

Zvěřina v Evropské unii



27 evropských receptů



doc. MUDr. Jaroslav ZVĚŘINA, CSc.

narozen 18. prosince 1942, Třebíč

<http://www.zverina.cz>

jaroslav.zverina@europarl.europa.eu

ženatý, manželka Jana

pět vnoučat

hovoří německy, anglicky a rusky

Zvěřina v Evropské unii

Lov zvířat byl spolu se sběrem divoce rostoucích plodin primárním zdrojem potravy pro naše dávné předky. Pro dnešní 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 pokrmky ze zvěřiny vnímány jako kulinářské zážitky, které nás neživí, ale přinášejí nezvyklé chuťové vjemy a pocity návratu k dávno 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 živočiškové lovit vůbec nesmějí, zatímco ve státech jiných jsou na ně pořádány hromadné lovy. U nás by dnes již sotva někdo obstál se skřívání paštikou nebo s pečenými zpěvnými ptáky. V některých středomořských 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 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 Evropské unie.

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.

poslanec Evropského parlamentu

sexuolog a psychiatr

Životopis

Doktor medicíny (Lékařská fakulta Univerzity Karlovy v Hradci Králové, 1965). Kandidát věd a docent (1. lékařská fakulta Univerzity Karlovy v Praze, 1990). Lékař (1965–1969). Odborný lékař (1969–1977). Vědecký pracovník (od 1977). Přednosta Sexuologického ústavu 1. lékařské fakulty UK v Praze (od 1989). Předseda Sexuologické společnosti ČLS (od 1990). Člen Jihočeské ODS (1992). Zvolen do Sněmovny národů Federálního shromáždění ČSFR za ODS (1992). Předseda oblastního sdružení ODS Tábor (od 1993). Člen zastupitelstva města Tábora (od 1994). Poslanec PSP ČR (1996–2004). Místopředseda PS PČR (1998). Předseda Evropského výboru PSP ČR (1998–2002). Místopředseda Evropského výboru PSP ČR (2002–2004). Poslanec Evropského parlamentu (2004–2009). Člen správní rady Nadačního fondu Česká hlava (podpora české vědy). Člen Výboru pro právní záležitosti EP. Náhradník ve Výboru pro kulturu a vzdělávání EP. Místopředseda Delegace EP pro vztahy s Japonskem.

CO BYSTE MĚLI VĚDĚT

Hlasovací lístek **ODS** má číslo **4**

Pořadí na hlasovacím lístku můžete změnit svým preferenčním hlasem,
tj. zakroužkováním čísla pořadí, maximálně dvou kandidátů,
uvedených na stejném hlasovacím lístku...

kandidát ODS

doc. MUDr. Jaroslav Zvěřina, CSc., má číslo **10**

***Volby do Evropského parlamentu 2009
se v ČR konají na území celé republiky
v pátek 5. června od 14.00 do 22.00 hodin
a v sobotu 6. června od 8.00 do 14.00 hodin.***

České politické strany se utkají o 22 volných evropských křesel.

Občan ČR má právo hlasovat ve volbách do EP, pokud nejpozději druhý den voleb dosáhl věku 18 let a je zapsán v seznamu voličů pro volby do Evropského parlamentu, popřípadě hlasuje na voličský průkaz.

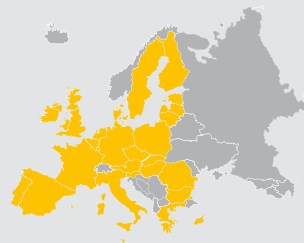
Volič hlasuje ve volební místnosti na území obce, u jejíhož obecního úřadu je zapsán v seznamu voličů pro volby do EP, tedy zpravidla v obci trvalého pobytu.

Volič prokáže po příchodu do volební místnosti svou totožnost a státní občanství České republiky platným občanským průkazem nebo platným cestovním, diplomatickým či služebním pasem České republiky.

Volič může hlasovat v jakékoli volební místnosti na území České republiky, pokud hlasuje na voličský průkaz. Volič může požádat o vydání voličského průkazu nejpozději do 21. května 2009 na obecním úřadu.



EVROPSKÁ UNIE



Evropská unie

má od roku 2007

27 členských států a přibližně

500 milionů obyvatel

Rozšířila se celkem šestkrát.

*Poprvé v roce 1973 o Dánsko, Irsko
a Spojené království. Řecko se připojilo
v roce 1981, následováno Španělskem
a Portugalskem v roce 1986.*

*(V roce 1985 vystoupilo Grónsko, když
v referendu 52 % obyvatel hlasovalo
proti setrvání v EHS.)*

*Roku 1995 se členy staly dosud
neutrální Finsko, Rakousko a Švédsko.*

V květnu 2004 bylo přijato 10 zemí.

**Česko, Estonsko, Kypr, Litva, Lotyšsko,
Maďarsko, Malta, Polsko,
Slovensko a Slovinsko.**

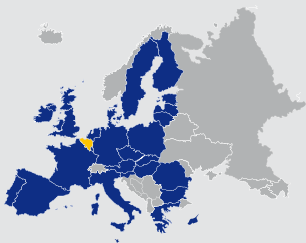
*Od ledna 2007 jsou členy také
Rumunsko a Bulharsko.*

Přeji vám dobrou volbu.



BELGIE

nizozemsky: Koninkrijk België
francouzsky: Royaume de Belgique
německy: Königreich Belgien



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

Bruxelles (Brusel)

měna

euro (100 centů)

rozloha

30 510 km²

počet obyvatel

10 661 000

úřední jazyk

nizozemština, francouzština, němčina

mezinárodní kód státu

BEL / BE

Kančí guláš na pivě

INGREDIENCE

500 g kančího masa na guláš, 2 cibule, 4 dl černého piva,
strouhaný chléb, 3 lžice pálivé mleté papriky, sádlo, slanina,
sladká mletá paprika, česnek dle chuti, pepř, sůl

POSTUP

Slaninu rozkrájenou na kostičky rozškvaříme, kostičky vyjmeme, na vytaveném tuku usmažíme do zlatova drobně pokrájenou cibuli, přidáme naklepané na kostky nakrájené maso, osmažíme je a dusíme zvolna pod pokličkou do vydušení vlastní šťávy.

Potom vmícháme mletou papriku, po zpění hned zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme. Po chvíli přidáme strouhaný chléb, prolisovaný česnek, pepř, pivo a dusíme. Guláš občas zamícháme a podlijeme pivem.

Na sádle zpěníme trochu mleté papriky, hned ji vmícháme do guláše a necháme přejít varem. Na talířích guláš posypeme vytavenými kostičkami slaniny.

Doporučená příloha:

Bramborové hranolky.



Bulharský myslivecký salát (sterilovaný)

INGREDIENCE

*množství pro 10 osob: 3 kg zelí, 2 kg zelených rajčat, 2,4 kg červených kapií,
1,4 kg mrkve, 1,4 kg okurek (nakládaček), 200 g celeru (řapíky + nať),
300 ml vinného octa (6%), 150 g soli, 50 g cukru, 20 g pepře,
15 g nového koření, bobkový list, kopr – květ (nemusí být)*

POSTUP

Zeleninu očistíme a nakrájíme, mrkev můžeme nastrouhat. Smícháme ocet, sůl, cukr a koření. Zalijeme zeleninu, pořádně promícháme a naskládáme do sklenic. Případné zbytky zálivky rozdělíme do všech sklenic. Sterilujeme (vaříme) 10 minut.

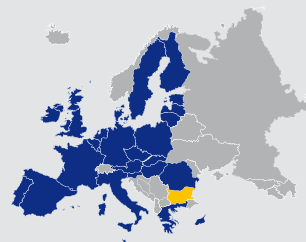
Doporučená příloha:

Maso ze zvěřiny a čerstvý chléb.



BULHARSKO

bulharsky: България / Bǎlgarija



rok přistoupení

2007

státní zřízení

republika

hlavní město

Sofija (Sofie)

měna

bulharský lev (100 stotinek)

rozloha

110 910 km²

počet obyvatel

7 606 000

úřední jazyk

bulharština

mezinárodní kód státu

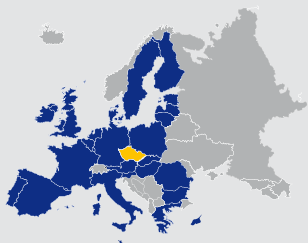
BGR / BG



Přejeme dobrou chuť.



