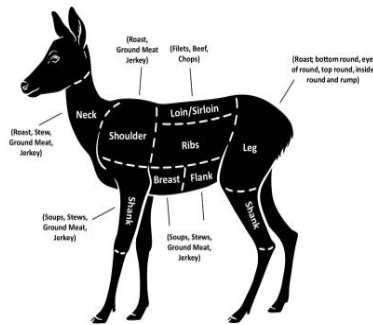




Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ



Предметни професор:
Проф. др Драган Тешановић



МЕСО И ЈЕЛА ОД ЈЕЛЕНА И СРНЕ



ПОРОДИЦА ЈЕЛЕНА

ЕВРОПСКИ ЈЕЛЕН



Обични или европски јелен (*Cervus elaphus*) је сисар, папкар и преживар.

НАСТАЊУЈЕ сливове великих река, шумске и планинске пределе.

ТЕЛО ЈЕЛЕНА је дугачко од њушке до репа од 190 cm до 260 cm. Висина гребена-леђа достиже од 125 cm до 150 cm, тежина у просеку износи око 200 kg до 300 kg.

ЖИВОТ ЈЕЛЕНА - до 30 година.

ЛОВОСТАЈ за европског јелена-мушјака је од 15.02. до 31.07. а за кошуте и младунчад је ловостај од 01.02. до 15.07.

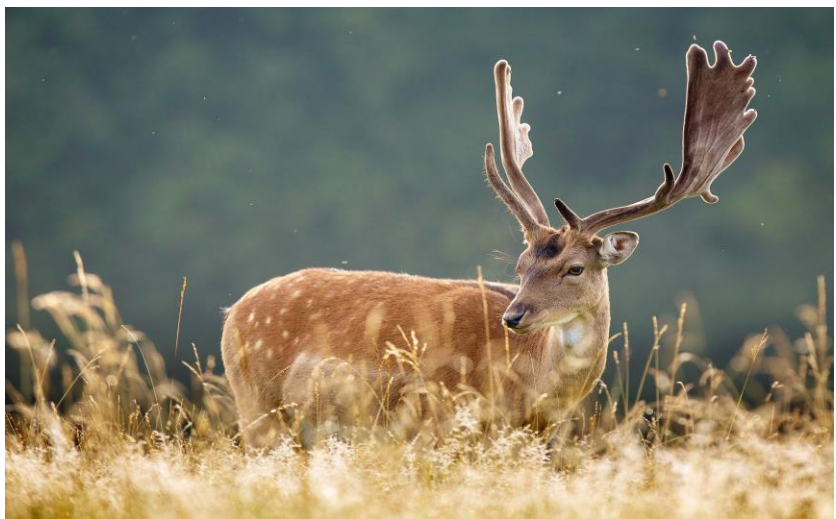
ЛОВ на женке је забрањен све док су у стању репродукције. Тежина женке-кошуте достиже и до 150 кг.

ИСХРАНА - травом, лишћем, жиром, гљивама, разним пупољцима и семењем. Јелен је ноћна дивљач што значи да храну узима током ноћи и раног јутра.

ИСХРАНА - травом, лишћем, жиром, гљивама, разним пупољцима и семењем. Јелен је ноћна дивљач што значи да храну узима током ноћи и раног јутра.

За зимско прехрањивање јеленске дивљачи у слободној природи се користи сено, легуминоза и трава, дивљи кестен, сточна и шећерна репа, јабучасто воће и сл. Хранилишта се постављају на пропланцима при чему се води рачуна да у близини тог места има питке воде (поток или река).

ЈЕЛЕН ЛОПАТАР



Јелен лопатар (*Dama dama*)

ПОРЕКЛО- са Блиског истока, док се код нас само успешно прилагодио.

ОД НАШИХ ЛОВИШТА може се срести у Карађорђеву, Суботици, Вратни, Липовици и другим ловиштима.

