

Divina je lahodné mäso, ktoré dodá železo

Jozef Sedlák | 12. decembra 2009 15:20

Začínal s 15 hôrnymi jeleňmi, dnes ich má na farme 500. John Fletcher, šéf asociácie chovateľov farmových jeleňov vo Veľkej Británii, chová jelene v západnom Škótsku už 36 rokov.



• Poľovníci idú po paroží, farmári po dobrej jelenine

Prečo ste sa dali na chov jeleňov?

Hneď po štúdiách mi vyrazila dych kvalita jelenieho mäsa. Bolo to po obhajobe doktorandského titulu na Univerzite v Cambridgei, keď som začal pracovať s voľne žijúcimi hôrnymi jeleňmi a bol som veľmi prekvapený, ako ľahko ich možno domestikovať. Ich mäso je lahôdka, ktorá by v jedálnom lístku nemala chýbať.

Čím je jelenie mäso iné ako ostatné druhy?

Je dietetické. Keby sme jedli iba zverinu, nemali by sme žalúdočné problémy, nepoznali by sme cukrovku - diabetes, je to unikátne mäso. V Británii napríklad 97 % žien trpí na nedostatok železa. V jelenine ho je veľa, je to skvelý liek. Nehovoriac o tom, že toto mäso je oveľa menej tučné ako hovädzina, jahňacina, bravčovina. Je to krehké lahodné mäso.

Ktoré jelenie mäso si ľudia viac cenia - úlovok z prírody alebo produkt z farmy?

To závisí od trhu. V mnohých krajinách Európy je mäso z farmového jeleňa drahšie ako z divo žijúceho zvieratá. Jeleň z divočiny totiž býva spravidla starší, z farmy sú vždy mladé kusy, ich mäso je jemnejšie, krehkejšie.

Prečo by sme mali jesť zverinu?

Pretože ľudstvo jedlo divinu 50-tisíc rokov, viac ako ktorékoľvek iné jedlo. Za tie roky si náš organizmus vyvinul takú látkovú výmenu, ktorá zverinu perfektne prijíma a spracúva.

Jeleň je symbol krásy a čistoty. Napokon z farmy skončí na bitúnku. Netrápi vás to?

Som veterinár a veľmi mi záleží na tom, ako sa so zvieratami narába a záleží mi aj na spôsobe zabíjania. Človek vždy lovil. Na mojej farme sa jelene odstreľujú puškou na poli. Mäso potom predávame priamo cez internetový obchod spotrebiteľom. Nepotrebujeme reštaurácie ani obchody.