

Kúp si naj biopotravinu na
PREDAJDIVINY.SK

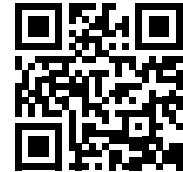


Najlacnejšie na trhu!

POĽOVNÍCTVO MÁ ZMYSEL, DIVINA MÁ CHUŤ



www.predajdiviny.sk



Ľudia konzumovali divinu už pred viac ako 50 tisíc rokmi, čo pravdepodobne presahuje dobu konzumácie akéhokoľvek iného jedla.

Konzumácia diviny bola v minulosti spojená s luxusom a prestížou. Žiaľ, aj dnes je divina považovaná za veľmi vzácny tovar a zriedkavo ju nájdete v obchodoch.

Aplikáciu **PredajDiviny.sk** sme vytvorili preto, aby si každý mohol kúpiť divinu priamo "z dvora" od užívateľa poľovníckeho revíru, a to v tých najlepších cenách!

Stačí vám trochu zručnosti pri odraní kože a vykosťovaní mäsa. Poľovníci vám pritom poradia.

KÚP SI DIVINU, NAKRÉM RODINU, PODPOR DEDINU!

Aplikácia PredajDiviny.sk

vznikla za účelom vytvorenia obchodno-predajných vzťahov medzi užívateľmi poľovníckych revírov a záujemcami o kúpu diviny v koži alebo delenej diviny v zmysle platnej legislatívy.

Aplikácia má dve funkcionality:

1. okamžitý predaj práve ulovenej zveri zadaním priamej ponuky
2. registrácia na vyhľadanie kontaktov, ktoré sú určené pre budúcich záujemcov o kúpu diviny v koži.



Najlacnejšia divina na trhu na

PREDAJDIVINY.SK

REGISTRUJ SA

Registrovať sa

v aplikácii môže bezplatne:

1. predajca diviny - užívateľ poľovníckeho revíru
2. kupujúci - zákazník
3. výkupca diviny

Ak predajca zadá priamu ponuku na predaj, registrovanému kupujúcemu v danom okrese príde e-mailová notifikácia o zadanej ponuke.

Viac informácií:

+421 910 707 082 • predajdiviny@polovnictvo.sk

© Slovenská poľovnícka komora



PREČO KONZUMOVAŤ DIVINU?



DIVINA patrí k mäsám, ktoré sú rovnako ako rybacina, najbohatšie na bielkoviny. Svalové vlákna, nachádzajúce sa v divine, sú jemnejšie ako vlákna v mäse, ktoré pochádza z hospodárskych zvierat.

Napríklad také mäso z diviaka, či zajaca má nízky obsah tuku a najvyšší obsah esenciálnych aminokyselín. Mäso z diviaka má o 11,7 % vyšší podiel aminokyselín ako bravčovina. Jelenina má podobný obsah aminokyselín ako hovädzie mäso.

Najviac nenasýtených mastných kyselín obsahuje mäso z bažanta, až 70,67 g na 100 g.

Zdroj: NPPC, 2018



MÝTY A FAKTY O DIVINE

TAKÉTO MÄSO SI NEKÚPIM, LEBO NESPLŇA VETERINÄRNE POŹIADAVKY!

Každý kus ulovenej zveri je prehliadnutý vyškolenou osobou a napr. pri diviačej zveri musia byť odobraté vzorky na prítomnosť trichinelózy, o čom kupujúci dostane pri kúpe aj doklad.

AKO ZISTÍM, ČI DIVINA V KOŹI NEPOCHÄDZA Z TRESTNEJ ČINNOSTI?

Každý predaný kus zveri musí mať na zadnej nohe žltú značku, tzv. plombu, ktorá identifikuje pôvod zveri a je tiež uvedená v lístku o pôvode zveri, ktorý dostanete pri kúpe, spolu s príjmovým dokladom.

MÄSO SI NEKÚPIM, LEBO NEVIEM KEDY BOLA ZVER ULOVENÄ!

