrnky bílého vína
4 vejce, petrželka
200 g strouhanky, sůl

Tetřeva na několika místech propíchneme vidličkou, polijeme koňakem a necháme chvíli marinovat. Na pánvi smícháme máslo, olivový olej, česnek, cibuli, olivy a krátce osmažíme. Přimícháme ostatní přísady, přilijeme hrnek vody a chvíli povaříme. Vejce ušleháme s petrželkou, přidáme strouhanku a všechno důkladně promícháme. Vzniklou nádivkou naplníme tetřeva, pomažeme jej solí a dáme do pekáče. Okolo rozložíme pomeranče a citrony nakrájené na kolečka a zvolna pečeme tak dlouho, až je tetřev hotový. *Můžeme podávat s pečivem.*

PORTUGALSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Lisabon
celková rozloha: 92 072 km²
počet obyvatel: 10 800 000
měna: euro
rok přistoupení do EU: 1986



ŘECKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Atény
celková rozloha: 131 957 km²
počet obyvatel: 10 900 000
měna: euro
rok přistoupení do EU: 1981

Zajíc na žampionech

zajíc
200g žampionů
máslo
olivový olej
olivy
tymián, pepř černý mletý a sůl

Porce očištěného zajíce orestujeme na olivovém oleji, trochu podlijeme vodou, osolíme, přidáme tymián a dusíme doměkka. Celé hlavičky očištěných žampionů přidáme spolu s kouskem másla k masu chvíli před dokončením. Houby se nesmí rozvařit. Maso a žampiony ozdobíme na talíři olivami. *Nejvhodnější přílohou bude rýže s rozinkami nebo se zeleninou.*

Jelení kýta pečená na rajčatech, bazalce a tymiánu

800 g jelení kýty
100 g anglické slaniny
100 g cibule, 500 g rajčat
100 g olivového oleje

vývar
„divoké“ koření
čerstvý tymián a bazalka
sůl a bílý pepř

Jelení kýtu odblaníme, prošpikujeme proužky anglické slaniny, osolíme a opečeme na oleji. Předem si spaříme v horké vodě rajčata a oloupeme je. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme polovičku oloupaných a nakrájených rajčat, „divoké“ koření, tymián a bazalku. Jelení kýtu dáme na základ a dusíme za podlévání vývarem doměkka. Měkké maso vyjmeme, do šťávy přidáme ještě druhou polovinu nakrájených rajčat. Podusíme a ještě ochutíme rozsekanou bazalkou a tymiánem. *Podáváme s domácími nudlemi.*

ITÁLIE



státní zřízení: republika
hlavní město: Řím
celková rozloha: 301 263 km²
počet obyvatel: 57 600 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen



Koroptve s čokoládou

4 malé koroptve
1,5 dcl olivového oleje
3 stroužky najemno
posekaného česneku
2,5 dcl červeného vína

6 lžic vinného octa
2,5 dcl drůbežího vývaru
1 bobkový list, 6 celých pepřů, 2 hřebíčky
200 g bílého hroznového vína, sůl
30 g hořké čokolády,
4 krajíce osmaženého chleba

Očištěné koroptve osolíme a opeříme (uvnitř i zvenku). Provázkem jim svážeme nohy a křídla do balíčku. Rozehřejeme 2/3 oleje a stejnoměrně je na všech stranách osmažíme na mírném ohni. Vyjmeme z pánve a udržujeme teplé. Na stejné pánvi osmažíme česnek, přidáme bobkový list, ocet, víno, vývar, pepř a hřebíčky. Přikryjeme a dusíme 5 minut. Poté vrátíme maso na pánev a pokračujeme v dušení, až doměkka (asi 45 minut). Vyjmeme koroptve z pánve, odstraníme provázky a udržujeme je teplé na další pánvi. Slijeme šťávu přes sítko a koroptve polijeme. Přidáme rozehřátou čokoládu, kterou jsme dopředu zředili trochou šťávy. Přivedeme do varu a dusíme 15 minut (na posledních 5 minut přidáme oloupané hrozny vína). *Podáváme ihned na nahřátých talířích s plátkem osmaženého chleba, zdobené hrozny a omáčkou. Jako příloha poslouží bílý chléb nebo smažené brambůrky.*

ŠPANĚLSKO



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Madrid
celková rozloha: 504 782 km²
počet obyvatel: 39 400 000
měna: euro
rok přistoupení do EU: 1986

Bažant na whisky pro sváteční tabuli

Ulovíme si několik bažantů a koupíme láhev whisky. K tomu sůl, pepř, olivový olej a proužky špeku. Bažanty poklademe špekem, zavážeme, osolíme, opepříme a potřeme olivovým olejem. Předehřejeme troubu na 200 °C. Nalejeme si sklenku whisky a přijijeme na úspěch díla. Poté uložíme krocana na pekáč a vložíme do trouby. Nalejeme si dva bleskové panáky whisky a přijijeme opět na úspěch díla. Po dvaceti minutách nastavíme termostat na 250 °C, až trouba pořádně bručí.