ČESKÁ REPUBLIKA



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Praha

měna

česká koruna (100 haléřů)

rozloha

78 870 km²

počet obyvatel

10 346 000

úřední jazyk

čeština

mezinárodní kód státu

CZE / CZ

Špikované zaječí stehýnko na smetaně

INGREDIENCE

*množství pro 4 osoby: 4 zaječí stehna, podmáslí na marinování,
lžice jalovčinek (plody jalovce), 7 kuliček celého pepře, 7 kuliček nového koření,
4 bobkové listy, ½ kávové lžičky tymiánu, 3 menší cibule, ¼ středně velkého celeru, 2 menší
mrkve, petržel kořenová, 100 g másla, 300 ml smetany, 2 lžice hladké mouky, sůl, cukr,
lžice citronové šťávy*

POSTUP

Zaječí stehna odblaníme, omyjeme a jeden den marinujeme v podmáslí. Potom porce zajíce potřeme rozmačkanými jalovčinkami a pepřem.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostičky. Stehýnka prošpikujeme slaninou, pokryjeme zeleninou a uložíme alespoň na tři hodiny do chladna.

Na pekáči rozpustíme máslo, na ně položíme zajíce se zeleninou, přidáme divoké koření (nové koření, celý pepř, tymián, bobkový list), vložíme do trouby a necháme zvolna péct pod pokličkou. V průběhu pečení podle potřeby podléváme vývarem a necháme péct do měkka. Měkká stehýnka vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou smíchanou s hladkou moukou a necháme provařit.

Omáčku propasirujeme, dochutíme cukrem, solí a citronovou šťávou. Přidáme dvě lžice brusinkového kompotu.

Doporučená příloha:

Houskový knedlík, brusinky a šlehačka.



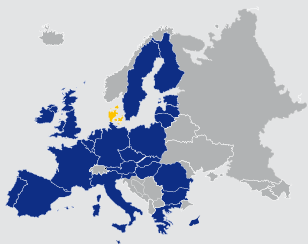


Špikované zaječí stehýnko na smetaně 



DÁNSKO

dánsky: Kongeriget Danmark



rok přistoupení

1973

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

København (Kodaň)

měna

dánská koruna (100 öre)

rozloha

43 090 km²

počet obyvatel

5 506 000

úřední jazyk

dánština

mezinárodní kód státu

DNK / DK

Marinovaný zajíc na pivě

INGREDIENCE

zajíc, 80 g másla, 1 l piva, 4 dl vývaru, 1,5 dl smetany,
slanina, mletý černý pepř, sůl

POSTUP

Zajíce dobře odfilím a naložím na dva dny do piva.
Pak jej necháme okapat, odstříhneme hřbet, předek a zadek, díly protkneme klínky slaniny
namočenými v soli a pepři a zprudka opečeme na rozehřátém másle. Podlijeme trochou
vývaru a pečeme pod pokličkou téměř do měkka. Nakonec přidáme ohřátou smetanu
a dopečeme.

Doporučená příloha:

Vařené brambory, červené zelí a brusinkový kompot.



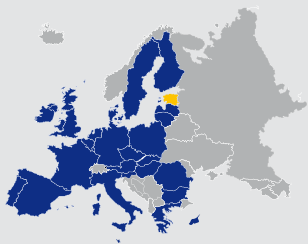


Marinovaný zajíc na pivo 



ESTONSKO

estonsky: Eesti Vabariik



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Tallinn

měna

estonská koruna (100 sentů)

rozloha

45 220 km²

počet obyvatel

1 342 000

úřední jazyk

estonština

mezinárodní kód státu

EST / EE

Bažant na jablkách

INGREDIENCE

*množství pro 4 osoby: naporcovaný (na čtyři kusy) bažant,
100 g slaniny, cibule, 4–5 velkých jablek, 100 g másla,
5 kuliček pepře, 2 bobkové listy*

POSTUP

Naporcovaného bažanta prošípikujeme několika špalíčky slaniny. V kastrolu rozškvaříme slaninu nakrájenou na nudličky, na ně položíme porce bažanta, osolíme, přidáme trochu vody a 20 minut dusíme.

Poté bažanta vyjmeme, na pekáči rozpustíme máslo, na máslo vložíme bažanta se slaninou, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, celý pepř, nové koření, bobkový list a na čtvrtky pokrájená oloupaná jablka bez jádřinců a pečeme do měkka.

Doporučená příloha:

Bramborové knedlíky, červené zelí a červené víno.



Těstoviny zapečené s mletým masem (Makaroonilaatikko)

INGREDIENCE

množství pro 4 osoby: 400 g těstovin (kolínka nebo vrtule)

400 g mletého masa z divočáka,

cibule, 2 stroužky česneku, ½ lžičky koření zvěřina

1 l mléka, 4 vejce, máslo, olej, sůl, pepř

POSTUP

Cibuli nakrájíme na drobno a lehce ji na oleji osmahneme. Přidáme postupně utřený česnek, mleté maso, sůl, špetku pepře a koření zvěřina. Maso smícháme s těstovinami. Mezi tím rozšleháme vejce v mléce (můžeme přidat i strouhaný sýr). Do pečící formy, vymazané máslem, vložíme připravenou směs a vše zalijeme vejci rozšlehanými v mléce. Pečeme v troubě na 190 °C přibližně 1,5 hodiny. Na závěr pečení ještě posypeme strouhaným sýrem.

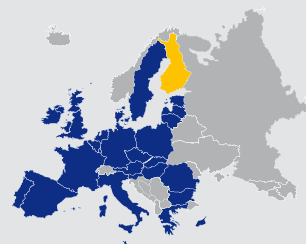
Doporučená příloha:

Pikantní nakládané cibulky nebo jiná zelenina.



FINSKO

*finsky: Suomen Tasavalta
švédsky: Republiken Finland*



rok přistoupení

1995

státní zřízení

republika

hlavní město

Helsinky

měna

euro (100 centů)

rozloha

338 150 km²

počet obyvatel

5 297 000

úřední jazyk

finština, švédština

mezinárodní kód státu

FIN / FI

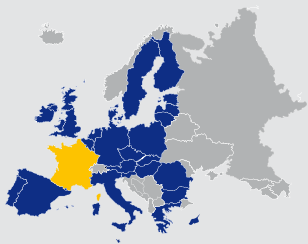


Přejeme dobrou chuť.



FRANCIE

francouzsky: République française



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

republika

hlavní město

Paris (Paříž)

měna

euro (100 centů)

rozloha

551 500 km²

počet obyvatel

63 780 000

úřední jazyk

francouzština

mezinárodní kód státu

FRA / FR

Divočák

INGREDIENCE

množství pro 4 osoby: 800 g kančího masa z kýty (bez kůže a přílišného tuku), 120 g slaniny, 2 cibule rozkrájené na jemno, 200 g kořenové zeleniny (1 díl petržele, 2 díly mrkve, 3 díly celeru) – nakrájené na kostky, 4 dl červeného vína, masový vývar, citronová šťáva a kůra, 2–3 dl kyselé smetany, 8 kuliček pepře, 4 zrnka nového koření, 2 bobkové listy, 4 jalovčinky, cukr, sůl

POSTUP

Maso omyjeme a osušíme. Slaninu rozkrájíme na kostičky a rozškvaříme. Zpěníme na ní na drobno nakrájené cibule a potom přidáme kořenovou zeleninu a maso, které opečeme po všech stranách. Maso osolíme a přidáme všechno koření svázané v kousku plátna.

Podlijeme vínem, přidáme citronovou kůru a pečeme pod pokličkou do měkka. Během pečení podléváme teplým vývarem a přeléváme výpekem. Měkké maso vyjmeme, koření odstraníme a zeleninu rozmixujeme.

Rozmixovanou zeleninu vrátíme do pekáče, přidáme cukr a citronovou šťávu, povaříme a nakonec přidáme kyselou smetanu.

Maso nakrájíme na plátky, poskládáme na nahřátou servírovací mísu a zalijeme šťávou.

Doporučená příloha:

Rýže a ovocný kompot.



