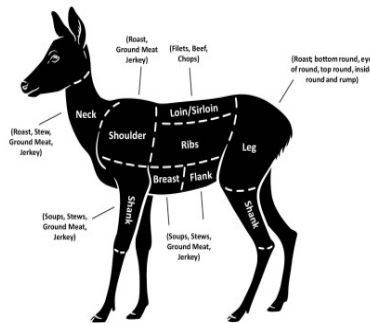




Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ



Предметни професор:
Проф. др Драган Тешановић



МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉЕ СВИЊЕ И ЗЕЦА



ДИВЉА СВИЊА



- **LAT. *SUS SCROFA*** - блиски је рођак домаће свиње.
- **КРУПНА ДИВЉА ЖИВОТИЊА**, која се доста лови јер је бројнија у односу на другу дивљач.
- **ЖЕНКА** опраси 6 до 12 прасади.
- **ПРИПАДА РОДУ ПАПКАРА**, подреду непреживара и породици свиња (*Suidae*).
- **ТЕЛО** релативно кратко са изразитом висином у гребену изнад предњих ногу.
- Вепар достиже дужину до 160 cm, висину до 1 m и тежину до 300 kg.
- **У ПРИРОДИ ЖИВИ** у крдима од неколико грла у зависности од станишта и годишњег доба.
- Природна животна средина су велики шумски комплекси са богатим растињем, шуме храста и букве на хумусном земљишту, плавни терени обрасли меким лишћарима са густом приземном флором и приобални терени уз реке и баре са мочварним биљем.
- **ИДЕАЛНО СТАНИШТЕ ДИВЉЕ СВИЊЕ** је 75% под шумом, остало чине, пашњаци, ритови и друга мочварна подручја.
- **ПЕРИОД ПАРЕЊА** је од септембра до фебруара.
- **ЛОВОСТАЈ** за женке и прасета је од 1. фебруара до 30. јуна.
- **ЛОВОСТАЈ ЗА ДИВЉЕГ ВЕПРА** је од 1. јануара до 30. априла.



ДИВЉА СВИЊА ЈЕ СВАШТОЈЕД, поред хране биљног порекла може појести и животиње које може да савлада, и стрвине.

- **ИСХРАНА** - живот у екосистемима са меким тлом омогућава да снажном њушком да роваре и траже храну.

- **ХРАНУ ТРАЖЕ НОЋУ** у чему им помаже веома изражен њух.

- **НАЈВЕЋИ ДЕО СВОЈИХ ПОТРЕБА У ХРАНЉИВИМ МАТЕРИЈАМА** подмирују путем паше, узимањем разног семења, зељастих биљака и плодова дрвећа (жир, кестен, дивље воће...), коренастих и кртоластих биљака. Ровањем хватају инсекте и њихове ларве, а често се хране ситнијим животињама како би обезбедиле вредне протеине анималног порекла.

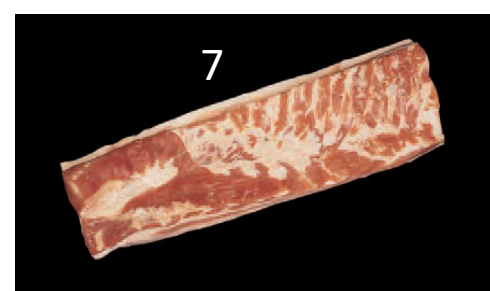
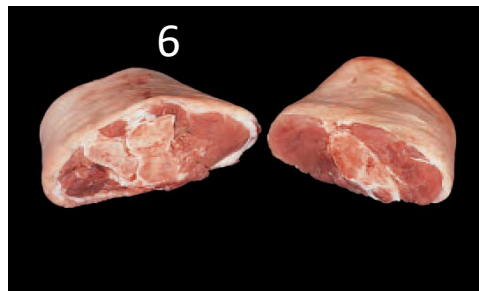
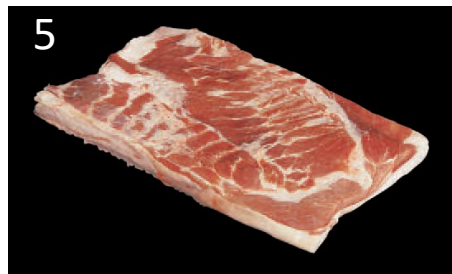
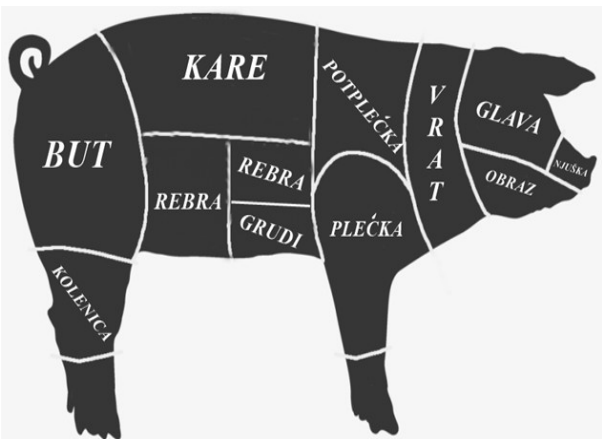
Оваква исхрана обезбеђује јак укус и тамну боју меса.

