ABC dziczyzny — Kompendium wszystkich 30 artykułów

Lekcje 01–30 · Rozdziały 1–6 · Baza wiedzy kulinarnej Podlaskich Wyrobów

ROZDZIAŁ 1: PIERWSZE ZAMÓWIENIE | LEKCJA #01 Z 30

Od czego zacząć przygodę z dziczyzną? Dwa pomysły na pierwszy posiłek

Jeśli chcesz poznać smak dziczyzny, wystarczą kanapka z wędliną albo garnek gulaszu. Wybór zależy od tego, kiedy chcesz usiąść do stołu i dla ilu osób szykujesz posiłek.

> **Polecany produkt (Przewodnik) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z sarny (51 zł/kg) + Polędwica wędzona z dzika | Materiał wideo 9:16: Dwie drogi do pierwszego posiłku

Co otworzyć dziś wieczorem

Na pierwszą degustację kup jeden wyrób z dzika oznaczony jako gotowy do spożycia. Jeśli lubisz gładkie smarowidła, wybierz pasztet. Jeśli cenisz wyraźną strukturę mięsa, łatwiej poznasz ją w cienkim plasterku szynki. Kiełbasa krakowska przypadnie do gustu osobom, które zwykle sięgają po wędliny o zwartym przekroju.

Połóż pierwszy kawałek na zwykłym pieczywie. Drugiego spróbuj z ogórkiem kiszonym albo odrobiną chrzanu. Kiedy od początku na talerzu leżą cztery wędliny, dwa sery i kilka sosów, trudno potem powiedzieć, który smak spodobał się najbardziej.

Co włożyć do garnka na weekend

Do pierwszego obiadu wybierz mięso gulaszowe z jelenia albo sarny. Jeleń pasuje do cebuli, marchwi i pietruszki. Sarna jest łagodniejsza, dobrze smakuje z pieczarkami i odrobiną śmietanki. W obu przypadkach wystarczy garnek z pokrywką, w którym najpierw przyrumienisz mięso, a później udusisz je w sosie.

Dla czterech osób zaplanuj około 800 g–1 kg surowego mięsa bez kości. Dolny koniec zakresu sprawdzi się, kiedy podajesz sporo warzyw i kaszę. Z większej paczki przygotujesz też porcję na jutro. Przed zakupem zerknij na wagę całego opakowania, zwłaszcza jeśli gotujesz dla dwóch osób.

Jeśli w sklepie są dwa gatunki w podobnej cenie, podejmij decyzję przy półce z dodatkami. Do gryczanej kaszy i kiszonego ogórka wybierz wyrazistszego jelenia. Do kopytek i delikatnego sosu z pieczarek sięgnij po sarnę. W obu wersjach możesz użyć tego samego garnka. Na pierwszy obiad nie ma potrzeby kupowania dwóch paczek tylko po to, żeby sprawdzić różnicę.

Kiedy wyjąć mięso z zamrażarki

Przełóż zamkniętą paczkę na głęboki talerz na dolnej półce lodówki. Zrób to dzień wcześniej i przed gotowaniem sprawdź, czy środek już odtajał. Płaska porcja rozmraża się inaczej niż zbity kawałek tej samej wagi. Większa łopatka na pieczeń może potrzebować więcej niż doby.

Gdy chcesz jeść w sobotę w południe, przygotowania do gulaszu zacznij w piątek. W sobotę zostaw sobie około dwóch godzin na krojenie, obsmażanie i spokojne duszenie jelenia. Garnek przez większość tego czasu pracuje pod przykryciem. Wtedy możesz ugotować kaszę i pokroić ogórki.

Jak skomponować pierwsze zamówienie

Przed dodaniem produktów do koszyka zapisz jedno konkretne danie i liczbę osób. Na weekend dla dwojga dobrym początkiem będzie paczka gulaszowego w odpowiedniej wielkości. Jeśli chcesz spróbować również wędlin, wybierz jedną, którą wykorzystasz do śniadania w terminie wskazanym po otwarciu.

