|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.**  |