ТЕЛО ЈЕЛЕНА ЛОПАТАРА може да нарасте у висини леђа до 110 cm, са просечном дужином до 140 cm.

ПРОСЕЧНА ТЕЖИНА женке је око 60 kg, а мужјака око 80 kg.

ИСХРАНА - легуминозама, разним лишћем и зеленишом, детелином, кукурузом и другим зрневљем. Јелен лопатар воли да брсти лишће разног дрвећа а најчешће са врба, јасена, липе, бора, бреста и ариша.

ЛОВОСТАЈ за јелена лопатара је од 01.02. до 15.09.
ЗАБРАЊЕН ЈЕ ЛОВ на женке док су у репродукцији.

СРНА



СРНА (*Capreolus capreolus*) је женка, мужјак је срндаћ а младунче лане.

СРНА ЈЕ ПАПКАР, преживар и припада породици јелена.

ИСХРАНА - травом, лишћем, печуркама и жиром.

ДУЖИНА ТЕЛА је до 140 cm а тежина до 40 kg.

СРНА ЖИВИ У нашим ловиштима, првенствено је становник рубова шума које се наслањају на пољопривредна добра.

Има је широм Русије, у Скандинавским земљама, у Великој Британији, Бугарској, Румунији и централној Европи.

ПО НАЧИНУ ЖИВОТА И ПОНАШАЊУ, срна је претежно дневна животиња и највише се креће поподне и у вечерње сате.

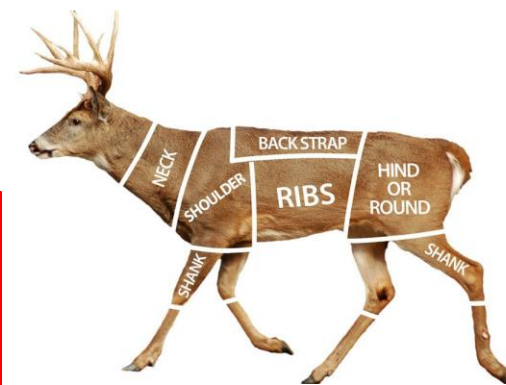
ПРОСЕЧАН ЖИВОТНИ ВЕК јединке износи 13-15, а понекад 17-18 година.

ЛОВОСТАЈ за мужјака је од 1. октобра до 15. априла. За женке ловостај траје од 1. фебруара до 30. септембра с тим да се лов забрањује све док су женке у репродукцији.

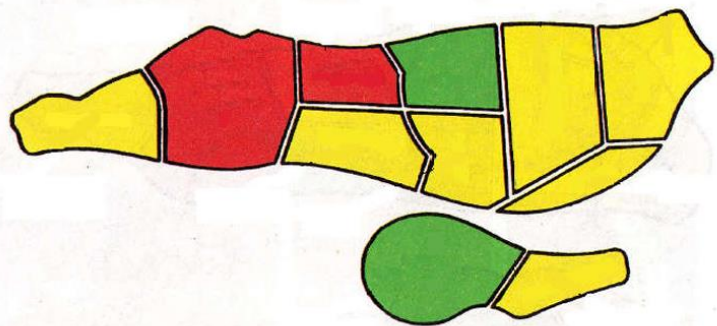
ДЕЛОВИ ТРУПА ЈЕЛЕНА и СРНЕ

-Месо јелена и срне обрађује се на исти начин као и ЈАГЊЕТИНА ИЛИ ТЕЛЕТИНА, ОДНОСНО ЈУНЕТИНА.

-Труп се не цепа низ кичму, тако да су на располагању цела леђа.



Delovi telećeg trupa



I KATEGORIJA: but i slabina;
II KATEGORIJA: leđa i plečka;
III KATEGORIJA: vrat, potplečka, grudi, rebra, trbušina, kolenica i podlaktica.