- **У ЗИМСКОМ ПЕРИОДУ ПРИХРАЊИВАЊЕ** ове врсте дивљачи се обично врши сочном (кромпир, репа и воће...) и концентрованом храном (пасуљ, кукуруз, овас, жир, грашак).

- **ПОЗНАТИЈА ЛОВИШТА ДИВЉЕ СВИЊЕ СУ:** Апатински рит-Апатин, Босут-Шид, Бођански рит-Бач, Делиблатска пешчара-Панчево, Доње Подунавље-Панчево, Јаруге-Нови Бечеј, Камариште-Оџаци, Каракуша-Рума, Карађорђево-Бачка Паланка, Ковиљски рит-Ковиљ, Козара-Бачки Моноштор, Купиник-Пећинци, Кућине-Шид, Стара Тиса и Ајлаш-Жабал, Вршачке планине-Вршац, Неопланта и Горњи Срем-Нови Сад.

ДЕЛОВИ ТРУПА ДОМАЋЕ/ДИВЉЕ СВИЊЕ

Месо дивље свиње обрађује се на идентичан начин као и **МЕСО ДОМАЋЕ СВИЊЕ**



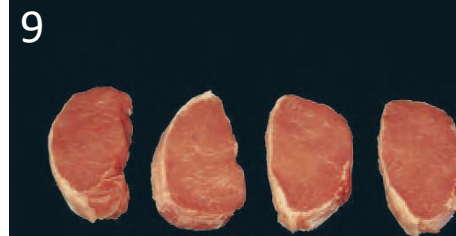
КАТЕГОРИЗАЦИЈА МЕСА СВИЊА:

I категорија: бут (1), слабина са филеом (2)

II категорија: леђа (3), плећка (4), врат и слабина без филеа

III категорија: груди, ребра (5), трбушина (7), коленица и подлактица (6)

ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ЛЕЂА СВИЊЕ/ДИВЉЕ СВИЊЕ



1. Компоненте леђа

2. Леђа од стране потплећке

3. Обрађена леђа са

ребарним костима

4. Леђа са костима

5. Леђа без костију-каре

6. Леђа без костију ролована

7. Комади са костима (од

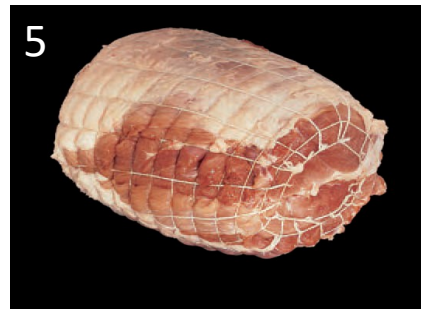
потплећке до слабине)

8. Комади леђа са ребарном

кости

9. Комади леђа без кости

ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА ОСТАЛИХ ДЕЛОВА СВИЊЕ/ДИВЉЕ СВИЊЕ



1. Потплећка сечена на комаде/шницле
2. Буткица и коленица
3. Буткица без коже
4. Сечење на коцке
5. Роловани бут без кости
6. Папци
7. Доњи/маснији део трбушине
8. Горњи део трбушине

