



Šmidrkal
Specialista na zvěřinu

Zvěřina



EXPERTI NA ZVĚŘINOVÉ MASO ŠMIDRKAL



polečnost Šmidrkal byla založena v roce 1990 panem Zdeňkem Šmidrkalem. Od té doby doznala mnoha změn – došlo k rozšíření sortimentu zboží, modernizaci provozu, otevření dalších prodejen a také ke spuštění provozu na zpracování zvěřiny. V současné době se specializujeme na výkup, zpracování a prodej zvěřiny.

Co ale zůstalo neměnnou konstantou, je kvalita a čerstvost nabízeného zboží. A především vysoká úroveň služeb, které poskytujeme našim zákazníkům. Díky tomu se těšíme přízni spokojených a nám věrných zákazníků, které si velice vážíme.

Věříme, že i nadále budou naše služby a zboží, díky své úrovni a kvalitě, oslovovat současné i nové zákazníky.



Šmidrkal
Specialista na zvěřinu

PROČ ZVĚŘINU ŠMIDRKAL?

JSME PROFESIONÁLOVÉ, CO ROZUMÍ SVÉMU ŘEMESLU



100% KVALITA, ČERSTVOST A PRECIZNÍ ÚPRAVA



INVIDUÁLNÍ PŘÍSTUP



RODINNÁ FIRMA S 15 LETY ZKUŠENOSTÍ



ZVĚŘINU DOVÁŽÍME AŽ DO DOMU V SOULADU
S LEGISLATIVOU EU, NA SUCHÉM LEDU SAMI NEBO POMOCÍ
SMLUVNÍCH PARTNERŮ.



Kategorie Zvěřiny

PRO NAŠE ZÁKAZNÍKY NABÍZÍME ZVĚŘINU
V NÁSLEDUJÍCÍCH ŘADÁCH:

Silver edition

Produktová řada určena konečným spotřebitelem. Jedná se o kvalitní zvěřinu s ručním opracováním zaměřeným na speciální kuchyňskou úpravu.

Garantujeme:

- ✦ Výběr kusů mimo období říje.
- ✦ Kontrolujeme dobu a stav zrání zvěřiny.
- ✦ Vysokou kvalitu ručního opracování.
- ✦ Maximálně 2 kusy v balíčku.
- ✦ Takzvané bezezbytkové a bezořezové zpracování v kuchyňské úpravě.

Gold edition

Produktová řada určena konečným spotřebitelem, zákazníkům podnikové prodejny a e-shopu.

Jedná se o zvěřinu vysoké kvality výhradně s ručním opracováním Gold edition zaměřeným na speciální kuchyňskou úpravu.

Garantujeme:

- ✦ Výběr kusů mimo období říje.
- ✦ Výběr mladých kusů do 3 let.
- ✦ Optimální dobu zrání.
- ✦ Nejvyšší kvalitu opracování.
- ✦ Maximálně 2 kusy zvěřiny v balíčku z téhož kusu zvěře.
- ✦ Balení cca 1,5 kg.

astro edition

Produktová řada připravena speciálně pro gastro průmysl. Jedná se o velmi kvalitní zvěřinu s ručním opracováním, šalováním a strojním odblaněním. Zpracování je zacíleno na speciální bezořezovou kuchyňskou úpravu.

Garantujeme:

- ✦ Původ masa Česká republika.
- ✦ Optimální dobu zrání.
- ✦ Vysoká kvalita ručního opracování.
- ✦ Strojní odblanění.
- ✦ Balení cca 2,5 – 6,5 kg.

Víte že...

- ✦ Zvěř pochází z východočeských honiteb, oborních chovů a nemalou část dovážíme z vojenských újezdů. O zvěřině z těchto prostor lze říci, že se jedná o biopotravinu, protože zde zvěř žije min. na 40.000 ha pozemků obhospodařovaných bez použití jakýchkoli chemických hnojiv a prostředků.



astro exclusive edition

Je výběrová řada zvěřiny v nejvyšší kvalitě, jejíž výběr, zrání, zpracování a úprava podléhá postupům, které si firma Šmidrkal přísně střeží jako svoje know-how získané 15 lety zkušeností a vývoje.

Výběr vhodných kusů provádí speciálně školený odborník s dlouholetou praxí v oboru zpracování zvěřiny a také gastronomie. Rozhoduje se jak na základě vlastního smyslového hodnocení, tak na základě naměřených hodnot kvality zvěřiny i doložených údajů zaznamenaných již samotným lovcem. Tato produktová řada je tvořena výhradně zvěřinou z mladých kusů do 3 let stáří a samičího pohlaví. Věnujeme zde maximální péči jak extra zpracování ve výrobě, tak kontrolovaným zráním. Zpracování samozřejmě nesmí překročit přísné limity stanovené v systému a také specifikace určené pro výrobky nejvyšší produktové řady exclusive.

Proces zrání a uležení trvá několik dní až týdnů, podle druhu zvěře a konkrétních parametrů naměřených u vybraného kusu zvěře. Ve zracích boxech se pak nastaví tzv. mapa procesů, podle které se v nich následně v určitý konkrétní čas

mění podmínky zrání. Mezi hlavní regulované parametry se nastavují např. hodnoty vlhkosti, teploty a intenzity proudění vzduchu atd... V průběhu procesu se provádí několikrát měření a kontrola stavu.

Cílem je, abychom svým zákazníkům z řad profesionálů a kulinářských elit umožnili ve svém umění maximálně využít jedinečnou strukturu a úžasné chuťové vlastnosti správně vyzrálé zvěřiny z výběrových kusů. Tato řada je ideální volbou zvěřiny pro opravdové znalce a fajnšmekry v oboru.

Garantujeme:

- ✦ Zvěřinu té nejvyšší jakosti z kusů do 3 let stáří.
- ✦ Původ masa ze samičích kusů.
- ✦ Ideální dobu zrání selektivně pro jednotlivé druhy zvěřiny.
- ✦ Výjimečnou kvalitu ručního opracování v celém výrobním procesu.
- ✦ Výběr kusů s ideálním nástřelem.
- ✦ Zaručený poměr mas u výběrové řady gulášů "exclusive" 10= hřbet, 20% kýta, 20% plec, 30% krk, 10% hrudí, 10% kliška.
- ✦ Balení cca 3 kg.



exclusive edition

Je výběrová řada zvěřiny v nejvyšší kvalitě určená konečným spotřebitelům. Do každého kousku zvěřiny jsme vložili veškerý svůj um, precizi a zkušenosti, které jsme se po mnoho let ve své praxi získávali. Její specifikace je totožná s řadou gastro exclusive s tím rozdílem, že je zde voleno menší balení, či kalibr. V jednom kalibrovaném balíčku mohou být maximálně 2 kusy zvěřiny z téhož kusu zvěře.

Garantujeme:

- ✦ Zvěřinu té nejvyšší jakosti z kusů do 3 let stáří.
- ✦ Původ masa ze samičích kusů.
- ✦ Ideální dobu zrání selektivně pro jednotlivé druhy zvěřiny.

