



Društvo rejcev drobnice Notranjske



*Mleko in meso drobnice,
bogastvo okusov in vir zdravja.*





Društvo rejcev drobnice Notranjske

Podlipa 36, 1360 Vrhnika, Slovenija

Društvo rejcev drobnice Notranjske smo ustanovili leta 1998. Društvo združuje rejce ovac, jezersko solčavske in oplemenjene jezersko solčavske pasme ter pasme texel. Kozjerejci redijo mlečne koze v sanskem tipu ter mesne koze burske pasme. Namen društva je povezovanje rejcev za skupen nastop na trgu, izmenjava izkušenj preko organiziranih strokovnih predavanj in izletov. Povezan ponujamo kupcem kakovostne mesne in mlečne izdelke.

Več informacij o društvu lahko dobite pri predsedniku društva Janezu Fortuna:
telefon: 01 75 52 088, 041 63 49 64
ter pri podpredsednici Urši Trček:
telefon: 041 95 93 66

Strokovne nasvete o reji drobnice nudi Dušan Birtič, telefon: 01 75537 17

Mleko drobnice



Kozje in ovčje mleko se vračata v prehrano Slovencev; ovčje mleko predvsem v obliki sirov in jogurtov, kozje pa uživamo tudi kot mleko samo. Kozje mleko je lažje prebavljivo kot kravje mleko in povzroča manj alergenijskih reakcij in ga lahko uživajo mnogi, ki kravjega mleka ne prenesejo. Po hranilni vrednosti je zelo podobno kravjemu, vsebuje pa manj holesterola in več kratkoverižnih maščobnih kislin.

Uživanje kozjega mleka je še posebej primerno za mlade, ki so v obdobju hitre rasti, in za preprečevanje osteoporoze. Redno uživanje kozjega mleka pomaga pri živčnih težavah, saj pomirja in odpravlja posledice stresa, izboljšuje koncentracijo in odpravlja občutke tesnobe. Kozje mleko je odlično domače zdravilo proti nevrodermitisu. Pomaga pri zdravljenju želodčnih in črevesnih obolenj (diareja, kolika, zaprtje, bruhanje, napenjanje), respiratornih bolezni (astma, rinitis, bronhitis) in kožnih sprememb (ekcem, dermatitis, izpuščaji). Kozje mleko tudi zavira staranje organizma. Priporoča se uživanje surovega mleka. Surovemu mleku naj se izogibajo le nosečnice, doječe matere, dojenčki, starostniki in posebej osebe z okvarjenim imunskim sistemom (težki bolniki).

Kozje mleko ima značilen okus zaradi posebne sestave. Maščoba v njem je bogata s kapronsko, kaprilno in kaprinsko kislino. Maščoba je v kozjem mleku v veliko manjših kroglicah kot v kravjem ali ovčjem. Te tudi hitreje podležejo encimom, ki razgrajujejo maščobe, pri tem pa se sprostijo prej navedene maščobne kisline, ki dajejo kozjemu mleku značilen okus. Kozje mleko se lahko vonja kozjega hleva tudi dodatno navzame, saj kozli v hlevu izločajo skozi kožne žleze kaprinsko in kaprilno kislino, prisotne pa so tudi druge aromatične snovi, ki se vežejo na maščobo v mleku.

Kozje mleko je bogat vir konjugirane linolenske kisline, še posebej v mleku živali, ki se pasejo. Ta antioksidant zavira nastanek raka in rast tumorjev ter krepi imunski sistem.



Vroča koza



Uporabimo sveži ali malo zorjen kozji sir iz kislega mleka v obliki rolade ali malih hlebčkov (cca 100g). Sir narežemo na rezine teže od 40-80 gramov. (rolade narežemo približno na centimeter debele rezine, hlebčke pa razpolovimo po višini). Rezine sira ovijemo v eno ali dve rezini pancete. Tako ovite sirčke na hitro popečemo po obeh straneh na zelo vroči ponvi, ali pa v pečici pod grilom. Ponudimo z mešano zeleno solato.

Kozji sir v listnatem testu

Za 4 osebe (kot predjed):

- 2 kozja sirčka iz kislega mleka po 100g
- malo oljčnega olja
- provansalska zelišča
- 200g listnatega testa

Listato testo tanko razvaljamo. Razrežemo na osem delov. Sirčke razdelimo, vsakega na 4 dele. Sir položimo na kvadrate iz listnatega testa, pokapljamo z oljčnim oljem, posujemo z provansalskimi zelišči. Testo prepognemo v trikotne žepke in robove dobro zatismo. Pečemo na 180 stopinj C, približno 20 min, da žepki narastejo in so zlato rumene barve. Ponudimo s solato.

Jogurt z oljčnim oljem

- 250 g ovčjega jogurta
- 2 žlici oljčnega olja
- ščepec sladke paprike
- sol

Jogurt solimo in prelijemo na gosto cedilo z gazo in odcejamo v hladilniku več ur. Odcejen jogurt zvmemo na krožnik, prelijemo z oljčnim oljem in posujemo s sladko papriko. Postrežemo s svežim domačim kruhom.