ПРИМЕНА ДЕЛОВА ТРУПА ДОМАЋЕ И ДИВЉЕ СВИЊЕ У КУЛИНАРСТВУ

Deo trupa	Gastronomska obrada	Preporučен начин t.o.	Prosečna težina komada divlje svinje
But (sa ili bez kosti)	-bez kožure, može zahtevati dodatnu obradu, - može biti usoljen i odimljen, -na kocke za gotova jela - rolovan, punjen, špikovan	-pečen i sečen se na porcije/tranširan - dinstanje, - kuvanje	3,6 - 4,5 kg
Slabina sa fileom	Stejkovi (T-bone način)	Gril, sotiranje, prženje u plitkoj masnoći	1,8-2,3 kg
Leđa bez kosti	- Medaljoni, - šnicle, - u komadu (vezano)	Grilovanje, pečenje, sotiranje	1,3 – 1,8 kg
Leđa sa kosti	Čopovi, krmnadla	Grilovanje, pečenje, sotiranje	0,9 – 1,3 kg
Svinjski file	Noazeti, Punjen,	grilovanje, pečenje, sotiranje	

ПРИМЕНА ДЕЛОВА ТРУПА ДОМАЋЕ И ДИВЉЕ СВИЊЕ У КУЛИНАРСТВУ

Plećka (bez kosti)	<ul style="list-style-type: none">- Cela plećka, bez kože i kosti,- Rolovana,- Sečena na kocke	<ul style="list-style-type: none">- sporo pečenje,- dinstanje,	1,3 – 2,3 kg
Rebra	<ul style="list-style-type: none">- sa ili bez kostiju- kocke za gotova jela	<ul style="list-style-type: none">- dinstanje	0,4 – 0,9 kg
Trbušna slanina	<ul style="list-style-type: none">- sveža ili usoljena i dimljena- u komadu- sečena na reznjeve- rolovana	<ul style="list-style-type: none">- kombinovana metoda- Pečenje u komadu ukoliko je sveža,- kuvanje	0,9 – 1,3 kg

Гастрономски производи од меса дивље свиње

- Ловачке пихтије са реном
- Пришут од меса дивље свиње
- Печеница од меса дивље свиње
- Суви врат од меса дивље свиње
- Дуготрајна салама од меса дивље свиње
- Кулен од меса дивље свиње
- Суве кобасице од меса дивље свиње
- Ловачки пасуљ од меса дивље свиње у бакрачу
- Гулаш од меса дивље свиње у котлићу
- Паприкаш од дивље свиње са њокама
- Рагу од дивљег вепра са шумским купинама
- Ловачке сармице од рена са киселом павлаком
- Шпикован бут-фрикандо од дивље свиње у ловачком сосу
- Ролована плећка од меса дивље свиње са сосом од боровница
- Ловачка пикантна мућкалица у котлићу



Рагу од дивљег вепра са шумским купинама

Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса од бута или плећке б/к, сечено на коцке 3x3cm
- 0,2 dl уља,
- 50 g црног лука,
- 10 g белог лука,
- 2 g (једна кашичица мајчине душице),
- 200 g гарни букета (исечено на коцкице),
- 1 g белог млевеног бибера,
- 20 g парадајз пиреа,
- 1 лоров лист,
- 2 каранфилића,
- 0,5 dl црвеног вина,
- 100 g мешаних шумских печурака,
- 20 g путера,
- 50 g шумских купина,
- 5 g соли и друго зачинско биље

Поступак припреме:

- месо маринирати са сецканим белим луком, гарни букетом, тимијаном, вином, на темп. (0°C до +4°C) 48 часова.
- месо оштаубовати и сотирати на загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје. Додати црни лук и гарни букет из маринаде, посолити и динстати док поврће не омекша. Након тога додати парадајз пире, лоров лист и каранфилић.
- залити маринадом и месним фондом, поклопити и рагу кувати, на лаганој температури док месо не омекша до 80%.
- додати истовремено сотиране почурке са шумским купинама у рагу. Рагу лагано кувати 15-так минута.



Прилог: Интегрални пиринач

Сервирање:

- рагу сервирати у топлу дубоку ватросталну чинију са интегралним пиринчом и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

Ролована плећка од меса дивље свиње са сосом од боровница

Потребне намирнице за 1 особу:

- 200 g меса од дивље свиње-плећка б/к,
- 0,1 dl уља,
- 100 g мешаног гарни букета,
- 20 g киселих краставчића,
- 30 g црног лука,
- 100 g боровница,
- 0,5 dl црвеног вина,
- 2 dl месног фонда,
- 50 g киселе павлаке,
- 2 g босиљка, 2 g мајчине душице, 2 g першуновог лишћа,
- 10 g сенфа,
- 4 g соли, 1 g млевеног бибера и друго зачинско биље по потреби.