Dáme si další tři whisky.

Po půl hodině ptáky otočíme a nadále bedlivě hlídáme. Občas se chopíme flašky ffiskie a nalejem si do řepy. Po další bůlhodinice se uopatrně vydáme k lince a baražanty prodočíme. Přidom dáujeme bacha, abyzmese neupálili uo ty pruoklatý dvěře vod trouby. Si dalších pět nebo zedm fixki vevnitř sklenice si a pak a tak. Balažanty pečem další dři hodinkýý (ale je to vcelku fuk) a každých deset minud dem čúrat. Je-li to aáspon drožku mošný, dolezem ke sforákua úytáhnem troubu z grozana. Dofřejem si ježdě jedoóo loka a znoúua se pokuzíme ty mrchy dostad uen. Zúédnem týý prokladý ffóóglí z éé zeměea prrrrrrdnemho na boddnos. Dáúúúáme uéélkýho majzla na uk! louznutí na zamaštěným liinoulluélu. Néllsze-li tomu zabráníd, szskuszszsimesze zsznoúúa póószszsdááuitna nohýýááááúú uonojetostejnějedno !!!!! Trošku se prospíme.

Průští den sníme bažanty studený s majonézou a s aspirínem.



Daňčí kotlety s kapustou a hořčicovou omáčkou

1 kg daňčích kotlet
800 g růžičkové kapusty
200 g anglické slaniny
100g oleje
150g dijonské hořčice
100g másla

100g cibule
3 stroužky česneku
provensálské koření
tlučený jalovec
portské víno
česnek
sůl a hrubý barevný pepř

Daňčí kotletky naložíme 48 hodin předem do provensálského koření, jalovce, pepře, pokapeme portským vínem a olejem, nesolíme. Na cibulce orestujeme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, přidáme růžičkovou kapustu, okořeníme solí, česnekem a pepřem a dusíme doměkka. Naložené daňčí kotlety osolíme a pečeme na oleji dorůžova. Do výpeku přidáme máslo, hořčici, portské víno a povaříme. *Podáváme s malými šunkovými knedlíčky.*

NĚMECKO



státní zřízení:
federální republika
hlavní město: Berlín
celková rozloha: 356 854 km²
počet obyvatel: 82 000 000
měna: euro
rok přistoupení do EU:
zakládající člen



Kančí ragú na jalovci

600 g plece nebo masa
bez kosti z divočáka
100 g zeleniny (kořenové)
50 g žluté cibule
80 g másla
30 g hladké mouky
15 g rajčatového protlaku

50 g višňového džemu
1 celý pomeranč
1/2 citronu
bobkový list, nové koření
celý černý pepř, tymián
asi 8 kuliček jalovce
sůl a podle chuti také cukr

Maso z divočáka pokrájíme na malé kostičky, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, nadrobno nakrájenou cibuli, oloupeme citron a pokrájíme žlutou dřeň. Postupně osmažíme na 1/2 tuku cibuli, zeleninu, maso, potom vsypeme koření, dřeň z citronu i nastrohanou citronovou kůru a přimícháme rajčatový protlak. Vše zalijeme asi 1/2 litrem vody a uvaříme doměkka. Z druhé 1/2 tuku a z mouky připravíme jíšku, kterou vše zahustíme poté, co z masa vybereme kuličky koření a bobkový list. Přidáme džem a pokrájený pomeranč. Během provaření (asi 15 minut) dochutíme. *K hotovému ragú chutnají nejlépe vídeňské knedlíky a hlavně dobré červené víno.*

ESTONSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Tallinn
celková rozloha: 45 227 km²
počet obyvatel: 1 367 000
měna: estonská koruna
rok přistoupení do EU: 2004



ŠVÉDSKO



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Stockholm
celková rozloha: 450 000 km²
počet obyvatel: 8 900 000
měna: švédská koruna
rok přistoupení do EU: 1995

Daňčí ragú

1 kg daňčího masa (přední)
100g slaniny, 200g šalotky
3 ks mrkve
1 lžice rostlinného oleje
sůl a pepř
1 lžice pšeničné polohrubé mouky

