

zvěřina

epikure



makro
Partner profesionálů

Platnost: 24. 10. – 20. 11. 2012 /



Osobní
odběr

Odkud pochází zvěřina

Lovectví a myslivost provázejí člověka od pradávna a na počátku byly jedním z hlavních zdrojů obživy. První obory a bažantnice se v našich zemích zakládaly již ve 13. století a lov se pomalu stával výsadou šlechty a církevních hodnostářů. V 18. století myslivost ustupuje lesnictví, stavy zvěře se snižují, ale vznikají také další bažantnice a lovecké řády. Myslivectví druhé poloviny 20. století plně charakterizuje atmosféra známého filmu Slavnosti sněženek, kdy se zvěřina konzumuje v lovecké sezoně na slavnostech místních mysliveckých spolků. Dnes je zvěřina stále rozšířenější, dostupná celoročně a téměř nenajdete restauraci, kde by na jídelním lístku nebyl „alespoň“ zvěřinový guláš.

Jak je možné, že je zvěřina dostupná celoročně?

Vzhledem k tomu, že poptávka po zvěřině stoupá, začaly vznikat intenzivní faremní chovy, které umožňují dostatečné množství zvěřiny a její dostupnost po celý rok.

Rozlišujeme tak dva způsoby chovu zvěřiny – zvěř s neomezeným pohybem chovaná v revírech a oborách nebo zvěř farmovaná.

Zvěř chovaná v revírech se může volně pohybovat v lesích či na polích, kde spásá nejen trávu, ale také vysázené polní plodiny a stromky. Tím ale může způsobovat škody. Proto je potřeba zvěř udržovat v počtech, které nenarušují rovnováhu v hospodaření lesníků a myslivců. Zvěř se pak loví na podzim, kdy je v nejlepší kondici, a před zimou, kdy je potřeba nejvíce potravy. Dny jsou chladné a ulovená zvěřina se nekazí. Lovit se samozřejmě může pouze v období lovu a povoleným mysliveckým způsobem. Zvěřina z České republiky, kterou koupíte v MAKRO, je vždy z lovené zvěře.

Farmovaná zvěř je chována v oplocených oborách, kde má omezený prostor k pohybu a má stejnou péči jako hospodářská zvířata. Je dokrmována, má k dispozici pitnou vodu a veterinární péči. Zvěř se neloví, ale je přepravována na místo určené k porážce. Porážení této zvěře musí být nahlášeno orgánům státního veterinárního dozoru a maso z těchto zvířat není označováno jako zvěřina, ale jako maso s uvedením druhu zvířete.

Jako farmovaná zvěř je chována zejména zvěř jelení, dančí a zvěř pernatá. Srnčí zvěř farmový chov špatně snáší, mufloní maso se díky své intenzivní vůni konzumuje jen omezeně a farmový chov zajíců je velmi náročný. Zvěřina v MAKRO původem z Nového Zélandu, Skotska či Francie pochází vždy z farmových chovů (viz. Faremní chovy ve světě).

Základní dělení zvěřiny

Zvěřina se dělí do dvou základních skupin – srstnatá a pernatá zvěř.

K srstnaté zvěři, jak už název napovídá, se řadí všechna zvěř mající srst. Srstnatou zvěř myslivci dále dělí na vysokou a nízkou. Rozdělení na vysokou a nízkou zvěř dříve nemělo nic společného s velikostí zvěře.

Jako vysoká zvěř se označovala ta, která byla vysoce kulinářsky hodnocena a jejíž lov byl výsadou šlechty a církevních hodnostářů. Nízkou zvěř, kam dříve patřili i srnci, směli lovit i příslušníci nízkých stavů.

K vysoké zvěři patří srnci, jeleni, daňci, mufloni, kozorožci, kamzíci a prase divoké. K nízké zvěři potom zajíc polní a králík divoký.

V souvislosti se zvěřinou je často používán pojem zvěř spárkatá. Základním znakem spárkaté zvěře jsou kopyta neboli spárky. Spárkatá zvěř je tedy souhrnný název pro všechny jelenovité a turovité (např. kamzík, divoká koza, zubr, antilopa) a černou zvěř (prase divoké).