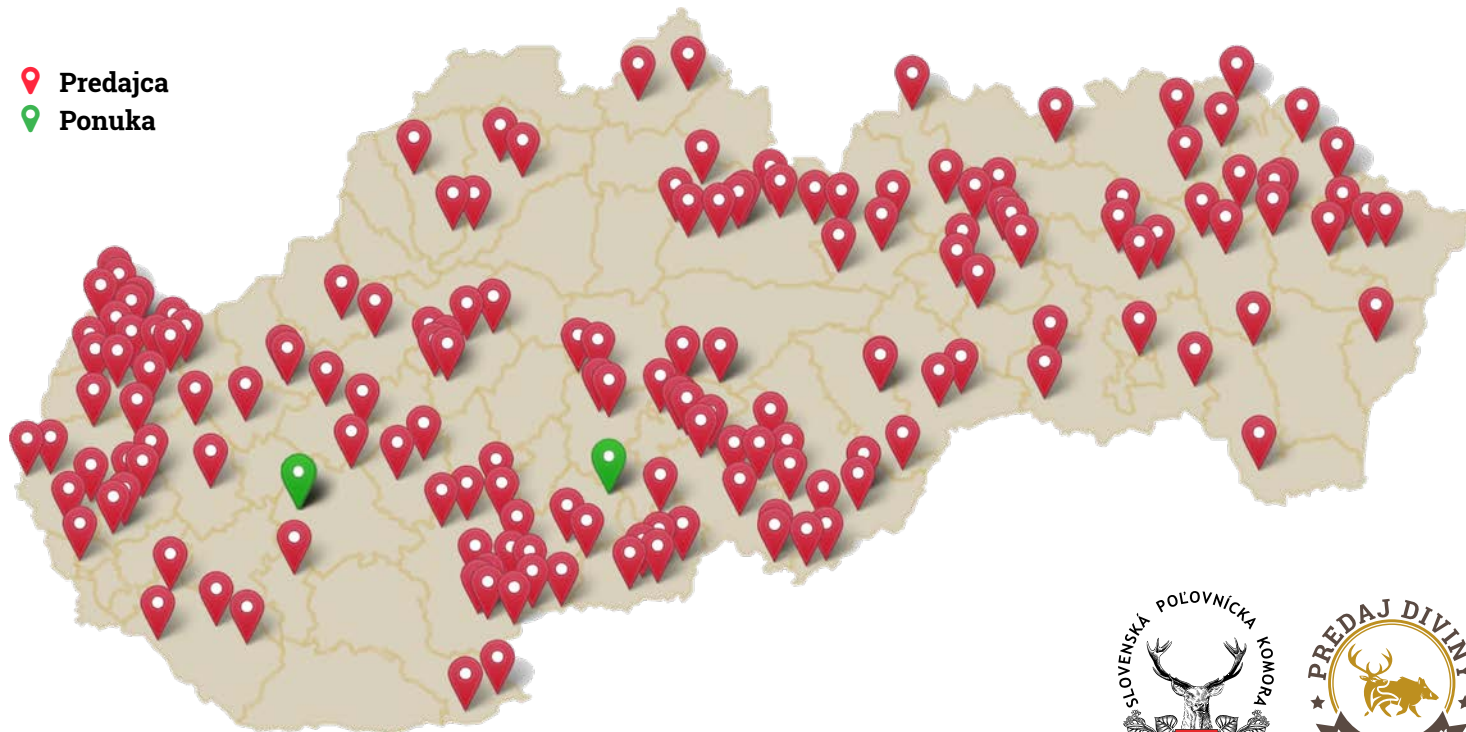
Podľa slovenskej legislatívy musí byť zver predaná najneskôr do 7 dní od ulovenia. Tento dátum musí byť uvedený v lístku o pôvode zveri a je ľahké si ho skontrolovať na značke, ktorú nájdete na zadnej nohe zveri.

MÄSO Z DIVINY ZAPÄCHA!

Divina má svoju špecifickú vôňu, avšak určite nepáchne. Na trh sa nemôže uvádzať divina z ulovenej zveri, ktorá má zmenené vlastnosti alebo pach, teda najmä počas ruje.