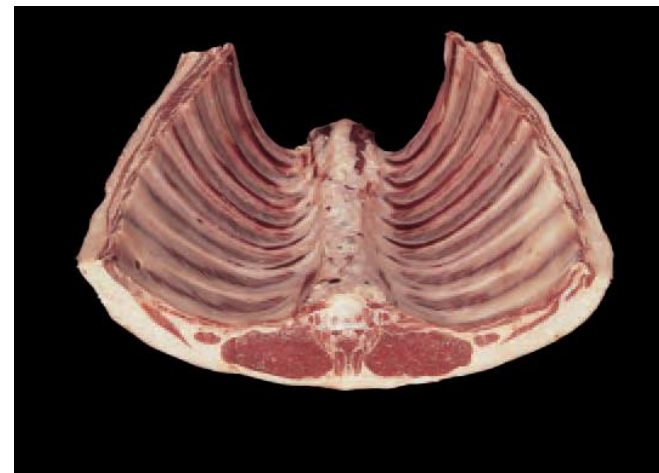
Гастрономска обрада леђа јелена - медаљони



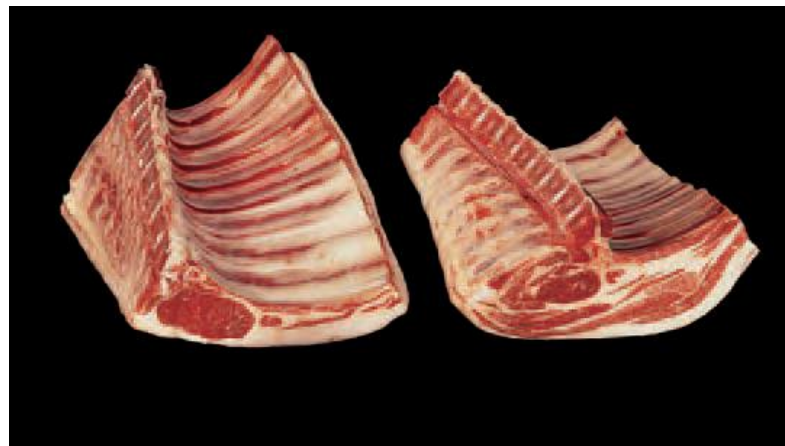
ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА - РЕБРА



*Попречни пресек ребара –
поглед од плећке*



*Попречни пресек ребара –
поглед од краја леђног дела*



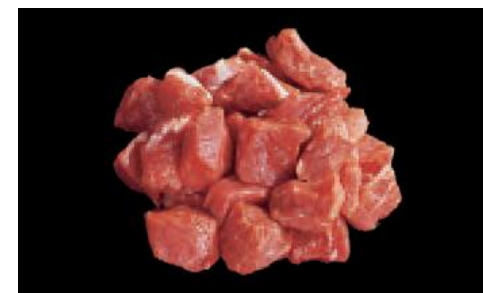
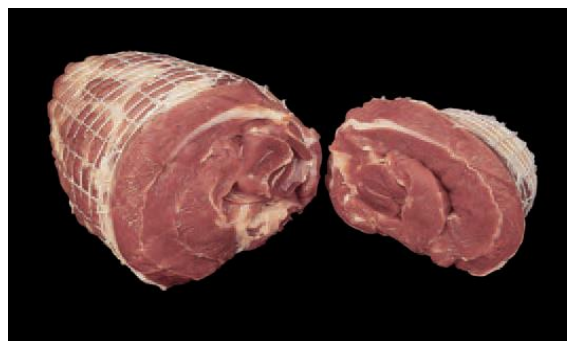
ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА - РЕБРА



"Ribeye"



ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА - ПЛЕЌКА



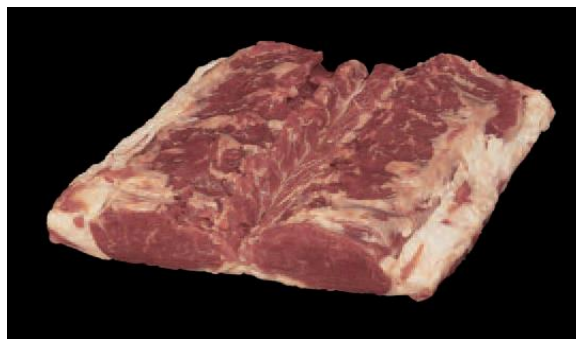
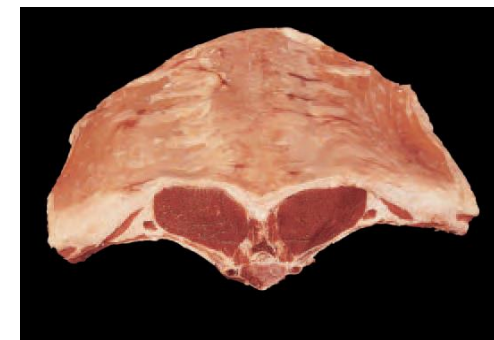
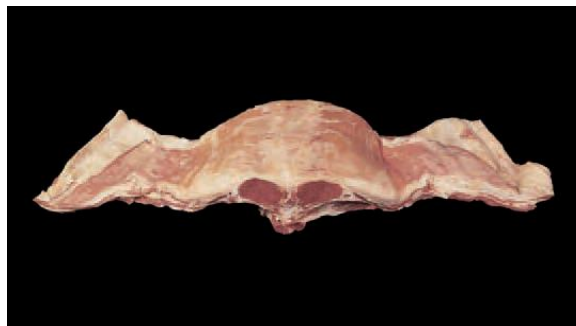
**ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА
ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА – ТРБУШИНА СА
ДОЊИМ РЕБРИМА**



**ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ
МЕСА – КОЛЕНИЦА**



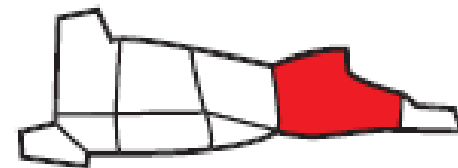
ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА - ЛЕЂА



