

Úspěšné gastronomické akce Sněž, co můžeš, pokračují na Staré myslivně Konopiště i letos

ZDENĚK KELLNER

Benešov – V nádherném prostředí areálu Státního zámku Konopiště, na jeho severní straně, se nachází unikátní stylová lovecká restaurace Stará myslivna.

Nahlédl jsem dovnitř a restaurace mne učarovala natolik, že se mně ani po několika hodinách nechtělo odejít.

Na rozdíl od ostatních loveckých restaurací v Čechách naleznete zde v jídelním listku skutečně většinu pokrmů ze zvěřiny a to ještě v neuvěřitelně velkém sortimentu. V nabídce je celoročně srnčí, daňčí, jelení zvěřina, pokrmy z masa černé zvěře, pernaté i zaječí zvěřiny.

V první chvíli se vás zhostí panika, protože vůbec nevíte co si ze všech těch specialit a názvů vybrat.

Tak například: zvěřinový lovecký guláš Stará myslivna s variací knedlíků, zajíc na smetaně císařovny Alžběty, houskový knedlík, jelení steak maršála Radeckého s brusinkovou hrubou hnědou omáčkou, kančí ragú hofmistra Janaceka s domácími širokými nudlemi, myslivecký smažený karbanátek s domácí zakysanou tatarskou omáčkou, daňčí tournedos prince Rudolfa s jalovcem a hrůbkovou smetanovou omáčkou, Hohenberské šťavnatě smažené kančí řízečky a tak dále.

Jak jsem se dozvěděl, nejčastěji objednávaným pokrmem je zde srnčí z Ferdinanda revíru se šípkovou omáčkou, zámecký mramorový knedlík a výpečky z divočka, Františka Josefa, staročeské červené zeli, bramborový knedlík.

Hosté sem přijíždějí ale i na Pečeného bažanta z bažantnice Konopiště se slaninou na červeném víně a divokém koření, kysané zeli, stouchané brambory. Bažanti jsou chováni v nedaleké bažantnici Konopiště a v lovecké sezóně se zde na tradičních bažantních honech loví každý rok již více než 100 let.

Absolutní specialitou Staré myslivny je ale Lothringenská zvěřinová pánev - kančí a daňčí medailonky, srnčí hřbet, šípková omáčka, kdy host může ochutnat a porovnat tak tři různé druhy zvěřiny najednou a také speciální lovecká polévka Bull Shot, což je silný bažantí vývar s křepelčím vajíčkem a sklenkou sherry, která se podává lovcům pro zahřátí přímo mezi jednotlivými lečeními.

„To, že si nemůže host vybrat, se tady stává každému, kdo je zde poprvé,“ ujišťuje mne s úsměvem číšník a hned doporučuje: „Pokud chcete ochutnat více druhů zvěřiny,

Motto restaurace: Myslivost chápeme jako soubor vjemů. Od souznění s přírodou, přes lovecký adrenalin, kulturní zážitek, společenské vžití, uchování tradic, až po kulinařský a chuťový vrchol. A to vše v sobě obsahuje zvěřina. Snažme se vnímat její chuť ve všech jemných nuancích, které obsahuje, a vychutnejme si tak každé sousto.

tak nás navštivte někdy v pátek na akcích Sněž, co zmůžeš.

To mne zaujalo natolik, že jsem se musel podrobněji vyptat Bohumila Bochníka, zástupce společnosti IGC – International Gurman Club, která provozuje tuto restauraci.

„Víte, nechceme provozovat naši restauraci pouze za úč-

INZERCE

RYCHLÁ PŮJČKA
PENÍZE JEŠTĚ DNES
I PRO PROBLÉMOVÉ KLIENTY!!!
VOLEJTE PO-NE na naši info linku
Tel. 608 520 794

lem obživy, nebo zisku. Chceme nabídnout našim hostům více – kulturní, zajímavé, s nabízenou gastronomií související prostředí, neotřelou gastronomií připravovanou pouze z kvalitních, čerstvých surovin a příjemnou obsluhu,“ vysvětluje Bohumil Bochník. „Ale i toto se nám zdá málo, proto jsme se rozhodli, že začneme s jakousi osvětou o zvěřině a současně s její větší popularizací. Již minulou sezónu jsme začali organizovat páteční večery s širokou nabídkou zvěřiny pod názvem Sněž, co zmůžeš, kde mohl každý sníst skutečně tolik, co zmožl. A to za spíše symbolickou cenu 299 korun na osobu. Při těchto večerech současně naši šéfkuchaři vysvětlují návštěvníkům nejrůznější specifika zvěřiny, a možnosti její přípravy při zachování jejich denných vlastností. Zvěřina je totiž vysoce kvalitní, dietní a vydatné maso. Má vysoký obsah bílkovin, nízký obsah tuku, příznivý poměr esenciálních a nasycených mastných kyselin,“ poznamenal jednatel IGC.

O zvěřině ví opravdu hodně. Například i to, že vzhledem ke způsobu a kvalitě života zvěře lze zvěřinu označit jako vysoce hodnotnou biopotravinu s nenahraditelnými chuťovými a dietetickými vlastnostmi. Toto povědomí má jen velmi málo hostů Staré myslivny a je jim to potřeba vhodnou formou sdělit a pomoci jim tak najít ve zvěřině a zvěřinových pokrmech zálibení.

Například také jen málo kdo ví, že bažantí zvěřina je jedno z nejkvalitnějších mas vůbec, protože obsahuje značné množství takzvaných sekundárních metabolitů. Mezi ně patří především produkty rozkladu rostlinných barviv všeho druhu od chlorofylu, přes karotenoidy až po flavonoidy. A právě tyto specifické metabolity především svými antioxidačními vlastnostmi zvyšují výživovou hodnotu tohoto masa.

„Tyto látky nejsou jen pozůstatkem přírodní stravy bažanta, ale především dokladem o nenarušeném metabolismu bažanta,“ doplnil Bochník.

Vzhledem k tomu, že se páteční večery na Staré myslivně staly velice populární hosté při nich většinou zaplnili celou restauraci, chce provozovatel restaurace v tradici pokračovat. První akce Sněž, co můžeš, bude už v říjnu.

Cena bude muset být bohužel o něco vyšší, vzhledem k tomu, že dost podstatně letos stoupla i cena zvěřinového masa.

„Budeme se ale dál snažit zpřístupnit naši gastronomii širším vrstvám, proto zvýšení nebude nikterak zásadní,“ ujistil Bohumil Bochník.

S přispěním Bohumila Bochníka



VÍNO patří ke zvěřině a Bohumil Bochník je jeho velkým znalcem.



KUCHAŘI restaurace Stará myslivna ochotně podávají informace návštěvníkům o zvěřině na pátečních akcích Sněž, co zmůžeš. Foto: Bohumil Bochník