Nie musisz kupować osobnego zestawu przypraw. Sprawdź, czy masz cebulę, olej, liść laurowy i pieprz. Do podania wystarczą ziemniaki lub kasza, które zwykle gotujesz. Im lepiej znasz dodatki, tym łatwiej ocenisz, co wnosi do dania samo mięso.

W zamówieniu na próbę pomocne jest proste pytanie: co zrobisz z tym, co zostanie? Pasztet łatwo rozsmarujesz rano na grzance, a gulasz możesz odłożyć na kolejny obiad. Jeżeli odpowiedzi brakuje, zacznij od mniejszej ilości albo jednej z dwóch potraw.

Po pierwszym posiłku zapisz nazwę wyrobu albo kawałka mięsa z etykiety. Przy następnym zamówieniu łatwo wrócisz do tego, co smakowało domownikom.

ROZDZIAŁ 1: PIERWSZE ZAMÓWIENIE | LEKCJA #02 Z 30

Jak smakuje sarna, jeleń i wędlina z dzika? Wybierz smak dla siebie

Sarna, jeleń i gotowa wędlina z dzika dają trzy zupełnie różne doświadczenia przy stole. Znane smaki z domowej kuchni pomogą Ci wybrać pierwszy produkt i dodatki, z którymi warto go spróbować.

> **Polecany produkt (Smak i gatunki) i rola w kuchni**
> Udziec z sarny bez kości (81 zł/kg), Gulaszowe z jelenia (51 zł/kg), Szynka z dzika | Materiał wideo 9:16: Porównanie sarny, jelenia i wędliny z dzika

Sarna dla miłośników łagodnych sosów

Jeśli lubisz bitki z cebulą, polędwiczkę wieprzową albo potrawkę z pieczarkami, zacznij od sarny. Jej smak łatwo wyczuć nawet w prostym sosie własnym. Włókna szczególnie dobrze widać w plastrze udźca, dlatego ten kawałek wygodnie pokroić w poprzek i udusić jako bitki.

Do gulaszu z sarny przygotuj pieczarki, cebulę i tymianek. Śmietankę dodaj, kiedy mięso już zmięknie. Zacznij od kilku łyżek i spróbuj przed dolaniem reszty. Sos powinien jeszcze smakować mięsem i grzybami. Natkę pietruszki podaj osobno, aby każdy mógł dobrać jej ilość.

Jeśli chcesz poznać sarnę w jej najprostszej postaci, odłóż na talerzyk kawałek uduszonego mięsa przed wlaniem śmietanki. Porównaj go z drugim kawałkiem już w gotowym sosie. Taki mały eksperyment dobrze pokazuje, ile w odbiorze dania zmienia kremowa konsystencja.

Jeleń do dań, w których lubisz wołowinę

W gulaszu jeleń ma wyraźny, mięsny smak. Łatwo go sobie wyobrazić w towarzystwie przypieczonej cebuli, warzyw korzeniowych i kaszy gryczanej. Marchew wprowadza słodycz, a niewielka ilość koncentratu pomidorowego dodaje kwasowości. Czerwone wino możesz pominąć.

Smak zależy również od kawałka i sposobu gotowania. Goleń z kością daje pełniejszy sos podczas długiego duszenia. Z gulaszowego uzyskasz wygodne kawałki na łyżkę. Jeśli chcesz porównać jelenia z wołowiną, odtwórz znany Ci przepis na gulasz i zachowaj ten sam zestaw warzyw.

Co czujesz w wędlinie z dzika

W plastrze szynki albo polędwicy wyczujesz zarówno mięso, jak i sposób doprawienia oraz wędzenia. W kabanosie dochodzą mocniej zaznaczone przyprawy i zwarta konsystencja. Z kolei pasztet jest miękki i łatwo rozprowadza się po chlebie. Owocowy dodatek zmienia jego odbiór już przy pierwszym kęsie.

