ABC dziczyzny — Poradnik główny, 5 Przepisów i Ściąga A4

Kompletna wersja przewodnika Od pierwszego zakupu do rodzinnego obiadu

Witaj w ABC Dziczyzny

Ten przewodnik pomoże Ci wybrać kawałek do konkretnego dania i krok po kroku przygotować z niego obiad. Przy przepisach znajdziesz ilości na 4 osoby i wskazówki, co zrobić dzień wcześniej.

1. Pierwsze zamówienie

Co chcesz podać?	Co kupić?	Kiedy zacząć?
Kanapki lub małą deskę	Jedna gotowa wędlina albo pasztet z dzika	W dniu podania, około 10 minut przed posiłkiem
Łagodny obiad z sosem	800 g gulaszowego z sarny, pieczarki i śmietanka	Rozmroź wcześniej. Po rozmrożeniu zaplanuj 75–95 minut
Gulasz z warzywami	1 kg gulaszowego z jelenia	Przenieś paczkę do lodówki dzień wcześniej. Na gotowanie zaplanuj około 2 godzin
Niedzielna pieczeń	Około 1 kg łopatki z jelenia bez kości	Zacznij 1–2 dni wcześniej, uwzględniając rozmrażanie i marynowanie

Jak wybrać smak? Sarna pasuje do delikatnego sosu z pieczarek, cebuli i śmietanki. Jeleń dobrze wypada tam, gdzie lubisz wyrazistą wołowinę, warzywa korzeniowe i kaszę. W wędlinie z dzika poczujesz także wpływ przypraw i wędzenia. Przy pierwszej degustacji spróbuj plasterka na zwykłym chlebie, zanim dodasz musztardę lub chrzan.

Ile kosztuje porcja? Pomnóż wagę w kilogramach przez cenę za kilogram i podziel przez liczbę osób. Przykładowo, przy 51 zł/kg kilogram mięsa na cztery porcje daje 12,75 zł za mięso na osobę. Warzywa, kaszę i ewentualną dostawę dolicz osobno. Przy zakupie wariantu extra podstaw jego własną cenę.

Artykuły w tym rozdziale

- Od czego zacząć przygodę z dziczyzną? Dwa pomysły na pierwszy posiłek
- Jak smakuje sarna, jeleń i wędlina z dzika? Wybierz smak dla siebie
- Pierwszy obiad z dziczyzny bez stresu. Co naprawdę trzeba przygotować?
- Jak zamówić dziczyznę przez internet i sprawdzić paczkę po odbiorze
- Ile kosztuje porcja dziczyzny? Policz pierwszy koszyk dla swojej rodziny

2. Wyroby z dzika na zimno i na ciepło

Przeczytaj etykietę i wybierz wyrób oznaczony jako gotowy do spożycia. Informacje o składzie, alergenach, temperaturze przechowywania i terminie po otwarciu sprawdzaj osobno dla każdego opakowania.

Wyrób	Pierwsze podanie	Co zrobić z pozostałą porcją?
Polędwica lub szynka	Pokrój cienko w poprzek włókien. Podaj na chlebie z masłem	Końcówkę pokrój w kostkę do jajecznicy
Kiełbasa krakowska lub dojrzewająca	Ułóż plasterki obok ogórka i chrzanu	Dodaj do kanapek lub sałatki ziemniaczanej

Wyrób	Pierwsze podanie	Co zrobić z pozostałą porcją?
Kiełbasa krucha gotowa do spożycia	Podgrzej łagodnie według etykiety	Pokrój w półplasterki do leczo
Kabanosy	Podziel na krótkie odcinki i podaj z pieczywem	Na wyjazd zabierz je w warunkach zalecanych na opakowaniu
Pasztet lub mielonka	Pasztet rozsmaruj na grzance. Schłodzoną mielonkę pokrój w plastry	Na następne śniadanie dołóż kwaśne jabłko albo kiszony ogórek

Deska w kwadrans. Na przystawkę dla czterech osób przygotuj około 200–250 g wędlin łącznie. Ułóż szynkę i kiełbasę po dwóch stronach deski. Kiszonki oraz chrzan włóż do małych miseczek, a pieczywo podaj osobno. Wyjmij tyle, ile zamierzasz podać, i w razie potrzeby dokładaj kolejne porcje z lodówki.