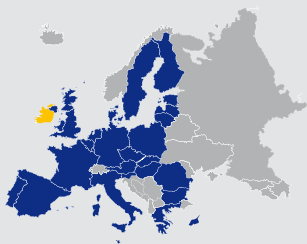


... STOPNUL SI MĚ, CHCE HODIT NA ZVĚŘINOVÝ HOŤY!



IRSKO

irsky: Éire
anglicky: Ireland



rok přistoupení

1973

státní zřízení

republika

hlavní město

Baile Átha Cliath (Dublin)

měna

euro (100 centů)

rozloha

70 270 km²

počet obyvatel

4 415 000

úřední jazyk

irština, angličtina

mezinárodní kód státu

IRL / IE

Skopové po irsku

INGREDIENCE

množství pro 4 osoby: 1 kg skopového plecka, 100 g cibule, 2 kapusty, sůl, pepř, 750 g brambor

POSTUP

Cibuli nakrájenou na plátky dáme do většího hrnce, přidáme skopové maso nakrájené na kostky, zalijeme vařící vodou a vaříme do poloměkka. Přidáme kapustu nakrájenou na hrubé kusy a zbavenou košťálů. Když je kapusta napolo měkká, přidáme brambory nakrájené na úhledné kousky a vše do měkka vaříme. Při malém množství tekutiny vždy doléváme buď horký vývar, nebo vodu.

Doporučená příloha:

Pechivo.



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. Nalijeme si sklenku whisky a připijeme na úspěch díla. Poté uložíme bažanty na pekáč a vložíme do trouby. Nalijeme si dva bleskové panáky whisky a připijeme 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 bůlhodince 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 sklence si a pak a tak. Báážanty pečem další dří hodinkýý (ale je to vcelku fuk) a každých deset minut dem čúrat. Je-li to aáspoň drožku mošný, dolezem ke sforákua úytáhnem troubu z bražanty. Dofřejem si ješdě jednoóo loka a znoúua se pokuzíme ty mrchy dostat uen. Zúúednem týý prokladý ffóógli z éé zeměéa prrrrrrrrrrdnemje na boddnos. Dáúúúáme uéélkýho majzla na uk!louznutí na zamaštěéným liinoúlluélú. Néllsze-li tomu zabránid, szskuszszsimesze zsznoúúa póószszsdááuitna nohýýýáááúú uonojetostejnějedno !!!!!

Trošku se prospíme.

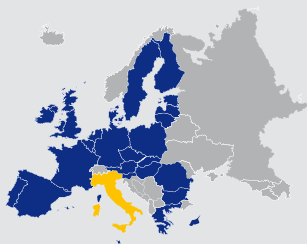
Příští den sníme bažanty studené s majonézou a s aspirinem.





ITÁLIE

italsky: Repubblica Italiana



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

republika

hlavní město

Roma (Řím)

měna

euro (100 centů)

rozloha

301 340 km²

počet obyvatel

59 579 000

úřední jazyk

italština

mezinárodní kód státu

ITA / IT

Daňčí sekaná s piniovými ořechy

INGREDIENCE

*vejce, lžíce sušených bylinek, malá cibule, šálek strouhanky,
2 lžíce pražených piniových ořechů, 500 g mletého daňčího masa,
2 lžíce kečupu, malá mrkev, sůl, pepř*

POSTUP

Vejce lehce našleháme, cibuli nasekáme na jemno, mrkev nastrouháme. Troubu rozehřejeme na 180 °C. V misce promícháme mleté maso, cibuli, mrkev, piniové ořechy, koření, vejce a strouhanku. Připravenou směsí naplníme vymazané formy a důkladně ji upěchujeme. Pokapeme kečupem a pečeme 30 minut, dokud není maso propečené (sekaná se začne oddělovat po stranách od plechové formy). Pokrm podáváme teplý nebo studený.

Doporučená příloha:

Celozrnný chléb a salát.



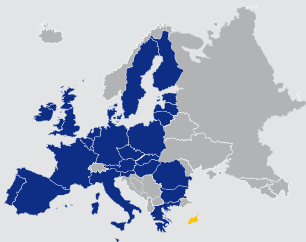


Daňčí sekaná s piniovými ořechy 



KYPR

řecky: Κυπριακή Δημοκρατία,
Kypriakí Dimokratía
turecky: Kıbrıs Cumhuriyeti



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Nikósie (Lefkósie)

měna

euro (100 centů)

rozloha

9250 km²

počet obyvatel

797 000

úřední jazyk

řečtina a turečtina

mezinárodní kód státu

CYP / CY

Divoký králík s cibulkami (Kouneli stafido)

INGREDIENCE

1–2 kg divokého králíka, 1,5 kg malých cibulek (nejlépe perlovek),
1–2 šálky olivového oleje, palička česneku, 1,5 šálku octa,
¾ kg rajčat nebo ½ lžíce rajského protlaku, 2–3 bobkové listy,
větvička rozmarýnu, sůl, pepř

POSTUP

Králíka nakrájíme na porce, dáme do misky, zastříkneme octem a necháme dvě hodiny marinovat. Rozehřejeme olivový olej, osušené kousky králíka opečeme na oleji ze všech stran a vložíme do hrnce. Do výpeku přidáme rajský protlak nebo rajčata protlačená přes cedník, ocet, celou nastrouhanou paličku česneku, bobkové listy, rozmarýn, sůl, pepř, 2 šálky vody a vaříme asi 45 minut. Na zbylém oleji osmažíme celé oloupané cibulky a vše přidáme k dušenému králíkovi. Hrnec zakryjeme pokličkou a pomalu vaříme, dokud nezůstane jen velmi málo omáčky.

Doporučená příloha:

Bramborové přílohy anebo těstoviny.





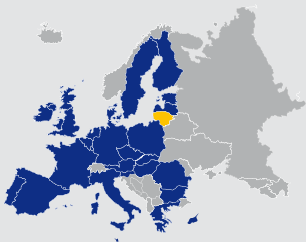
Dívokij králik s cibulkami





LITVA

litevsky: Lietuva nebo Lietuvos Respublika



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Vilnius

měna

litevský litas, litai (100 centů)

rozloha

65 200 km²

počet obyvatel

3 366 000

úřední jazyk

litevština

mezinárodní kód státu

LTU / LT

Játrová paštika po litevsku

INGREDIENCE

300 g daňých jater, 2 lžíce másla,
½ cibule, lžíce suchého červeného vína,
30 g špeku, mletý pepř, sůl

POSTUP

Játra spaříme, nakrájíme na kousky a podusíme s osmaženou cibulkou. Rozemeleme na masovém strojku, přidáme máslo, víno a podle chuti osolíme, opepříme a rozmícháme. Špek nakrájíme na kostičky a vmícháme do játrové hmoty. Hmotu plníme do paštikové formy asi do $\frac{2}{3}$. Uvaříme ve vodní lázni a necháme ve formě vychladnout.

Doporučená příloha:

Bramborové placky.



Sladké koroptve

INGREDIENCE

*množství pro 4 osoby: 4 porce koroptví,
dobře umytý citron, 4 velké lžice medu,
2 větší jablka, 2 větší cibule, sůl, mletá skořice, olej*

POSTUP

Koroptve a kolečka citronu naložíme do směsi oleje, medu a soli a necháme dva až tři dny marinovat. Pak koroptve vyjmeme, posypeme mletou skořicí a z obou stran asi tři minuty opékáme na oleji. Ve výpeku osmažíme cibuli nakrájenou na kolečka. Až cibule zesklloví, přidáme na kousky nakrájená jablka a koroptve, případně trošku podlijeme vodou. Dusíme, dokud nejsou koroptve měkké. Podle chuti můžeme přisolit nebo přisladit.

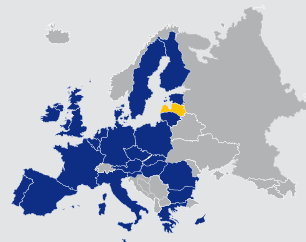
Doporučená příloha:

Rýže.