Dlatego po degustacji dobrze zapytać domowników o konkretną rzecz. Czy smakował im aromat dymu? A może odpowiadała im miękkość pasztetu albo pieprzna końcówka kiełbasy? Taka odpowiedź lepiej pomaga w wyborze kolejnego produktu niż ogólne pytanie, czy ktoś polubił dziczyznę.

Zwróć też uwagę na dopisek „dojrzewająca”, „w ziołach” albo „krucha”. Dwa produkty z tego samego gatunku mogą różnić się aromatem bardziej niż dwie łagodne szynki z różnych mięs. Kiedy jedna kiełbasa okazuje się za mocno doprawiona, następnym wyborem może być szynka o prostszej recepturze.

Jak porównać smaki przy jednym stole

Do małej degustacji wybierz dwa wyroby i pokrój po kilka plasterków. Obok połóż zwykły chleb i wodę. Spróbuj każdego osobno, następnie dołóż jeden dodatek, na przykład odrobinę chrzanu. Gdy porównujesz potrawy na ciepło, zachowaj podobny stopień doprawienia. Mocny jałowiec i wędzona papryka łatwo przejmują smak sosu.

Na rodzinny obiad ugotuj jedną potrawę i podaj dodatki w miseczkach. Dzieciom i osobom ostrożnie podchodzącym do nowych smaków łatwiej nabrać małą porcję i samodzielnie zdecydować o dokładce. Zwykłe ziemniaki albo kluski stanowią do tego dobre tło.

Przy następnych zakupach zmień jedną rzecz. Do lubianej potrawy z sarny weź jelenia albo do znanej szynki podaj inny dodatek. Łatwiej rozpoznasz własne upodobania.

ROZDZIAŁ 1: PIERWSZE ZAMÓWIENIE | LEKCJA #03 Z 30

Pierwszy obiad z dziczyzny bez stresu. Co naprawdę trzeba przygotować?

Najwięcej obaw przed pierwszym gulaszem dotyczy czasu, twardego mięsa i mocnego smaku. Kilka decyzji podjętych jeszcze przed zakupem upraszcza pracę w kuchni i pozwala zacząć od znanego rodzinie dania.

> **Polecany produkt (Pierwszy obiad) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg) + Kiełbasa z dzika | Materiał wideo 9:16: Pierwszy gulasz bez wielodniowej marynaty

Wybierz potrawę, którą umiesz ugotować

Jeśli zazwyczaj robisz bitki, kup udziec sarny bez kości. Jeżeli pewniej czujesz się przy gulaszu, wybierz mięso gulaszowe z jelenia. Znajoma kolejność czynności pozwala skupić się na jednej nowości. Nie trzeba jednocześnie uczyć się nowego sosu, poznawać piekarnika i zastanawiać się, jak porcjować comber.

Przed zakupem przeczytaj recepturę od początku do końca. Oddziel czas przy desce od czasu duszenia. Piętnaście czy dwadzieścia minut aktywnej pracy może oznaczać obiad gotowy po blisko dwóch godzinach. Na pierwszy raz wybierz dzień, w którym dodatkowy kwadrans pod przykryciem nie opóźni wyjścia z domu.

Dla rodziny, która dotąd nie jadła dziczyzny, wygodnym rozwiązaniem jest mała degustacja przy znanym posiłku. Podaj kilka plasterków gotowej szynki na zwykłe śniadanie i sprawdź reakcję. Jeżeli domownicy wolą potrawy na ciepło, na początek podziel mniejszą paczkę gulaszowego między porcje kaszy i warzyw.

Przygotuj tylko potrzebny sprzęt

Do gulaszu wystarczą stabilna deska, ostry nóż i garnek z pokrywką. Przyda się talerz na obsmażone kawałki oraz łyżka do zebrania z dna przyrumienionej warstwy po dolaniu bulionu. Termometr kuchenny pozwoli sprawdzić temperaturę wewnątrz mięsa. Przed pracą ustaw sprzęt w zasięgu ręki.