Artykuły w tym rozdziale

- Pierwsza wędlina z dzika. Co wybrać, żeby poznać smak wędzenia?
- Polędwica i szynka z dzika. Jak je kroić na kanapki i na deskę?
- Kiełbasa z dzika na zimno i na ciepło. Jak zachować jej soczystość?
- Pasztet, mielonka czy kabanosy z dzika? Dobierz wyrób do śniadania i na drogę
- Deska z dzika i dwie ciepłe kolacje z tych samych wędlin

3. Mapa mięsa i odbiór paczki

Kawałek	Na co go kupić?	Jak się z nim obchodzić?
Gulaszowe z sarny lub jelenia	Potrawka, gulasz, sos do kaszy	Wyrównaj wielkość kostek, obsmaż i duś pod przykryciem
Karkówka z sarny	Gulasz lub szarpane mięso	Zostaw drobne pasma tkanki łącznej i daj mięsu czas w sosie
Łopatka z jelenia	Pieczeń duszona lub gulasz	W całości ułóż na warzywach, do gulaszu pokrój w kostkę
Goleń, ossobuco, golonka	Danie z kością i bogatym sosem	Dobierz naczynie, w którym pokrywka domknie się nad kością
Udziec bez kości	Bitki, zrazy, plastry na obiad	Obejrzyj włókna i krój w poprzek
Comber i polędwiczki	Medaliony lub mniejsza pieczeń	Przygotuj wcześniej dodatki i kontroluj temperaturę sondą
Kości rosołowe i rurkowe	Rosół lub baza do sosu	Gotuj powoli z warzywami. Wywar do odparowania posól oszczędnie

Po dostawie sprawdź stan opakowań i zgodność z zamówieniem. Mrożone paczki schowaj do zamrażarki, wyroby chłodzone do lodówki zgodnie z etykietą. Zachowaj nazwę, wagę, numer partii i termin. Jeśli opakowanie przecieka lub mrożone mięso dotarło miękkie, odłóż je osobno w chłodzie. Zrób zdjęcie i skonsultuj się ze sklepem przed użyciem lub ponownym zamrożeniem. Numer telefonu do Podlaskich Wyrobów to 695 250 069. Kontakt ze sklepem (https://podlaskiewyroby.pl/kontakt/)

Przed gotowaniem przełóż zamkniętą paczkę na głęboki talerz na dolnej półce lodówki. Na większą pieczeń zarezerwuj dobę lub dłużej. Sprawdź, czy środek odtajał, zanim zaczniesz nacierać mięso marynatą. Jeśli wieczorem paczka jest nadal zamrożona, wybierz na dziś kolację z gotowych wyrobów.

Artykuły w tym rozdziale

- Jak zamienić wołowinę lub wieprzowinę na dziczyznę w domowym przepisie

- Jaką część sarny kupić na gulasz, bitki i kolację z patelni?
- Jeleń w kuchni. Jak wybrać między łopatką, golenią, udźcem i combrem?
- Które mięso do którego dania? Lista zakupów na gulasz, pieczeń, bitki i rosół
- Jak rozmrozić dziczyznę i podzielić zapas mięsa na obiady?

4. Przy desce. Krojenie, marynaty i dodatki

Osusz rozmrożone mięso papierowym ręcznikiem. Do bitek lub medalionów zdejmij większą srebrzystą błonę. Podważ jej brzeg i prowadź ostrze płytko pod powierzchnią, z dala od dłoni. Na gulasz pokrój mięso w podobnej wielkości kostkę, około 2,5–3 cm. Surowe mięso przygotowuj oddzielnie od żywności gotowej do podania. Po pracy umyj deskę, nóż, ręce i blat.

