

## Už jste ochutnali sobí maso?

---



### O sobím mase

Sobi jsou chováni nejen pro maso, ale také pro mléko, krev, kožešinu či parohy. Je víc druhů sobů. Ohroženým živočichem je především sob lesní a ve volné přírodě ho najdete právě jen ve Finsku.

**Sobí maso má temně červenou barvu a je křehké a vláčné. Má zajímavou chuť a také je velmi zdravé.** Obsahuje totiž velké množství nenasycených mastných kyselin, tedy tuků, které jsou pro náš organismus žádoucí. Napomáhá snižování cholesterolu. Má také ve srovnání s jinými druhy mas větší množství minerálů a vitamínů. Celkově má sobí maso vysokou kvalitu, a proto je cena tohoto masa poměrně vysoká.

Oblíbenou finskou specialitou ze sobího masa je poronkärlistys. Česky můžeme tento pokrm nazvat sobím gulášem, i když to není přesné označení. Poronkärlistys se připravuje dušením masa s pepřem, solí, česnekem a směs se zalévá pivem. Jídlo se podává nejčastěji s bramborovou kaší a omáčkou z brusinek. Ve Finsku je oblíbené i sušené sobí maso.

Chystáte se do Finska, ale sobí maso vás neláká? Zajímavým zážitkem může být i návštěva sobí farmy.

### A co losí maso?

Budete-li si chtít ve Finsku dopřávat tamější pochoutky, setkáte se také s losím masem. To je však oproti sobímu masu rozšířené v menší míře.

Pojedete do Finska, ale nechce se vám experimentovat se sobím ani losím masem? Nevadí. Oblíbené jsou tu i pokrmy z hovězího, vepřového, kuřecího či jehněčího masa a na své si tu přijdou i milovníci ryb.