

Kapří jerky nejvíc chutnají ženám

» Kuchařské putování

Kulinář Petr Stupka se vypravil do Mostků u Kaplice, kde vyrábějí sušené jerky z Třeboňského kapra. Pochoutku doporučuje.

Dnešní pouť směřující kousek za Kaplici musím začít vzpomínkou na svá klukovská léta. Tehdy jsem totiž v dobrodružných knihách četl o prouzcích sušeného masa, které drsní westmani sedící u táborových ohňů žvýkali a vedli k tomu řeči o hrdinských či zbabělých činech jiných mužů potulujících se tenkrát po Divokém západě.

To se ví, že jsme při výpravách a vandrech skrze naši přísně a nepřekonatelně ohraničenou vlast zažívali podobná dobrodružství, i když kanadskou jízdu tvořily jednotky Pohraniční stráže a místo farmářů jsme potkávali rolníky. Také naše strava byla rozdílná a místo sušeného masa bizonů jsme po domáčku vyrobenými dykami ukrajovali voňavý vepřový špek.

» „Rozjeli jsme výrobu sušených hovězích plátků. Pak jsme vedli řeči u piva o tom, že zkusíme udělat jerky z kapra.“

Miloslav Koutník
jednatel společnosti Corax trading

Každopádně, ona knižní předloha sušeného masa mne coby kuchaře nenechala spát, a tak jsem vykonal několikero pokusů, veskrze nikterak úspěšných, a snažil se nasolené maso sušit. Až na vojné, kdy jsem si mohl vyfezát z masa ty nejlepší svaly a ty posléze dál upravovat na plátečky, jsem dosáhl solidního výsledku.

Nasolené, delší dobu v lednici uleželé, proužky svalů jsem sušil tajně v noci v troubě při nízké teplotě. Teprve tehdy jsem vyrobil poprvé obstojné „jerky“, tedy sušené maso podle způsobu amerických indiánů. Nepředstavujte si však



Netradiční pochoutka „Svalovina je jemně nasekána a souběžně promíchána s mořskou solí. Poté se nechává v chladu odležet,“ líčí přípravu kapřího jerky Petr Stupka.

Foto: S. Kubeš, MAFRA

nějakou lahůdku. Užvyknout kousek masové sušenky bylo docela náročné, ba přímo nemožné, člověk musel nejprve delší dobu maso cumlat, aby trochu změklo, a poté teprve mohl přistoupit k rozmělnění zubů. Pokud se pak ve svalovině vyskytla blána, nedej bůh šlachy, bylo vše ještě komplikovanější.

S těmito výsledky jsem ukončil své pokusy se sušením hovězí a raději se věnoval vysychání domácích klobásek, se kterými máte asi také osobní zkušenost. Nicméně, další setkání se sušeným masem jsem zažil po sametové revoluci, kdy moji kamarádi navštívili zemi

zaslíbenou všem trempířům a přivezli mi z Kanady originální jerky ze skotu chovaného indiány u velkých jezer. Ani jejich sušené proužky mě ale nenadchly, přestože byly zauzené kouřem z hikorového dřeva.

Až letos v červnu, když jsem spolu s dalšími porotci hodnotil to, co Chutná hezky, Jihočesky, jsem ochutnal skvostné sušené proužky masa, navíc z masa třeboňských kaprů. Teď, když jsou výsledky tradiční jihočeské soutěže známy, mohu veřejně projevovat své hodnocení tohoto produktu.

Jihočeské kapří jerky jsou originální, jsou z třeboňských kaprů,

tedy ze zdrojů zdejších s tradicí několika století chovu. Tím pádem jsou zdravé a navíc jsou čisté, myslím tím bez jakékoli chemie, pouze mořská sůl a v ochucené variaci koření. U mne získaly Jihočeské jerky z kapříka jednoznačně nejvyšší bodové hodnocení ze všech výrobků. Je tudíž jasné, že jsem do svých plánů v rámci putování za jihočeskou gastronomií zařadil právě tuto vpravdě velkou maličkost a vydal se kousíček za Kaplici do provozu nadepsaného Jatka Mostky.

Zdejší dosti rozlehlý zemědělský komplex byl vybudován v osmdesátých letech minulého století a v současnosti v něm hospodaří několikero firem.

Byl jsem tady naposledy někdy před deseti roky za Čechokanadánem Milošem Menhartem, který na našich pastvinách zaváděl chov Českého angusu, tedy skotu speciálně chovaného pro vysoce kvalitní maso. Souběžně s tím založil ve zdejší provozu jeho zpracování. Právě on začal také s výrobou sušeného masa podle kanadského vzoru. Jenomže k našemu dalšímu setkání už nedošlo a nikdy už nedojde, neboť pan Miloš zemřel. Masná a uzenářská výroba na jatkách směřovaná především na kvalitu od té doby pozvolna vadla.