Meso drobnice



Kozličevina in jagnjetina sta meso mladih živali običajno starih tri do pet mesecev. Meso je prava poslastica za gurmane, hkrati pa je meso kozličev in jagnjet zdravo. Kozličevina je naprodaj večinoma od aprila do septembra, jagnjetina pa čez vse leto. Kozličevina vsebuje manj holesterola kot govedina. Skoraj tri četrtnine maščob v kozjem mesu sestavljajo nenasičene maščobne kisline, zato je še posebej primerno živilo za tiste, ki imajo težave s povišanim holesterolom. Jagnjetina med vsemi vrstami mesa vsebuje največ konjugirane linolne kisline, ki po najnovejših ugotovitvah varuje človeški organizem pred rakavimi obolenji.

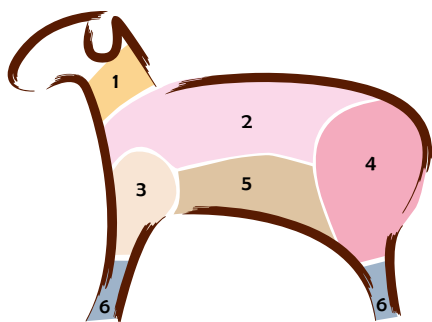
Kozličevino in jagnjetino lahko pripravimo za vsako priložnost. Meso pečemo počasi in pri nizki temperaturi ali pa ga dušimo v pokriti posodi in pogosto prilivamo tekočino. Kozličevino začnimo s sredozemskimi dišavnicami in česnom, odlično pa se zraven poda tudi kumina. Jagnjetina pa se odlično ujema s timijanom, rožmarinom, žajbljem, origanom, meliso, pehtranom, lovorjem, česnom, brinovimi jagodami in poprom. Recepte za pripravo jagnjetine lahko vedno uporabimo tudi za kozličevino in obratno.

Da boste v okusu mesa drobnice res uživali upoštevajte naslednje:

- Pripravljamo samo zrelo meso. Zrelo meso je meso, ki je zrelo najmanj tri dni, lahko pa tudi 5 dni in več. Večji kosi potrebujejo daljše zorenje. Nezrelo meso je trdo in nima prave arome. Meso, ki ga zorimo mora biti suho (v tekočini se hitro namnožijo bakterije, ki meso pokvarijo). Zorimo ga lahko tudi v hladilniku pri 4 stopinjah Celzija. Če bo temperatura v hladilniku višja bo meso zrelo hitreje.
- Meso solimo tik pred pripravo, saj sol povzroči izločanje vode in meso izsuši.
- Meso lahko tudi mariniramo, vendar mariniranje ni potrebno.
- Meso v pečici pečemo na nizki temperaturi 160-180 stopinj C in ga pečemo tako dolgo da odstopi od kosti. Zarebrnice in zrezke lahko pečemo tudi na hitro, na visoki temperaturi, v ponvi ali na ražnju.
- Tudi zmrzujemo le zrelo meso. Odtalimo ga počasi. Iz zamrzovalnika ga damo dan pred pripravo in ga odtalimo v hladilniku.
- Kadar meso pripravljamo kuhano, ga najprej opečemo.



Uporaba posameznih kosov mesa:



1. VRAT

Za golaž, ragu, obaro, enolončnice.

2. HRBET

Za pečenje v ponvi ali pekaču, če odstranimo kosti dobimo file; razdelimo ga na kotlete ali dvojne kotlete; če ga zvijemo dobimo krono.

3. PLEČKA

Za pečenje, nadevano pečenko, rižote, zrezke.

4. STEGNO

Za pečenje s kostjo ali brez, dušenje, paniranje, medaljone, zrezke, pečenje na žaru.

5. PRSA IN TREBUŠEVINA

Za enolončnice, raguje, juhe, nadevane pečenke, za zvite pečenke.

6. KRAČA

Za pečenje, juhe, enolončnice.

Jagnečji ali kozličji karpačo s staranim trdim kozjim ali ovčjim sirom sirom

Za karpačo vzamemo mlado rukolo, iz česar naredimo na krožniku posteljico. Sveže jagnečje ali kozličje meso iz stegna, najbolje oreh, mariniramo tri do štiri dni v oljčnem olju. Surovo meso položimo v posodo in ga zalijemo z oljčnim oljem, tako da je meso v celoti pokrito. Pokrito posodo postavimo v hladilnik. Po štirih dneh meso vzamemo iz olja, ga zavijemo v folijo in za kratek čas zamrznemo, da se lažje tanko reže. Zamrznjeno meso narežemo s strojčkom za rezanje, tanko, kot pršut ali celo tanjše. Tako narezane rezine razprostremo po rukoli. Jed posolimo, posujemo z grobim sveže mletim poprom, pokapljamo z oljčnim oljem in balzamičnim kisom. Po vrhu potresemo tanko narezan in nalomljen staran trdi kozji ali ovčji sir.

K karpaču ponudimo topel opečen kruh in suho belo vino.