- ✦ Výjimečnou kvalitu ručního opracování v celém výrobním procesu.
- ✦ Výběr kusů s ideálním nástřelem.
- ✦ Zaručený poměr mas u výběrové řady gulášů "exclusive" 10= hřbet, 20% kýta, 20% plec, 30% krk, 10% hrudí, 10% kliška.
- ✦ Balení cca 1,5 kg

U řady exclusive se mimo ručního opracování nejvyšší kvality a garantovaného původu zvěře ze samičích kusů a do 3 let věku zabýváme také ideálním vyzráním zvěřiny popsaným u produktové řady Gastro exclusive edition.

Jelen lesní

Jelen je řazen do čeledi jelenovitých, která čítá několik poddruhů jako např. jelena skandinávského, korsického, iberského, skotského, západního, karpatského.

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády

Náš jelen lesní je naší nejhodnotnější trofejovou zvěří a je označován za krále lesů. Dosahuje hmotnosti až 180 kg, laň 90 kg. Žije v rozsáhlých lesích od nížinných luk až po horní hranici lesa. Jeho potravou jsou různé trávy a byliny, listy keřů a dřevin, z plodů zejména žaludy, bukvice, kaštiny a jeřabiny. Jelení říje probíhá od poloviny září do poloviny října na tzv. říjištích, kam za laněmi přicházejí jeleni často až desítky kilometrů. V době říje se jeleni ozývají trubením. Mimo říji žijí jeleni v oddělených tlupách, přestárlí jedinci osaměle. Tlupu holé zvěře (laní s kolouchy) vodí vždy tzv. vedoucí laň. Laň je těžká 33 až 34 týdnů.

Koncem května a v červnu rodí zpravidla po jednom kolouchovi. Ihned po narození nutí laň koloucha opustit místo zrození. Stáří lze určit u živé zvěře podle vzhledu a držení těla, u ulovené zvěře podle úbrusu stoliček, řezáků a dalších metod.


Výjimečnost jelení zvěřiny

- * Jelení maso je tmavé, jadrné, červenohnědé barvy, středně vláknité, libové a lehce stravitelné. Má pevnější strukturu.
- * Nejvíce ceněné je maso mladých kusů ve věku 1-3 roků.
- * Zvěřina starších kusů je silná, více aromatická s hrubším vláknem oblíbená hlavně v jižní Evropě, kam také tyto naše výrobky vyvážíme.





Jelen lesní **Kýta BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **298 Kč/kg**

 gastro exclusive **368 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Jelení kýta je složena z několika šálů. Jedná se o vrchní šál, ořech, květovku s květovou špičkou, spodní šál, válec a karabáček. Tyto svaly se nachází na zadním běhu zvěře. Pnou se od pánevní kosti, obepínají stehenní kost, kolenní kloub a holení kost. Na nártní kosti je upnuta pouze kliška, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s dlouhými hrubšími vlákny, pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro jelení zvěřinu.

Jelení kýta má na těle zvěře největší svalové zastoupení. Nabízíme ji výhradně v odblaněném stavu a bez kosti, ve kterém je vhodná ke všem úpravám.



Jelen lesní **Maso na guláš**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **168 Kč/kg**

 gastro exclusive **198 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Jelení maso na guláš má své nenahraditelné místo v nabízeném sortimentu, přestože se nejedná o celistvý sval zvěře. Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná se například o části krku, plecí, klišek, hrudí, ale i kýty či hřbetu. Např. u výrobkové řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu, perfektně opracované a odblaněné. Tyto směsi se dají dobře použít na pečení atd.



Jelen lesní **Plec BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **208 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Na zápěstní kosti je upnuta pouze kliška, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s hrubšími vlákny, pevnou strukturou, barvou tmavě červenou a vůní typickou pro jelení zvěřinu. Ze stokilového jelena vytěžíme cca 12 kg exklusivně opracovaných plecí.

Je vhodná ke všem úpravám, mimo grilování a minetek. Její vlastnosti naopak velmi oceníte při přípravě vynikajícího guláše, ragú, masových směsí, zvěřinových omáček, paštik, při vaření či dušení. Pro svoje specifické vlastnosti a velmi příznivou cenu je mezi zákazníky velmi oblíbená.



Jelen lesní **Žebra**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **168 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Zvěřina kterou označujeme jako jelení žebra, jsou svaly, které pokrývají hrudní koš zvěře, převážně hrudí a žebra. V případě mladých laní, které pro tento účel speciálně vybíráme, se jedná o libovou zvěřinu s hrubšími a delšími vlákny a pevnou strukturou. Pro přípravu tohoto výrobku preferujeme žeberní plát výhradně z laní mezi 60 až 75 kg. Z 60 kg těžké laně vytěžíme cca 3,4 kg exklusivně opracovaných žeberních plátů.

Jsou vhodná především pro přípravu vynikajících rolád. Dále pak jejich vlastnosti můžeme ocenit také při přípravě guláše, výborných masových směsí, zvěřinových omáček a paštik.



Jelen lesní **Hřbet BK**

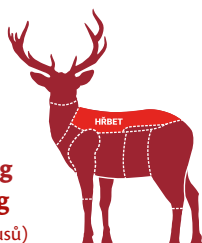
 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **488 Kč/kg**

 gastro exclusive **598 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Jelení hřbet je po panenkách druhou nejcennější částí jelení zvěřiny a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Ze 100 kg jelení zvěře máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 2,7 kg jednoho.

Hřbet je vhodný ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Pokud krájíme steak, řízečky atd., tak napříč svalovými vlákny. Při pečení vcelku neodstraňujeme spodní blánu, aby maso zůstalo křehké a šťavnaté. Při minutkových úpravách doporučujeme spodní blánu odstranit. Z dalších úprav můžeme doporučit grilování, smažení a uzení.



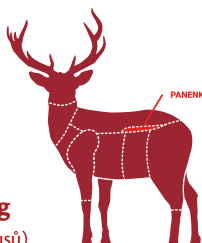
Jelen lesní **Panenka**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **488 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Jelení svíčková je vnitřní sval upnutý k bederní páteři. Vzhledem ke svým vlastnostem jsou právě jelení panenky nejcenějším kusem zvěřiny na jelenovi. Ze 100 kg kusu získáte pouze dva šály o celkové váze 1,6 kg. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejméně namáhaný sval zvěře, mají panenky extrémně jemnou strukturu vláken, kterou nejlépe využijeme při minutkových úpravách a na grilu.

Samozřejmě vynikající kulinářský zážitek si dopřejete také při pečení vcelku, smažením medailonků na pánvi či realizací jiného z doporučených receptů.

JELENÍ ROLÁDA S VEJCI

Co budete potřebovat?

- 1 kg jelení kýty BK
(*Jelen lesní* - Kýta BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



JELNÍ MEDAILONKY S HOUBAMI

Co budete potřebovat?

- 500 g jelení panenské svíčkové
(*Jelen lesní* - Panenka)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Grilování Pečení



JELENÍ PLEC NA VÍNĚ

Co budete potřebovat?

- 600 – 800 g jelení plece BK
(*Jelen lesní* - Plec BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



JLENÍ KÝTA NA MEDU

Co budete potřebovat?

- 1 kg jelení kýty bez kosti
(*Jelen lesní* - Kýta BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Dušení



Pečení

Víte že...