KDE VŠADE MÔŽETE KÚPIŤ DIVINU?

V APLIKÁCII WWW.PREDAJDIVINY.SK JE UŽ REGISTROVANÝCH VIAC AKO 170 UŽÍVATEĽOV POĽOVNÝCH REVÍROV NAPRIEČ CELÝM SLOVENSKOM.

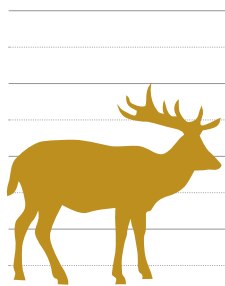


 Predajca

 Ponuka

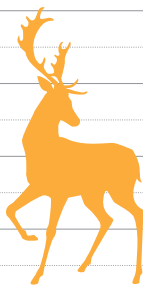


AKÚ DIVINU KÚPITE CEZ APLIKÁCIU?



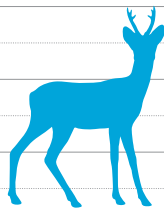
JELEŇ LESNÝ

Divina z jelenej zveri má nízky obsah tuku a veľmi dobrý podiel esenciálnych mastných kyselín. V aplikácii je najpredávanším druhom zveri.



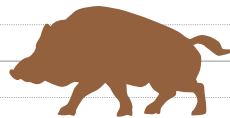
DANIEL ŠKVRNITÝ

Mäso z danielaj zveri je chutné a oproti jeleniu mäsu je krehkejšie, v porovnaní so srnčím mäsom aj aromatickejšie.



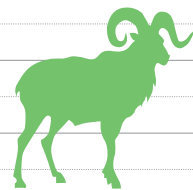
SRNEC LESNÝ

Srnčie mäso je oceňované a dosahuje v našej aplikácii najvyššiu cenu. Takmer na celom Slovensku je divina veľmi dobre dostupná.



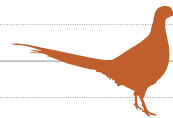
DIVIAK LESNÝ

Oproti domácej ošípanej má diviak oveľa chutnejšie mäso s nižším obsahom cholesterolu. Niektorí ho právom označujú za najchutnejšie mäso.



MUFLÓN LESNÝ

Chuť mäsa je veľmi podobná domácej jahňacine, avšak ako každá divina, aj táto má svoje špecifiká, ale je naozaj veľmi chutná.



BAŽANT POĽOVNÝ

Bažantie mäso je vyhľadávanou delikatesou. Je o niečo suchšie ako kuracina, avšak veľmi chutné a vhodné na polievky, či ostatné jedlá.



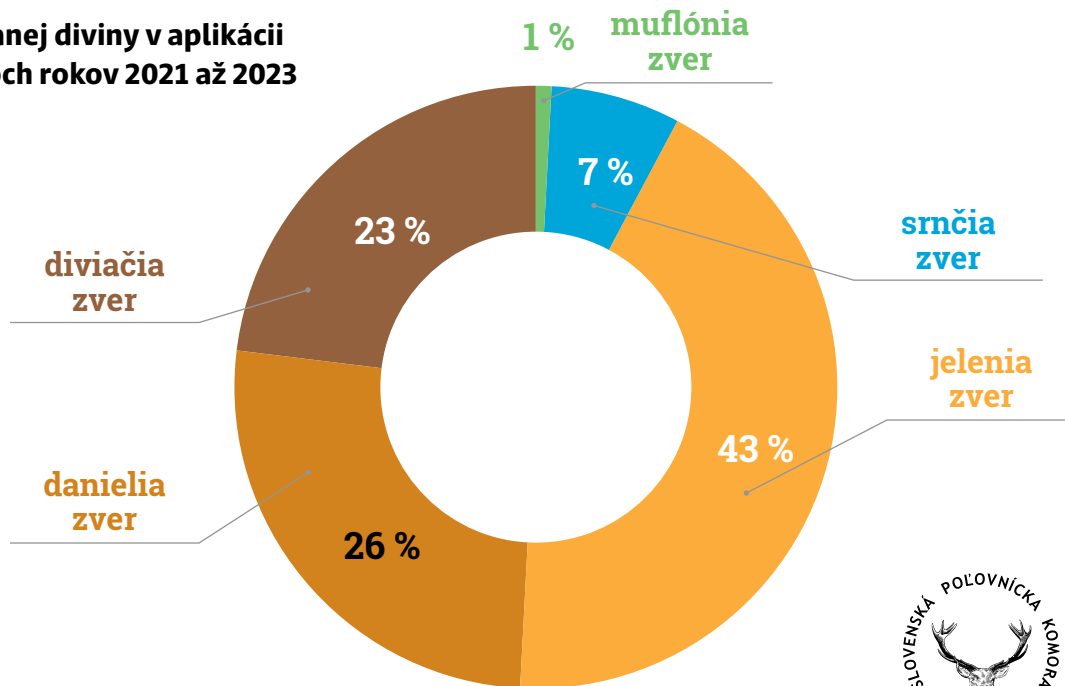
PREČO PREDÁVAŤ A NAKUPOVAŤ CEZ APLIKÁCIU?