LOTYŠSKO

lotyšsky: Latvija nebo Latvijas Republika



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Riga

měna

lotyšský lat (100 santimů)

rozloha

64 600 km²

počet obyvatel

2 265 000

úřední jazyk

lotyština

mezinárodní kód státu

LVA / LV

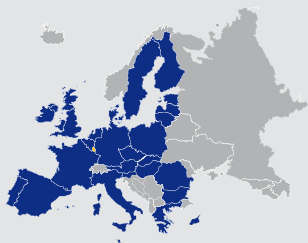


Přejeme dobrou chuť.



LUCEMBURSKO

lucembursky: Groussherzogdem Lëtzebuerg
francouzsky: Grand-Duché de Luxembourg



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

Luxembourg (Lucemburk)

měna

euro (100 centů)

rozloha

2586 km²

počet obyvatel

483 000

úřední jazyk

lucemburština, francouzština a němčina

mezinárodní kód státu

LUX / LU

Jelení ragú se švestkovou omáčkou, bramborové krokety s liškami a žampiony

INGREDIENCE

*množství pro 10 osob: 1500 g jelení plece, 10 g soli, 5 g pepře černého,
100 ml oleje, 150 g cibule, 40 g mrkve, 300 ml červeného vína,
300 g švestkových povidel, 1 kg vařených brambor, 2 vejce,
200 g žampionů / lišek, 100 g strouhanky, 300 ml oleje, 100 g polohrubé mouky*

POSTUP

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli a mrkev, přidáme na kostky nakrájenou jelení plec a opět orestujeme, osolíme a opepříme, zalijeme červeným vínem a zeleninovým vývarem a dusíme do měkka. Po uvaření přidáme do šťávy k masu švestková povidla a lehce povaříme. Uvařené brambory nastrouháme, osolíme, přidáme vejce a polohrubou mouku. Na oleji orestujeme nakrájené žampiony a lišky. Orestované houby scedíme přes síto, přidáme do těsta a vytvoříme krokety, které obalíme ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji.



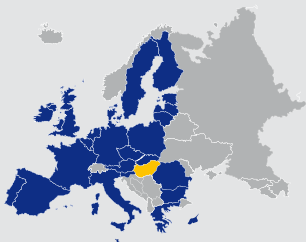


Seleni ragú se žvitkovou omáčkou, bramborové krokety s liškami a žampiony 



MAĎARSKO

maďarsky: Magyarország



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Budapest (Budapešť)

měna

maďarský forint (100 fillérů)

rozloha

93 030 km²

počet obyvatel

10 047 000

úřední jazyk

maďarština

mezinárodní kód státu

HUN / HU

Maďarský perkelt z bažanta

INGREDIENCE

*bažant, 5 lžic sádla, větší cibule, 4 lžičky sladké papriky,
700 g brambor, 2 mrkve menší, 10 lžic rajského protlaku,
pepř, sůl, kmín, pečivo*

POSTUP

Na sádle do zlatova osmažíme drobně nakrájenou cibuli, vmícháme mletou sladkou papriku, krátce osmažíme, přidáme kmín, podlijeme trochou vody a přivedeme k varu. Přidáme bažanta nakrájeného na větší kousky a dusíme při občasném podlévání vodou téměř do měkka. Potom přidáme na kostky nakrájené brambory a mrkev, rajčatový protlak (nebo rozkrájená rajčata) a vše dusíme do měkka za občasného podlévání vodou. Dochutíme solí a pepřem.

Doporučená příloha:

Halušky či pečivo.

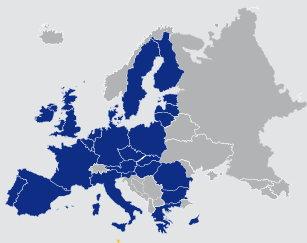






MALTA

maltsky: Repubblika ta' Malta
anglicky: Republic of Malta



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Valletta

měna

euro (100 centů)

rozloha

320 km²

počet obyvatel

411 000

úřední jazyk

maltština, angličtina

mezinárodní kód státu

MLT / MT

Divoký králíček – smažený

INGREDIENCE

množství pro 4 osoby: králík odblaněný a naporcovaný, celá palice česneku – stroužky oloupané, lžice rajského protlaku, 1/3 l suchého bílého vína, sůl a bílý pepř, tymián, rozmarýn a šalvěj (trocha od každého), bobkový list, rostlinný olej na smažení

POSTUP

Do velké mísy nalijeme víno a rajský protlak. Přidáme tři stroužky česneku rozkrojené napůl, bylinky a bobkový list. Králíka necháme marinovat do druhého dne.

Vyjmeme králíka a porce osušíme. Osolíme je a popepříme. Tekutinu přecedíme do kastrolu a mírně ji povaříme.

Na pánvi rozežhřejeme olej a na něm osmažíme nahrubo rozkrájené stroužky česneku. Vyjme je a uschováme. Do oleje vložíme porce králíka. Smažíme je po částech asi 10 minut a během smažení obrátíme. Osmažené porce vkládáme do kastrolu s tekutinou po marinování, zatímco se zbytek králíka smaží.

Králíka vyjme (výpek zredukujeme a použijeme jako šťávu na zalití), poskládáme ho na servírovací mísu, obložíme jej česnekem a podáváme.

Doporučená příloha:

Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.



Srncí maso na černo

INGREDIENCE

1 kg srncího masa (plecko, krk, žebra), 2 lžíce cukru, větší mrkev, ½ celeru, menší petržel, 60 g slaniny (nemusí být), 50 g másla, 2 lžíce 8% octa, ⅓ l červeného dezertního vína, lžíce + 1 l vody, cibule, 6 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, na špičku nože zázvoru, 2 hřebíčky, špetka tymiánu, bobkový list, 50 g másla a 3 rovné lžíce hladké mouky na jíšku, rybízová nebo bezinková zavařenina, citronová šťáva

POSTUP

Maso odblaníme a rozkrájíme na kousky. Do kastrolu dáme hrst cukru (lepší je hnědý), tenké hranolky mrkve, celeru a petržele, máslo, slaninu a dusíme, až je vše zlaté. Na to vložíme kousky masa a opečeme ze všech stran. Přidáme ocet, víno, vodu, rozkrájenou cibuli a koření. Dusíme do měkka. Pro zkrácení doby přípravy můžeme použít tlakový hrnec. Pak maso vyjmeme, zeleninu rozmixujeme i se šťávou, přendáme do kastrolu, přilijeme litr vody a přivedeme do varu. Zahustíme světlou jíškou a krátce povaříme, až omáčka ztratí moučnou chuť a je přiměřeně hustá. Vmícháme zavařeninu a citronovou šťávu dle chuti. Omáčka by měla být příjemně sladkokyselá. Maso vložíme do omáčky a už jen krátce prohřejeme.

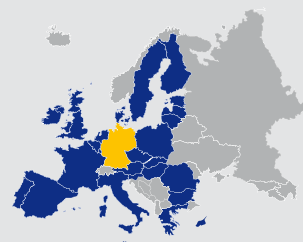
Doporučená příloha:

Jemný houskový knedlík, brusinky.



NĚMECKO

německy: Bundesrepublik Deutschland



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

republika

hlavní město

Berlin (Berlín)

měna

euro (100 centů)

rozloha

357 030 km²

počet obyvatel

82 201 000

úřední jazyk

němčina

mezinárodní kód státu

DEU / DE

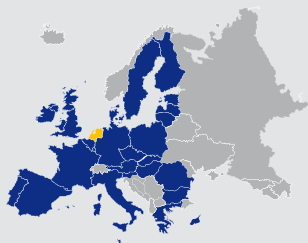


Přejeme dobrou chuť.



NIZOZEMSKO

nizozemsky: Nederland



rok přistoupení

zakládající člen

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

Amsterdam (Amsterdam)

měna

euro (100 centů)

rozloha

41 530 km²

počet obyvatel

16 402 000

úřední jazyk

nizozemština

mezinárodní kód státu

NLD / NL

Srnčí steaky po holandsku se smetanovou omáčkou

INGREDIENCE

4 steaky ze srnčího masa, 60 g másla, 2 až 3 lžice oleje,
4 plátky holandského sýra (Gouda), 4 plátky anglické slaniny,
1/8 l smetany, špetka strouhané citronové kůry, špetka koření zvěřina,
2 lžice rajského protlaku, sůl, pepř

POSTUP

Steaky lehce naklepeme. Osolíme, okořeníme a ochutíme citronovou kůrou. Rozehřejeme na pánvi máslo s olejem a steaky po obou stranách opečeme. Vložíme je do ohnivzdorné formy, na každý steak položíme plátek slaniny a plátek sýra a vložíme na 15 minut do trouby předehřáté na 180 °C. Do pánve po smažení přidáme smetanu a ostatní přísady. Promícháme, prohřejeme a při podávání jídla přelijeme touto směsí maso. Ozdobíme citronem a petrželkou.

