

advertorial
wildfood



FOTO: Martin Ježek, Wildfood

Jerky

Martin Ježek

pro každého

Sušené maso není nic nového, dostanete ho všude. Jenže pokud chcete jerky ze zvěřiny, je to s výběrem horší. Loni se nápadu na jeho výrobu chopili Jaroslav Pekař a Martin Samek z Litomyšle, a energetická pecka pro všechny, kteří ji chtějí nosit v kapse, byla na světě

Jaroslav Pekař je preparátorem a Martin Samek se zabývá výrobou a prodejem bytových textilních výrobků, ale je původní profesí kuchař s více jak třicetiletou praxí včetně zahraničních zkušeností. Oba pány spojil nápad vyrábět produkty ze zvěřiny, kterou by si ale zpracovali od bourání po zabalení výsledného produktu do potravinářského obalu. „Nápad je nápad, ale ten má k realizaci ještě poměrně daleko. Museli jsme vybavit výrobu podle hygienických norem, nakoupit různé přístroje a najmout pár lidí, kteří se na výrobě budou podílet,“ říká Martin Samek.

Ovšem to nejdůležitější je recept. Ať už je to sušené maso nebo něco jiného, co firma Wildfood produkuje, musí to lidem chutnat. O receptury se tedy postaral právě Martin Samek, který má, jak jak už jsme zmínili, u plotny třicetiletou praxi. „Vařil jsem skutečně všude možné, není to zrovna nejjednější práce, ačkoli se to může zdát. Nakonec jsem začal podnikat v něčem úplně jiném, a když jsme pak s Jar-

dou Pekařem přemýšleli, v čem využít společné zkušenosti, padlo mezi jinými nápady také slovo jerky. Kuchyně, která by nebyla všední, měla by skvělou chuť, a navíc by byla zdravá a dietní,“ vzpomíná. Můžete se zeptat proč a odpověď je nasnadě. Zvěřina zcela jistě nevyhledává nějakou podpůrnou chemii do své výživy a netrpí dlouhodobým stresem například z ustájení. Její maso je skutečně výběrové a lahodné, přitom se ho u nás jí ještě méně než ryb.

NA PRVNÍ DOBROU

Byla to trochu i náhoda. Společníci se shodovali, že zvěřiny je regionálně dostatek. Nejprve se domluvili na kurzech, kde by Martin Samek ukazoval, jak se zvěřinou gastronomicky zacházet; měla to být procházka možnostmi, jak maso upravit. No a mezi varianty patří i sušení masa. „Zjistili jsme, že ze zvěřiny u nás maso nesuší skoro nikdo, tak jsme to chtěli zkusit. Vzal jsem sušičku na křížaly, ukrojil kilo masa z kýty, rozřezal na plátky a ochutil. Ingredience jsem zvolil podle zkušenosti. Pravdou je, že zvěřina potřebuje větší péči než klasická masa, je výraznější, chuťově jiná. Musí se také nakládat

a nechat vyzrát. Je to delší proces než u zpracování klasického masa. Ale povedlo se to na první dobrou a už tehdy jsem měl dojem, že jsme na tuto první várku vytvořili ‚závisláky‘,“ směje se Martin Samek.

Poprvé zpracovávali maso z jelena a nakrájeli je příliš tence. Poučili se, jak maso správně nařezat, a další „šarže“ už byly perfektní. Z popsaného je asi jasné, že se vše dělá ručně. „My jsme samozřejmě taky nakoupili různé vzorky jerek, z vepřového, hovězího nebo krůtího masa, zvěřinu nenabízeli nikdo. Přitom je to top maso a teď už je jasné, že je vhodné pro sportovce, na turistiku a samozřejmě pro lovce a myslivce, kteří tráví v přírodě dlouhý čas,“ přidává se Jaromír Pekař.



Sušené maso z Litomyšle

Sušené maso je jedna z nejstarších technik úpravy jídla pro dlouhodobé využití – připravovaly je v minulosti lovecké národy snad všech zeměpisných šířek. K neznámějším formám patří jerky, což je výraz amerických indiánů (pochází z kečuánštiny), a africký biltong. V současnosti se využívá v armádě, při turistice nebo na lovu.

