

Králičí maso-poklad, který má na dosah každý

Vloženo: 21.10.2014 Autor: VN

Život na vesnici má oproti životu ve městě dozajista spoustu nevýhod. S trochou nadsázky se ale dá říct, že na všechny člověk zapomene v momentě, kdy mu dojde jak snadný je na venkově přístup k čerstvým potravinám.

Každý jsme jiný a každý ocení něco jiného. Pro mě například je největším pokladem českého pěstitelství a chovatelství tolik typický králík. Za rok každý Čech spořádá v průměru asi necelých osmdesát kilogramů masa. [Králičího masa](#) se přitom spotřebuje v porovnání s vepřovým, hovězím nebo kuřecím jen nepatrný zlomek.

V čem tento fakt vězí? Nebude to jeho malou energetickou hodnotou. Tento zápor bohatě převyšují výhody, jakými jsou velmi nízký obsah tuku, dobrá stravitelnost a skvělá chuť. Myslím, že překážkou ve větším rozšíření tohoto zdravého druhu masa je jeho špatná dostupnost. V obvyklých obchodech ho člověk shání jen těžko, a když se mu to povede, tak se nejedná o zrovna kvalitní kousek.

Veliké štěstí má ten, koho zásobují příbuzní žijící na venkově nebo si našel svého dodavatele z řad ostatních chovatelů. Maso od nich je většinou kvalitní a oproti tomu ze supermarketů i levné. Ještě větší štěstí mají ti, kteří mají možnost králíky chovat doma. V malém množství jsou poměrně nenároční. Náklady na jejich chov jsou minimální. Při chovu rozumného množství zabere péče o ně dvacet až čtyřicet minut denně. Úpravu, po které může jít králík na pekáč nebo pánev, zvládne po získání určitých zkušeností každý člověk. A pokud Vám podobný úkon dělá potíže, určitě najdete v okolí někoho, kdo ho zvládne.

At už si dáte práci s vlastním chovem, nebo se sháněním jiného dobrého zdroje masa. Odměnou Vám bude chutná zdravá surovina, hodící se na přípravu nepřeborného množství pokrmů. Při čemž každý z nich je opravdu výborný.

Výborný je králík na slanině se zelím a bramborovým knedlíkem. Zde je recept:

<http://www.senzarecepty.cz/recept/maso/1652-kralik-na-slanine/>



Dobrou chuť Vám přeje tým **WWW.SENZARECEPTY.CZ**