* Zpracování zvěřiny je prováděno podle přísných hygienických a veterinárních norem s důrazem na vysokou kvalitu opracování dle provozních řádů a nastavených vysokých standardů společnosti Šmidrkal. Ve výrobě jsou používány výhradně nové stroje a pracovní pomůcky. Na zpracování se podílejí odborní pracovníci.



Jelen sika



Čechách žijí dva poddruhy jelena siky.

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády

Sika Dibowského (mandžuský), který dorůstá váhy 60-80 kg. Původem je z Korey, u nás chovaný pouze jako oborní zvěř.

Sika japonský je dnes velmi rozšířený ve volné přírodě. Jeho původní domovinou je Japonsko. Je menšího vzrůstu, váží okolo 35 – 60 kg. Jedná se o zvěř poměrně skromnou, v pastvě si nevybírá. U nás velmi dobře snáší i nejtvrďší klimatické podmínky. Dosahuje zde dobrých trofejí a výzkumy ukazují na jeho vysokou rezistenci vůči všem parazitům. Říje siky probíhá později – od poloviny října do poloviny listopadu. Jeleni sika se ozývají dlouhým a dosti pronikavým hvízdáním. U siky je prokázána hybridizace, kdy jelen sika pokládá laň jelena evropského a přichází na svět kříženec, jehož četnost je velmi nízká, avšak narůstá.

Kdo jelena siku ještě neochutnal, měl by tak učinit právě nyní, protože většina myslivců zastává názor, že sika jim chutná ze spárkaté zvěře nejvíce. Nemluvě o čerstvém tataráčku z panek či hřbetu.

Výjimečnost jelení zvěřiny

- * Zvěřina z jelena siky je tmavší než z jelena evropského (lesního), má jemnější vlákno i jemnější jelení chuť.
- * Vyznačuje se také tím, že na rozdíl od jelena evropského, zvěřina ze siky uloveného v době říje není cítit jelením prkem.
- * Svaly jelena siky jsou zpravidla potaženy vrstvou loje od 3 do 7 mm podle období a přístupu ke kvalitní paši. Jsou proto náročnější na odblanění.





Jelen sika
Kýta BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro 308 Kč/kg

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Sičí kýta je složena z několika šálů. Jedná se o vrchní šál, ořech, květovku s květovou špičkou, spodní šál, válec a karabáček. Pnou se od pánevní kosti, obepínají stehenní kost, kolenní kloub a holení kost. Na nártní kosti je upnuta pouze klížka, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s delšími vlákny, pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro sičí zvěřinu.

Kýta jako celek má na těle zvěře největší svalové zastoupení. Nabízíme ji výhradně v odblaněném stavu, ve kterém je vhodná ke všem úpravám, od steaků, medailonků, řízečků, až po pečení, uzení a přípravu gulášů.



Jelen sika

Maso na guláš - výběr

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro 168 Kč/kg

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Má své nenahraditelné místo v nabízeném sortimentu, přestože se nejedná o celistvý sval zvěře. Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná například o části krku, plecí, klížek, hrudí, ale i kýty či hřbetu. Například výrobkové řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu, perfektně opracované a odblaněné. Tyto směsi se dají dobře použít i na pečení atd.



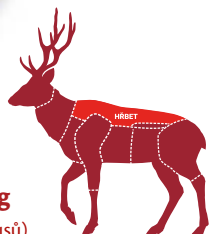
Jelen sika
Hřbet BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro 498 Kč/kg

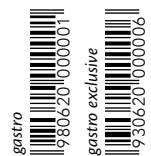
(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Sičí hřbet se skládá ze dvou šálů, které obepínají páteř od posledního krčního obratle po křížovou kost. Jelení hřbet je po panenkách druhou nejceněnější částí jelení zvěřiny a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti.

Sičí hřbet je opravdovou delikatesou. Z 50 kg kusu máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 1,5 kg jednoho. Maso je pevné, jemné, křehké, tmavě červené barvy a intenzivní chuti. Hřbet je vhodný ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Při pečení vcelku neodstraňujeme spodní blánu, aby maso zůstalo křehké a šťavnaté. Více na webu.



Jelen sika Plec BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **208 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Sičí plec je stejně jako kýta složena z několika šálů. Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Obepínají lopatku, ramenní kost a předloketní kost. Na záprstní kosti je upnuta pouze kliška, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s hrubšími vlákny, pevnou strukturou, barvou červenohnědou a vůní typickou pro sičí zvěřinu.

Ze 50 kg těžkého jelena vytěžíme cca 6,2 kg exklusivně opracovaných plecí. Nabízíme je výhradně v odblaněném stavu, v úpravě exclusive a bez kosti. Je vhodná ke všem úpravám mimo grilování a minetek. *Více na webu.*



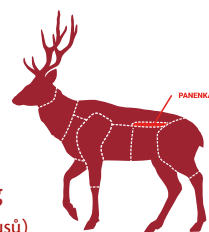
Jelen sika Panenka

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **498 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Sičí svíce jsou vnitřní svaly upnuté k bederní páteři. Vzhledem ke svým vlastnostem jsou právem panenky nejcennějším kusem zvěřiny na jelenovi. Z 60 kg kusu získáte pouze dva šály o celkové váze 1 kg. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejméně namáhaný sval zvěře, mají panenky extrémně jemnou strukturu vláken, kterou nejlépe využijeme při minutkových úpravách a na grilu. Jedná se o zvěřinu křehkou, šťavnatou, středně aromatickou a vysoce delikatesní.

Samozřejmě vynikající kulinářský zážitek si dopřejete také úpravou pečením vcelku, smažením medailonků na pánvi či realizací jiného z doporučených receptů.



Víno

Cheval de Katarzyna 2019

Analytika: Cukr 1,9 g, kyseliny 4,5 g, alkohol 13,0 %

Červené pozdní sběr, 2019, suché.

Katarzyna Estate, Bulharsko, Cabernet Sauvignon.

gastro **238 Kč/ks**

Více na webu:

Víno intenzivní červené barvy s fialovými odlesky. Vůně zralého černého rybízu, koření, kůže a kouře. V chuti je výrazně ovocitě, tělnatě, harmonické a plné s dlouhotrvajícím závěrem.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Červená vína II.

Středně plná vína s jemným taninem a krátkým zráním v dřevěném sudu. Jsou ideální ve stáří 2 až 4 roky. V chuti je ovocnost výraznější a delší, přesto jsou vína spíše jemnější a elegantní. Perfektní jsou vína z Moravy odrůd Frankovka, Svatovavřínecké, André a Rulandské modré.

Podobným stylem se vyznačují vína ze severu Itálie odrůd Dolcetto d'Alba a Barbera d'Alba, základní Chianti Classico a také vína z Bulharska.

VÁNOČNÍ JELENÍ SVÍČKOVÁ

Co budete potřebovat?

- 1 kg jeleního hřbetu
(*Jelen sika* - Hřbet BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



PIKANTNÍ JELENÍ GULÁŠEK

Co budete potřebovat?

- 600 g jeleního masa na guláš
(*Jelen sika* - Maso na guláš)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



JELENÍ ŠPÍZY

Co budete potřebovat?

- 400 g panenky Jelená sika
(*Jelen sika* - Panenka)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Grilování



Ke zvěřině
doporučujeme
kvalitní víno...