K pernaté zvěři patří křepelky, koroptve, bažanti, kachny a další lovení opeřenci.





Lov zvěře (v počtech ks)

Zvěř	1999	2010/2011
Jelení	15 357	21 811
Dančí	8 052	14 116
Srnčí	99 932	120 174
Černá	72 949	144 184
Bažantí	531 433	526 545

Zdroj: <http://www.myslivost.cz/Informace-pro-myslivce/Statisticke-udaje.aspx>

Lov

Lov zvěře střílbou není z veterinárního hlediska ideální. Střela způsobuje poškození orgánů, krvácení, fraktury a může docházet k následné kontaminaci. Po usmrcení musí dojít k rychlému vyvrhnutí (vyjmutí vnitřnosti) uloveného kusu. Pokud rána není smrtelná, zvíře je podrobena vysokému stresu, který má velký vliv nejen na hygienické parametry zvěřiny, ale také na jakost masa. Tělo zvířete musí být co nejdříve dodáno do sběrného a prohlížecího místa nebo závodu na zpracování zvěřiny a musí být zchlazeno na teplotu do +7 °C.

Takto ulovená zvěř musí být prohlédnuta proškolenou osobou. *Proškolená osoba* je myslivec, člen mysliveckého sdružení, který prošel školením na vyšetřování těl ulovené volně žijící zvěře (v ČR školení poskytuje Veterinární a farmaceutická univerzita Brno). Pokud nebyla proškolenou osobou shledána žádná závada a zdravotní rizika, může být zvěř prodána ke konzumaci a je doprovázena vyplněným prohlášením proškolené osoby.

Za jakých podmínek je možné lovenou zvěř prodat? Podmínky jsou dány legislativně. V České republice je určeno, že lovec může prodat zvěř v kůži nebo v peří pouze konečnému spotřebiteli pro využití v domácnosti nebo v místní maloobchodní prodejně, která zásobuje konečného spotřebitele a je v kraji, kde byla zvěř lovena.

Ve stravovacích zařízeních je možné pracovat pouze se zvěřinou, která prošla úřední veterinární prohlídkou a byla shledána zdravotně nezávadnou. Zvěřina nabízená v MAKRO je řádně veterinárně kontrolována a splňuje všechny podmínky zdravotní nezávadnosti.

Faremní chovy mají výhodu v tom, že zvířata mohou být porážena celoročně. Pouze s výjimkami březosti a s ohledem na zdravotní stav. Porážka probíhá na schváleném porážecím místě pod státním veterinárním dozorem. Nedochází tedy k poškození zvěřiny a je ošetřena stejně jako kterékoli jiné jatečné zvíře.

Faremní chovy ve světě

Vzhledem ke stále rostoucí poptávce po zvěřině naprostá většina zvěřiny v Evropě pochází z farmových chovů. Pro správného myslivce to už ale není zvěřina – ten za zvěřinu považuje pouze maso z volně žijících zvířat. V České republice je průměrná spotřeba zvěřiny 0,5 kg na hlavu ročně. Pro porovnání v Německu a Rakousku je to kolem 700 g ročně.

Světovou jedničkou v chovu farmové jelenovité zvěře je Nový Zéland. První jeleny sem dovezli Britové za účelem sportovního lovu. Jak rostla spotřeba zvěřiny, vznikaly v místních ideálních podmínkách farmy. Dnes už je jich více než 3000 a vyváží se do celého světa – 85 % končí v Evropě (většina na stolech německých spotřebitelů), v USA a Británii.

Kolébku farmového chovu v Evropě se stalo Skotsko. Také v Británii je zvěřina stále populárnější a místní farmy s porážkou kolem 70 tisíc kusů zvířat ročně místní spotřebu nepokryjí.

Dalšími významnými vývozci zvěřiny jsou Polsko, Maďarsko, Rakousko, dále Francie a oblast Skandinávie (pernatá zvěř), Argentina (zajíc polní) či USA (divočák).