2 lžice rajčatového protlaku
1/8 l červeného vína, 1/8 l vody
1 bobkový list, 4 bobulky jalovce
3 lžice kysané smetany
2 lžice brusinek
1 svazek petrželové natě

Daňčí maso opláchneme, osušíme, vykostíme a nakrájíme na malé kousky. Oloupeme šalotku, očistíme mrkev, rozpůlíme a nakrájíme na plátky. Slaninu pokrájíme na proužky. Ve velké pánvi rozpálíme olej, osmahneme na něm slaninu, přidáváme po částech maso, které po opečení vyjmeme. Do výpeku přidáme šalotku a mrkev a obojí také osmahneme. Poté maso vrátíme zpět na pánev. Všechno osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Přidáme protlak, podlijeme vínem a asi 1/8 litru vody. Přidáme bobkový list i jalovec a vše na mírném ohni asi 15 minut dusíme doměkka. Nakonec vmícháme kysanou smetanu a brusinky, přisolíme a připepříme. Opereme a osušíme petrželku, nejemno ji nasekáme a posypeme jí hotové ragú. *Jako příloha budou výborné těstoviny.*

Divoký holub dušený

2 ks holub divoký
100g slaniny, máslo
100g kořenové zeleniny
100g cibule
1 bobkový list a 1/2 lžičky tymiánu
1 lžice hladké mouky

šťáva z 1/2 citronu
červené víno
1 kostka cukru
rybízový džem, vývar
sůl a celý pepř

Holuby očistíme, vykucháme, osolíme a prsíčka protáhneme slaninou. Na másle udusíme zeleninu, cibuli, několik zrněk pepře, bobkový list a tymián. Dusíme doměkka a podléváme vývarem. Hotové holuby vyjmeme, šťávu zaprášíme lžící hladké mouky, přidáme trochu citronové šťávy, trochu červeného vína, kostku cukru a trochu rybízové zavařeniny. Holuby podáváme rozpůlené a přelité scezenou šťávou. *Jako příloha jsou vhodné brambory a červené zelí.*

KYPR



státní zřízení: republika
hlavní město: Nikósie
celková rozloha: 9 251 km²
počet obyvatel: 689 000
měna: kyperská libra
rok přistoupení do EU: 2004



LITVA



státní zřízení: republika
hlavní město: Vilnius
celková rozloha: 65 250 km²
počet obyvatel: 3 490 000
měna: litas
rok přistoupení do EU: 2004

Zaječí sekaná

zaječí předek a vnitřnosti
1/2 kg bůčku
50g slaniny
voda
3–4 cibule, 4–5 stroužků česneku
6 rohlíků
3–4 žloutky
4–5 snítek tymiánu

2–3 bobkové listy
8 zrněk pepře, 8 zrněk nového koření
1/2 lžičky zázvoru
1/2 lžičky mletého pepře
špetku muškátového oříšku a květu
1 lžice majoránky, 4–6 jalovčinek
čerstvý nebo sušený pelyněk
strouhanka

Očištěného a odblaněného zajíce uvaříme s kořením ve 2 litry vody. Potom obereme maso z kosti a umeleme spolu s bůčkem, rohlíky, cibulí a česnekem. Směs zředíme vývarem, přidáme žloutky, koření, sůl a nadrobno pokrájenou, mírně osmahnutou slaninu. Vše dobře promícháme. Z hmoty masa uděláme dvě větší šišky (nebo více menších bochánků), obalíme je ve strouhance a upečeme ve vymaštěném pekáči. *Doporučená příloha jsou brambory.*

Bažant pečený s jablky a husími játry

2 ks očištěného bažanta	100 g másla
150 g cibule	100 g oleje
200 g anglické slaniny	„divoké“ koření
100 g brusinek	paštikové koření
6 ks jablek	jalovec
200 g husích jater	sůl a bílý pepř

Očištěného bažanta osolíme, opeříme, dovnitř přidáme paštikové koření, jalovec a dvě jablíčka rozkrájená na čtvrtky. Obalíme plátky anglické slaniny a svážeme. Takto připraveného bažanta opečeme na oleji. Na másle orestujeme najemno nakrájenou cibulku, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, „divoké“ koření a opečeného bažanta a pečeme v troubě doměkka. Vyjmeme – částečně ochutíme a nakrájíme prsíčka na porce. Opečeme si plátky husích jater a polovičky jablíček na másle – ty potom naplníme brusinkami. *Podáváme s mandlovými kroketami.*

RAKOUSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Vídeň
celková rozloha: 88 945 km²
počet obyvatel: 8 100 000
měna: euro
rok přistoupení do EU: 1995



Roštěná z jelena

800 g vykostěného jeleního hřbetu
nebo kýty
50 g slaniny
1 cibule
1 lžíce hladké mouky
100 g hub

1 zelená paprika
2 rajčata
feferonky, worchestrová omáčka
sladká paprika
voda
sůl a pepř

Maso opláchneme, nakrájíme na porce, mírně naklepeme, osolíme, opepříme, zakápneme worchestrovou omáčkou a obalíme v mouce. Takto připravené plátky zprudka opečeme na rozehřátém oleji, vyjmem a udržujeme v teple. V kastrole rozehřejeme nakrájenou slaninu, přidáme rozkrájenou cibuli, sladkou papriku, necháme zpěnit a zalijeme vodou. Vrátime zpět opečené maso a dusíme téměř doměkka. Poté přidáme nakrájené houby, feferonky a papriku. Společně dusíme doměkka a nakonec přidáme osminky rajčat. *Nejlepší přílohou je rýže.*

LOTYŠSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Riga
celková rozloha: 64 589 km²
počet obyvatel: 2 385 000
měna: lat
rok přistoupení do EU: 2004



MALTA



státní zřízení: republika
hlavní město: Valletta
celková rozloha: 316 km²
počet obyvatel: 397 499
měna: maltská libra
rok přistoupení do EU: 2004

Srnčí koláčky přelité paprikovou omáčkou

600 g srnčí kýty
150 g másla
1 stroužek česneku
1 cibule
mletá paprika
mletý pepř
sůl

Maso zalijeme rozpuštěným máslem a necháme v něm odležet 24 hodin. Potom je vyjmeme, nasekáme nadrobno (nemeleme!), osolíme, přidáme drobně nakrájenou cibuli a česnek, opeříme, důkladně promícháme a vytvoříme si malé placičky o průměru asi 5 cm a vysoké 1 cm. Tyto placičky upečeme na másle. Do zbylého omastku vmícháme papriku, podle chuti dosolíme a srnčí koláčky jím na talíři zalijeme. *Jako příloha je vhodná rýže i těstoviny.*

Bažant nadívaný kaštany a rýží s borůvkami

2 ks bažanta, 150 g mražených borůvek
100 g kaštanů, 60 g cukru moučka
120 g másla, 200 g rýže

600 g brambor, 1 dcl červeného vína
1 větší cibule, cuketa a kořenová zelenina (kostičky)
petrželka, sůl a mletý pepř

Předejdeme troubu. Kaštany zalijeme vařící vodou tak, aby byly ponořené, a necháme je zakryté vařit 8 minut, až změknu (ale nesmí se drolit). Mezitím na pánvi rozejdeme máslo a osmahneme na něm doměkka cibuli. Přidáme borůvky, cukr a několik minut dusíme. Potom pánev odstavíme z ohně. Kaštany necháme okapat, nasekáme je nadrobno a přidáme k borůvkám. Do směsi vmícháme uvařenou rýži, petrželku, sůl a trochu mletého pepře. Po obou stranách prsíček vsuneme pod kůži plátek vychlazeného másla a bažanty naplníme nádivkou. Otevřené konce zajistíme jehlicí a povrch bažantů potřeme ještě máslem. Uvaříme brambory. Bažanty položíme prsíčky k sobě na velký pekáč a pečeme asi 20 minut. Pekač vyndáme a oba bažanty obrátíme prsíčky dolů, přelijeme je vypečenou šťávou, kolem rozložíme vařené brambory, cibuli a znovu přelijeme. Vratíme pekáč do trouby a pečeme dalších 20 minut. Bažanty ještě jednou otočíme, přidáme cukety, vše přelijeme vypečenou šťávou a pečeme opět 20 minut. Postupně zvýšíme teplotu, znovu přelijeme šťávou a pečeme tak dlouho, až se masíčko dopeče a zelenina zezlátne. Bažanty přeložíme na mísu, vyjmeme jehlice a kolem rozložíme zeleninu. Z vypečené šťávy sebereme tuk a přidáme víno. Uvedeme do varu a mícháme. Prudkým varem několik minut povaříme a odpaříme omáčku tak na třetinu. Omáčkou bažanty přelijeme. *Jako příloha budou vhodné zámecké brambory.*