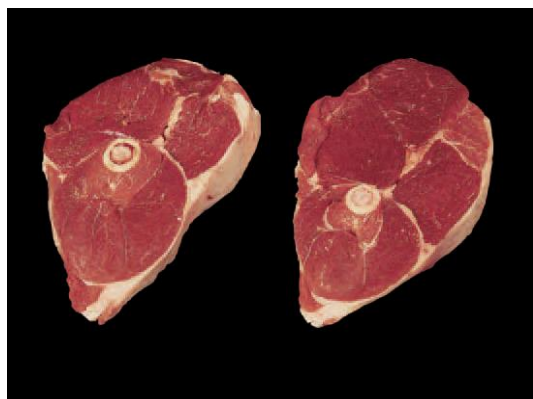
Одрезак/стејк без кости

Одрезак/стејк са кости

ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА - БУТ



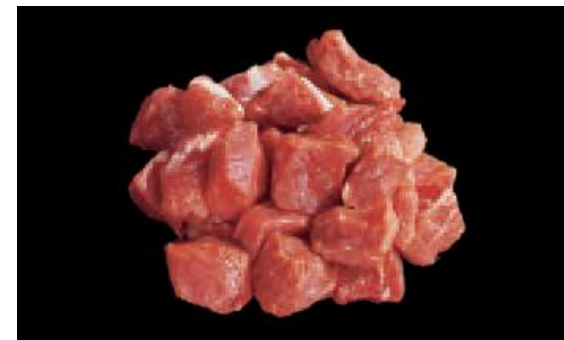
Ролада од бута



Пресек бута – осо буко одрезак



Шницеле од бута



Гастрономски производи од меса јелена

- Сува пршута од меса јелена
- Ловачка салама-кулен од јелена као хладно предјело
- Ловачка салата од меса јелена
- Супа од јелена са кнедлама од гриза
- Ловачка чорба од меса јелена
- Јеленски соте са вргањима
- Ловачки паприкаш од јеленског меса са ноклицама
- Шпикован фрикандо од јелена у ловачком сосу
- Ролат од меса јелена са њокама
- Јеленска плећка са сосом од киселе павлаке
- Мусака од јеленског меса са тиквицама
- Плећка од јелена са сосом од шумских купина
- Куван језик јелена са сосом од рена
- Гулаш од меса јелена са њокама
- Јеленске шницле у шумском воћном сосу
- Шницле од јелена са шумским гљивама
- Шницла од меса јелена на „бечки“ начин са сосом од сремуса
- Медаљони од филеа јелена на природан начин
- Котлет јелена на ловачки начин



Јеленски бут на шумарски начин и пиреом од кестена

Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса б/к од бута јелена сеченог на коцке 4 cm x 4 cm,
- 5g брашна,
- 0,2 dl уља,
- 50 g црног лука (ситно исецканог),
- 20 g ораха крупно исечених,
- 20 g шумских малина,
- 5 ml желеа од шумског воћа,
- 0,5 dl црвеног вина,
- 3 dl месног фонда,
- 5g мајчине душице,
- соли,
- црни бибера

Поступак припреме:

Загрејати пећницу на 200°C.

Зачинити месо, а потом га уваљати у зачињено брашно.

У одговарајућој посуди загрејати уље и опећи месо до златно-браон боје.

Након тога додати црни лук и сотирати.

Додати остале састојке преко меса: орахе, малине, желе, црвено вино,

мајчину душицу, налити месним фондом, прекрити термо-отпорном фо-

лијом и ставити да се пече у загрејану пећницу (док месо не омекша око

80%).

Посуду са јеленским бутом на шумарски начин, извадити из пећнице и чувати у бен-мари на одговарајућој температури (60°C - 75°C) до сервирања.



Прилог: пире од кестена

Сервирање јеленског бута на шумарски начин:

-јеленски бут сервирати топао на топлом тањиру (65°C).

- пире од кестена као прилог сервирати на други део тањира и посути першуновим лишћем.

Шницле од јелена са шумским гљивама

Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса од бута јелена б/к (1 шницла),
- 5 g сенфа,
- 10 g путера или 0,1 dl уља,
- 10 g брашна,
- 2 g соли,
- 0,2 dl месног фонда од дивљачи
- 300 g мешаних шумских гљива
- 0.2 dl белог вина
- 1 g млевеног бибера
- 2 g першуновог лишћа и зачинско биље по потреби.

Прилог: *шумске гљиве*



Поступак припреме:

- месо премазати сенфом, посолити, зачинити и оштаубовати.
- потом шницле испећи са обе стране до златно-браон боје,
- додати исечене гљиве, зачинити и прелити фондом.
- прокувати, поклопити и динстати на лаганој температури око 20 минута тј. док шницле не омекшају.

Сервирање јеленских шницли:

- шницле од јеленског бута сервирати у одговарајућу топлу чинију (65°C),
- прелити сотираним шумским гљивама и фондом, посути першуном, и послужити топле (65°C).

Ловачки уштипци од меса јелена

Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g млене јеленске месне масе,
- 50 g качкаваља (коцкице),
- 50 g суве сланине (коцкице),
- 100 g црног лука, (ситно сечен/fine bruinoisse),
- 10 g белог лука (ситно сечен/fine bruinoisse),
- 20 g љutih папричица,
- 2 g алевe паприке,
- 2 g першуновог лишћа.



Поступак припреме:

- у млену јеленску масу додати качкаваљ и суву сланину. ситно исечен бели лук, љуту папричицу, алеву паприку и све измешати.
- Од месне масе откидати уштипке и пећи на жару - 180°C до 200°C.
- Приликом печења, уштипке стално окретати.