Zvěřina na talíři

Zvěř pernatá je vhodná ke konzumaci již po jednom dni. Zvěř srstnatá musí vyzrát. Může zrát v teplotě 0–7 °C maximálně 7 dní, při teplotě 0–1 °C maximálně 15 dní, nejlépe v kůži.

Chuť a vůně zvěřiny je závislá na potravě, kterou se zvěř živí. Jinak např. chutná srnčí maso na jaře, kdy se zvěř živí bylinkami a květy, a jinak na podzim, kdy jsou hlavním zdrojem obživy bukvice, žaludy a jedlé houby.

Chuť a barvu zvěřinového masa vysoce ovlivňuje také způsob, jakým byla zabita. Pokud je zvěř vystavena vysokému stresu a utrpí při lovu šok, pak je její maso tmavší, tuhé a suché. Typická příchuť zvěřiny je výrazně ovlivněna dobou vyvrhnutí.

Pokud je vše v pořádku, zvěřina by měla mít normální zabarvení (ani černé, ani příliš světlé), textura svaloviny není měkká, ale pevná.

Zvěřinové maso je libové, zdravé, s vysokým obsahem živin a nenasycených mastných kyselin a omega-3 kyselin, které mají velmi pozitivní účinky na lidský organismus.

Za nevhodnější části zvěřiny se obvykle považují hřbet, kýta a plec. Hřbet se nejčastěji používá k pečení vcelku nebo ho lze jako medailonky smažit na pánvi. Části z kýty jsou vhodné k dušení a z kýty a plece lze připravit výborné ragú. Z vnitřností se často připravují oblíbené paštiky a teriny. Zvěřina je velmi zdravé maso. Některé části jsou sušší, a je tedy na místě je před pečením prošíkovat. Pokud připravujeme zvěřinu klasickým způsobem, používáme celou řadu aromatických koření a bylin: jalovec, bobkový list, hřebíček, nové koření a pepř. U pernaté zvěře můžeme použít rozmarýn či tymián. Často je zvěřina připravována na červeném víně či s typickou šípkovou omáčkou.



Jelení ragú

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

139,90
159,49*



Spotřeba zvěřiny v ČR

Rok	Spotřeba na hlavu v kg/rok
2001	0,3
2008	0,9
2009	0,7



Lovická sezona

Jelen

1. 8. – 15. 1. jelen, laň a kolouch jelena lesního
16. 8. – 31. 12. jelen, laň a kolouch siky Dybovského

Jelen lesní (Cervus elaphus) je králem českých lesů. Je největším zástupcem jelenovité zvěřiny a také nejrozšířenějším druhem na světě. Jeho tmavé maso patří k nejoblíbenějším druhům zvěřiny.

Jelen lesní, dříve jelen evropský, žije v tlupách. Vyskytuje se nejvíce v Evropě, Asii a Severní Americe. Do Jižní Ameriky a na Nový Zéland byl dovezen a je chován na farmách (viz faremní chovy ve světě). V Čechách a na Moravě žije západní rasa jelena lesního, na území Slovenska je rozšířen o něco větší jelen karpatský. V Čechách se jelen vyskytuje zejména na horách a ve vrchovinách, můžeme ho ale spatřit také v lužních lesech jižní Moravy.



CHLAZENÉ

Jelení hřbet bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

529,00
603,06*



MRAZENÉ



Jelení hřbet bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř,
Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

449,00
511,86*



MRAZENÉ



Jelení svíčková

původ: Česká republika – lovená zvěř,
Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

465,00
530,10*



MRAZENÉ

Jelení hřebínek

původ: Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

549,00
625,86*

Moření zvěřiny

Jen pro labužníky

V minulosti se zvěřina často mořila, aby se odstranil nežádoucí zápach. Ten byl obvykle způsoben nevhodným skladováním. Pokud se zvěřina naložila na několik dní do mořidla, zápach byl odstraněn. V každém regionu se podle zvyklostí používalo jiné mořidlo – červené víno, ocet, podmáslí doplněné česnekem, tymiánem, kuličkami jalovce, novým kořením či pepřem. Alkoholické či kyselé mořidlo zabránilo vzniku bakterií.