Hovězí jerky jsou příjemně měkké a snadno rozkousatelné

„V říjnu 2011 jsme tady zahájili provoz,“ říká hned na úvod Miloslav Koutník, jednatel společnosti Corax trading a zkušený obchodník v oboru. „No, a jerky jsme tady tak trochu zdědili. Vedle porážky skotu a další výroby jsme rozjeli výrobu sušených hovězích plátků z masa zdejších mlstních chovů a díky tomu dali tomuto výrobku název Jihočeské jerky,“ říká přesvědčivě zdejší šéf a podává mi sáček se třemi proužky masa, které jsou pevné, ale ne tvrdé a příjemně voní hovězím lojem a dýmem.

„My čistou svalovinu jemně nasekáme a osolíme. Pouze mořská sůl případně koření,“ konstatuje k mé degustaci a rychle pokračuje. „Díky tomu máme jerky příjemně měkké, dají se ukousnout a snadno rozžvýkat.“ To ostatně

Petr Stupka (57)

Kuchař, gastronomický specialista a odborný poradce v oboru pohostinství, hotelnictví a cestovního ruchu.

Po absolvování hotelové školy v Mariánských Lázních pracoval přes třicet let v gastronomii, hotelnictví a odborném školství, působí v rozhlasu, televizi, publikuje v časopisech, napsal dvě knihy Kuchařského čarování, propaguje tradiční kuchyni a místní přirozené zdroje, zvláště pak konzumaci tuzemských ryb.

V Českém rozhlasu České Budějovice vysílá každý pátek od 9.30 hodin pořad Kuchařské čarování Petra Stupky.

Příště čtete

Česnek – kouzelník v kuchyni
Další díl seriálu vyjde:
ve čtvrtek 25. července

mohu vzápětí potvrdit. „No, a pak jsme vedli řeči u piva o tom, že zkusíme udělat jerky z kapra. Ale víte, jak to je,“ říká Koutník a přitom na mne vesele pomrkává. „Něco jsme zkusili, ale nedařilo se to, takže to vypadalo, že kapří maso nebude. Chemii v jídle nemám rád, a tak nějaká zahušťovadla nepřipadala v úvahu. Ale nakonec jsem, řekl bych náhodou, přišel na to, jak to udělat. Podmínkou je ale naprosto čerstvé kapří maso bez kostí a kůže, prostě čisté filety.“

Jen pro vaši představu vám stručně vyličím, jak se jerky na jatkách v Mostkách vyrábějí. Velice ostrými noži je svalovina jemně nasekána a souběžně promíchána s mořskou solí. Poté se nechává v chladu odležet a následně je plnicím strojem vytlačena na síta ve tvaru placatého pruhu.

Následuje krátké zauzení a následně se budoucí jerky suší. To trvá přes dvanáct hodin při postupně zvyšované teplotě. Ta na určitou dobu musí mírně přesáhnout sedmdesát stupňů.

Poslední fázi výroby obstará udrna. Aby byl výrobek trvanlivý

v běžných teplotách, jsou nařezané proužky vakuově balené do obalů, v nichž se jerky i nabízejí při prodeji. Společně s mým hostitelem jsme spočítali, že sušením svalovina ztratí přibližně dvě třetiny své původní hmotnosti.

„Když jsme v lednu 2012 zahájili výrobu a prodej, dělali jsme nějakých 150 kusů měsíčně a dneska je to něco přes 6 tisíc,“ říká a přistrukuje další sáčky se zlatavě zelenými šupinami na obalu, abych ochutnal také kapří sušenky, a dodává.

Rybí tuk je cenným elixírem pro naše zdraví

„Nejvíce to chutná ženám, a to je moc příjemné zjištění, protože když fěknete někomu kapr, tak to mnoho lidí odradí. S radostí však zjišťujeme, že takto trvanlivé a netradičně upravené čisté maso z třeboňského kapra nevdá nikomu přemýšlí Koutník.

Aby také vadilo. Vždyť z kouřové voňavých proužků kapřího masa je jen zlehčoučka cítit rybí tuk a ten je, jak známo, nesmírně cenným elixírem pro naše zdraví.

„Je to takový lahůdkový jihočeský bonboněk,“ říká Koutník ke konci našeho setkání a mě v tu chvíli napadlo, že je to velmi zajímavé spojení. Proužek sušeného a zauzeného kapřího masa má totiž velkou potenci stát se výsostnou jihočeskou lahůdkou, chcete-li bonbonkem, a zároveň i suvenýrem, který si návštěvníci našeho kraje povevou domů, aby jejich blízcí ochutnali našeho kapra. Asi mohu prozradit, že se chystají i další varianty jihočeských jerky z masa krůtího, vepřového i zvěřiny, ale o tom bude řeč někdy příště.

Určitě ale Jihočeské kapří jerky – tedy sušené proužky svaloviny z Třeboňského kapra vyrobené v Mostkách za Kaplicí ochutnejte. Stojí to určitě za to.

Petr Stupka