Gulasz możesz od razu obsmażyć i doprawić w garnku. Jeśli szykujesz pieczeń, wybierz jedną mieszankę na około kilogram mięsa.

Marynata	Co wymieszać?	Do czego i na jak długo?
Ziołowo-czosnkowa	3 łyżki oleju, 2 ząbki czosnku, łyżeczka tymianku i pieprz	Do plastrów sarny około 30 minut, do większego kawałka kilka godzin
Jałowcowa	3 łyżki oleju, łyżka octu jabłkowego lub wina, 3–4 rozgniecione owoce jałowca, pół łyżeczki rozmarynu, ząbek czosnku	Do łopatki jelenia na 4–12 godzin
Musztardowo-miodowa	2 łyżki musztardy, łyżka miodu, 2 łyżki oleju i tymianek lub rozmaryn	Do pieczeni na kilka godzin lub noc

Marynuj pod przykryciem w lodówce. Jeżeli chcesz podać tę samą mieszankę jako dodatek, odłóż czystą porcję przed kontaktem z surowym mięsem. Przed obsmażaniem zgarnij nadmiar miodu i kawałki czosnku, żeby się nie przypaliły.

Dobierz talerz do sosu. Do jelenia z warzywami ugotuj kaszę gryczaną i podaj ogórek kiszony. Do sarny w śmietance pasują kopytka albo kluski śląskie. Do pieczeni z sosem własnym przygotuj purée i buraczki. Konfiturę z żurawiny postaw obok, aby każdy sam dobrał słodycz.

Artykuły w tym rozdziale

- Jak osuszyć, oczyścić i pokroić jelenia lub sarnę przed gotowaniem
- Kiedy marynować dziczyznę, a kiedy można od razu zacząć gotować?
- Trzy marynaty do dziczyzny. Dobierz proporcje do sarny lub jelenia
- Jak przyprawić jelenia i sarnę, żeby nadal czuć smak mięsa?
- Co podać do dziczyzny? Trzy sosy i dodatki, z których ułożysz cały obiad

5. Miękkość, temperatura i ratunek w kuchni

Łopatkę, goleń i gulaszowe obsmażaj partiami, a później duś łagodnie z płynem. Przy combrze i polędwiczkach przygotuj sos oraz dodatki wcześniej. Te drobniejsze kawałki łatwo przesuszyć podczas oczekiwania na resztę obiadu.

Termometr umieść w środku najgrubszej części mięsa, omijając kość i dno naczynia. Do cienkiego plastra wprowadź sondę od boku. Dla sarny i jelenia przyjmij co najmniej 71°C wewnątrz, z uwzględnieniem instrukcji konkretnego produktu. Przy duszonych kawałkach sprawdź również miękkość widelcem. Osiągnięcie temperatury i zmiękniecie tkanki łącznej mogą nastąpić w różnym czasie. Tabela FoodSafety.gov (https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures)

Co widzisz przy garnku?	Co zrobić teraz?
Gulasz jest gorący, lecz twardy	Sprawdź płyn. Przykryj i duś dalej, sprawdzając kawałek po 10–15 minutach
Mięso jest miękkie, ale sos rzadki	Wyjmij mięso. Odparuj płyn lub zmiksuj go z częścią uduszonych warzyw
Pieczeń jest sucha	Pokrój cienko w poprzek włókien i podaj z gorącym sosem
Dno zrobiło się czarne	Przenieś nieprzypalone mięso i sos do czystego garnka bez zeskrobywania spalenizny
Sos jest zbyt intensywnie ziołowy	Wyjmij całe przyprawy. Spróbuj małej porcji z dodatkowym wywarem albo śmietanką

Jeśli gotujesz w wolnowarze, zacznij od rozmrożonego mięsa i stosuj ustawienia, poziom napełnienia oraz czas zalecane dla Twojego urządzenia. Przy rzadkim sosie wyjmij gotowe mięso i odparuj sam płyn w rondlu. Jeśli robisz rosół, część odłóż przed końcowym soleniem. Schłodź w mniejszych naczyniach i zamroź w porcjach po 250–500 ml do kolejnych sosów.