Mięso gulaszowe obejrzyj po rozmrożeniu. Większe kawałki wyrównaj do wielkości pozostałych. Nie musisz oczyszczać każdej kostki tak dokładnie jak polędwiczki przeznaczonej na patelnię. Odetnij grube, twarde fragmenty, a drobne pasma tkanki łącznej pozostaw do duszenia.

Gdy zaczynasz od mięsa mrożonego, sprawdź je jeszcze przed krojeniem warzyw. Twardy środek całego kawałka to sygnał, że potrzeba dalszego rozmrażania w lodówce. Wcześniejsza kontrola pozwala przesunąć gotowanie, zanim na patelni czeka już posiekana i podsmażona cebula.

Zamiast wielodniowej marynaty przygotuj sos

Na gulasz wystarczą cebula, marchew, pieprz i liść laurowy. Marynowanie mięsa przez kilka dni nie jest potrzebnym etapem tego przepisu. Jeśli masz ochotę na bardziej ziołowy smak, dodaj do sosu szczyptę tymianku. Najłatwiej

dobrać ilość wtedy, gdy zapach przyprawy znasz już z innych dań.

Dla domowników, którzy pierwszy raz jedzą dziczyznę, przygotuj ziemniaki i buraczki albo podaj ulubioną kaszę. Konfiturę z żurawiny czy chrzan postaw na stole w osobnych miseczkach. Każdy może wtedy doprawić własną porcję, a w garnku zostaje łagodniejsza wersja.

Gdy mięso po godzinie stawia opór

Wyjmij największy kawałek i spróbuj rozdzielić go widelcem. Jeżeli gulaszowe jest wciąż zwarte, sprawdź poziom płynu i przykryj garnek na kolejny kwadrans. Na powierzchni sosu powinny pokazywać się niewielkie bąbelki. Mocne wrzenie szybko odparowuje płyn i utrudnia utrzymanie równego duszenia.

Jeśli za wcześnie odparował sos, dolej trochę gorącej wody lub bulionu. Gdy mięso jest miękkie, a sos nadal rzadki, przełóż kawałki na chwilę do miski i odparuj sam płyn. To dwie różne sytuacje i każda wymaga innego ruchu przy kuchence.

Na kartce obok garnka zapisz godzinę pierwszej próby widelcem. Przy kolejnym obiedzie z podobnej paczki będziesz mieć własny punkt odniesienia.

ROZDZIAŁ 1: PIERWSZE ZAMÓWIENIE | LEKCJA #04 Z 30

Jak zamówić dziczyznę przez internet i sprawdzić paczkę po odbiorze

Przy zakupie na odległość najważniejsze informacje znajdziesz w opisie produktu, podsumowaniu zamówienia i na etykiecie. Sprawdź, co przeczytać przed płatnością i jak postąpić, jeśli paczka po otwarciu budzi wątpliwości.

> **Polecany produkt (Zakupy online) i rola w kuchni**
> Paczka termiczna z oferty Podlaskie Wyroby (dostawa od 350 zł) | Materiał wideo 9:16: Kontrola paczki po odbiorze

Przed zakupem przeczytaj opis jednego opakowania

Zacznij od gatunku, części i stanu produktu. Nazwy „szynka z dzika” i „udziec z sarny” mogą brzmieć podobnie przy planowaniu kanapek, ale pierwsza może oznaczać gotową wędlinę, a druga surowy kawałek na obiad. Poszukaj jednoznacznej informacji o przeznaczeniu, mrożeniu i sposobie przechowywania.

Sprawdź, jak sklep podaje cenę. Przy mięsie na wagę zwróć uwagę na cenę za kilogram oraz przewidywaną masę paczki. W przypadku słoika porównaj cenę całego opakowania i podaną gramaturę. Jeśli zależy Ci na dwóch oddzielnie zapakowanych porcjach, zapytaj o to przed złożeniem zamówienia.