Поступак припреме:

- плећку извадити из маринаде, натрљати је сољу, сенфом, бибером, босиљком, мајчином душицом,
- ножем засећи по везивном ткиву, по средини сложити гарни букет и краставчиће сечено на штапиће, уроловати и увезати гастрономским канапом.
- оштаубовати и опећи са свих страна на умерено-загрејаном уљу (170°C) до златно-браон боје.
- У посуду са плећком додати: ситно исечен црни лук, гарни букет, залити црвеним вином, маринадом, поклопити и динстати плећку у сосу око пола сата.
- налити месним фондом да огрезне, поклопити и ставити у загрејану пећницу (200°C).
- Роловану плећку динстати око 90 минута тј. док не омекша
- На крају додати свеже боровнице и по потреби џем од боровница.

Прилог: париске кнедле

Сервирање:

- са печене роловане плећке одстранити хигијенски канап, потом месо исећи на шните, сложити у одговарајућу топлу чинију (65°C),
- поред меса сервирати париске кнедле и све прелити сосом од шумских боровница.
- Сос од шумских боровница и посебно сервирати у сосијери.

Ловачке кобасице са младим луком и сенфом

Потребне намирнице за 1 особу:

- 100 g меса од бута дивље свиње,
- 100 g меса од бута јелена,
- 50 g суве сланине-ситно исецкане,
- 50 g црног лука-ситно исецканог,
- 10 g белог лука-ситно исецканог,
- 5 g суве црвене паприке (крупно млевене),
- 4 g соли, 1 g млевеног бибера,
- 1 m црева (за пуњење кобасица) и друго зачинско биље по потреби.



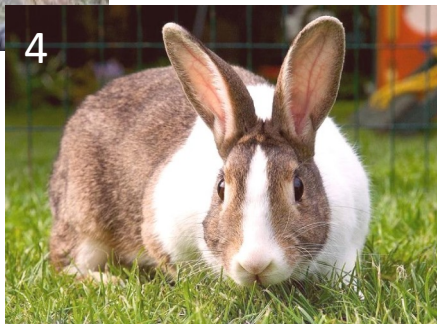
Поступак припреме:

- одлежано месо у маринади исећи на комаде 3 cm x 3 cm,
- посолити и оставити да одлежи пар сати у фрижидеру на температури од 0°C до +4°C.
- Млевење меса: месо самлети на крупну шајбну, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту у фрижидеру 0°C до +4°C.
- После одлежавања, месну масу по потреби још једном самлети.
- Састављање месне масе за ловачке кобасице: саставити и измешати млевено месо, сланину, црвену суву паприку, црни и бели лук и зачинити по укусу.
- Пуњење кобасица: од припремљене месне масе за ловачке кобасице, напунити црева-кобасице (помоћу топа за пуњење кобасица).
- Гриловање т/о на роштиљу: кобасице гриловати на роштиљу на температури 180°C до 220°C до златно-браон боје.

Сервирање:

- кобасице сервирати на топао тањир (65°C),
- поред сложених кобасица сервирати млади лук.
- Сенф посебно сервирати у сосијери.

ДИВЉИ ЗЕЦ



1. ОБИЧАН (ЕВРОПСКИ) ДИВЉИ ЗЕЦ **LAT. LEPUS EUROPAEUS PALLAS** припада породици зечева, сисар, биљојед, глодар, и припада подреду двозупци.

Зец је најбројнија длакава дивљач.

ТЕЛО ЗЕЦА ЈЕ збијено и чврсто, обрасло густом вунастом длаком, сивкасто по леђима и бело по трбуху.

ДУЖИНА ТЕЛА је око 65 cm са просечном тежином око 4 kg.

ЛОВНА СЕЗОНА према подацима НП „Србијашуме“ на зечеве је од 1.09. до 29.02.

ПОТРЕБЕ ДИВЉЕГ ЗЕЦА ЗА ХРАНОМ су доста сличне потребама домаћих кунића, јер спада у глодаре биљојед.

Радо се задржава на њивама под репом, шаргарепом, купусом и другим културама. За прехрањивање зечева углавном се користи врло квалитетно сено луцерке и детелине, репа, купус, кељ и лисник.

2. АЛПСКИ ЗЕЦ (LEPUS TIMIDUS) се користи за гастрономске специјалитете поред обичног зеца и дивљи кунић.