OVERENÉ 3 ROKY ÚSPEŠNÉHO
FUNGOVANIA

1 500 PONÚK
NA PREDAJ

135 TON PREDANEJ DIVINY

Podiel ponúkanej diviny v aplikácii
v priebehu troch rokov 2021 až 2023



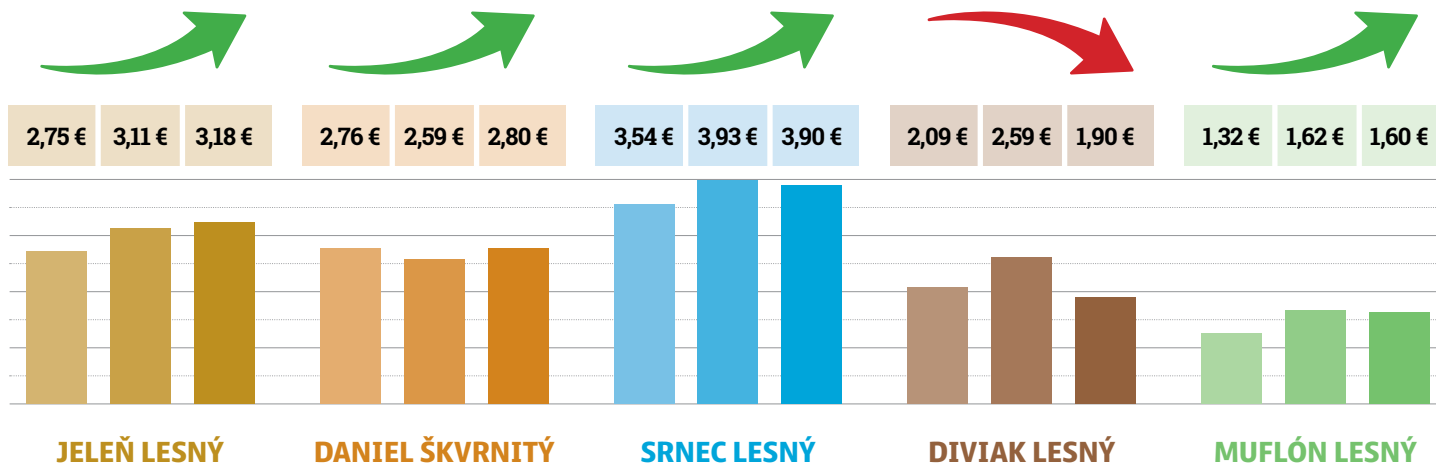
PREČO PREDÁVAŤ A NAKUPOVAŤ CEZ APLIKÁCIU?