Artykuły w tym rozdziale

- Jak zachować soczystość dziczyzny? Dobierz technikę do kawałka
- Twardy gulasz, sucha pieczeń, zbyt rzadki sos. Jak uratować obiad?
- Jak mierzyć temperaturę jelenia i sarny w steku, pieczeni i gulaszu?
- Dziczyzna w wolnowarze i brytfannie. Jak zaplanować długie duszenie?
- Rosół na kościach jelenia i trzy sposoby na wykorzystanie pieczeni

JELEŃ · JEDEN GARNEK | 4 PORCJE BAZOWE | CZAS: 100–120 MIN (20 MIN PRACY)

1. Gulasz z jelenia (na 4 porcje)

Sprzęt i planowanie (Garnek z grubym dnem i pokrywką)

Dzień wcześniej przełóż zamkniętą paczkę mięsa do lodówki. Marynowanie możesz pominąć. Kontrola temperatury: Sprawdź termometrem co najmniej 71°C w środku najgrubszego kawałka i oceń miękkość widelcem.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Mięso gulaszowe z jelenia	1000 g
Cebula	200 g
Marchew	200 g
Pietruszka korzeniowa	100 g
Gorący bulion	500 ml
Olej	30 ml
Koncentrat pomidorowy	20 g
Liście laurowe	2 szt.

Składnik	Ilość (4 porcje)
Ziarna jałowca	4 szt.

Przygotowanie krok po kroku

1. Osusz mięso i pokrój na kawałki ok. 3 cm. Cebulę posiekaj, a warzywa korzeniowe pokrój w półplasterki.
2. Na rozgrzanym oleju obsmaż mięso partiami i odłóż na talerz. W tym samym garnku smaż cebulę przez 5 minut. Dodaj warzywa i koncentrat, mieszaj minutę. [Minutnik: Smażenie cebuli: 5 min]
3. Włóż mięso do garnka, dodaj przyprawy. Dolej tyle bulionu, by sięgał tuż poniżej wierzchu mięsa. Przykryj i duś 75–95 minut. [Minutnik: Duszenie: 75 min, Kontrola +15 min: 15 min]
4. Sprawdź, czy największy kawałek ma w środku min. 71°C. Gdy łatwo rozdziela się widelcem, dopraw solą i pieprzem. Podaj z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym.

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.

SARNA · KREMOWY SOS | 4 PORCJE BAZOWE | CZAS: 75–95 MIN (20 MIN PRACY)

2. Sarna w sosie grzybowym (na 4 porcje)

> **Sprzęt i planowanie (Głęboka patelnia z pokrywką)**
> Rozmroź mięso wcześniej w lodówce. Do tej wersji wystarczą świeże pieczarki. Kontrola temperatury: Zmierz sondą min. 71°C wewnątrz większego kawałka przed dodaniem śmietanki 30%.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Mięso gulaszowe z sarny	800 g
Pieczarki	250 g
Cebula	150 g
Gorący bulion	250 ml
Śmietanka 30%	100 ml
Masło klarowane	25 g
Tymianek	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Pokrój mięso w kostkę ok. 2,5 cm i osusz. Pieczarki pokrój w plasterki, cebulę posiekaj.
2. Rozgrzej masło. Obsmaż mięso partiami i odłóż. Na tej samej patelni smaż cebulę i pieczarki, aż odparuje płyn. [Minutnik: Odparowanie pieczarek: 7 min]
3. Włóż mięso, wsyp tymianek i podlej bulionem. Duś pod przykryciem 50–70 minut do min. 71°C i miękkości pod widelcem. [Minutnik: Duszenie sarny: 50 min]
4. Zdejmij patelnię z ognia. Zahartuj śmietankę kilkoma łyżkami sosu i wlej cienkim strumieniem. Delikatnie podgrzej, dopraw i podaj z kopytkami.

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.

