

Królik domowy – Domestic rabbit

"Les lapins mangent des choux"



Par Alfred Barber (1844-1925)

Królik domowy (*Oryctolagus cuniculus f. domesticus*) to udomowiona forma królika europejskiego (*Oryctolagus cuniculus*), zajęczaka z rodziny zajęcowskich. Tuszki tych zwierząt charakteryzują się pełnym, zwartym umięśnieniem o małym udziale tłuszczu śródmięśniowego i międzymięśniowego. Mięso królicze posiada olbrzymie walory odżywcze, dietetyczne i smakowe. Jest to mięso białe, drobnoziarniste, lekko strawne, o niskiej zawartości cholesterolu (3550 mg w 100 g mięsa) a wysokiej kwasów tłuszczowych nienasyconych, a także odpowiedniej ilości niezbędnych składników odżywczych, głównie aminokwasów egzogennych, niektórych składników mineralnych oraz witamin, szczególnie z grupy B. Białko mięsa króliczego jest w 90% przyswajalne przez organizm człowieka i posiada wysoką wartość energetyczną. Tłuszcz króliczy jest biały, miękki i delikatny, należy do związków lekko strawnych o dużej wartości odżywczej. Mięso królicze oferowane jest w handlu w postaci tuszek, a także w wyrębach: część przednia, comber i część tylna. Ma szerokie zastosowanie kulinarne, przyrządza się z niego pieczenie, pasztety i potrawy smażone.

Młode króliki piecze się lub smaży, starsze nadają się bardziej na potrawkę lub gulasz, przyrządzone z dodatkiem kawałków słoniny wieprzowej, warzyw oraz wina. W przemyśle wędliniarskim stosuje się je jako dodatek do wyrobu wędlin, kielbas oraz pasztetów.



Literatura: D. Kowalska, P. Bielański, M.P. Mikosz (2010). Prozdrowotne walory mięsa króliczego. Zakłady Graficzne Taurus, 90 ss.

Opracowanie: D. Dobrowolska, fot.: internet