NAJVÝHODNEJŠÍ PREDAJ

AKÚ CENU DÁŠ,
ZA TAKÚ PREDÁŠ

NAJVÝHODNEJŠIE
CENY

Zmena priemerných cien diviny
v koži za kg v priebehu troch rokov



TAURIS - VÝKUP, SPRACOVANIE A PREDAJ SLOVENSKEJ DIVINY

Spoločnosť TAURIS a. s. je jednotka v spracovaní čerstvého mäsa a kvalitných mäsových a rybných výrobkov na Slovensku. V roku 2022 rozšírila svoj výrobný závod v Rimavskej Sobote o novú rozrábku diviny. Rozrábka sa stala aj súčasťou štúdia žiakov v rámci duálneho vzdelávania. Nová rozrábka diviny bude fungovať v špeciálnom režime, keďže je naviazaná na poľovnícku sezónu. Spoločnosť TAURIS, a. s. plánuje spracovávať niekoľko ton rôznych druhov diviny, ktoré pochádzajú výhradne zo Slovenska a je získavané podľa najprísnejších predpisov. Denná kapacita divinovej rozrábky je 18,8 ton a závisí od sezónnosti. Môžeme tu nájsť rozrábku zajaca, bažanta, daniela, muflóna, jeleňa či diviaka. A čo je samozrejme, aj so stálym veterinárnym dozorom. Otvorenia novej rozrábky sa zúčastnil aj vtedajší minister školstva, ktorého rezort predstavil plán zdravšieho stravovania žiakov na školách, pričom do nových noriem a receptúr boli zaradené práve jedlá z diviny. Keďže spoločnosť TAURIS, a. s. spĺňa všetky prísne požiadavky a licencie, môže dodávať zdravú divinu z našich lesov do školských jedální, čo doposiaľ nebolo možné.



MOŽNOSTI PRÍPRAVY DIVINY



Pokiaľ ide o spôsob prípravy, zverina potrebuje nielen trpezlivosť a čas, ale aj starostlivosť a najmä koreniny, medzi ktorými nemôže chýbať aromatická borievka, tymián alebo škorica.

Mäso z diviny najčastejšie pečieme alebo dusíme. Z mladého, dobre odležaného srnčieho, danielieho a jelenieho mäsa pripravujeme chutné steaky. Staršie jedince skôr dusíme alebo pečieme. Tu sa perfektne hodí červené víno alebo sladká a kyslá smotana, ktoré pripravovaným jedlám dodajú jemnosť. Výraznejšiu chuť dosiahneme pridaním sladkých surovín, akými sú napr. jablká, sušené slivky, brusnice, hrozienka, pomaranč alebo ananás.

Medzi časté spôsoby prípravy zverinového mäsa nepochybne patrí aj marinovanie (morenie). Proces marinovania by nemal trvať viac ako 5 – 6 dní a mäso by sa malo občas obrátiť, aby marináda prenikla do celého mäsa. Keďže zverinové mäso je takmer bez tuku, medzi časté úpravy patrí aj špikovanie slaninou.





TAURIS®



Recepty z diviny

Prinášame vám pár receptov pre prípravu jedál z diviny. Nemusíte sa báť variť a pripravovať jedlá z tejto skvelej biopotraviny. Je to rovnaké, ako varenie mäsa z bravčoviny (diviačiny), či hovädziny (jeleniny a pod.). Niektoré recepty nemajú presné pomenovanie, pretože ich je možné vyskúšať so všetkými druhmi mäsa z raticovej zveri.



Jelenia roláda so slivkami na červenom víne

Suroviny

600 g jelenieho stehna
200 g cibule
100 g mrkvy
100 g petržlenu
100 g sušených sliviek
100 g slaniny
100 ml červeného vína
100 g slivkového
 lekváru
 mleté čierne korenie
 bobkový list
 celé nové korenie
 soľ

Postup

Z jelenieho stehna narežeme plát, zľahka ho naklepeme, osolíme, okoreníme a rozložíme naň plátky slaniny, na ktoré poukladáme sušené slivky. Aby sušené slivky pri krájaní nevypadávali z rolády a ostala pekná mozaika, môžeme zvyšné mäso zomlieť a rozložiť ho na slivky. Roládu pevne stočíme a previažeme motúzom. Na vymastený pekáč rozložíme cibuľu, koreňovú zeleninu a pridáme koreniny. Pri teplote 220 °C desať minút zapekáme, potom podlejeme, zakryjeme a dusíme domäkka. Upečené mäso vyberieme. Výpek so zeleninou prepasírujeme, pridáme červené víno, slivkový lekvár, dochutíme soľou, korením a pomaly zredukujeme na potrebnú hustotu. Môžeme podávať s knedľou.