АЛПСКИ ЗЕЦ ЈЕ ПОЗНАТ И ПОД ИМЕНОМ „БЕЛИ ЗЕЦ“, има краће уши и дуже задње ноге од обичног зеца.

ХРАНИ СЕ разним травама, корењем и пупољцима чиме праве штету шумском растињу.

3. ДИВЉИ КУНИЋ (ORYCTOLAGUS CUNICULUS) сличан је обичном зецу, али је нешто мањи, има краће уши и округлу главу. Већ са 5 месеци је полно зрео, а храни се идентично као и обични зец.

Дивљи кунић припада породици зечева.

4. ДОМАЋИ КУНИЋ се више користи за припремање гастро-производа.

Крзно му је бело, сиво или шарено. Припрема се врло млад и то од три до три и по месеца. Лако се распознаје по кратком врату, јаким коленима и гипким ногама.

Месо кунића је бело, мекано, мање масније чак и од младе пилетине и лако је сварљиво.

ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА МЕСА ДИВЉЕГ ЗЕЦА



- Гастрономска обрада трупа зеца је слична обради трупа пилета.

1. Труп зеца
2. Одвајање задњих ногу коришћењем малог ножа за одкошћавање.
3. Одвајање врата.
4. Одвајање предњих ногу у природном пресеку зглоба.
5. Пресек грудне кости ради лакшег одвајања меса са кости ребара.
6. Коришћењем куварског ножа са јачим сечивом или мале сатаре одвојити карличне кости пресеком код последњег пршљена.
7. Одвојени делови трупа.

ПРИМЕНА ДЕЛОВА ТРУПА ЗЕЦА У КУЛИНАРСТВУ

Deo trupa	Opis	Preporučen način pripreme	Prosečna veličina
Ceo zec (mladi – brojler)	Ceo trup sa iznutricama	Pečenje, dinstanje, kuvanje	0,9-1,8 kg
Noge (prednje/zadnje)	Mogu zahtevati dodatno otkoštavanje	Pečenje, grilovanjem, dinstanje, punjenje	2 kom (do 300g)
Leđa sa rebrima	Sa kostima, zahtevaju otkoštavanje	Grilovanje, pečenje, sotiranje	2 kom (do 200g)

Гастрономски производи од меса дивљег зеца

- Паштета од зеца са белим тартуфима
- Зечија деликатесна салата са аронијом
- Супа од зеца са кнедлама од гриза
- Ловачка чорба од меса зеца
- Кувана зечетина у поврћу и супи са реном
- Паприкаш од зеца у котлићу са париским кнедлама
- Зечији гулаш у бакрачу са шумарским качамаком
- Рагу од зеца са сувим шљивама
- Печен зец у „пикант сосу“ са црвеним купусом
- Ролован зец са сосом од шумских јагода
- Шпикована леђа од зеца на ловачки начин
- Пљескавица од меса зеца на кајмаку
- Зечије ловачке кобасице на роштиљу са младим луком



Паштета од зеца са белим тартуфима (1 особа)

Потребне намирнице:

- 200 g куваног меса од зеца (скувати месо од зеца са гарни букетом и одвојити од костију),
- 5 g белих тартуфа,
- 20 g суве сланине (исецкати на коцкице),
- 2 dl неутралне павлаке,
- 1 dl фонда од дивљачи или аспика,
- 1 dl „порто“ вина,
- 2 g соли,
- 1 g паштетног гевирца,
- 1 g белог млевеног бибера,
- 5 g сенфа,
- 2 g першуна и друго зачинско биље.



Поступак припреме:

- припремљене намирнице заједно пасирати пасир машином (процесором).
- постепено додавати фонд или темпиран аспик до жељене густине,
- дотерати укус тартуфима, паштетним гевецом, порто вином, по потреби посолити и зачинити, млевеним бибером, сецканим першуновим лишћем, сенфом и другим зачинским биљем.
- паштету пунити у жељене шофроадиране декорисане форме. - - Напуњене форме оставити у фрижидеру (0°C до +4°C) да се охладе-стабилизују.

Сервирање:

- паштету од зеца са тартуфима сервирати на хладном тањиру (4°C), на обликованој подлози од руколе, или на крутону од препеченог хлеба.
- Преко салате посути тартуфе.
- Печен врућ тост сервирати у платненој салвети.
- Обликован маслац посебно сервирати на леду у фингерболи.