Jeśli kupujesz dla gości, przy wędlinach i pasztetach sprawdź również listę składników i alergeny. Dwie odmiany o podobnej nazwie mogą mieć różne receptury. Przy brakującej informacji warto podać sprzedawcy pełną nazwę wariantu, o który pytasz.

Zaplanuj dzień dostawy

Paczka termiczna z izolacją i wkładami pomaga utrzymać warunki transportu. Po doręczeniu produkty powinny trafić do miejsca wskazanego na etykiecie. Wybierz adres, pod którym ktoś odbierze przesyłkę i od razu ją rozłoży. W zamrażarce zostaw wolne miejsce o wielkości zamówionych paczek.

Przed płatnością sprawdź dostępny sposób dostawy, jej koszt i podsumowanie koszyka. Przy zamówieniu na konkretną uroczystość dolicz czas na rozmrożenie mięsa oraz ewentualne marynowanie. Pieczeń zamówiona na sobotę po południu wymaga wcześniejszego odbioru niż gotowa wędlina na sobotnią deskę.

Po otwarciu przeczytaj etykietę

Sprawdź, czy opakowania są szczelne i czy produkty dostarczono w stanie odpowiadającym opisowi. Porównaj zawartość z zamówieniem. Z etykiety odczytaj nazwę producenta, numer partii, termin i temperaturę przechowywania. Zachowaj te informacje do chwili wykorzystania produktu.

Kontrola weterynaryjna i oznaczenia pozwalające zidentyfikować zakład mają znaczenie przy wyborze źródła mięsa. Nadal trzeba przestrzegać warunków podanych dla konkretnego wyrobu. Pakowanie próżniowe samo w sobie nie pozwala trzymać wędliny w temperaturze pokojowej. Sprawdź także, jak zmieniają się warunki po otwarciu.

Przy kilku podobnych opakowaniach nie odrywaj etykiet, żeby zmieścić mięso w szufladzie. Jeśli wkładasz produkty do dodatkowego pojemnika, opisz go tak, by później dało się połączyć zawartość z właściwą partią. Ma to znaczenie także wtedy, gdy dwie paczki jednego gatunku mają różne terminy.

Co zrobić, jeśli opakowanie przecieka

Odłóż budzący wątpliwości produkt osobno w chłodzie, z dala od żywności gotowej do jedzenia. Zrób zdjęcie opakowania, etykiety i zawartości przesyłki. Zanotuj godzinę odbioru. Nie próbuj mięsa, aby ocenić jego stan. Gdy mrożony produkt dotarł miękki, wstrzymaj się z użyciem i ponownym zamrożeniem do wyjaśnienia sprawy.

W wiadomości do sprzedawcy podaj numer zamówienia, nazwę produktu i numer partii. Opisz to, co widzisz, na przykład rozszczelniony zgrzew lub wyciek do kartonu. Konkretne informacje ułatwiają sprawdzenie przesyłki i ustalenie dalszego postępowania.

Masz wątpliwości po odbiorze? Zadzwoń do Podlaskich Wyrobów pod numer 695 250 069 lub dołącz zdjęcia do wiadomości na adres sklepu.

ROZDZIAŁ 1: PIERWSZE ZAMÓWIENIE | LEKCJA #05 Z 30

Ile kosztuje porcja dziczyzny? Policz pierwszy koszyk dla swojej rodziny

Cena za kilogram przydaje się do porównania produktów, ale do planowania obiadu potrzebujesz jeszcze masy paczki i liczby porcji. Na jednym przykładzie pokażemy, jak oddzielić koszt mięsa od kosztu całego posiłku i dostawy.

> **Polecany produkt (Kalkulacja kosztów) i rola w kuchni**
> Gulaszowe z jelenia/sarny (51 zł/kg) + Mielonka z dzika 300 g (19,80 zł) | Materiał wideo 9:16: Obliczanie kosztu jednej porcji

Przelicz kilogram na koszt obiadu

Załóżmy, że mięso kosztuje 51 zł za kilogram. Paczka o masie 800 g kosztowałaby wtedy 40,80 zł. Podzielona na cztery obiadowe porcje oznacza 10,20 zł za samo mięso na osobę. Przy całym kilogramie za tę samą stawkę otrzymasz cztery większe porcje po 12,75 zł lub pięć mniejszych po 10,20 zł.