Mäso na hubách



Postup

Mäso odblaníme a nakrájame na asi 0,5 cm hrubé plátky. Nakrájané mäso osolíme, okoreníme a jemne naklepeme. Očistenú nakrájanú cibuľu jemne smažíme v hrnci s masťou do zlatista. Medzitým rozohrejeme panvicu, pridáme masť a naklepané mäso sprudka opražíme z oboch strán. Vyberieme ho z panvice a vložíme do hrnca s osmaženou cibuľou a pridáme vopred namočené sušené alebo čerstvé dubáky. Podlejeme vývarom a dusíme do mäkka približne 1,5-2 hodiny. Šťavu z dusenia použijeme ako omáčku. Pokiaľ sa nám zdá príliš riedka, môžeme ju zahustiť zemiakom alebo zápražkou. Hotové plátky mäsa podávame s omáčkou a ryžou, dozdobíme petržlenovou vňaťou, bazalkou a napr. zaváranými dubákmi.

Suroviny

600 g karé/stehno
2 ks cibuľa
100g dubáky sušené alebo čerstvé
1 liter vývaru diviacia/bravčová masť
 korenie čierne mleté
 bazalka
 soľ

Použiť môžeme jelenie, danielie, srnčie i muflonie mäso



Daniel na šípkovej omáčke

Suroviny

roštenka z daniela
1/2 masla
1 mrkva
1 cibuľa
1 petržlen
2-3 bobkové listy
 nové koreníe
 celé čierne koreníe
 borievky
 hladká múka
 badián
 šípkový džem
 bravčová/diviacia masť
 mletá škorica
 soľ

Postup

Roštenku umyjeme pod tečúcou vodou a osušíme. Na masť opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme na väčšie kusy nakrájané mäso, nakrájanú zeleninu, koreniny, soľ a dusíme do mäkka. Keď je mäso hotové, rozpustíme maslo a pridáme múku. Následne pridáme džem a prevaríme. Prílohou môžu byť zemiaky, ryža, knedľa alebo cestoviny.



TAURIS®



Perkelt z diviny



Postup

Stehno z daniela umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na kocky. Na masti opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso a opečieme. Pridáme červenú mletú papriku, rascu, rozmarín, soľ, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, dochutíme horčicou a šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou rozriedenou mliekom a smotanou. Povaríme ešte 20 minút. Podávame s cestovinami alebo domácimi maslovými haluškami.

Suroviny

stehno z daniela
olej
hladká múka
cibuľa
mlieko
mletá červená paprika
drvená rasca
smotana 12 %
horčica
rozmarín
borievky
soľ

**Použiť môžeme
jelenie, danielie, srnčie
i muflonie mäso**



Diviak na brusnicovej omáčke

Suroviny

400 g stehna z diviaka
60 g bravčovej masti
100 g koreňovej zeleniny
30 g hladkej múky
200 g brusníc
1 dl mlieka
 Soľ

Postup

Mäso umyjeme a pokrájame na rezne. Na polovici tuku prudko opečieme naklepané a posolené rezne. Opečené vyberieme, na masť dáme očistenú a na kolieska nakrájanú zeleninu, pridáme rezne a dusíme do mäkka. Z masti a múky si pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju mliekom a šťavou z mäsa a dobre povaríme. Uvarenú precedíme, pridáme polovicu zaváraných brusníc a s omáčkou necháme prejsť varom. Podľa chuti posolíme a podávame s mäsom. Druhou polovicou brusníc mäso ozdobíme.