Сервирање јеленских уштипака:

- топле јеленске уштипке (65°C), сложити на одговарајућу топлу ватросталну чинију или тањир (65°C), поред сложених јеленских уштипака сервирати ситно исечен црни лук и украсити букетићем француског першуна.

Гастрономски производи од меса срне

Хладна предјела

- Гастрономска срнећа паштета
- Срнећа салата „деликатес“

Супе и чорбе од срнећег меса

- Срнећа пикантна густа супа-чорба

Готова јела и специјалитети од срнећег меса

- Кувана срнетина у поврћу и супи
- Срнећи паприкаш са париским кнедлама
- Срнећи рагу са боровницама и чешким кледлама
- Срнећи бут на шумарски начин са печеним јабукама
- Шпикован срнећи бут у ловачком сосу
- Срнећа плећка са сосом од шумских јагода
- Срнећи соте са шампињонима
- Рижото од срнетине са пармезан сиром „пармеђано“

Јела по поруџбини од меса срне

- Срнећи филе на „ловачки начин“
- Ноазети од срнећег филеа на жару
- Ражњићи од срнећег филеа на шумарски начин
- Ролован срнећи филе са сувом сланином
- Срнећи медаљони са сосом од шумских гљива
- Срнећи медаљони са сосом од шумских марелица

Печења од меса срне

- Срнећи фрикандо „печење“ у мадера сосу
- Леђа од срндаћа на ражњу

Специјалитети са роштиља од меса срндаћа-срне

- Срнећа пљескавица на ловачки начин
- Срнећи ћевапчићи на овчијем кајмаку

Дуго срнеће ребасице са арнаромним шумским печуркама



Срнећа плећка са сосом од шумских јагода (1 особа)

Потребне намирнице:

- 200 g срнећег меса б/к од плећке,
- 10 g маслаца или 0,1 dl уља,
- 100 g мешаног гарни-букеа,
- 20 g црног лука,
- 100 g шумских јагода,
- 0,5 dl црвеног вина,
- 0,2 dl месног фонда,
- 50 g киселе павлаке,
- 5 g густина,
- 10 g босиљка,
- мајчине душице по потреби,
- 2 g першуновог лишћа,
- 4 g соли,
- 1 g млевеног бибера и другог зачинског биља по потреби.

Прилог: динстани интегрални пиринач

Поступак припреме и сервирања:

срнећу плећку извадити из маринаде, натрљати је сољу, бибером, босиљком, мајчином душицом и оштаубовати. Потом у одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу (150°C) опећи плећку са свих страна до златно-браон боје. У посуду са плећком додати: ситно исечен црни лук, гарни буке (шаргарепу, першун, целер, паштрнак), шумске јагоде, залити црвеним вином, поклопити и динстати плећку у сосу од јагода док не омекша (tsr. 84°C). Када месо плећке омекша, исто извадити а сос од шумских јагода зачинити, згуснути густином и пропасирати. Сензорне карактеристике соса: пријатног мириса, укус својствен ноти и врсти соса од шумских јагода.

Сервирање срнеће плећке у сосу од шумских јагода:

- печену плећку исећи на шните, сложити у одговарајућу чинију, поред меса сервирати интегрални пиринач и прелити сосом од шумских јагода.
- сос од шумских јагода посебно сервирати у сосијери.



Срнећи филе на „ловачки начин“ (1 особа)

Потребне намирнице:

- 200 g филеа од срндаћа,
- 10 g маслаца,
- 4 g соли,
- 4 g сенфа,
- 1 g млевеног бибера,
- 2 g першуновог лишћа.

Прилог:

- 100 g крокета од шумских гљива,
- 100 g печених јабука пуњених брусницама
- 100 g глазираног кестена.

Потребне намирнице за ловачку гарнитур:

- 10 g маслаца,
- 20 g суве сланине,
- 50 g шумских печурака,
- 50 g срнеће џигерице,
- 0,3 dl еспањола,
- 0,3 dl деми-гласа,
- 0,3 dl мадера вина,
- 5 g џема,
- 0,1 dl сока од компота,
- 3 dl сенфа,
- 2 g першуновог лишћа,
- 10 g лимуна,
- соли и
- Зачинског биља по потреби и жељи.