Doporučená příloha:

Opečené brambory, pečivo.



Andaluská holoubata

INGREDIENCE

*2 větší očištěná a vykuchaná holoubata, 8 plátků prorostlé slaniny,
kořeněný olej, 4 lžice olivového oleje, 6 kuliček jalovce, 4 kuličky nového koření,
6 kuliček celého pepře, ½ kávové lžičky tymiánu*

Nádívka

*starší houska, 2 lžice másla, menší cibule, 3 stroužky česneku,
2 vejce, 3 papriky (červená, zelená, žlutá), 3 rajčata, ½ středně velkého patisonu,
sůl a mletý pepř*

POSTUP

Do oleje vmícháme jalovec, celý pepř, nové koření a tymián. Housku nakrájíme na drobné kostičky a do zlatova ji osmahneme na másle. Přidáme jemně nakrájenou cibuli, utřený česnek, očištěné a nakrájené papriky, rajčata a patison. Dochutíme solí a pepřem, spojíme žloutky a lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Náplň vsuneme do dutiny holuba (nebo do volete – hůř se peče). Celé holoubě obalíme úhledně plátky slaniny, potřeme kořeněným olejem a pečeme do zlatova při teplotě 180 až 200 °C nejprve pod pokličkou, pak odklopené. Podle potřeby podléváme horkou vodou a přeléváme výpekem.

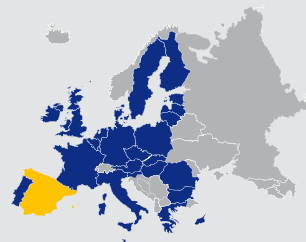
Doporučená příloha:

Těstovinová rýže.



ŠPANĚLSKO

španělsky: Reino de España



rok přistoupení

1986

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

Madrid

měna

euro (100 centů)

rozloha

505 990 km²

počet obyvatel

45 258 000

úřední jazyk

španělština

mezinárodní kód státu

ESP / ES



Přejeme dobrou chuť.

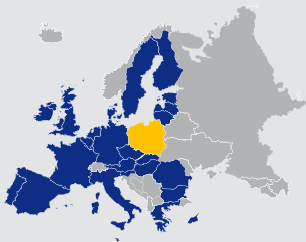






POLSKO

polsky: Polska



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Warszawa (Varšava)

měna

polský zlotý (100 grošů)

rozloha

323 250 km²

počet obyvatel

37 997 000

úřední jazyk

polština

mezinárodní kód státu

POL / PL

Pečený bažant

INGREDIENCE

*bažant, 50 g slaniny, sádlo, hořčice, 250 ml suchého vína,
2 polévkové lžíce borůvkového džemu,
sůl, pepř, citronová šťáva*

POSTUP

Očištěného bažanta osolíme. Slaninu a sádlo rozpustíme a vložíme porce bažanta. Opečeme po obou stranách, mírně podlijeme a pečeme pod pokličkou v troubě. Podléváme horkou vodou, přeléváme výpekem. Hořčici utřeme s vínem, borůvkovým džemem, polijeme maso a dopečeme skoro hotového bažanta.

Doporučená příloha:

Brambory nebo pečivo.



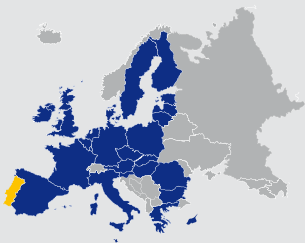


Pečený bažant 



PORTUGALSKO

portugalsky: República Portuguesa



rok přistoupení

1986

státní zřízení

republika

hlavní město

Lisboa (Lisabon)

měna

euro (100 centů)

rozloha

91 980 km²

počet obyvatel

10 633 000

úřední jazyk

portugalština

mezinárodní kód státu

PRT / PT

Divoká kachna po portugalsku

INGREDIENCE

divoká kachna, lžíce oleje, 30 g másla, cibule, zelená paprika, 4 spařená oloupaná rajčata, 30 g hladké mouky, 250 ml vývaru z masa, 1 dl červeného vína, lžička mleté sladké papriky, 4 stroužky česneku, lžička drceného kmínu, ½ lžičky pepře, sůl

POSTUP

Kachnu naporcujeme a orestujeme z obou stran na másle a oleji a přendáme do hlubokého kastrolu. Na zbylém tuku orestujeme zeleninu nakrájenou na nudličky, zaprášíme moukou a sladkou paprikou, lehce opražíme a zalijeme vývarem a vínem a přivedeme k varu. Přidáme sůl, pepř, kmín, drcený česnek. Připravenou směs nalijeme na kachnu a dusíme do změknutí.

Doporučená příloha:

Dušená rýže.

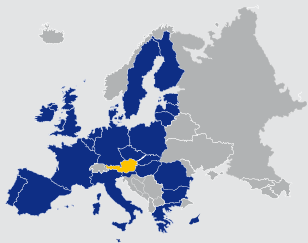






RAKOUSKO

německy: Republik Österreich



rok přistoupení

1995

státní zřízení

republika

hlavní město

Wien (Viedeň)

měna

euro (100 centů)

rozloha

83 860 km²

počet obyvatel

8 328 000

úřední jazyk

němčina

mezinárodní kód státu

AUT / AT

Jelení medailonky na červeném víně

INGREDIENCE

*600 g jeleního hřbetu bez kosti, hladká mouka, vejce,
olej, máslo, rajčatový protlak, ½ dl červeného vína,
worcester, ocet nebo citronová šťáva, tymián, cukr, sůl*

POSTUP

Z vykostěného hřbetu nakrájíme medailonky, naklepeme, osolíme, lehce posypeme tymiánem a obalíme v hladké mouce. Pak je protáhneme rozšlehaným vejcem a smažíme na oleji do zlatova. V jiné pánvi přidáme do rozpuštěného másla rajčatový protlak, červené víno, worcester a trochu vývaru. Povaříme, podle chuti přidáme lžici octa nebo citronové šťávy a cukr. Porce masa klademe na talíř a poléváme připravenou šťávou.

Doporučená příloha:

Bramborové rösti.



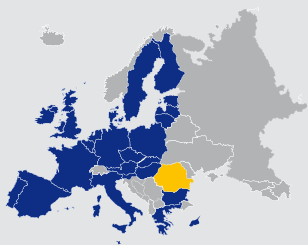


Jelení medailonky na červeném víně 



RUMUNSKO

rumunsky: România



rok přistoupení

2007

státní zřízení

republika

hlavní město

București (Bukurešť)

měna

rumunský leu (100 bani)

rozloha

238 390 km²

počet obyvatel

21 424 000

úřední jazyk

rumunština

mezinárodní kód státu

ROM / RO

Rumunská dršťková polévka

INGREDIENCE

*velký kus dršťky, malý kus prorostlého kančího,
sůl, ocet, česnek, 10 kuliček pepře, 2 mrkve,
stonek řapíkatého celeru, cibule,
bobkový list, 2 žloutky*