TAURIS®



Pečený diviak na čiernom pive



Postup

Koreninovú zmes spolu s roztlčeným cesnakom vmasírujeme do mäsa zo všetkých strán. Do pekáča dáme 3-4 lyžice masti, mäso, očistenú cibuľu rozdelenú na štvrtiny, kúsky slaniny, slivky, rozmarín/tymian, podlejeme pivom a vložíme do rúry. Zakryjeme a dáme piecť, priebežne podľa potreby. Po 1-1,5 hodine mäso otočíme. Potom pekáč odkryjeme a necháme 10 min pripiecť z oboch strán. Môžeme piecť na 180°C cca 2,5 hodiny, alebo na 150° cca 4 hodiny do mäkka. Podávame s pečenými zemiakmi, pyré alebo ryžou.

Suroviny

600 g diviačie mäso
masť diviačia
2-3 ks cibule
4 strúčiky cesnaku
100 g slanina
čierne mleté korenie
červená mletá paprika
rasca
soľ
slivky sušené
tymian/rozmarín
0,5 l čierneho piva

TAURIS



TAURIS
www.tauris.sk
Kysce
www.kysce.sk
Kysce
www.kysce.sk



TAURIS®



Bažantie prsia s krémovým rizotom



Suroviny

bažantie prsia
koreníe čierne mleté
sol'
olej
džem šípkový
rizoto:
400 g arborio ryža
2 ks šalotka
100 ml biele víno
2 strúčiky cesnaku
100 g maslo
tymian
100 g parmezán
500-800 ml vývar kurací

Postup

Bažant: Na panvičke si na oleji opečieme prudko z jednej aj druhej strany dozlatista bažantie prsia bez kože. Osolíme a okoreníme, dáme na plech a pečieme vo vyhriatej rúre pri 160 stupňoch asi 10 minút (záleží na veľkosti).

Rizoto: Najprv restujeme v hrnci na olivovom oleji šalotku nakrájanú nadrobno. Pridáme ryžu arborio. Prehrejeme a podlejeme zohriatym vínom. Keď sa víno vstrebe, pridávame postupne po menších naberačkách horúci vývar. Dochutíme soľou, pomletým čiernym korením a varíme na miernom plameni. Udržujeme kašovitú konzistenciu. Keď je ryža takmer al dente, pridáme hríby, ktoré sme predtým restovali na masle so šalotkou, s cesnakom a nasekaným tymianom. Nakoniec po menších kockách pridávame počas miešania maslo. Stiahneme zo sporáka. Podávame s parmezánom a nakrájanými prsiami.



Bažantí vývar

Suroviny

750 g bažant
100 g mrkva
100 g zeler
100 g petržlen
50 g cibuľa
10 g nové korenie
5 g celé korenie
5 guľičiek borievky
2 vetvičky tymian
soľ podľa chuti
domáce rezance
petržlenová vňať

Postup

Očisteného bažanta rozsekáme na štyri kusy, osolíme a opečieme sprudka v rúre na 220 ° C cca 20 minút. V hrnci orestujeme na väčšie kusy nakrájanú koreňovú zeleninu a na polovicu prekrojenú cibuľu. Zalejeme vodou a privedieme do varu. Do vriaceho vývaru vložíme opečeného bažanta, korenie a osolíme. Vývar stiahneme na minimum, aby len ľahko prebublával a varíme, kým nie je mäso z bažanta mäkké. Ak sa nám počas varenia tvorí na povrchu pena, opatrne ju stiahneme naberačkou a vylejeme. Keď je mäso uvarené, všetko precedíme cez jemný sitko. Mäso oberieme od kosti a nakrájame na kocky. Mrkvu a zeler nakrájame na kocky a vložíme spoločne s mäsom späť do vývaru. Rezance uvaríme v osolenej vode do mäčka, scedíme, prepláchneme vlažnou vodou a necháme odkvapkať. Po servírovaní polievky posypeme ešte s nasekanou petržlenovou vňaťou.





TAURIS®