V dnešní době již není potřeba zvěřinu do mořidla nakládat, nicméně labužníci v tradici pokračují a zvěřinu stále nakládají.



Jelení ragú

původ: Nový Zéland – farmový chov
bal.: cca 2,5 kg, cca 1 kg
cena za 1 kg od

199⁰⁰,
226,86*



Jelení kýta

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

289⁰⁰,
329,46*



Jelení kýta

původ: Česká republika – lovená zvěř,
Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg od

235⁰⁰,
267,90*



Jelení plec

původ: Česká republika – lovená zvěř,
Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

179⁹⁰,
205,09*



Lovická sezona

16. 8. – 31. 12. daněk
evropský, daněla, danče

Daněk

Daněk evropský (Dama dama) patří podobně jako jelen sika mezi středně velké představitele jelenovitých a jeho srst pokrývají bílé skvrny. Daněk je jedním z nejstarších druhů divoké zvěře na evropském kontinentu, později byl vyvezen do Asie. Daňci jsou velmi přizpůsobiví, žijí ve velkých stádech, a jsou tedy ideální pro farmový chov.

První daňci se v Čechách objevili v 16. století. Až do 19. století byli chováni pouze v oborách (např. Hluboká, Lány, Opočno, Veltrusy) a poté byli vypuštěni do volné přírody. Žijí spíše v listnatých lesích a na volných pastvinách, vysokohorské oblasti jim na rozdíl od jelena nesvědčí.

Daněk dorůstá výšky až 110 cm a váží mezi 80 a 130 kg. Samci mají lopatkovité parožní.

Maso daňka je křehké a velmi šťavnaté. Zvěřina volně žijících daňků má výraznější a pikantnější chuť, maso daňků farmovaných je šťavnatější a má vyšší obsah tuku. Kulinářské využití je stejné jako u jeleního masa.



Dančí hřbet bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

490,00
558,60*



Dančí kýta bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

299,00
340,86*



Dančí plec bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

199,00
226,86*

Srnčí

Lovická sezona

16. 5. – 30. 9. srnec obecný

1. 9. – 31. 12. srna, srnče

Srnec obecný (*Capreolus capreolus*) je nejmenším a nejrozšířenějším zástupcem jelenovitých v Evropě. V přírodě nemá přirozené nepřátele, a tak se jeho stavy v posledních letech značně zvýšily. Srnci žijí samotářsky nebo v malých rodinných tlupách, jen na zimu vytvářejí větší stáda. Srnčí zvěř se loví velmi intenzivně a většina srnčí zvěře na našem trhu pochází z tuzemských revírů. Dříve žili srnci v Čechách převážně v lesích, nyní už se ale přizpůsobili a žijí po celé republice na volných pastvinách, v zemědělských oblastech a mohou být spatřeni i na okrajích měst.

Dospělý srnec dosahuje výšky až 90 cm a váží 15–30 kg, srny jsou o něco menší a dosahují váhy max. 22 kg.

Srnčata mají rezavou srst pokrytou bílými skvrnami, které zůstávají až do přebarvení, které přichází na podzim. Srnčí parůžky jsou také z kostní hmoty a po shozu se rovněž každoročně obnovují.

Kulinářsky nejvyužívanějšími částmi srnčího masa jsou hřbet a kýta. Nejvyhledávanější je maso mladé zvěře do jednoho roku. Hřbet se klasicky peče vcelku, z vykoštěného hřbetu se dají na pánvi připravit medailonky. Části kýty se výborně hodí na pečení či dušení. Ze srnčích kostí se připravují zvěřinové vývary.



Srnci si cíleně umějí vyhledat nejaromatictější byliny, trávy a pupeny. Na podzim pak jedí houby, žaludy, kaštiny i plané ovoce. Složení potravy v různých obdobích roku výrazně ovlivňuje chuť srnčího masa.