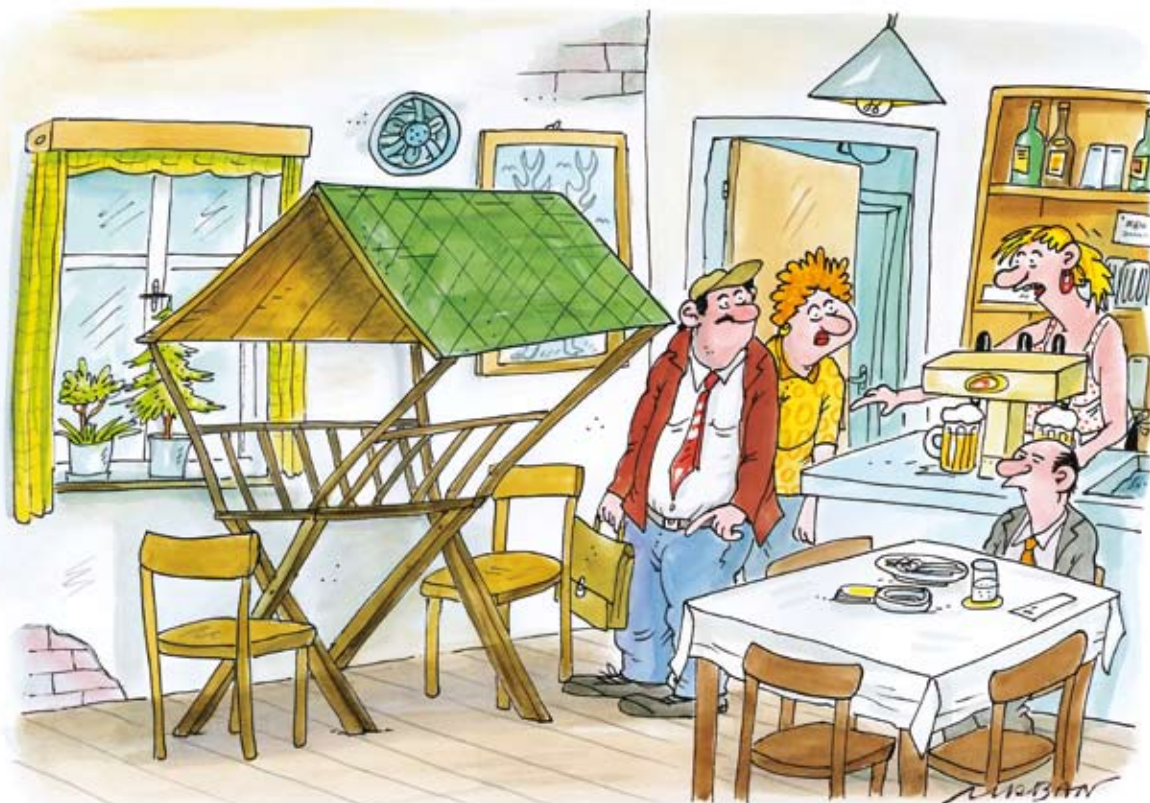
POSTUP

Dršťky a maso nakrájíme na malé kousky, vložíme do vody, přidáme bobkový list, sůl, celý pepř a vaříme. Přidáme mrkev, celer a celou cibuli a pokračujeme ve vaření. Když jsou maso i zelenina měkké, odstavíme z plotny a přidáme žloutky rozmíchané v octu a utřený česnek (množství podle chuti).

Doporučená příloha:

Bílé pečivo.



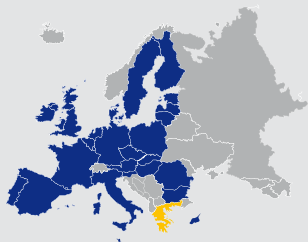


... TAM JE REZERVACE ... KAŽDÝ CHVÍLKU SE PŘÍDE PAN ZVĚŘINA
NAFUTROVAT ZVĚŘINOU !



ŘECKO

řecky: Ελληνική Δημοκρατία



rok přistoupení

1981

státní zřízení

republika

hlavní město

Athína (Athény)

měna

euro (100 centů)

rozloha

131 960 km²

počet obyvatel

11 217 000

úřední jazyk

řečtina

mezinárodní kód státu

GRC / GR

Divočák v červené omáče (Agriourouno kokkinisto)

INGREDIENCE

množství pro 6 osob: 1,75 kg masa z divočáka, 2 velké nakrájené cibule, šálek suchého červeného vína, šálek olivového oleje, lžice soli, lžička pepře, bobkový list a ½ lžičky sušeného oregana, 4–5 kuliček nového koření, 2 lžičky tomatového protlaku, 2 šálky vývaru

Maso z divočáka je v zásadě dietní a velmi typické zvěřinovou vůní, je lahodné a většinou velmi jemné. Tento recept je vždy překvapením, jak výborně může maso z divočáka chutnat v této variaci na bázi tomato-olejové omáčky (kokkinisto). Tento recept je vhodný pro všechny druhy masa z divočáka s výjimkou hlavy a vnitřností.

POSTUP

Deset hodin před vařením vložíme maso do nádoby, která je přibližně 2–3krát větší než maso, a naplníme ji po okraj studenou vodou. Během 10 hodin vyměňujeme vodu 2–3krát a při poslední výměně přidáme 1–2 šálky octa, aby se odstranil zbývající pach zvěřiny. Maso nařežeme na několik větších kusů a vložíme do hrnce, zalijeme horkou vodou a přivedeme k varu. Jakmile se voda začne vařit, zmírníme var. Pěna se začne shromažďovat na vodní hladině. Tuto pěnu sbíráme lžící a pokračujeme tak dlouho, dokud voda nezůstane čirá (10–15 minut). Zvolna vaříme dalších 30 minut, pak odstavíme z plotny. Maso vyndáme z hrnce a osušíme. Dáme si stranou 2 hrnečky vývaru z hrnce a zbytek vylijeme. V tlakovém hrnci na středním plameni zpěníme na oleji cibulku. Maso nakrájíme na malé kostky, dáme do hrnce na cibulku a opečeme ze všech stran do zlatova. Přidáme víno a promícháme. Přidáme zbývající ingredience, včetně dvou šálků vývaru z prvního vaření, a vše důkladně promícháme. Zavřeme tlakový hrnec a vaříme 40–45 minut.

Variace:

1. Maso z divočáka, stejně jako vepřové, můžeme připravit s velkým úspěchem i se zelím. Jestliže to chceme zkusit, když jsme maso vařili 30 minut, přidáme ½ nakrájené hlávky zelí a prodloužíme dobu vaření v tlakovém hrnci o dalších 10–15 minut.
2. K vytvoření dušené verze (stifado) poté, co jsme maso vařili 30 minut, přidáme 10–12 malých cibulek a prodloužíme dobu vaření v tlakovém hrnci o dalších 10–15 minut.

Vhodnou přílohou je pečivo.



Divočák v červené omáče 



SLOVENSKO

Slovenská republika



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Bratislava

měna

euro (100 centů)

rozloha

49 010 km²

počet obyvatel

5 399 000

úřední jazyk

slovenština

mezinárodní kód státu

SVK / SK

Daňčí medailonky v čočce

INGREDIENCE

*množství pro 4 osoby: 600 g daňčího stehna bez kosti,
čočka, sádlo, bílá cibule, uzená slanina, koření zvěřina,
sůl, cukr, ocet*

POSTUP

Čočku uvaříme doměkka. Medailonky z daňčího stehna naklepeme, osolíme, okořeníme a zprudka opečeme po obou stranách.

Ve výpeku usmažíme na drobno nakrájenou uzenou slaninu a bílou cibuli. Smícháme s uvařenou čočkou, osolíme, okořeníme a dochutíme octem a cukrem podle chuti.

Část směsi dáme do zapékací misky, na ni rozložíme opečené maso, zakryjeme zbytkem čočky a necháme zapéct v troubě.

Doporučená příloha:

Myslivecký salát.



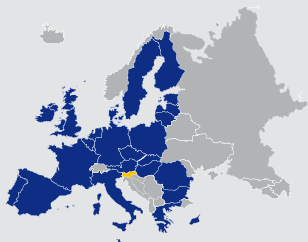


... JESTLI JI ZNÁSILNIL NĀKEJ KANEC, TAK HO 2 NI
VYSEKÁ JEN SEXUOLOG ZVĚŘINA!



SLOVINSKO

slovinšsky: Slovenija



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Ljubljana (Lublaň)

měna

euro (100 centů)

rozloha

20 250 km²

počet obyvatel

2 023 000

úřední jazyk

slovinština

mezinárodní kód státu

SVN / SI

Hřbet z divočáka s česnekovou omáčkou

INGREDIENCE

1,5 kg hřbetu z divočáka, 100 g slaniny, 80 g másla,
česnek, 0,5 dl kyselé smetany, sůl

Mořidlo

½ l červeného vína, 10 kuliček roztlučeného jalovce,
mletý pepř, drcené nové koření, 2 bobkové listy

POSTUP

Zvěřinu naložíme do mořidla a necháme v chladu několik dnů odležet. Před přípravou maso vyjmeme, mořidlo procedíme, hřbet osolíme, prošpikujeme, poklademe lupínky másla, podlijeme mořidlem a pečeme pod pokličkou v troubě. Během pečení podléváme mořidlem a přeléváme vypečenou šťávou. Měkkou zvěřinu vyjmeme, šťávu procedíme, přidáme prolisovaný česnek, kyselou smetanu a necháme přejít varem. Hřbet vykostíme, nakrájíme na porce, které přeléváme omáčkou.