Jagnjetina ali kozliček v pečici

- 900 g jagnjetine
- 2 manjši čebuli
- 2 korenčka
- 1 jabolko
- 1 dl olivnega olja
- 50 g masla
- pribl. 3 dl čiste goveje juhe
- 2 žlički gorčice
- sol
- poprova mešanica
- 6 strokov česna
- 2 lovorova lista
- 3 vršički rožmarina
- 3 vejice majarona



Meso tanko namažemo z gorčico in potresemo s poprovo mešanico. Meso položimo v večji pekač skupaj z narezano zelenjavo (narezana na večje kose) in jabolkom ter z neolupljenimi stroki česna. Dodamo še vsa zelišča, nekoliko premešamo, pokrijemo in čez noč mariniramo v hladilniku.

Meso po vseh straneh posolimo in prelijemo z vročim oljem. Pekač potisnemo v segreto pečico (160 stopinj Celzija), meso pa pečemo, glede na velikost kosov, 60 do 120 minut, da se zlahka loči od kosti. Meso med pečenjem postopoma spodlivamo z vročo govejo juho in prelivamo s pečenkinim sokom z dna pekača. Hkrati po kosmih dodajamo maslo. Pred koncem pečenja lahko temperaturo v pečici povišamo na 200° C, da dobi meso značilno skorjico. Če je pečenkin sok preredek, ga precedimo, pristavimo in ukuhamo na primerno gostoto. Namesto vode ali juhe s katero spodlijemo meso, lahko v pekač položimo srednje veliko neolupljeno bučko.

Pečenko proti koncu peke prelijemo s sladko smetano; pospešimo pečenje in izboljšamo okus. Pečenko pustimo pred rezanjem počivati nekaj minut, da se sokovi po njej enakomerno porazdelijo. Najbolje, da ob koncu pečenja pečico ugasnemo, pečenko pa v njej pustimo še 10 minut. Pečeno meso razkosamo in zložimo na segret servirni krožnik ter obložimo z zelenjavo in jabolkom iz pekača ter prelijemo s precejenim pečenkim sokom. Za prilogo ponudimo poljubno pripravljen krompir ali mlince.



Društvo rejcev drobnice Notranjske

Rejci ovac

- Cankar Slavka**, Smrečje 12, 1360 Vrhnika, tel: 01 7505 322 ali 041 511 101
Šušteršič Jože, Storžev grič 4, 1360 Vrhnika, tel: 040 234 111
Kogovšek Peter, Vrzdenc 43, 1354 Horjul, tel: 041 712 450
Urbančič Nuša, Gornja pot 14, 1351 Brezovica, tel: 01 3653 207 ali 041 256 427
Caserman Franc, Stara Vrhnika 16, 1360 Vrhnika, tel: 01 7551 156
Mrzlikar Anton, Podlipa 5a, 1360 Vrhnika, tel: 01 7552 086
Cankar Matija, Smrečje 34, 1360 Vrhnika, tel: 031 288 733
Grbec Vinko, Podlipa 12, 1360 Vrhnika, tel: 01 7552 249
Birtič Dušan, Stara Vrhnika 17, 1360 Vrhnika, tel: 031 879 063
Bastarda Peter, Vrzdenc 52, 1354 Horjul, tel: 041 686 480
Košir Simona, Črni Vrh 31, 1355 Polhov Gradec, tel: 041 940 804
Turšič Damjan, Brezovica 37, 1353 Borovnica, tel: 041 360 037
Paver Waller Irena, Tabor 38, 1380 Cerknica, tel: 040 213 488
Žakelj Vinko, Šentjošt 1, 1354 Horjul, tel: 041 388 442
Končan Marija, Črni Vrh 31, 1355 Polhov Gradec, tel: 041 526 543
Verbič Pavel, Podolnica 29, 1354 Horjul, tel: 031 666 464

Rejci koz burske pasme

- Fortuna Janez**, Podlipa 6, 1360 Vrhnika, tel: 041 634 964
Malavašič Janez, Smrečje 37, 1360 Vrhnika, tel: 01 7553 469 ali 031 220 236
Nagode Boštjan, Zaklanec 21a, 1354 Horjul, tel: 031 635 414
Trček Urša, Smrečje 42 1354, Horjul, tel: 041 959 366
Kogovšek Janez, Lavrovec 20, 1373 Rovte, tel: 041 811 456
Gabrovšek Anže, Podlipa 10, 1360 Vrhnika, tel: 041 969 186
Rastresen Ivan, Črni Vrh 56, 1355 Polhov Gradec, tel: 041 357 768
Končan Valentin, Smrečje 38, 1360 Vrhnika, tel: 041 869 964
Petrovčič Aleš, Hleviša 8a, 1373 Rovte, tel: 041 236 118

Rejci mlečnih koz

- Orešnik Dejan**, Šentjošt 59a, 1354 Horjul, tel: 041 798 285
Caserman Majda in Franci, Stara Vrhnika 54, 1360 Vrhnika, tel: 041 859 059
Pižmoht Joža, Preserje 39d, 1352 Preserje, tel: 01 3631 324

Sirar

- Orešnik Dejan**, Šentjošt 59a, 1354 Horjul, Tel: 041 798 285