Srnčí kýta bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

419,00
477,66*



Srnčí kýta bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

399,00
454,86*



Srnčí plec

původ: Česká republika

– lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

229,00
261,06*



Srnčí hřbet s kostí

původ: Česká republika – lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

429,00
489,06*



Srnčí guláš

původ: Česká republika – lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

179,00
204,06*



Muflon

Lovecká sezona

1. 8. – 31. 12. muflon, muflonka, muflonče

Muflon (*Ovis musimon*) je zástupcem divoce žijících ovcí. Velmi aromatické mufloní maso je považováno za nejlepší evropskou zvěřinu. Původně žili mufloni v Asii. Do Čech přišli v 16. století pravděpodobně z Rakouska. V druhé polovině 19. století byli vysazeni v oboře u Hluboké a odtud se pak rozšířili do dalších oblastí. Mufloni žijí ve skalách a na kamenitých půdách, kde si mohou obušovat spárky (kopýtky). V lesích s vlhkou půdou se muflonům žije velmi špatně, přerůstají jim spárky a ty pak způsobují problémy při chůzi. Živí se zejména trávou a listím.

Samci dosahují výšky až 80 cm a váží 35–50 kg. Typickým znakem jsou stočené parohy.

Nejoblíbenější částí je opět hřbet, který ale může vážit až 4 kg – vcelku se obvykle nepeče a připravují se medailonky. Plec se používá na dušení, ragú a guláše, kýta na steaky.



Mufloní kýta bez kosti

původ: Česká republika

– lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

239,00
272,46*



Mufloní guláš

původ: Česká republika

– lovená zvěř

vakuově baleno

cena za 1 kg

149,00
169,86*



Lovecká sezona

Divočák

1. 8. – 31. 12. kňour a bachyně prasete divokého
1. 1. – 31. 12. sele a lončák prasete divokého
(starší mládě ve věku 5 měsíců až 2 roky)



Prase divoké (*Sus scrofa*) patřilo k lovené zvěři od pradávna a bylo důležitým zdrojem obživy již v mladší době kamenné. Divočák patří mezi černou zvěř. Prase divoké původně rozšířené v Evropě, Asii a severní Africe žije v tlupách. Tlupa je tvořena jednou a více samicemi (bachyně) s potomstvem. Samci (kňouři) žijí spíše samostatně. Divočáci žijí převážně v listnatých a lužních lesích a vyhledávají bahniska. Ryjí v zemi a hledají potravu – kořínky, červy, plže, ale živí se i zemědělskými plodinami. V Čechách byli divočáci ve volné přírodě během 18. století téměř vyhubeni a poté se chovali pouze v oborách. Ve volné přírodě se opět objevili až po druhé světové válce, přišli pravděpodobně z Bavorska a Polska.

Kňour měří až 115 cm a dosahuje hmotnosti od 90 do 160 kg, bachyně 40 až 110 kg a lončák od 10 do 80 kg. Tělo divočáka pokrývá černá srst. Přední část těla chrání tzv. štít – silná kůže s hustou ztvrdlou srstí. Selata mají srst světlou s typickými žlutavými pruhy, které ztráčí až na podzim.

Na evropský trh se příležitostně dováží také kančí zvěřina z Austrálie či Ameriky, jejíž maso je ale podstatně světlejší, protože pochází z farmových chovů zdivočelých černosrstých vepřů domácích. Maso „pravých“ divočáků je tmavočervené, velmi aromatické a šťavnaté. Ve srovnání s ostatními druhy zvěřiny má vyšší podíl tuku.

Krkovice se hodí na minutky a grilování, z plece připravíme lahodnou pečení či guláš. Divočák se často podává s oblíbenou šípkovou omáčkou. Selata o nízké hmotnosti se výborně hodí na opékání či grilování vcelku.