Doporučená příloha:

Brambory nebo knedlíky.



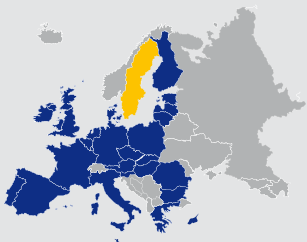


Hřbet z divočáka s česnekovou omáčkou 



ŠVÉDSKO

švédsky: Konungariket Sverige



rok přistoupení

1995

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

Stockholm

měna

švédská koruna (100 öre)

rozloha

449 960 km²

počet obyvatel

9 182 000

úřední jazyk

švédština

mezinárodní kód státu

SWE / SE

Pečená kančí kýta na červeném víně se zeleninou, mačkané brambory se šalotkou

INGREDIENCE

množství pro 8 osob: 1,5 kg kančí kýty, 200 g kořenové zeleniny, 100 g cibule, 50 ml oleje, 300 ml červeného vína, 5 g koření zvěřina, 100 g černého rybízu, 1 kg vařených brambor, 50 g sádla, 20 g uzené slaniny, 30 g šalotky, 50 ml smetany, 10 g soli

POSTUP

Kančí kýtu osolíme a svážeme provázkem do rolády, přidáme kořenovou zeleninu, koření zvěřina a pečeme v troubě na 110 °C – tři hodiny. V průběhu pečení podléváme červeným vínem. Po upečení přidáme do šťávy černý rybíz.

Na sádle orestujeme uzenou slaninu a šalotku, přidáme uvařené brambory a vše rozšťoucháme, osolíme a zjemníme smetanou.



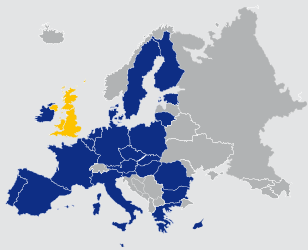


Pečená kančí kůže na červeném víně se zeleninou, máchané brambory se šalotkou 



VELKÁ BRITÁNIE

anglicky: Great Britain



rok přistoupení

1973

státní zřízení

konstituční monarchie

hlavní město

London (Londýn)

měna

libra šterlinků (100 pencí)

rozloha

242 910 km²

počet obyvatel

61 271 000

úřední jazyk

angličtina

mezinárodní kód státu

GBR / GB

Srncí kotlety

INGREDIENCE

6 kotlet, 50 g anglické slaniny, cibule, 2 mrkve, kousek celeru, šťáva z citronu, 12 kuliček jalovce, lžička suché majoránky či tymiánu, sůl, pepř, 75 g másla, 25 g hladké mouky, ½ l vývaru, 2 lžíce whisky, 2 dezertní lžičky brusinkové omáčky, šťáva z menšího pomeranče

Kotlety by měly být z mladého masa, které, pokud možno, viselo. Jinak bude lépe je marinovat 24 hodin.

POSTUP

Na pánvi rozpustíme slaninu nakrájenou na kostky. Na ní opečeme oloupanou a nakrájenou cibuli, mrkev a celer na jemno nastrouhané. Jednotlivé kotlety naklepeme, osolíme a potřeme směsí z citronové šťávy, roztlčeného jalovce, majoránky a mletého pepře. Ochucené kotlety opečeme na pánvi po obou stranách. Maso z pánve vyjmeme, zeleninu zaprášíme moukou a opražíme za stálého míchání do zlatohněda. Vmícháme vývar a whisky a přivedeme do varu. Vložíme zpět kotlety tak, aby byly pokryty. Když ne, přidáme vývar. Přikryjeme poklicí a pečeme při teplotě 160 °C, až budou kotlety měkké. Vyndáme maso, do omáčky přidáme brusinkovou omáčku, šťávu z pomeranče, dochutíme podle potřeby a přidáme citronovou šťávu. Podáváme na vrchu celerové kaše a ozdobené, omáčku v omáčnicku.

Ozdoba

Celé brusinky, dílky pomeranče, osmažená houska.

Celerová a bramborová kaše

500 g celeru, 400 g vařených bramborové kaše, 75 g másla, sůl, pepř

Očistíme a umyjeme celer. Vložíme jej v celku do vroucí osolené vody a vaříme asi 35 až 40 minut. Necháme trochu zchladnout a nasekáme jej. Protlačíme sítkem či rozmixujeme. Smícháme celerovou kaši s bramborovou, zjemníme máslem, dochutíme solí a pepřem. Podáváme teplé.

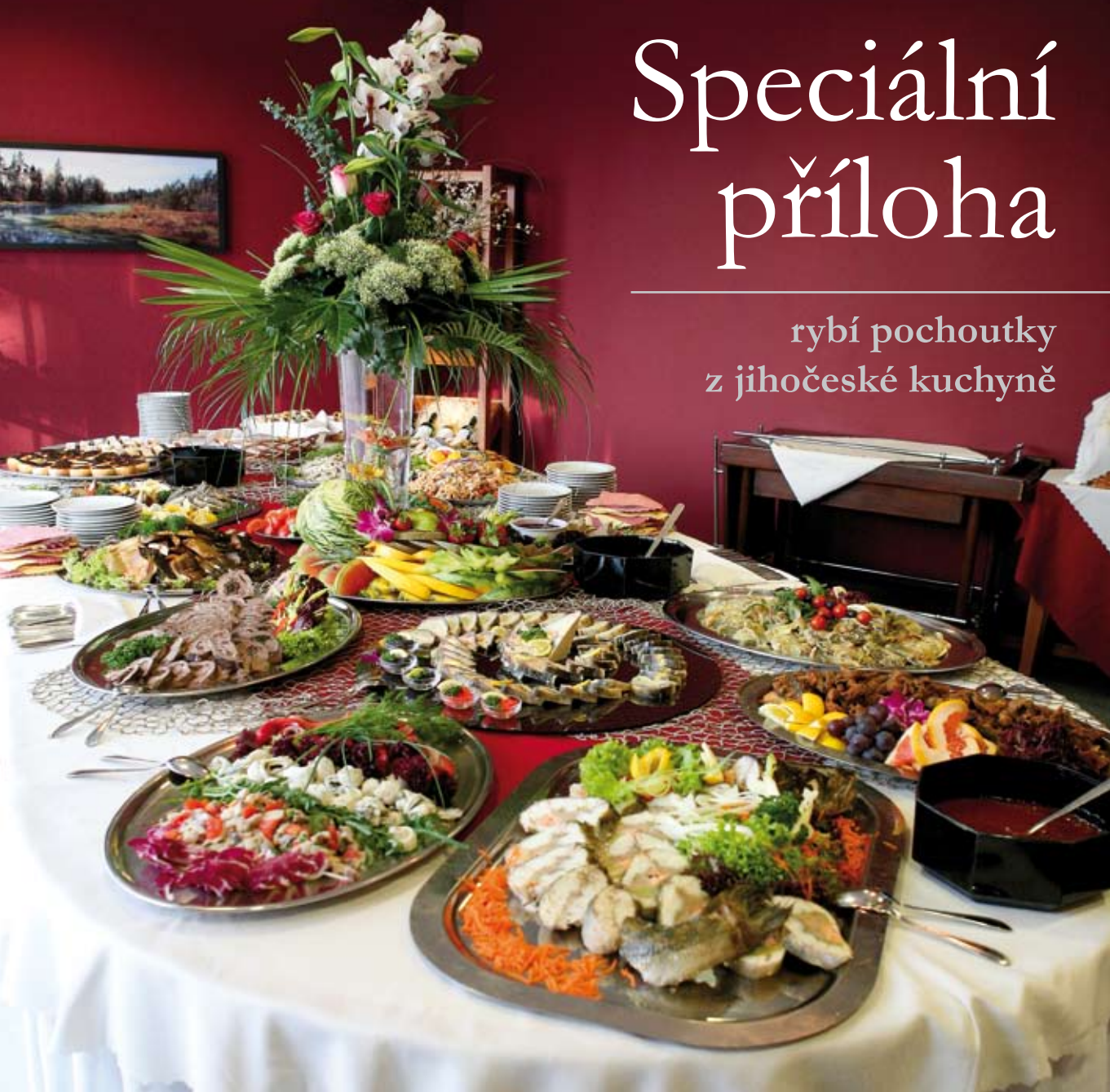




... HELE, SAMY MU SKÁČOU NA PEKÁČ... ASI JE UMI-
UDĚLAT LÍP NEŽ TY!