* Tepelná úprava zvěřiny,
použité hlavní suroviny
a způsob podávání dávají
pokrmu určitý projev.
Výsledná „tvář pokrmu“ je
to, k čemu vybíráme víno.
Ne ke zvěřině, ne k příloze
nebo ke koření, ale k celku
jako takovému.

Srniec obecný

Je naší nejrozšířenější původní zvěří spárkatou.

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády

Letní srst u srnce má světle rezavou barvu. V září až říjnu však srnčí zvěř přebarvuje do tzv. zimní srsti, která je hustá a má šedohnědou srst s bílým obřítkem. Vhodným prostředím pro jeho život jsou nížiny, listnaté nebo smíšené lesy s bohatým podrostem a možností výběru různorodé potravy.

Srnčí zvěř řadíme mezi okusovače, což znamená, že velkou částí jeho potravy jsou pupeny a mladé lístky mnoha druhů rostlin, které okusuje. Je zvěří teritoriální, stálou a věrnou místu narození. Srnčí říje začíná v polovině července a trvá do poloviny srpna.

U srnčí zvěře je zajímavostí tzv. utajená březost, kdy na přelomu července a srpna se oplodní vajíčko, které se ale začne vyvíjet až v prosinci. Březost celkem trvá tedy 38 – 40 týdnů. Srna rodí v květnu až červnu jedno i dvě srnčata.

Výjimečnost srnčí zvěřiny

- * Srnčí zvěřina je velmi specifická a doslova ničím nenahraditelná. Pro její chuť, jemnost a doslova ušlechtilost si ji ani amatér nemůže s ničím splést.
- * Staré hospodyňky říkávaly, že podle vůně srnčí zvěřiny poznají, na které záhumence srnec vyrostl a žil.
- * Srnec je okusovač, svoji potravu si pečlivě vybírá a převahu jeho potravy tvoří desítky bylin, které se pak zapisují do vůně jeho zvěřiny.





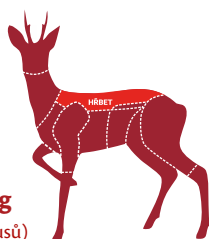
Srniec obecný
Hřbet BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **598 Kč/kg**

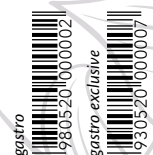
(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Srňčí hřbet se dá péct celý s kostí, protože jeho váha málokdy překračuje 3 kg a délka 50 cm. Po panenkách je druhou nejcennější částí srňčí zvěřiny a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Jedná se o luxusní záležitost. Po vykostění máme z 15 kg srnce k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 0,65 kg jednoho.

Maso je velmi jemné, křehké, tmavě červené barvy a intenzivní srňčí chuti. Hřbet je vhodný ke všem úpravám. Nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Pokud krájíme medailonky, řízečky atd., tak napříč svařovými vlákny. *Více na webu.*



Srniec obecný
Maso na guláš - výběr

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **188 Kč/kg**

gastro exclusive **218 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Má své nenahraditelné místo v nabízeném sortimentu, přestože se nejedná o celistvý sval zvěře. Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná například o části krku, plecí, klížek, hrudí ale i kýty či hřbetu. Například u výrobové řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu perfektně opracované a odblaněné. Tyto směsi se dají dobře použít i na pečení atd.



Srniec obecný
Kýta BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **408 Kč/kg**

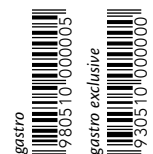
(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Kýta je složena z několika šálů. Jedná se o vrchní šál, ořech, květovku s květovou špičkou, spodní šál, válec a karabáček. Pnou se od pánevní kosti, obepínají stehenní kost, kolenní kloub a holení kost. Na nártní kosti je upnuta pouze klížka, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s delšími vlákny, pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro srňčí zvěřinu.

Kýta jako celek má na těle zvěře největší svalové zastoupení. Nabízíme ji výhradně v odblaněném stavu, ve kterém je vhodná ke všem úpravám, od steaků, medailonků, řízečků, až po pečení, uzení a přípravu gulášů.



Srniec obecný **Plec BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **218 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Plec je stejně jako kýta složena z několika šálů. Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Obepínají lopatku, ramenní kost, a předloketní kost. Na záprstní kosti je upnuta pouze kliška, kterou řadíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s hrubšími vlákny, pevnou strukturou, barvou červenohnědou a vůní typickou pro srnčí zvěřinu.

Z 15 kg srnce vytěžíme pouze 1,3 kg exclusivně opracovaných plecí. Nabízíme je výhradně v odblaněném stavu, v úpravě exclusive a bez kosti. Je vhodná ke všem úpravám mimo grilování a minetek. *Více na webu.*



Srniec obecný **Panenka**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **598 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Srnčí svíce jsou vnitřní svaly upnuté k bederní páteři. Vzhledem ke svým vlastnostem jsou právem panenky nejcennějším kusem zvěřiny na srnci. Z 15 kg kusu získáte pouze dva šály o celkové váze 0,17 kg. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejméně namáhaný sval zvěře, mají panenky extrémně jemnou strukturu vláken, kterou nejlépe využijeme při minutkových úpravách a na grilu. Jedná se o zvěřinu křehkou, šťavnatou, středně aromatickou a vysoce delikatesní.

Samozřejmě vynikající kulinářský zážitek si dopřejete také úpravou pečením vcelku, smažením medailonků na pánvi či realizací jiného z doporučených receptů.



Víno

Enira Nieperg Selection 2017 Bessa Valley

 Analytika: Cukr 2,2 g, kyseliny 5 g, alkohol 14 %.

Kupáž francouzských odrůd Merlot 82%, Syrah 12%, Petit Verdot 4% a Cabernet Sauvignon 2%

 **258 Kč/ks**

Více na webu:

Toto víno leželo jeden rok na francouzských sudech. Barva je živá s intenzivní granátovými tóny. Ve vůni jsou cítit třešně, vanilky a sušené ovoce. Chuť je dobře strukturovaná se sametovými taniny a s vůní ořechů a lesních plodů. Více na webu.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Červená vína IV.

Sem patří výjimečná, speciální a unikátní vína pro zvláštní příležitosti či k jedinečné surovině. Vína jsou komplexní, bohatá, silná, dlouhověká a pocházejí z těch nejlepších vinařských oblastí světa.

Jedná se o výběry z nejlepších vinic a poloh od nejlepších vinařů. Z francouzských oblastí můžeme jmenovat Bordeaux, Bourgogne a Côtes du Rhône, dále italské Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco a Amarone della Valpolicella.

MLETÉ SRNČÍ BIFTEČKY V RAJSKÉ OMÁČCE

Co budete potřebovat?

- 500 g srnčí zvěřiny
(**Srnec** - plec, krk, ořez)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



GRIOVANÁ SRNČÍ PANENKA

Co budete potřebovat?

- 4 kusy srnčí panenské svíčkové
(*Srnec obecný* - Panenka)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Grilování Pečení



SRNČÍ HŘBET SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU

Co budete potřebovat?