MRAŽENÉ

Divočák – hřbet bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

359,00
409,26*



CHLÁZENÉ

Divočák – hřbet bez kosti

původ: Česká republika
– lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

369,00
420,66*



MRAŽENÉ



CHLÁZENÉ

Divočák kýta bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg od

229,00
261,06*



MRAŽENÉ

Divočák guláš

původ: Česká republika
– lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

159,00
181,26*



MRAŽENÉ

Divočák plec bez kosti

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

199,00
226,86*



Zajíc

Lovecká sezona

1. 1. – 31. 12. zajíc polní
1. 1. – 31. 1. zajíc polní (jen odchytom)
1. 9. – 31. 12. zajíc polní (jen loveckými dravci)

Zajíc polní (*Lepus europaeus*) původně obýval stepi v Evropě, západní Asii a na severu Afriky. Přičiněním člověka byl vysazen v Austrálii, na Novém Zélandu a v Jižní Americe. Žije samotářsky a při útěku je schopen běžet rychlostí až 70 km v hodině.

V současné době je poptávka po zajíci vysoká, v evropských revírech jeho počty ubývají a stal se jednou z nejdražších zvěří. Většina produkce, kterou lze u nás i v Evropě koupit, je dovážena z Argentiny. Tam se dostal v 19. století a životní podmínky na místních pláních jsou zde pro něj podstatně lepší než v zastavěné Evropě. Za potravou se vydává až v noci a živí se trávou, pupeny, obilím, jetelem. V Argentině se zajíc loví od května do července.

Tmavě červenohnědé maso zajíců je velmi oblíbené. Nejoblíbenější je maso mladých kusů do jednoho roku života. Kulinářsky nejhodnotnější je zaječí hřbet, který se peče vcelku, a zaječí stehna. Může se připravovat také na smetaně nebo se svíčkovou omáčkou. Labužníci oceňují zaječí vnitřnosti, které lze použít na paštiky.



Zaječí hřbet s kostí

původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

329,00
375,06*



Zaječí stehna s kostí

původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

199,00
226,86*



Zajíc polní *vs. králik divoký*

Mnozí zaměňují zajíce polního s králíkem divokým. Králik je podstatně menší (cca 1,5–2 kg), ušní boltce jsou menší a jednobarevné, ocas je šedivý. Zadní běhy jsou krátké a přední běhy mohutné, potřebné pro hrabání nory. Dospělý zajíc polní má 50–70 cm a hmotnost 3–7 kg. Má nápadně velké slechy s černými špičkami a dlouhé silné zadní běhy.





Lovecká sezona

Bažant

16. 10. – 31. 12. bažant obecný – kohout
16. 10. – 31. 1. bažant obecný – slepice
i slepice jen v bažantnicích

Bažant obecný (*Phasianus colchicus*) je nejrozšířenější druh pernaté zvěře. Původně pochází z Asie, dnes je ale rozšířen po celém světě. Kohouti mají pestře zbarvené peří a dlouhá ocasní pera, slepice má hnědošedé peří a je podstatně méně nápadná. Zajímavostí je, že bažant žije v polygamii – každý kohout má obvykle pět až šest slesc. Žije v nížinách, na loukách, v polích a v zemědělských oblastech. Vzlétá pouze, když je v nebezpečí. Živí se semeny, plody, ale loví také hmyz a larvy.

Dospělí bažanti dosahují délky kolem 90 cm, slepice 60 cm. Hmotnost bažanta je podle věku a pohlaví od 0,5 do 1,5 kg. Stáří kohouta lze určit podle délky ostruh (špičatý rohovitý výrůstek na zadní straně běháků). Čím delší je ostruha, tím je kohout starší.

Maso bažantů je světlejší, hrubě vláknité. Mladší kusy se mohou péci vcelku. Starší kusy, jejichž maso může být tužší, by se měly předvařit. Za nejlepší části se považují stehna a prsa, která se mohou péci, dusit či pošírovat a také vyudit.

Před zpracováním se doporučuje maso zkontrolovat, zdali se v něm nenacházejí zbytky střeliva.