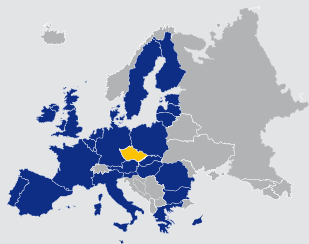
Speciální příloha

rybí pochoutky
z jihočeské kuchyně





ČESKÁ REPUBLIKA



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Praha

měna

česká koruna (100 haléřů)

rozloha

78 870 km²

počet obyvatel

10 346 000

úřední jazyk

čeština

mezinárodní kód státu

CZE / CZ

Kapří hranolky

INGREDIENCE

*2 poloviny očištěného kapra, 6 stroužků česneku,
sůl, mletá paprika, drcený kmín, 40 g hladké mouky, škrobová moučka,
šťáva z citronu, sójová omáčka, olej*

POSTUP

Poloviny vykuchaného kapra (nejlépe čerstvého nebo chlazeného) vykostíme – směrem od hřbetu vyřízneme filet od páteře a žeber. Tenké kostice prořežeme hustými řezy na kousky do tří milimetrů. Nakrájíme na delší tenké kousky, hranolky. Do nich vetřeme česnek utřený se solí, citron a ochutíme mletým kmínem a sójovou omáčkou. Necháme nejméně hodinu odležet. Potom kousky kapra obalíme v hladké mouce smíchané s trochou papriky a škrobovou moučkou a smažíme v rozpáleném oleji. Usmažené necháme chvíli okapat v sítu nebo na papírové utěrce a podáváme.

Doporučená příloha:

Pechivo anebo jakákoli příloha z brambor a čerstvé zeleniny.





Kapři branolky 



ČESKÁ REPUBLIKA



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Praha

měna

česká koruna (100 haléřů)

rozloha

78 870 km²

počet obyvatel

10 346 000

úřední jazyk

čeština

mezinárodní kód státu

CZE / CZ

Pečená třeboňská štika

INGREDIENCE

0,8 kg štiky, 20 dkj nakrájené slaniny, sůl, mletá paprika, citron, hladká mouka, olej, 6 kuliček nového koření, 10 kuliček pepře, šlehačka

POSTUP

Rybu naporcujeme na podkovy, osolíme a obalíme v mouce smíchané s paprikou. Na pánvi na rozpáleném oleji zprudka osmahneme porce ze všech stran a mírně podlijeme 1 dl vody. Na porce poklademe slaninu, na kolečka nakrájenou cibuli a plátky citronu. Přidáme koření a pečeme v předehřáté troubě do měkka asi 35 minut. Nakonec zalijeme šlehačkou, necháme 10 minut zakryté v mírně vyhřáté troubě dopéct.

Doporučená příloha:

Brambory nebo pečivo.

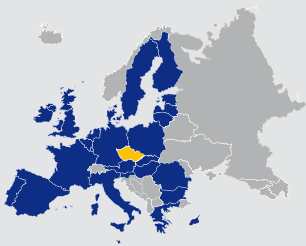




Pečená třeboňská štika 



ČESKÁ REPUBLIKA



rok přistoupení

2004

státní zřízení

republika

hlavní město

Praha

měna

česká koruna (100 haléřů)

rozloha

78 870 km²

počet obyvatel

10 346 000

úřední jazyk

čeština

mezinárodní kód státu

CZE / CZ

Candát s hořčicovou omáčkou

INGREDIENCE

400 g candáta, 10 g soli, 2 g mletého pepře,
2 g drceného kmínu, 5 g sypkého koření na ryby, 50 g citronu,
40 g hladké mouky, 100 g másla, 80 g plnotučné hořčice, 50 g cibule,
0,1 l smetany

POSTUP

Candáta očistíme a rozřízneme podél páteře. Pak nakrájíme jednotlivé porce, nejlépe dva kusy na porci po 100 gramech. Můžeme použít již vykostěného candáta. Porce omyjeme pod tekoucí vodou a řádně osušíme, osolíme, opepříme, posypeme drceným kmínem, pokapeme citronem a obalíme v hladké mouce.

Na pánvi rozežřejeme máslo a porce candáta z obou stran opečeme do zlatova. Když je candát dostatečně tepelně upravený, porce vyjeme a do šťávy v pánvi přidáme zbytek másla, rozežřejeme ho a lehce zaprášíme hladkou moukou. Po zpěnění mouky přidáme plnotučnou hořčici, jemně nastrouhanou cibuli a po chvíli přilijeme smetanu. Hořčicovou omáčku necháme krátce přejít varem, a když je krémově hustá, tak ji odstavíme a dochutíme solí, pepřem a trochou sypkého koření na ryby. Omáčku necedíme. Je jemná, ale má výraznou chuť a zlatavou barvu.

Na obložený talíř zeleninou a citronem servírujeme porce candáta a částečně přelijeme hořčicovou omáčkou. Zbytek nalijeme mezi porce candáta a okraj talíře. Ozdobíme sekanou pažitkou nebo petrželkou a šlehačkou.

Doporučená příloha:

Bramborové krokety i jinak upravené brambory nebo bílá veka (i opečená) a zeleninový salát.





Candát s hořčicovou omáčkou 

Soutěž o 100 kuchařských zástěr

Odstřihnete-li kupon umístěný na této stránce a přiložíte jej společně s vámi doporučeným receptem na úpravu zvěřiny nebo vhodné přílohy k divočině, budete zařazeni do slosování o jednu z půvabných kuchařských zástěr.

Za všechny zaslané recepty, které odešlete **nejpozději do 30. června 2009**, děkujeme a přejeme vám hodně štěstí při losování.

Výhercům bude zástěra zaslána poštou.

Všech 100 výherců bude zveřejněno na našich webových stránkách:

www.zverina.cz



KUPON

Na uvedených receptech se podílely restaurace:



Restaurace **ADÉLA**

Restaurace Adéla
Bertiny lázně Třeboň s. r. o.

- zahájujeme stálou možnost výběru čerstvých mořských ryb
- polední menu za 70 Kč
- nekuřácká restaurace

- možnost nákupu poukázek
- tel.: 384 754 436
- e-mail: ziegler@berta.cz

Těšíme se na vás...

www.berta.cz



Restaurace Harmonie

Restaurace Harmonie
Lázně Aurora, s. r. o., Třeboň



Otevřeno denně: 12.00–23.00 hodin
tel.: 384 750 677 • **www.aurora.cz**

Restaurace Hubert

Hluboká nad Vltavou
Telefon: 387 965 577

restaurace
HUBERT

Otevřeno
denně od 10.00 do 23.00 hod.
neděle od 10.00 do 15.00 hod.

**Kapacita 55 míst,
terasa 35 míst**

Naší specialitou je úprava
zvěřiny všeho druhu,
ale nabízíme i ostatní
oblíbená jídla podle
receptů české
a mezinárodní kuchyně.

Vlastní parkoviště.

<http://www.restauracehubert.cz>



OREA Hotel Dvořák Tábor
OREA HOTELS EXCLUSIVE
Hradební 3037 • 390 01 Tábor



OREA Hotel Dvořák Tábor
restaurace „La Cave“
tel.: 381 207 211



www.orea.cz/dvorakta

Evropské volby 2009



EUROPEAN PARLIAMENT

Hlasováním ve volbách do
Evropského parlamentu
rozhodujete o tom, kdo bude
ovlivňovat každodenní život
téměř 550 milionů Evropanů.

www.europarl.europa.eu
www.zverina.cz



10. doc. MUDr. Jaroslav Zvěřina, CSc.
„Děkuji za váš preferenční hlas“

ODS.EU
volby 09