- Srnčí hřbet
(*Srniec obecný* - Hřbet BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Dušení



Daněk evropský

Daněk evropský není naší původní zvěří. Pochází ze Středomoří a Malé Asie. Do Čech byl dovezen okolo roku 1450 do oborních chovů. Dnes je ve volné přírodě velmi rozšířen.

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády

Mimo barvy srsti klasické skvrnité, známe jedince také černé, bílé i rezavé mutace. Paroží daňka se nazývají lopaty a mají na zadním okraji prstovité výběžky tzv. krajkování. Daněk dorůstá hmotnosti 40 – 70 kg, dančata od 15 do 25 kg. Vyhovují mu nejvíce listnaté či smíšené lesy s dostatkem luk a volných ploch. Potravou jsou byliny, trávy a plody lesních dřevin.

Dančí říje probíhá od října do listopadu, kdy se daňci ozývají rocháním. Žije v tlupách, pouze staří daňci jsou samotáři. Má výbornou zvěřinu a v příznivých podmínkách se množí rychleji než zvěř jelení.


Výjimečnost dančí zvěřiny

- * Pro zvěřinu z daňka evropského, co do struktury a zrnitosti masa platí téměř to samé, co u jelena siky.
- * I daněk má mezi myslivci mnoho příznivců a je tudíž také adeptem na první příčku v oblíbenosti jeho zvěřiny.





Daněk evropský **Kýta BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **308 Kč/kg**

 gastro exclusive **378 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Dančí kýta je složena z několika šálů. Jedná se o vrchní šál, ořech, květovku s květovou špičkou, spodní šál, válec a karabáček. Tyto svaly se nachází na zadním běhu zvěře. Pnou se od pánevní kosti, obepínají stehenní kost, kolenní kloub a holení kost. Na nártní kosti je upnuta pouze kliška, kterou řdíme do tzv. gulášového masa. Jedná se o libové svaly s dlouhými hrubšími vlákny, pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro dančí zvěřinu.

Kýta jako celek má na těle zvěře největší svalové zastoupení. Nabízíme ji výhradně v odblaněném stavu a bez kosti, ve kterém je vhodná ke všem úpravám. *Více na webu.*




Daněk evropský **Maso na guláš**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **168 Kč/kg**

 gastro exclusive **188 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Dančí guláš má své nenahraditelné místo v nabízeném sortimentu, přestože se nejedná o celistvý sval zvěře. Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná se například o části krku, plecí, klišek, hrudí ale i kýty či hřbetu. Např. výrobní řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu perfektně opracované a odblaněné. Tyto směsi se dají dobře použít i na pečení atd.



Daněk evropský **Hřbet BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **498 Kč/kg**

 gastro exclusive **608 Kč/kg**

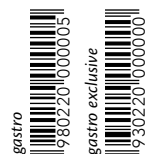
(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Dančí hřbet se skládá ze dvou šálů, které obepínají páteř od posledního krčního obratle po křížovou kost. Zpracováváme ho bez kosti. Považujeme ho po panenkách druhou nejcenější částí zvěřiny z daně a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Ze 70 kg těžkého kusu máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 1,9 kg jednoho.

Maso je pevné, jemné, křehké, tmavě červené barvy s přirozenou dančí chutí. Hřbet je vhodný ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Při minutkových úpravách doporučujeme spodní blánu odstranit. *Více na webu.*



Daněk evropský Plec BK

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **208 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Dančí plec je stejně jako kýta složena z několika šálů. Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Jsou to libové svaly se středně hrubými vlákny, pevnou strukturou, barvou tmavě červenou a vůní typickou pro dančí zvěřinu.

Ze 70 kg těžkého daňka vytěžíme cca 5,5 kg exklusivně opracovaných plecí. Nabízíme je výhradně v odblaněném stavu, v úpravě exclusive a bez kostí. Je vhodná ke všem úpravám, kromě grilování a minulek. Její vlastnosti naopak velmi oceníte při přípravě vynikajícího guláše, ragú, masových směsí, paštik... *Více na webu.*



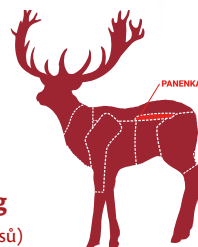
Daněk evropský Panenka

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **498 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Dančí svíce jsou vnitřní svaly upnuté k bederní páteři. Vzhledem ke svým vlastnostem jsou právem panenky nejcennějším kusem zvěřiny. Ze 70 kg kusu získáte pouze dva šály o celkové váze cca 1,3 kg. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejméně namáhaný sval zvěře, mají panenky extrémně jemnou strukturu vláken, kterou nejlépe využijeme při minutkových úpravách a na grilu. Jedná se o zvěřinu křehkou, šťavnatou, středně aromatickou a vysoce delikatesní.

Samozřejmě vynikající kulinářský zážitek si dopřejete také úpravou pečením vcelku, smažením medailonků na pánvi či realizací jiného z doporučených receptů.



Víno

Ryzlink Rýnský, Vinařství Plešing

 Analytika: Cukr 7,5 g, kyseliny 6,9 g, alkohol 12%.

Bílé víno, ročník 2018

 **218 Kč/ks**

Více na webu:

Typicky ryzlinkové odrůdová chuť i vůně – čerstvé a sušené meruňky, lipové tóny, které postupnou lahovou zralostí přechází do lehkého minerálního tónu, označovaného jako petrolej. Vyšší kyselinka skvěle doprovodí výrazný pokrm.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Bílá vína II.

Ke druhé skupině náleží výraznější vína z vybraných poloh a vinic s vyšším obsahem alkoholu, která zraje zhruba 1 až 2 roky. Velmi vhodné jsou burgundské odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé a Rulandské šedé.

Vína mohou být podpořena lehkým zbytkovým cukrem a krátkým zráním v dřevěném sudu.

KOULE Z DAŇČÍ ZVĚŘINY S OŘECHY

Co budete potřebovat?

- 500 g dančí maso na guláš
(*Daněk evropský - maso
na guláš*)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Pečení



Grilování



SVÁTEČNÍ DANČÍ PEČENĚ

Co budete potřebovat?

- 750 g dančího hřbetu bez kosti
(*Daněk evropský* - Hřbet BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Grilování Pečení



DAŇČÍ PANENKA V KRUSTĚ S BRUSINKOVOU OMÁČKOU

Co budete potřebovat?

- 750 g daňčí panenky
(*Daněk evropský* - panenka)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Vaření



Pečení



Muflon evropský



uflona řadíme do zvěře rohaté a čeledi turovitých. Rohy – neboli toulce, jsou kožního původu a na rozdíl od parohů je zvěř neshazuje. Snadno se podle nich posuzuje stáří uloveného kusu.

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády

Mufloní zvěř není naší původní zvěří, pochází z Korsiky a Sardynie. U nás se jí však velmi daří a po mnoho let jsme držiteli nejsilnějších trofejí muflona na světě. Téměř třetina žijících muflonů na světě je soustředěna v našich honitbách. Toulce dospělých muflonů dosahují 80-100 cm. Stáří živých muflonů posuzujeme podle mohutnosti těla, toulců a podle barvy obličejové čelní masky. Muflon má po obou stranách hrudi znatelné bílé skvrny zvané sedla či čabraky.