Bažant

původ: Česká republika – lovená zvěř
Škotsko – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

134,90
153,79*



Bažantí prsa bez kosti

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

289,00
329,46*



Bažantí stehna s kostí

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

119,90
136,69*



První bažantnice v Čechách byla založena Karlem IV. v Králově Dvoře a bažant český se těšil velké oblibě v celé Evropě. Dnes se u nás uloví kolem půl milionu bažantů, převážná část je ale určena na export.



Perlička

Lovčká sezona

16. 10. – 31. 12. perlička obecná

Perlička kropenatá (*Numida meleagris*) vděčí za své jméno bílým tečkám, „perličkám“, kterými je poseto její tmavé peří. Perlička kropenatá pochází původně z Afriky, ale po staletí se chová také v Evropě a v Americe. Žije spíše v suchých oblastech a v otevřených nížinách. Velké chovy jsou zejména ve Francii, odkud se perlička vyváží do celé Evropy, a také v Itálii, kde je velmi oblíbenou pochoutkou.

Perličky se porážejí ve věku šesti týdnů, nachystané ke zpracování váží od cca 1 do 1,3 kg.

V české kuchyni je perlička zapomenutou surovinou, ale v posledních letech dochází k jejímu znovuoživení. Je lehkým přechodem mezi drůbeží a zvěřinou, spojuje lehkost drůbeže a chuť tmavých mas. Chuť může často připomínat bažanta. Maso perličky obsahuje jen velmi málo tuku a cholesterolu a navíc má vyšší podíl bílkovin než maso kuřecí. Připravuje se buď s nádivkou, nebo obalená slaninou, její maso je sušší.



Perlička

původ: Francie – farmový chov

bal.: cca 1 kg

cena za 1 kg

149,00
170,89*



Perlička Supreme

původ: Francie

bal.: 2 ks = cca 350 g

cena za 1 kg

309,00
352,26*



ZBOŽÍ NA
OBJEDNÁVKU

Perlička – stehno

původ: Francie

vakuově baleno, cca 300 g

cena za 1 kg

199,00
226,86*



Křepelka

Lovecká sezona

Celoročně

Křepelky polní (*Coturnix coturnix*) jsou malá, plachá zvířata, která ale umějí výborně létat. Křepelka je rozšířená především v Africe, Evropě a Asii. Volně žijící křepelky polní a její poddruhy bohužel v posledních letech nemají díky velkoplošnému zemědělství dostatek vhodných stanovišť a potravy a stávají se vzácným druhem.

Křepelky jsou tedy chovány uměle na farmách. Mezi přední producenty této pochoutky patří Francie, Itálie, Španělsko, ale také USA.

U křepelk, jež jsou chovány pro maso, bývá těžší samička. Poráží se ve věku 5 týdnů, křepelák ve věku šesti týdnů. Křepelky dorůstají velikosti 18 cm. Připravené ke zpracování váží od 110 do 150 g, a jsou tak ideální na jednu porci. Křepelky jsou chovány nejen pro maso, ale také pro vejce, která neobsahují cholesterol.



Křepelka

původ: Francie – farmový chov

bal.: 2 ks, cca 400 g

cena za 1 kg

239,00
272,46*



Holub

Lovecká sezona

1. 8. – 31. 10. holub hřivnáč

Holub je rozšířený téměř po celém světě a na rozdíl od jiné pernaté zvěře jeho stavy stále rostou. Nejrozšířenějším holubem v Evropě a také v Čechách je holub hřivnáč. Váží 400 až 550 g a měří kolem 40 cm. Ročně se u nás uloví zhruba 20 000 kusů holuba hřivnáče.

V mnoha evropských zemích se holubi chovají na maso v halách nebo voliérách (Itálie, Francie, Maďarsko a např. USA).

Labužníci si cení holubiho masa pro jeho výrazné aroma. Maso je křehké, ale jeho úprava tak, aby bylo skutečně dobré, je velmi náročná. Proto se holubi konzumují téměř výhradně v restauracích.