Je to „top“ maso

pro sportovce, na turistiku a samozřejmě pro lovce a myslivce, kteří tráví v přírodě dlouhý čas



Jerky se musí nejprve nařezat, okořenit a pak pořádně vysušit



Martin Samek se může pochlubit třicetiletou kuchařskou praxí



Lovecký salám,
neboli venison



Libové
do měkka tažené
kančí kolínko je jedna
z ne úplně obvyklých
úprav zvěřiny, ale mile
překvapí všechny
gurmány a milovníky
dobrého jídla



60 minut

Z kuchařky Martina Samka: Ovárek z kančího kolínka



Potřebujeme 1 kg kančích kolínek, 2 cibule, 1 mrkev, jednu petržel a kousek celeru, divoké koření (bobkový list, nové koření, jalovec, pepř celý), dále můžeme použít čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn), 4 stroučky česneku, sůl, mletý pepř a vodu. K servírování si také připravíme čerstvou cibuli, listovou petržel, křen, hořčici a dobrý chléb.



Vykostěná kolena nasolíme, opepříme, přidáme divoké koření a necháme asi 24 hodin odležet v lednici. Zvolíme vhodnou nádobu na vaření, tedy hrnec, naplníme jej vodou a přivedeme téměř k varu. Do ní vložíme připravená kolínka, kořenovou zeleninu, cibuli, česnek a vše osolíme dle potřeby. Zeleninu nemusíme loupát, pouze ji důkladně omyjeme teplou vodou. Kolínka táhneme (vaříme) pozvolna tak, abychom teplotu drželi okolo 100 °C, tedy aby se nevařila zprudka, ale spíše zlehka pobublávala. Vaříme tak dlouho, až je maso měkké. Měli bychom docílit skoro se rozpadající konzistence. Časově záleží na velikosti masa a stáří zvěřiny, nelze tedy přesný čas určit. Po docílení potřebné konzistence maso z varné nádoby vytáhneme a vzniklý vývar přecedíme. Přecezený jej zredukujeme tak, aby nám vznikl silný výborný základ plný chuti z použitých surovin. Nyní již můžeme podávat, a to následovně: Do hlubokého talíře nalijeme silný vývar z kančích kolen, do vývaru dáme porci masa a nahoru posypeme cibulí, kterou jsme na kolečka nakrájeli, jemně osolili a smíchali s nasekanou listovou petrželkou. Ke kolínku podáváme čerstvý strouhaný křen, hořčici a dobrý chléb.

JAKO Z NEJLEPŠÍ RESTAURACE

Společníci se nakonec rozhodli, že svou provozovnu dovybaví podle hygienických norem a budou zvěřinu i vykupovat, bourat a dál upravovat až po hotový výrobek. A nezůstalo jen u jerek, jak si anglické slovo společníci upravili. „Děláme třeba také jelení, kančí nebo daňčí paštíky. Všimněte si na konzervách, které jsou k dostání, že tam bývá zvěřinového masa třeba minimum, tedy 51 %. U nás je to rovná stovka,“ zdůrazňuje Martin Samek.

V Litomyšli také vyrábějí rilettes neboli trhané maso a hitem prý je steakové maso „sousvide“. „My mu říkáme ‚blbuvzdorný‘ steak, protože ho dokáže připravit každý, takže má doma opravdu luxusní steakové maso. Vtip je v tom, že maso je předpřipravené a stačí ho jen dokončit a nespálit. Zkrátka vložit na pět minut do teplé vody a pak narychlo, naprudko udělat, aby se zatáhlo a pěkně vypadalo. Výsledek je jako z nejluxusnější restaurace, pokud postupujete podle našeho návodu, který je na obalu výrobku,“ popisuje Martin Samek.

Na webu wildfood.cz si také můžete objednat guláš, uzeniny jako klobásy, salámy (například lovecký, kterému ale říkají venison) nebo párky. Výrobky jsou k dostání i v menších obchodech nebo na farmářských trzích, ale v obchodech nadnárodních řetězců nikoli. „Nechceme se vázat na jednoho velkoodběratele, budeme raději menší rodinnou a úspěšnou firmou. V současnosti uvažujeme o moderní zvěřinové kuchařce, která by všem ukázala, že zvěřinová gastronomie není jen o šípkové a zelí, jak si mnozí myslí. Budou to naše vlastní receptury,“ slibuje Martin Samek. ♦



Výrobky firmy Wildfood jako třeba tuto srnčí paštíku s mandlemi, si můžete objednat na webovkách wildfood.cz