

# Zkusili jste už svíčkovou z krůtích prsou?

03.06.2021

Obnovené trhy na Jiřáku nabízejí bohatý sortiment zboží. Narazíte tu i na Ivu Kořínkovou, která prodává krůtí maso z rodinné farmy Nový Dvůr.



Farmu koupili rodiče v devadesátém roce. Byl zde částečně zavedený chov krůt a prasat, jinak ale byla v hrozném stavu. Krůček po krůčku jsme vše dávali do pořádku a postupně se začali specializovat na chov krůt. Za 30 let našeho působení se vlivem zemědělské politiky v naší zemi několikrát zásadně změnila podmínky pro chov drůbeže a její prodej. Nejednou jsme museli o přežití farmy bojovat kvůli záměrné likvidaci líhní, zpracovatelských podniků a dovozu levného masa ze zahraničí. Jediné, co nás mohlo zachránit, bylo obsáhnout celý proces chovu a distribuce od krůtěte až po prodej masa zákazníkovi. Krůtí maso je velice zdravé. Ve srovnání s ostatní drůbeží má vyšší podíl bílkovin a nízký obsah tuku.

Výborná je svíčková z krůtích prsou, guláš ze stehenního plátku nebo žaludků a pečené paličky à la kachna. Oblíbeným receptem naší rodiny je krůtí špalek s nádivkou: dvě housky nakrájíme na kostičky, dáme je do mísy a zakápneme mlékem. Máslo a dva žloutky ušleháme do pěny a přidáme k houskám. Osolíme, opepříme, přidáme nasekanou petrželku. Z bílků vyšleháme sníh, který zlehka vmícháme k ostatním surovinám. Horní stehno osolíme, opepříme; z jedné strany opatrně oddělíme kůži od masa a nádivku naplníme pod kůži. Špalek dáme do pekáčku, podlijeme vodou a poklademe plátky másla. Pečeme asi 1,5 až 2 hodiny při 180 °C. Přílohou mohou být šťouchané brambory s jarní cibulkou nebo bramborová kaše.