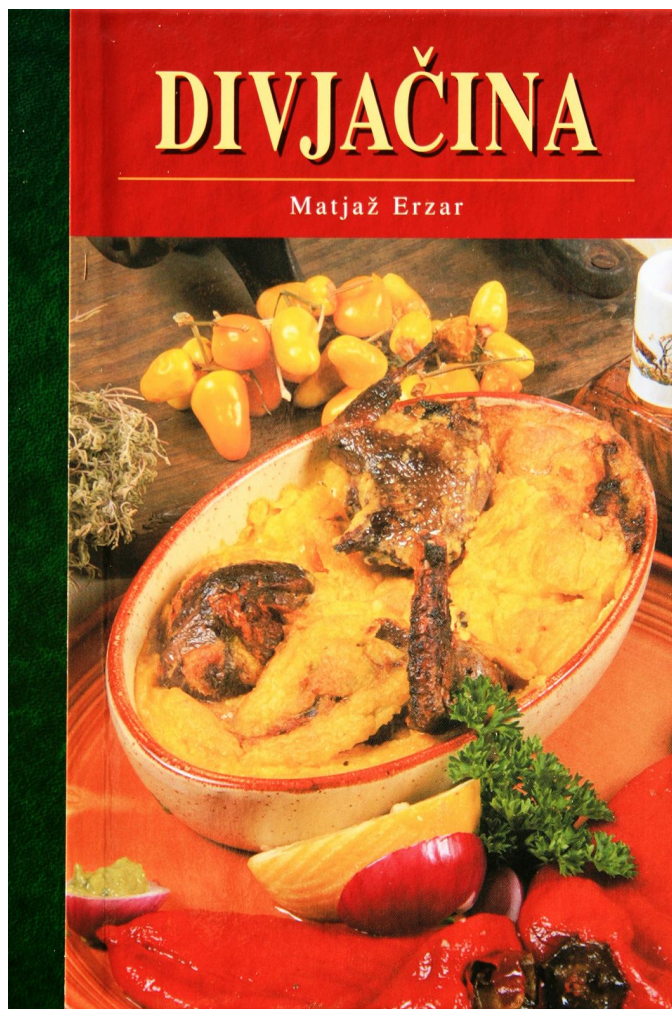




Divjačina je lahko zdrava in gosposka hrana

Meso divjadi je v zadnjem obdobju spet zelo iskano, še posebno med zahtevnejšimi kupci in gosti ter med gurmani. Poznavalci pa so tudi vedno bolj zahtevni pri izboru vrste ter kvalitete divjačine, ki je odvisna od življenskega prostora divjadi, starosti živali, od časa uplenitve in od shranjevanja divjačine ter celo od načina lova pred uplenitvijo.

Lovci so tisti, ki so prvi in tudi zelo odgovorni v vsej verigi za končno pripravo in uporabo neoporečne divjačine v prehrani. Zato je primerno in tudi potrebno, da lovci poznajo poleg lova tudi pravilno ravnanje z uplenjeno divjadjo, da s tem ohranjajo kvaliteto mesa, ki gre v prodajo in do potrošnika, ali pa jo sami predelajo in s tem obogatijo svojo domačo prehrano. Divjad je uplenjena v zelo različnih okoliščinah ter v vseh mogočih vremenskih razmerah, v vseh letnih časih ter v zelo različnih terenskih pogojih. Divjad ima lahko tudi različne bolezni, okužbe in zajedalce, kar vse vpliva na uporabnost v prehrani. Zato je potrebno znanje ter velika pazljivost in skrbnost, da pride divjačina pogosto po dolgi poti do potrošnika neoporečna. Zato so tudi predpisani zahtevni postopki za kontrolo zdravstvenega stanja uplenjene divjadi, za shranjevanje ter za sledljivost divjačine od lovišča do krožnika, kar vse mora biti znano in dokumentirano za vsak kos uplenjene divjadi.

Povpraševanje po divjačini in s tem tudi njena cena, se je skozi čas močno spreminjala, pač v odvisnosti od družbenih razmer, prehranskih navad ter od tradicije in ponudbe. Pri uporabi divjačine prednjačijo seveda romanski narodi, saj so v njihovih kuhinjah prignali kulinariko do najvišje stopnje, da ne rečemo celo do perversnosti. To zvrst umetnosti so vzdrževali skozi tisočletja, če spomnimo samo na pojedine, da ne uporabimo kakšnega drugega izraza, v starem Rimu izpred dveh tisočletij. Niso se nabutali ene vrste mesa, pač pa so uživali v skrbno pripravljenih številnih jedeh iz divjih živali, od najdrobnejših in raznovrstnih vrst ptic do polhov in divjega prašiča. Kasneje dokazujejo zapisani jedilniki, da je bila divjačina zelo čislana skozi dolgo obdobje srednjega veka na vseh evropskih dvorih ter v kuhinjah cerkvene in posvetne gospode, kjer je prevladovala pestra izbira divjačine. Tudi na našem območju so znani bogati jedilniki za več dni trajajoče pojedine in gostije na nekdanjih samostanih, kjer je imela raznovrstna divjačina pomemben ali celo prevladujoč delež.

Ponovno odkrivamo bogastvo divjačine v naši prehrani. V sivem povprečju, ki je bilo pri nas značilnost na vseh področjih v preteklih petih desetletjih, se je divjačina v naši kuhinji nekako pozabila in zanemarila. Namenjena je bila predvsem za izvoz v zahodno Evropo, kamor smo jo prodajali v koži kot surovino. Za takoimenovanega pravega lovca pa se v določenem obdobju celo ni spodobilo, da bi si zaželel divjačino, pač pa naj bi jo javno odklanjal, ker je lovec zaradi drugih vrednot. Seveda je res, da je današnji in tudi pretekli lov vse kaj drugega, kot pehanje za hrano, pa vendar je tudi divjačina v prehrani del naše kulture in s tem tudi narodne identitete.