JELEŃ · NIEDZIELNY OBIAD | 4 PORCJE BAZOWE | CZAS: 2 GODZ. 40 MIN – 3 GODZ. (25 MIN PRACY)

3. Pieczeń z łopatki jelenia (na 4 porcje)

Sprzęt i planowanie (Brytfanna z pokrywką i patelnia)

Zacznij 1–2 dni wcześniej. Rozmroź całą łopatkę w lodówce, następnie marynuj 4–12 godzin. Kontrola temperatury: Wsuń sondę w najgrubszą część łopatki (min. 71°C), omijając dno brytfanny.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Łopatka z jelenia	1000 g
Musztarda	30 g
Miód	15 g
Olej	30 ml
Cebula	150 g
Marchew	200 g
Kwaśne jabłko	150 g
Gorący bulion	300 ml
Rozmaryn	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Rozmrożoną łopatkę osusz. Wymieszaj musztardę, miód, rozmaryn i połowę oleju. Natrzyj mięso, przykryj i marynuj w lodówce 4–12 godzin.
2. Rozgrzej piekarnik do 155°C (góra–dół). Zgarnij nadmiar marynaty i obsmaż łopatkę na pozostałym oleju, pilnując, by miód się nie przypalił.
3. Warzywa i jabłko pokrój grubo, ułóż w brytfannie, połóż mięso i podlej bulionem. Piecz pod przykryciem ok. 2–2,5 godziny. [Minutnik: Pieczenie (120 min): 120 min, Dodatkowe 30 min: 30 min]
4. Po osiągnięciu min. 71°C i miękkości odłóż mięso na 10 min. Zmiksuj warzywa z płynem na sos. Pokrój pieczeń w poprzek włókien i podaj z ziemniakami. [Minutnik: Odpoczynek mięsa: 10 min]

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.

SARNA · PATELNIA Z POKRYWKĄ | 4 PORCJE BAZOWE | CZAS: 65–85 MIN (25 MIN PRACY)

4. Bitki z sarny w sosie cebulowym (na 4 porcje)

Sprzęt i planowanie (Szeroka patelnia z pokrywką)

Dzień wcześniej przełóż udziec bez kości do lodówki. Kontrola temperatury: Do cienkiego plastra sondę termometru wsuń poziomo od boku (min. 71°C wewnątrz).

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Udziec z sarny bez kości	800 g
Cebula	250 g
Gorący bulion	400 ml
Mąka pszenna	20 g
Masło klarowane	25 g
Musztarda	10 g
Liście laurowe	2 szt.

Przygotowanie krok po kroku

1. Osusz mięso, zobacz kierunek włókien i tnij w poprzek na plastry 1,5–2 cm. Delikatnie rozbij do ok. 1 cm.
2. Oprósz plastry mąką, obsmaż na maśle po minucie z każdej strony i odłóż na talerz. [Minutnik: Obsmażanie strony: 1 min]
3. Pokrój cebulę w piórka i podsmaż 5 minut. Wlej bulion, dodaj musztardę i liście laurowe. Włóż bitki i przykryj. [Minutnik: Smażenie cebuli: 5 min]
4. Duś na małym ogniu ok. 40–50 min aż grubszy plaster ma min. 71°C i łatwo dzieli się widelcem. Podaj z buraczkami i tłuczonymi ziemniakami. [Minutnik: Duszenie bitek: 40 min]

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.

DZIK · SZYBKA KOLACJA 25 MIN | 4 PORCJE BAZOWE | CZAS: 25–30 MIN (10 MIN KROJENIA)