Ловачка чорба од меса зеца (1 особа)

Потребне намирнице:

- 200 g меса зеца б/к
- 20 g суве сланине исећи на ситне коцкице,
- 50 g гарни букета исећи на коцкице,
- 20 g црног лука ситно исећи,
- 20 g шунке ситно исечене,
- 0,2 dl белог вина,
- 0,2 dl уља,
- 4 g соли,
- 1 g млевеног бибера,
- 1 g љуте алеве паприке,
- 5 g брашна,
- 4 dl месног фонда од дивљачи..

За легир:

- 0,5 dl киселе павлаке,
- 1 тврдо кувано жуманаце (20 g),
- 2 g мирођије,
- 2 g першуновог лишћа.

Поступак припреме:

- маринирано месо зеца исећи на 2x2 цм.коцкице.
- на умерено загрејаном уљу сотирати црни лук, до златно-жуте боје, додати сланину и шунку, гарни букет и наставити са сотирањем, потом додати месо, а када месо пусти сокове додати млевени бибер, вино, со и наставити са донстатањем уз стално доливање месног фонда.
- Када месо омекша, смањити температуру грејног тела и наставити са лаганим кувањем око један сат.

Повезивање и зачињавање ловачке чорбе од меса зеца:

- ловачку чорбу повезати црвеном запршком и кратко прокувати како би се неутралисао мирис брашна.

Припремање легира: саставити киселу павлаку, тврдо кувана стругана жуманца, ситно исечену мирођију и першуново лишће.



Сервирање ловачке зечије чорбе:

- ловачку чорбу од меса зеца, сервирати топлу (85°C) у одговарајућу топлу чинију, легирати и одмах послужити.

Печен зец у „пикант сосу“ са црвеним купусом (2 особе)

Потребне намирнице:

- 400 g меса зеца (један цео млади зец),
 - 20 g медвеђе масти,
 - 20 g шумског меда,
 - једна кашичица рузмарина и мајчине душице,
 - 4 g соли,
 - 1 g млевеног бибера,
 - 0,5 dl маринаде
- и друго зачинско биље по потреби.

За пикант сос:

- 20 g боровнице,
- 2 зрна клеке,
- 20 g киселих краставчића,
- 20 g свеже цвекле,
- 20g ситних печурака (1 cm x 1 cm, ситирати на маслацу, налити 1 dl мадера сосом и зачинити).

Прилог: 200 g динстаног црвеног купуса

Сервирање:

- печеног зеца исећи на одговарајуће комаде и сложити на топао тањир (65°C).
- Динстан црвени купус сложити на други део тањира.
- Све прелити пикант сосом и посути першуновим лишћем.
- Посебно у сосијери сервирати топао „пикант сос“.

Поступак припреме:

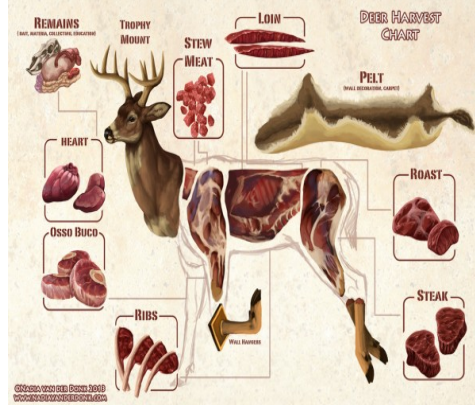
- извадити из маринаде целог зеца и утробу зеца премазати медвеђом машћу и медом, зачинити рузмарином, мајчином душицом, млевеним бибером и посолити.
- загрејати пећницу на 200°C.
- спољни део зеца премазати медвеђом машћу, обложити термоотпорном фолијом и ставити у ђувеч за печење.
- ђувеч са зецом пећи око један сат. Помоћу термометра проверити да ли је месо зеца печено (tsr. 84°C).
- скинути фолију и оставити да се месо зеца пече док корице не постану хрскаве до златно-браон боје.

Припремање пикант соса:

- на маслацу сотирати коцкице цвекле, краставчиће и ситне шампињоне.
- додати боровнице и зрнца клеке, налити мадера сосом, зачинити першуновим лишћем и зачинским миришљавим биљем и још мало крчкати.

Прилог: припремити динстан црвени купус са киселим јабукама.





МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

Хвала на пажњи!

др Драган Тешановић, редовни професор