Muflon je zvěří lesní, vyhovují mu především skalnaté terény s kamenitým podložím, které vyhledává zejména kvůli obrusování spárků. Potrava mufloní zvěře je velmi skromná, přednost dává travám, vřesu a borůvkám, ale nepohrdne ani mechem. Mufloní zvěř, vyjma starých muflonů samotářů, žije v tlupách, kterou vodí stará muflonka. Říje probíhá od listopadu do prosince. Muflonka je stará 21 až 22 týdnů a počátkem jara rodí jedno až dvě muflončata.

Výjimečnost mufloní zvěřiny

- * Mufloní maso je neprávem chuťově přirovnáváno ke skopovému. Opak je však pravdou.
- * Není cítit lanolinem či jinými typicky skopovými vůněmi nebo pachy. Pokud budete při přípravě či konzumaci mufloní zvěřiny hledat vůně a chuť skopového masa, zcela jistě muflona rozeznáte.
- * Jeho maso je lehce stravitelné, šťavnaté a křehké.





Muflon evropský **Kýta BK**

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **288 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Mufloní kýta je složena z několika šálů. Jedná se o libové svaly s jemnými vlákny, avšak pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro mufloní zvěřinu. Nabízíme ho výhradně v odblaněném stavu a bez kostí.

Pokud bychom chtěli z mufloní kýty dělat minutky, doporučujeme pouze z mladých kusů, nebo věnovat pozornost kvalitnímu naložení před úpravou. Co se týká zrání zvěřiny, na tom si firma Šmidrkal opravdu zakládá. Jedná se o logisticky náročný proces, kdy pracujeme před příjmem k nám do zpracovny s více daty, např. datem ulovení, evidencí ošetření a skladování. Následuje fyzické posouzení odborníkem a kontrola stavu... Více na webu.



Muflon evropský **Maso na guláš - výběr**

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **168 Kč/kg**

(cena bez dph množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná například o části krku, pleci, kliček, hrudí, ale i kýty či hřbetu. Např. výrobové řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu, perfektně opracované a odblaněné. V Evropě jsou tyto výběrové řady gulášů velmi oblíbené, v Německu se jedná o guláše extra a v Itálii např. o polpu s přesným podílem krku a pleci.



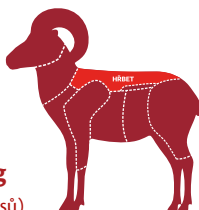
Muflon evropský **Hřbet BK**

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **418 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Hřbet se skládá ze dvou šálů, které obepínají páteř od posledního krčního obratle po křížovou kost. Zpracováváme ho bez kostí. Považujeme ho po panenkách za druhou nejcennější částí zvěřiny z muflona a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Ze 40 kg kusu muflona máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 1,15 kg jednoho.

Maso je pevné, jemné, křehké, tmavě červené barvy s přirozenou mufloní chutí. Hřbet je vhodný ke všem úpravám. Nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Při minutkových úpravách doporučujeme spodní blánu odstranit. Více na webu.



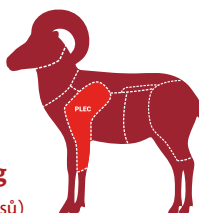
Muflon evropský **Plec BK**

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **198 Kč/kg**

(cena bez dph, množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Plec je stejně jako kýta složena z několika šálů. Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Tyto svaly se nachází na předním běhu muflona. Jedná se o libové svaly se středně hrubými vlákny, pevnou strukturou, barvou tmavě červenou a vůní typickou pro mufloni zvěřinu. Ze 40 kg muflona vytěžíme pouze 3,3 kg exklusivně opracovaných plecí. Nabízíme je výhradně v odblaněném stavu, v úpravě exclusive a bez kosti.

Je vhodná ke všem úpravám, kromě grilování a minulek. Její vlastnosti naopak velmi oceníte při přípravě vynikajícího guláše, ragú, masových směsí, paštik...



Víno

Petit Enira Bessa Valley

Analytika: Cukr 2,3 g, kyseliny 5 g, alkohol 14%
Červené, ročník 2017, Kupáž fr. odrůd Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot ve stylu Bordeaux

238 Kč/ks

Toto víno má krásně plnou červenou barvu, aroma je intenzivní s ovocnými tóny – lze v něm cítit lesní ovoce a švestky. Chuť je vybalancovaná a komplexní, víno je středně plné a má velmi dobrou strukturu. Díky ležení v barikových sudech z francouzského dubu má krásné sladké taniny a dlouhou, příjemnou dochuť.

Více na webu:



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Červená vína III.

Výrazná, plná, robustní vína se strukturovanou a dlouhou chutí. Mají tanický, kořenitý, až pikantní projev se stopou kávy, dřeva, kůže a tabáku. Vůně a chuť je po přezrálém tmavém ovoci. Vhodná k pití ve stáří okolo 3 až 6 let. Vína zrají delší dobu v dřevěných sudech a posléze v láhvích. Jde o vína z francouzské oblasti Côtes du Rhône, španělské Gran Reserva, italské Chianti Classico riserva a speciální výběry z moravských vinic.



Víno

15 Cuvée Vinarství Plešingr

Analytika: Cukr 0,7 g, kyseliny 4,7 g, alkohol 11,5%
Červené pozdní sběr, ročník 2015, suché. Původ hroznů: vinařská obec Mutěnice, trať Dubňanská hora

218 Kč/ks

Vyvážené a harmonické spojení odrůd Merlot, Modrý Portugal a Zweigeltrebe ve fázi lahvé zraje. Tmavě granátová barva, ve vůni černé třešně, švestky a višňový kompot, v chuti plné s jemnou tříslovinou.

Více na webu:



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Červená vína I.

První skupina obsahuje vína velmi mladá s lehkou barvou a svěží ovocnou chutí a vůní.

Jsou to vína typu Beaujolais nebo Svatomartinská vína, vína z oblasti Valpolicella Classico z Itálie nebo moravská mladá vína z odrůd Cabernet Moravia, Zweigeltrebe a Modrý Portugal.

MUFLONÍ KÝTA S RYBÍZEM A PERNÍKEM

Co budete potřebovat?

- 750 g mufloní kýty BK
(*Muflon evropský* - Kýta BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Dušení



Vaření



KOTLÍK Z MUFLONÍ ZVĚŘINY

Co budete potřebovat?

- 500 g mufloního masa na guláš
(**Muflon evropský** -
Maso na guláš)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Dušení



Pečení



MUFLONÍ HŘBET NA HŘIBECH S RAJČATY

Co budete potřebovat?

- 750 g mufloniho hřbetu BK
(*Muflon evropský* - Hřbet BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Pečení



Prase divoké

Vysvětlivky infografiky:



Vaření



Smažení



Pečení



Dušení



Uzení



Guláše



Burgery



Omáčky



Grilování



Steaky



Paštiky



Rolády



Divočáka řadíme do čeledi prasatovití. Černá zvěř je pro svoji vitalitu nazývána také zvěří rytířskou. Většina starších divočáků, kteří nezasahovali v ohni, z posledních sil zalehávají ve směru proti lovcům. Tedy ve směru, odkud očekávají nebezpečí a jsou připraveni k útoku. Má protáhlou hlavu klínového tvaru zakončenou ryjem, ve kterém jsou ukryty tzv. zbraně. U kňourů špičáky nazýváme páráky a klektáky, u bachyní háky. Ve hmotnosti dosahují divočáci až 300 kg a to podle množství, kvality stravy a věku. Divočáci, na rozdíl od jelenovitých, mají chrup pokrytý sklovinou, díky níž mohou rozdrčovat i nejtvrďší potravu. Také ho používají k boji. Černá zvěř žije na velkém území a dokáže za noc mnohdy překonat vzdálenost až 50 km.

