

SASOVSKÝ KANČÍ BIOLOVEČÁK

– biopotravina roku 2010?

Představa, že „bio je jen zrní“, je naštěstí již napravena a povědomí o biomase vzrůstá. Masných biovýrobků stále není v Česku moc, ale o jednom dalším se poslední dobou mluví. O kančím biolovečáku ze Sasova.

Na biojarmarcích, dožínkách a zemědělských trzích se po něm na ochutnávkovém talíři vždy jen zaprášilo. Dokonce mnozí po ochutnání prohlašují, že jim chutná víc než biouherák, a skupují lovečáky po několik štangličkách domů do svých spíží.

Co je na něm tak mimořádného?

Jedná se o fermentovaný výrobek, to znamená že trvanlivosti při „pokojevé teplotě“ je docíleno blahodárným působením prospěšných bakterií a sušením. Stejně jako biouherák, je připraven pouze z biomasa, biokoření a mořské soli, zcela bez éček. Ale tady už nejde jen o chuť...

Nejde jen o chuť, ale i o kance

Jak říká i sám název, je lovečák vyroben převážně z masa kanců. Nejde ale o divočáka z lesa! Snad tisíckrát jsme již museli vysvětlovat, že kanec je samec prasete, divokého i domácího. Při chovu to tedy znamená, že byl takovýto samec ušetřen drastického zákroku kastrace a nestal se z něj tím pádem kastrovaný samec, tedy vepřík. V Čechách se všeobecně kastruje, jde o pozůstatek dřívější doby, kdy se prasata vykrmovala do velkých hmotností a maso mohlo být „cítit“. Přestože podle výzkumů není kastrace už vůbec nutná, ani kvůli možnému „kančímu pachu“, stále se kastruje a maso prasat je stále nazýváno vepřové. Sasovský lovečák tedy startuje osvětou a jako první kančí biovýrobek v Česku boří mýty a předsudky, ukazuje další možnosti v chovech zvířat a v našem přístupu k nim – a to nejen na ekostatických!

Poznáte kance?

V rámci výzkumu testovali zkušení degustátoři různé vzorky masa, používali různé metody včetně náročných tzv. trojúhelníkových zkoušky (na jednom talíři jsou tři vzorky, z nichž jeden je odlišný a má být rozpoznán).

A výsledek? Maso

kanců téměř nikdo nepoznal a hlavně nikdo jejich maso nehodnotil špatnou známkou. Naprostá většina lidí kančí pach totiž nevnímá. Malá část lidí ho vnímá, ale nevdá jim. Nejmenší skupina lidí kančí pach cítí a považuje ho za nelibý. I proto maso z kanců vždy označujeme a nikomu nenutíme. Ale na druhou stranu – i kdyby byl kanec cítit, tak co? Ryba je také „cítit rybou“.



Zejména dvě látky způsobují specifický pach, a uvolňují se především při tepelné úpravě masa. Pokud maso, výrobek – kančí biolovečák – jíme ve studeném stavu, navíc okořeněný poctivým biokořením, tak je téměř vyloučeno tyto látky „vyčenichat“.

Ochutnejte tedy maso z kanců a kančí biolovečák a podělte se s námi o své dojmy! Dejte tím kancům svůj hlas!

Otázka pro Vás: jak se jmenují dvě látky, které způsobují specifický kančí pach? Prvního z Vás odměníme štangličkou biolovečáku – odpovědi na: info@biofarma.cz.

Více o kancích na www.biofarma.cz a o výzkumu na <http://biofarma.cz/cz/vyzkum-clanky-publikace/vykrm-kanecku-2>

