



Istra je bogata mnogim vrstama divljači, pa je stoga i lov vrlo razvijen. Jela od divljači dobro pripremljena vrlo su ukusna, no ne u toku cijele godine. Za vrijeme parenja i leženja mladih meso divljači nije ukusno i ima neprijatan miris. Tako svaka vrsta ima svoju sezonu, kada je najbolja za jelo, pa zato i doba lova.

Zahvaljujući suvremenoj tehnici konzerviranja i rashladnoj opremi, danas je moguće divljač nabaviti i izvan sezone lova i daleko od mjesta njezinog ustrela. Od pernate divljači najviše se cijene fazan, jarebica i divlja patke, a od dlakave divljači divlji zec, srna, jelen i divlja svinja. Meso mlađe divljači je sočnije i mekanije nego starije, te je stoga podobnije za pripremu pečenjem. Meso starijih životinja bolje je priređivati piranjem, a prije pripreme treba ga držati 24 sata pa i više dana u rasolu, da bi postalo nježnije i ukusnije. Prije same pripreme divljači, da bi meso bilo mekanije, poželjno je da odleži nekoliko dana na hladnom mjestu s kožom ili perjem, ali svakako s izvađenom utobom. Iznimka su divlje patke kojima treba odstraniti perje i masnoću odmah nakon što se ubiju da bi bile ukusnije.

Nakon što je divljač nekoliko dana odležala odere joj se koža ili očisti perje. Meso dlakavih životinja po mogućnosti ne prati već samo očistiti vlažnom krpom.

MARINIRANJE DIVLJAČI:

Mariniranje je postupak držanja mesa starije divljači u posebno prilagođenoj otopini (rasolu) da bi postalo mekanije.

Što je rasol kiseliji to brže djeluje.

NAČIN PRIPREME RASOLA:

- Prokuhati po jednu trećinu crvenog vina, octa i vode, luk, grančica pelina i bobice kleke.
- U crvenom vinu prokuhati nekoliko zrna papra, korjen peršina, luk, majčinu dušicu i mažuran.
- U mlaćenici potopiti zrna bibera, list lovora, bobice kleke i ploške limuna. Prokuhani rasol ohladiti i prelići preko mesa te ostaviti tako stajati na hladnom mjestu i do nekoliko dana. Povremeno meso okretati i paziti da bude pokriveno tekućinom. Meso mladih životinja dovoljno je samo nekoliko sati držati uvijeno u krpu natoplenu octom.

Evo još jednog malog trika, meso divljači, osobito srne i jelena, kao i pernate divljači dosta je suho (bez masnoća), pa je stoga dobro kod pripreme nabosti ga slaninom ili još bolje obložiti ploškama slanine.