Poslední výzkumy však dokazují, že většina jedinců, pokud nemusí, tak daleko neputuje. Dokáží vydržet v krytu i týden či dva. To pak v součtu nachodí třeba jen 300 m denně. Nejraději přetrvávají v listnatých či smíšených lesích, zastihnout je můžeme ale i v mokřinách, méně zalesněných plochách i polních kulturách. Požírá nadzemní i podzemní části rostlin, semena lesních dřevin jako jsou žaludy a bukvice, dále pak hlodavce, mláďata obratlovců a také padliny. Černá zvěř byla původem oborní zvěří.

Výjimečnost kančí zvěřiny

- * Maso z divočáka je ze všech druhů zvěře nejužší. Pokud se však nejedná o zvěř, která žila celý rok v kukuřici, pak bude mít obsah tuků podle laboratorních výsledků nižší, nežli maso hovězí.
- * Barvou je světlejší, však s vepřem domácím nesrovnatelně tmavší.
- * Vlákno je středně jemné, zvěřina šťavnatá a křehká. Je vhodná jak na medailonky, tak na guláš.





Prase divoké
Kýta BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **278 Kč/kg**

gastro exclusive **348 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Kýta je složena z několika šálů. Jedná se o vrchní šál, ořech, květovku s květovou špičkou, spodní šál, válec a karabáček. Jedná se o libové svaly s delšími vlákny, pevnou strukturou, barvou a vůní typickou pro kančí zvěřinu. Nabízíme ji výhradně v odblaněném stavu a bez kosti, ve kterém je vhodá ke všem úpravám.

Spodní šál – je vhodný především k pečení vcelku nebo po nakrájení na kostky připravíme exklusivní guláš nebo ragú. Ze spodního šálu mladých jedinců můžeme připravit bez problému vynikající řízečky. Ostatní šály – se nehodí jen... *Více na webu.*



Prase divoké
Maso na guláš - výběr

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **168 Kč/kg**

gastro exclusive **198 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)

Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Guláš je od starověku složen z několika druhů zvěřiny o různé struktuře masa a intenzitě chutí, které jsou na zvěři zastoupeny. Jedná například o části krku, plecí, klišek, hrudí, ale i kýty či hřbetu. Např. výrobkové řady exclusive garantujeme podíl jednotlivých částí.

Maso na guláš nekrájíme, aby se zákazník mohl přesvědčit, že se nejedná o ořez, ale o kvalitní části zvěřiny konkrétního druhu perfektně opracované a odblaněné. V Evropě jsou tyto výběrové řady gulášů velmi oblíbené, v Německu se jedná o guláše extra a v Itálii např. o polpu s přesným podílem krku a plecí.



Prase divoké
Hřbet BK

bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

gastro **358 Kč/kg**

gastro exclusive **468 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Hřbet se skládá ze dvou šálů, které obepínají páteř od posledního krčního obratle po křížovou kost. Zpracováváme ho bez kosti. Kančí hřbet považujeme po panenkách za druhou nejcennější část zvěřiny z divočka a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Kančí řízečky jsou opravdovou delikatesou. Ze 65 kg kusu máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 1,6 kg jednoho.

Maso je jemné, křehké a červené barvy s divočáckou chutí. Hřbet je vhodný ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě. Pokud krájíme steaky nebo řízečky, tak napříč... *Více na webu.*



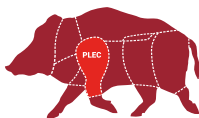
Prase divoké **Plec BK**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **218 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Plec je stejně jako kýta složena z několika šálů. Jedná se o velkou plec, tzv. srdíčko, kulatou a loupanou plec. Tyto svaly se nachází na předním běhu zvěře. Jedná se o libové svaly se středně hrubými vlákny, pevnou strukturou, barvou tmavě červenou a vůní typickou pro kančí zvěřinu. Ze 65 kg divočáka vytěžíme pouze 3,6 kg exklusivně opracovaných plecí. Nabízíme je výhradně v odblaněném stavu, zbavené krytí, v úpravě exclusive a bez kosti.

Je vhodná ke všem úpravám kromě grilování a minulek. Její vlastnosti také velmi oceníte při přípravě vynikajícího guláše, ragú, masových směsí, paštik...



Prase divoké **Krk**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **208 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:




Krk se skládá z několika skupin svalů, např. svaly šikmé, podjazykové, nadjazykové, hluboké krční, zdvihač hlavy a další, které mají na těle zvěře mnoho funkcí. Krkovici z divočáka zpracováváme pouze z vybraných kusů do 70 kg, volíme úpravu exclusive a bez kosti. Ze 65 kg divočáka máme k dispozici dva šály o přibližné váze pouze 1,9 kg jednoho. Maso je pevné, lehce prorostlé, avšak po tepelné úpravě křehké a šťavnaté s nezaměnitelnou divočáckou chutí.

Krk z mladých kusů se hodí ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při přípravě kančího ragú. Pokud se však rozhodneme pro... Více na webu.



Prase divoké **Panenka**

 bal.: 1,4 – 7 kg

produktová řada:

 gastro **358 Kč/kg**

(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:





Svíce z divočáka jsou vnitřní svaly upnuté na bederní páteři. Vzhledem ke svým vlastnostem jsou právem panenky nejcenějším kusem zvěřiny na divočákoví. Např. z 65 kg kusu získáte pouze dva šály o celkové váze 0,63 kg. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejméně namáhaný sval zvěře, mají panenky extrémně jemnou strukturu vláken, kterou nejlépe využijeme při minutkových úpravách a na grilu. Jedná se o zvěřinu křehkou, šťavnatou, středně aromatickou a vysoce delikatesní.

Samozřejmě vynikající kulinářský zážitek si dopřejete také pečením vcelku, smažením medailonků na pánvi či realizací jiného z doporučených receptů.



Prase divoké **Žebra**

 bal.: 1,4 – 7 kg

 **produktová řada:**

 **gastro** **198 Kč/kg**
(cena bez množstevních slev a bonusů)



Vhodné pro tyto úpravy:



Více na webu:



Zvěřina, kterou označujeme jako žebra z divočáka, jsou svaly, jež pokrývají hrudní koš zvěře, převážně hrudí a žebra. Jedná se o svaly jak vnější (nádechové), tak o svaly vnitřní mezižební (výdechové). V případě mladých kusů, které pro tento účel speciálně vybíráme, se jedná o jemně prorostlou zvěřinu se středně hrubými a delšími vlákny, pevnou strukturou, barvou červenou a vůní typickou pro kančí zvěřinu.