Kultura je seveda izjemno širok pojem, vendar je dejstvo, da je vrsta jedi, priprava hrane ter način prehranjevanja odraz določenih kulturnih razmer v prostoru in času, ki dajejo pečat narodu, pokrajini in celo družini ter posamezniku. Tudi v naši prehrani in uporabi divjačine v kuhinji se kaže, da smo na stičišču sredozemske, germanske ter vzhodne kulture. Še več, v prehrani je to pogojeno tudi s pestrostjo vrst prostoživečih divjih živali ter vseh drugih naravnih

danosti. Tudi s tega vidika bi bilo škoda, če bi opustili naše značilnosti in posebnosti v prehrani. Ne pustimo se zavesti z dobički in naglico, ki poganja pripravo hitre hrane na vsem svetu po enakem receptu. Seveda se z razslojevanjem v družbi tudi razmere v prehrani pri nas hitro spreminjajo. Marsikatero gostišče ali restavracija, kamor zahajajo najzahtevnejši gostje, je v zadnjem obdobju pridobilo sloves ravno zaradi jedi iz divjačine, rib ali morskih sadežev. Vsega prenajedeni ljudje si zaželijo pač posebno hrano, kar divjačina gotovo je, še posebno, če jo obdelata na svoj način kakšen kuharski virtuoz. Gospodinje in gostinci vneto brskajo za starimi in že pozabljenimi recepti pri pripravi divjačine in kupujejo kuharske knjige drugih narodov, da bi se pred domačimi in tujimi gosti lahko postavljali z jedmi, ki jim daleč naokoli ni para. Zato smo se tudi odločili, da natisnemo knjigo o divjačini v naši kuhinji v zbirki Zlatorogove knjižnice.

Poznamo znani rek, da je zdrava hrana najboljše zdravilo. Vedno večje povpraševanje po divjačini je namreč v veliki meri pogojeno tudi zaradi grozečih nevarnosti za človekovo zdravje in celo za življenje, ker vsebuje naša hrana včasih tudi škodljive snovi ali celo strupene primese in spojine, ki jih odkrivajo v hrani zaradi industrijsko pridelane hrane ter zaradi kemičnih dodatkov ob predelavi. Resne grožnje za zdravje ljudi so prišle zaradi masovne farmske proizvodnje govedi, ovac ter perutnine, kjer ni merilo zdrava hrana, pač pa dobiček za vsako ceno, tudi za ceno zapravljenega zdravja. V zadnjem času so se vrstile afere s kostno moko, ki so jo dajali za prehrano celo rastlinojedim živalim, ob analizah pa vedno znova ugotavljajo, da hrana pogosto vsebuje škodljive in strupene ter celo rakotvorne kemikalije. V svetovni zdravstveni organizaciji in v državah morajo ukrepati ob boleznih norih krav, drugič zaradi ptičje gripe... , naslednjič zaradi rakotvornih barvil v hrani. Spreminjajo zakone in normative, ki zahtevajo tudi sledljivost poti hrane od njive do krožnika, da se lahko najde krivca... Problematične hrane je v razvitem svetu že zdavnaj preveč. Ozaveščeni ljudje hočejo zdravo hrano. Toda, kaj je še zdrava hrana, kje jo sploh še lahko dobimo? V takih razmerah se za kvalitetno in zdravo hrano več ne vpraša za ceno.

Zdravo meso za prehrano ljudi je lahko samo še iz prostoživečih divjih živali na kopnem in v vodi, ki tudi živijo in se prehranjuje v zdravem in ohranjenem okolju!

Ob tem pa lahko ugotovimo, da pri nas kljub povečanemu povpraševanju, kvalitetna divjačina še vedno ni dovolj ovrednotena. Zato naj bi si zastavili še dodaten zahteven program za promocijo divjačine, ki naj bi bil pripravljen za meso divjadi iz proste in izjemno ohranjene narave, ki je prostorsko določena in znana pod imeni načrtovanih naravnih parkov oziroma Nature 2000 v Sloveniji. Cilj vsega tega prizadevanja so prepoznavnost, višji cenovni razredi in večji dohodki za divjačino iz teh območij. Izdani certifikati pa naj bi zagotavljali najvišjo kakovost, ki bi bila redno preverjana od poodblaščenih inštitucij. Z ekonomskimi uspehi na tem področju bi tudi dokazali, da so zavarovana območja ohranjene narave lahko podlaga za trajnostni razvoj z novimi delovnimi mesti, ne pa območja, kjer se uradniki izživljajo predvsem s prepovedmi. S tem bi uresničevali stališče naših lovskih organizacij, da je lov sestavni del trajnostne rabe narave. Z rednimi analizami za kontrolo divjačine bo namreč potrebno dokazovati kvaliteto, z zagotovljenim nadzorom pa tudi izvor divjačine znotraj določenega prostora.

Naredimo vse, kar je v moči naših lovskih organizacij, da bo dobila naša divjačina ponovno spoštljivo mesto v slovenski kuhinji.

Mag. Janez Černač, glavni urednik

Knjigo je mogoče kupiti Pr' Matičku. če želite pa vam jo pošljemo po pošti. Za naročilo knjige nam pišite na [mail](#).