|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zgodovina**  **Kopun je že od nekdaj gosposka jed.**  **Pripravljali so ga v starem Rimu, v srednjem veku pa na gradovih, v bogatih škofijskih kuhinjah in samostanih … O slednjih priča dokaz, in sicer jedilni list samostana (1352) Pri nebeških vratih z Dunaja.**  **Prav tako nam o tem priča knjiga Maggi Black, zapisana v angleščini, kjer omenja kopuna, garniranega z jajci, kot pomembno jed francoskih meščanov. O tem, da so slastne kopune jedli tudi v naših krajih, piše v svojih dnevnikih italijanski humanist, pisatelj in popotnik Paolo Santonino.**  **Danes ga ponudimo predvsem ob prazničnih dneh.** | **Kmetija Urbančič**  **Ukanje 5**  **5213 Kanal**  **Tel.: 05 30 93 018** | | **Kopuni**  **s kmetije Urbančič** | |
| **Vzreja kopunov na kmetiji Urbančič**  **Kopun je skopljeni petelin. S kastracijo se doseže izboljšanje kakovosti mesa, ki je sočno, mehko, nežno vlaknasto in z edinstveno aromo.**  **Vzreja na naši kmetiji traja kar 6–8 mesecev, s čimer dosežemo, da se maščoba, ki je v tem primeru zdrava, lepo porazdeli po celotnem mesnem tkivu. Zato je meso bolj okusno, sočnejše in mehkejše v primerjavi z mesom nekastriranega kopuna.**  **V prvih tednih hranimo kopune z eko krmili, znamke Alpenkorn Geflügelmast.**  **Nadalje se vzrejajo z domačo koruzo, ječmenom, ekološko deteljo … in v tradicionalni reji v izpustih, kar pomeni, da jih od šestega tedna naprej redno spuščamo na zelene površine. Tako rastejo počasneje in bolj zdravo.** | | **Priprava kopuna v preteklosti**  **Za vsako domače piščančje meso velja, da ga je potrebno vsaj eno uro pred peko natreti s soljo. Nato naj se polije z vročim maslom, ker le-ta da mesu dober okus. Med peko se meso poliva s piščančjo juho. Peče se počasi na temp. 180°C, za vsak kilogram mesa eno uro. Proti koncu se temperatura poviša, da se meso lepo, hrustljavo zapeče.**  http://www.viaggi24.ilsole24ore.com/IMMAGINI/Originali/WeekEnd/Enogastronomia/2010/cappone-apertura.jpg?uuid=83b3e75e-09ec-11e0-b54c-bd5cd8756a93  **Nadevani kopun**  **Sesekljamo jetra, dodamo malo slanine, poper, sol, majaron, peteršilj, žlico kisle smetane, eno jajce in dve veliki žemlji. S tem nadevom napolnimo notranjost kopuna.** | | **Pečeni kopun z jogurtom in medom**  **Sestavine za 4 osebe:**  **– 1 kopun**  **– 3 žlice cevtličnega medu**  **– 1 neškropljena limona**  **– ekstra dev. oljčno olje, kumina**  **– 3 stroki česna**  **– 1 kumarica**  **– 1 žlica kisa**  **– 3 dl navad. jogurta, sol, poper**  **Priprava:**  **Limonino lupino in limonin sok zmešamo z nekaj žlicami olja, soljo, poprom, medom in kumino. Z marinado premažemo kopuna in ga mariniramo dve uri. Nato ga pečemo v pečici, ogreti na 185° C. Proti koncu povišamo temperaturo za 10°C.**  **Kumarico naribamo, dodamo jogurt, česen in dve žlici olja. Začinimo s soljo, poprom in kisom ter ponudimo k pečenemu kopunu.** |