Pro přípravu tohoto výrobku preferujeme žební plát výhradně z lončáků mezi 50 až 70 kg. Z 60 kg těžkého kusu vytěžíme cca 2,3 kg exklusivně opracovaných žebních plátů. *Více na webu.*



Víno

Prosecco Maschio Dei Cavalieri DDOC

 Šumivé víno, Odrůda: 100 % Glera

 **218 Kč/ks**

Více na webu:

Lehké, svěží a ovocité polosuché šumivé víno. Zlatavá barva, ve vůni květu, v chuti kandované ovoce. Vhodné k předkrmům ale také jako aperitiv.




Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Bílá vína I.

Sem patří mladá, lehká a svěží vína převážně s nízkým obsahem alkoholu, pocházející z většiny klasických odrůd počínaje Sauvignonem přes Veltlínské zelené až po odrůdy ze severních oblastí Itálie Glera a Pinot Grigio. Do této skupiny nepatří vína z aromatických odrůd, například z Tramínu či Pálavy. Tato vína mají výraznější, kořenitý projev většinou podpořený zbytkovým cukrem.



Víno

Pálava Vínarství Plešing

 Analytika: Cukr 11,7 g, kyseliny 5,4 g, alkohol 12%
Bílé víno, Polosuché, výběr z hroznů, ročník 2019

 **238 Kč/ks**

Více na webu:

Zlatožlutá barva, střední viskozita. Vůně čajové růže a skořice při dalším nádechu fialky. V chuti ovoce a koření s kyselinkou v závěru.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Sladká vína I.

Vína z klasických odrůd ve vyšších výběrech se zbytkovým cukrem na hranici polosuché, až polosladké. I přes výraznější sladkost mívají harmonickou odrůdovou vůni a chuť. Širokou škálu těchto vín nabízí Morava, například odrůdou Pálava nebo Vlašský ryzlink a německé vinařské regiony.



Víno

Aurelius Botrytis Cirerea Vinařství Plešingr



Analytika: Cukr 71,2 g, kyseliny 7,7 g, alkohol 11%
Bílé, sladnké, výběr z bobulí, 0,5l, ročník 2019



238 Kč/ks

Více na webu:

Botritický výběr, způsobený činností ušlechtilé plísně, zapříčiňující koncentraci moštu v bobulích ještě ve vinohradu. Zlatá barva, aroma medové plástve a lískových oříšků s vyváženou kyselinkou v závěru.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Sladká vína II.

Sladká vína ve výrazných výběrech. Jsou hutná, plná, kořenitá se světlými jantarovými tóny. Tato vína opět často nabízejí vinařské oblasti Moravy a Německa. Patří k nim také dvou až tříputnový Tokaj a piemontské Moscato d'Asti.



Víno

Rulandské bílé barrigue Vinařství Plešingr



Analytika: Cukr 5 g, kyseliny 5,6 g, alkohol 12,5%
Bílé, Polosuché, pozdní sběr, ročník 2019



218 Kč/ks

Více na webu:

Světle žlutá barva se zlatavými odlesky. Vůně zralé hrušky a medu. Chuť je nasládlá vanilková s jemným toustováním ve francouzském barikovém sudu.



Toto víno řadíme do naší vinné skupiny Bílá vína II.

Ke druhé skupině náleží výraznější vína z vybraných poloh a vinic s vyšším obsahem alkoholu, která zrají zhruba 1 až 2 roky. Velmi vhodná je odrůda Ryzlink rýnský a burgundské odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé a Rulandské šedé. Vína mohou být podpořena lehkým zbytkovým cukrem a krátkým zráním v dřevěném sudu.

Ke zvěřině
doporučujeme
kvalitní víno...

✦ Tepelná úprava zvěřiny, použité hlavní suroviny a způsob podávání dávají pokrmu určitý projev. Výsledná „tvář pokrmu“ je to, k čemu vybíráme víno. Ne ke zvěřině, ne k příloze nebo ke koření, ale k celku jako takovému.

PLEC Z DIVOČÁKA NA RAJČATECH

Co budete potřebovat?

- 600 g plece z divočáka
(*Prase divoké* - Plec BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Dušení



Pečení



MEDAILONKY Z DIVOČÁKA NA ROZMARÝNU

Co budete potřebovat?

- 800 g panenky z divočáka
(*Prase divoké* - Panenka)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Omáčky



Pečení





HŘBET Z DIVOČÁKA S VEPŘOVÝM BŮČKEM

Co budete potřebovat?

- 800 g hřbetu z divočáka BK
(*Prase divoké* - Hřbet BK)



CELÝ RECEPT
NA NAŠEM
WEBU!



Pečení





právně ošetřená zvěřina je základem garance vysoké kvality našich výrobků

Veterinární schvalovací číslo:

CZ
53840044
ES

■ **Původ zvěře:** zvěř vykupujeme ze všech revírů, honiteb a oborních chovů v ČR. Svozové vozidlo splňuje všechny atesty a hygienické normy.

■ **Příjem zvěře:** zvěř je vykupována pouze čerstvá s nejvyššími požadavky na zdravotní stav a kvalitu ošetření po ulovení. Dokladem je plomba a průvodní lístek dokládající jméno lovce, druh a pohlaví zvěře, místo a čas ulovení zvěře + razítko se záznamem o provedené prohlídce proškolenou osobou.

■ **Zpracování:** je prováděno dle přísných hygienických a veterinárních norem s důrazem na vysokou kvalitu opracování dle provozních řádů a vysokých standardů firmy Šmidrkal. Ve výrobě jsou používány výhradně nové stroje a pracovní pomůcky. K manipulaci se zvěří využíváme techniku se zatížením do 500 kg.

■ **Evidence:** veškeré výše uvedené údaje o zvěři se uchovávají po dobu 5 let a jsou předkládány ke kontrole Krajské veterinární správě.

■ **Značení – šarže:** každý výrobek je označen výrobní šarží, která je podpisem odpovědného vedoucího pracovníka na směně párována s číslem plomby vykoupeného kusu. Tím je zajištěna tzv. dohledatelnost konečného výrobku až na začátek k samotnému lovcí. Doba uchování této dokumentace je 5 let a je předmětem kontroly KVS.

■ **Kontrola:** zpracovna je pod nepřetržitým dohledem úředního veterinárního lékaře. Firma Šmidrkal přijala pro kontrolu všechna opatření systému kritických bodů HACCP pro podniky, v nichž se zachází s živočišnými produkty. Pro řízení a monitoring teplot ve veškerých výrobních a skladovacích prostorách je použito softwaru Dixel (doba uchování údajů 5 let) – je předmětem kontroly KVS. Zpracovna zvěřiny v Lázních Bohdaneč je provoz firmy Šmidrkal, schválený v říjnu 2009. Je vybudována podle nejnovějších a nejpřísnějších hygienických veterinárních předpisů. Odpovídá všem českým normám i normám EU. Při stavbě byly použity nejnovější stavební a chladírenské technologie a nejvhodnější materiály.





Adresa zpracovatelského závodu:

Sádka 148, 533 41 Lázně Bohdaneč

Adresa podnikové prodejny:

Sladkovského 1553, 530 02 Pardubice

Objednávky na našem webu nebo:

tel.: +420 776 889 021,
+420 736 252 194,
+420 466 264 684

e-mail: smidrkal@prodej-zveriny.cz

WWW.PRODEJ-ZVERINY.CZ