Поступак припреме и сервирања:

- срнећи филе извадити из маринаде, просушити, одстранити опну и жилице,
- филе лагано излупати и обликовати и по жељи увити у термо-отпорну фолију.
- Т/о-печење: на загрејаном жару-плотни опећи филе, са обе стране, до златно-браон боје на температури од 180°C до 220°C док се у средишту не постигне одговарајућа температура (тср. 72°C).
- Потом филе посолити и зачинити.



Припремање ловачке гарнитуре:

на маслацу сотирати, суву сланину, печурке и џигерицу. посолити, зачинити млевеним бибером и першуновим лишћем, налити мадера сосом те лагано и кратко прокрчкати.

Припремити подлогу за филе: од хлеба обликовати подлогу за филе, опећи је на плотни до златно-жуте боје и поставити на одговарајући топао тањир (65°C).

Преко подлоге сервирати филе, прилог сложити на други део тањира, све прелити ловачком гарнитуром, а преко филеа ставити коцку бутера уваљану у исечено першуново лишће.

Срнећи филе послужити одмах топао (65°C).

Срнећи фрикандо „печење“ у мадера сосу (1 особа)

Потребне намирнице:

- 250 g меса б/к срне (бут-фрикандо),
- рузмарина и мајчине душице,
- 4 g соли,
- 1 g млевеног бибера,
- 0,5 dl маринаде и друго зачинско биље по потреби.

За мадера сос:

- 0,5 dl еспањола,
- 0,5 dl деми-гласа,
- 0,5 dl вина мадера,
- 20 g џема,
- 5 g шећера,
- 0,1 dl сока од компота,
- 5 g сенфа,
- 10 g лимуна,
- 2 g першуновог лишћа.

Прилог:

- 100 g ловачког качамака,
- 100 g париских кнедли.

Поступак припреме и сервирања:

- срнећи фрикандо извадити из маринаде и просушити кух. убрсом;
- загрејати пећницу на 200°C;
- фрикандо зачинити рузмарином, мајчином душицом, посолити и побиберити и обложити термо-отпорном фолијом;
- пећи око 60 минута (tsr. 84°C);
- скинути фолију и оставити месо да се пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје;

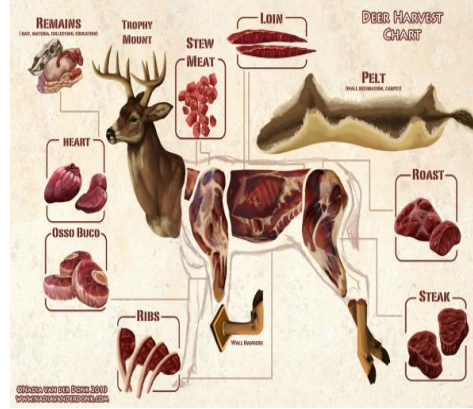
Припремање „мадера соса“:

- у посуду са соком од печења које лагано кува, уз стално мешање додати еспањол, деми-глас, џем, шећер, сенф, сок од компота, сок од лимуна, мадера вино, со и по потреби повезати клајстером;
- мадера сос уз стално мешање кувати пар минута па пропасирати;
- мадера сос треба да је средње, компактне густине, глатке површине, браон боје, пикантног сладуњаво-накиселог укуса са нотом мадера вина.

Сервирање срнећег печења:

- печење исећи на шните, сервирати на одговарајући топао тањир 65°C (-Ф30). **Прилог:**
 - ловачки качамак и париске кнедле сложити на други део тањира и све прелити мадера сосом и посути першуновим лишћем.
- Уз срнеће печење послужити посебно „мадера сос“ у сосијери.





МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

Хвала на пажњи!

др Драган Тешановић, редовни професор