5. Leczo z kiełbasą z dzika (na 4 porcje)

> **Sprzęt i planowanie (Duża głęboka patelnia)**
>
> Wybierz kiełbasę oznaczoną na etykiecie jako gotową do spożycia. Kontrola temperatury: Szybka kolacja bez czekania — gotowy wyrób z dzika podgrzewaj łagodnie 8–10 min w pomidorach.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Gotowa kiełbasa z dzika	350 g
Cebula	150 g
Papryka	300 g
Cukinia	250 g
Krojone pomidory z puszki	400 g
Olej	5 ml
Słodka papryka w proszku	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Kiełbasę pokrój w półplasterki, paprykę w paski, cebulę w piórka, a cukinię w półplasterki.
2. Podsmaż kiełbasę na lekko natłuszczonej patelni przez 4–5 minut i przełóż na talerz. [Minutnik: Obsmażanie kiełbasy: 5 min]
3. Na tym samym tłuszczu podsmaż cebulę, paprykę i cukinię przez 5 minut, dodaj słodką paprykę. [Minutnik: Podsmażanie warzyw: 5 min]
4. Wlej pomidory, włóż kiełbasę i duś 8–10 minut na małym ogniu. Podawaj z chlebem na zakwasie. [Minutnik: Duszenie leczo: 10 min]

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.

CHECKLISTA BEZPIECZNEGO GOTOWANIA · PODLASKIE WYROBY

Ściąga na lodówkę (Druk A4)

Wydrukuj tę stronę i przypnij magnesem do lodówki

6 podstawowych zasad pracy z surową dziczyzną i gotowymi wyrobami. W razie pytań po dostawie zadzwoń: 695 250 069.

- ☐ Sprawdź stan opakowania, datę przydatności i warunki przechowywania na etykiecie.
- ☐ Rozmroź paczkę mięsa na głębokim talerzu na dolnej półce lodówki (zwykle 12–36 godz.).
- ☐ Oddziel surowe mięso od gotowych wyrobów. Przed smażeniem osusz mięso ręcznikiem papierowym.
- ☐ Obsmażaj małymi partiami bez tłoku na patelni. Przy duszeniu sprawdzaj poziom płynu pod pokrywką.
- ☐ Przy jeleniu i sarnie zmierz temperaturę sondą w środku (min. 71°C). Przy gulaszu sprawdź miękkość widelcem.
- ☐ Porcje na później przełóż do płytkich pojemników, sprawnie schłodź i opisz zawartością oraz datą.

Zasada / Parametr	Wartość bezpieczna w kuchni domowej
Rozmrażanie mięsa	Wyłącznie na dolnej półce lodówki, zamknięta paczka na talerzu
Bezpieczna temperatura środka (jeleń / sarna)	Minimum 71°C zmierzone sondą w najgrubszym miejscu
Marynowanie mięsa bez kości	Ziołowo-czosnkowa, jałowcowa lub musztardowo-miodowa (4–12 godz.)
Krojenie wędlin i pieczeni	Zawsze w poprzek przebiegu włókien mięśniowych
Darmowa dostawa w sklepie podlaskiewyroby.pl	Paczka termiczna · Próg darmowej dostawy od 350 zł

Koszyk na jeden obiad lub na trzy rodzinne posiłki

Na jeden obiad wystarczy paczka mięsa do wybranego przepisu. Na trzy obiady dla czterech osób zaplanuj 1 kg gulaszowego z jelenia, 1 kg łopatki i 800 g udźca z sarny. Na dodatkowe leczo dolicz osobno 350 g kiełbasy gotowej do spożycia. Do kanapek wybierz jeden wyrób, który zdążysz wykorzystać po otwarciu.

Przy zakupie porównaj końcową wagę paczek i wartość zamówienia z dostawą. Sklep podaje stawkę wysyłki zależną od wartości koszyka. Przy kwocie bliskiej 350 zł sprawdź końcowy koszt w podsumowaniu. Warunki dostawy (https://podlaskiewyroby.pl/informacje-o-procesie-zamowien-terminy-i-koszty-dostawy/)

Artykuły w tym rozdziale

- Gulasz z jelenia z jednego garnka. Przepis na cztery porcje
- Sarna w sosie grzybowym. Jak ugotować miękki gulasz i gładki sos?
- Pieczeń z łopatki jelenia pod przykryciem. Jak zdążyć na niedzielny obiad?
- Bitki z sarny lub leczo z dzika. Dwa obiady z jednej patelni do wyboru

- Pierwszy zestaw dziczyzny. Jak zaplanować trzy obiady i wykorzystać całe zamówienie?