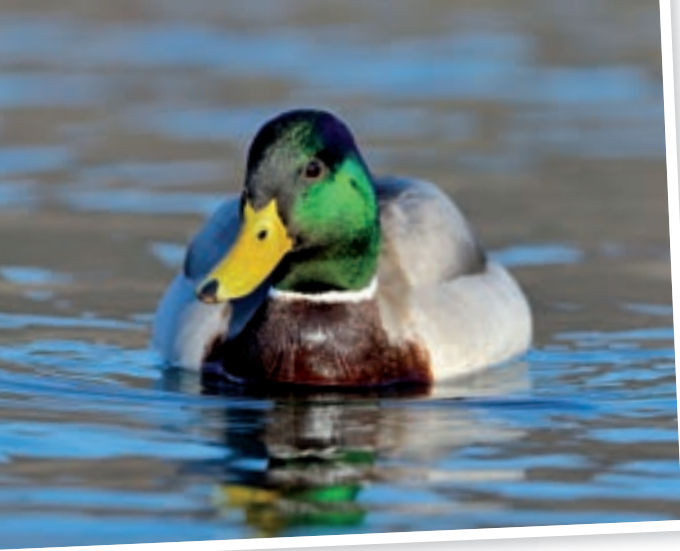
Holoubě

původ: Francie – farmový chov

bal.: cca 400 g

cena za 1 kg

459,00
523,26*



Divoká kachna

Lovecká sezona

1. 9. – 30. 11. kachna divoká

Divoké kachny patří díky svému pevnému aromatickému masu mezi nejoblíbenější pernatou zvěř. V mnoha druzích je rozšířena po celém světě. Z kulinářského hlediska jsou nejzajímavější druhy plovavých kachen. Na rozdíl od kachny domácí je kachna divoká méně masitá, není tak tučná. Maso má tmavočervenou barvu s výraznějším aroma.

Kachna divoká neboli březňačka je nejrozšířenějším druhem v celé Evropě a je předkem kachny domácí. K hnízdění vyhledává zarostlé břehy.

Kachna divoká dosahuje délky 60 cm a váží maximálně 1,5 kg. Kačer je obvykle šedý s červenohnědou hrudí a nápadně zelenou hlavou, zobák je žlutý.

Mladé kachny se pečou vcelku, starší je dobré předem uvařit. Kachní stehna se hodí na dušení, prsa na pečení, smažení či uzení.



Divoká kachna

původ: Belgie – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

149,00
169,86*



Divoká husa

Lovecká sezona

16. 8. – 15. 1. husa polní, velká, běločelá

Velmi chutné maso poskytuje také divoká husa. Její kulinářský význam je už dnes ale malý, protože se vyskytuje jen v několika málo regionech. V Evropě je rozšířena husa velká neboli šedá. Je to tažný šedohnědý druh s červeným zobákem a červenými nohama. Vedle husy velké se v Čechách vyskytuje také husa polní a husa běločelá.

Pro představu v sezoně 2010/2011 bylo v Čechách uloveno pouze 1360 kusů husy polní. Divoké husy jsou schopny letět rychlostí až 90 km v hodině. Jejich formace lze na obloze pozorovat na jaře a na podzim.



OD ČESKÉHO KUŘETE PO WAGYU S VAŠÍ MAKRO KARTOU



MAKRO karta: vstupenka do světa čerstvosti,
kvality a velkého výběru

www.makro.cz

PARTNER PROFESIONÁLŮ

Platnost kuponu: 24. 10. – 20. 11. 2012



Jelení guláš

kostky

původ: Nový Zéland

bal.: 1 kg



Kupon na

15% SLEVVU

na Jelení guláš, bal.: 1 kg
získáte na www.makro.cz/maso

Prodejní doba: Po – Pá 9.00 – 22.00, So – Ne 8.00 – 22.00

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po – So 6.00 – 22.00, Ne 7.00 – 22.00

Státní svátek 28. 10. 2012 – otevřeno standardně 8.00 – 22.00

Akceptujeme platbu v českých korunách,
za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupu výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvýše možné. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákaznické karty k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.