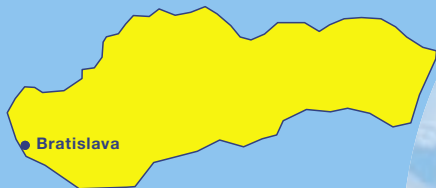
POLSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Varšava
celková rozloha: 312 683 km²
počet obyvatel: 38 626 000
měna: zlotý
rok přistoupení do EU: 2004



SLOVENSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Bratislava
celková rozloha: 49 035 km²
počet obyvatel: 5 423 000
měna: slovenská koruna
rok přistoupení do EU: 2004

Jelení svíčková z Tater

900 g svíčkové z jelena
150 g žampionů
150 g zakysané smetany
1/2 sklenice bílého vína
2 ks cibule
1 lžíce kapary
40 g hladké mouky
vývar, brusinkový kompot
olej, sůl a mletý pepř

Maso nakrájené na plátky osolíme, opeříme, obalíme v mouce a prudce opečeme na oleji. Maso poté dáme do tepla. Do výpeku přidáme nakrájené cibule, plátky žampionů a kapary. Směs promícháme, zaprášíme moukou a osmahneme. Zalijeme vývarem, přidáme maso a krátce podusíme. Na závěr přidáme smetanu, víno a necháme provařit. *Maso podáváme přelité šťávou, ozdobené citronem, s houskovými knedlíky a brusinkovým kompotem.*

Divoký králík pečený na hořčici, flambovaný ginem

1 kg divokého králíka – stehna
300 g anglické slaniny
150 g cibule
50 g česneku

150 g hořčice
100 g másla, 100 g oleje
„divoké“ koření
(celý pepř, nové koření, bobkový list)
sůl a hrubý pepř

Stehna z divokého králíka odblaníme, osolíme, přidáme hrubý pepř, potřeme hořčicí a česnekem. Obalíme do plátků anglické slaniny a převážeme režnou nití. Opečeme na oleji. V kastrůlku zpěníme najemno nakrájenou cibulku, přidáme opečená stehna králíka, „divoké“ koření a zvolna pečeme za občasného podlévání v troubě doměkka. Měkká stehýnka vyjmeme, do šťávy přidáme hořčici, trochu vývaru a dochutíme. *Stehýnka přeléváme šťávou a popřípadě flambujeme ginem.*

VELKÁ BRITÁNIE



státní zřízení:
konstituční monarchie
hlavní město: Londýn
celková rozloha: 242 500 km²
počet obyvatel: 58 600 000
měna: libra šterlinků
rok přistoupení do EU: 1973



Jelení ragú s čerstvými říčky

600 g jeleního masa
30 g slaniny
200 g šalotky
4 čerstvé říčky
4 lžíce zakysané smetany
4 lžíce olivového oleje

200 ml červeného vína, 100 ml vývaru
svazek kořenové zeleniny
stroužek česneku
4 hřebíčky, 8 kuliček pepře, 1/2 lžičky oregana
snítka tymiánu a špetka rozmarýnu
sůl a mletý pepř

Očistíme kořenovou zeleninu a nadrobno nakrájíme. Pak rozkrájíme oloupaný česnek, rozdrťme hřebíčky a pepř. Přidáme rozmarýn, oregano, tymián a také 1/2 vína a olej. Do takto připraveného „mořidla“ vložíme maso nakrájené na kostky na šest hodin. Kostičky slaniny poškváříme na pánvi a opečeme na nich rozkrájenou šalotku. Maso vyjmeme z nálevu, necháme okapat a potom opékáme zprudka na slanině (asi 10 minut). Nakonec osolíme a opepříme. K „mořidlu“ z masa přidáme zbytek vína a uvedeme asi na 10 minut k varu. Propasírujeme a přibližně půl hodiny dusíme společně s masem pod pokličkou. Na závěrečných 5 minut přidáme k masu rozčtvrcené říčky a poté přimícháme i zakysanou smetanu. *Podáváme nejlépe s těstovinami.*

SLOVINSKO



státní zřízení: republika
hlavní město: Lublaň
celková rozloha: 20 273 km²
počet obyvatel: 1 933 000
měna: slovinský tolar
rok přistoupení do EU: 2004



**Stará Myslivna
Benešov 2
256 01 Benešov
tel.: 317 721 148**

**Restaurace • vinárna • klub
"U Vládaře"**



*Restaurace, vinárna, klub „U VLADARĚ“, Maltézské náměstí 10, 118 00 Praha 1
objednávky, rezervace, tel.: 257 534 121, 257 531 309, fax.: 257 532 926
e-mail: restaurace@uvladare.cz, www.uvladare.cz*