To przykład rachunku. Do własnego wyliczenia weź cenę widoczną przy wybranym produkcie. Jeśli kupujesz wariant extra po innej stawce, licz od nowa. Przykładowe 69 zł za kilogram przy czterech porcjach z kilograma daje 17,25 zł za porcję mięsa. Dopisek „extra” nie mówi, ile będą kosztować pozostałe składniki.

Wygodny wzór na telefonie to cena za kilogram × waga w kilogramach ÷ liczba osób. Wpisz wagę 0,8 przy paczce 800 g. Jeśli kalkulator pokazuje kwotę kilkadziesiąt razy wyższą od ceny paczki, sprawdź jednostkę. Do tego samego obliczenia możesz podstawić rzeczywistą wagę po doręczeniu zamówienia.

Uwzględnij to, co naprawdę podasz

Do budżetu na gulasz dolicz warzywa, cebulę, kaszę oraz ewentualne grzyby czy śmietankę. Na pierwszą próbę wybierz dodatki, z których korzystasz także przy innych potrawach. Opakowanie kaszy może wystarczyć na kilka obiadów, podobnie jak butelka oleju. Za to śmietankę lub świeże grzyby zaplanuj do zużycia po otwarciu.

W daniach z kością część masy stanowi kość. Kilogram goleni z kością da inną ilość kawałków na talerzu niż kilogram oczyszczonego mięsa gulaszowego. Goleń ma za to wartość w sosie i wywarze. Przy porównaniu kosztów zastanów się, które części rzeczywiście wykorzystasz.

Dobierz paczkę do liczby osób

Dla dwóch osób kupujących na próbę wygodna jest ilość na jeden obiad lub na obiad i następny dzień. Jeśli paczki są większe, możesz ugotować całość i odłożyć porcję gotowego gulaszu. Planując większy zapas, sprawdź wcześniej wolne miejsce w zamrażarce oraz wielkość pojemników.

Na przyjęcie policz gości i uwzględnij sposób podania. Gulasz z kaszą, surówką i zupą wystarczy na więcej talerzy niż to samo mięso podane jako jedyne danie. W razie wątpliwości podaj dodatki osobno. Każdy dobierze odpowiednią ilość, a pozostałą porcję mięsa łatwo zapakujesz.

Sprawdź, czy większe zamówienie się opłaca

Porównaj dwa podsumowania. W pierwszym zostaw produkty na rzeczywiście zaplanowany posiłek i dolicz dostawę. W drugim dodaj tylko produkty, na które masz konkretny pomysł. Porównaj końcowe kwoty oraz liczbę posiłków, które przygotujesz, zanim miną terminy z etykiet.

Próg darmowej dostawy sprawdź w sklepie przy składaniu zamówienia. Jeżeli do progu brakuje więcej, niż kosztuje przesyłka, policz, czy dodatkowy zakup i tak znalazłby się w planie. Wędlina na śniadanie lub mięso na umówiony rodzinny obiad mają określone przeznaczenie. Przypadkowa paczka tylko zajmie miejsce.

Wspólna przesyłka na dwa zaplanowane obiady rozkłada koszt dostawy na więcej porcji. Przy małej zamrażarce rozsądny może być także pojedynczy zakup. Najłatwiej porównać obie opcje po wpisaniu końcowej kwoty za zamówienie i liczby posiłków do tej samej notatki.

Zapisz obok listy zakupów trzy liczby: przewidywaną wagę, cenę za kilogram i liczbę porcji. Po odbiorze podstaw rzeczywistą wagę z etykiety.

ROZDZIAŁ 2: WYROBY Z DZIKA NA ZIMNO I NA CIEPŁO | LEKCJA #06 Z 30

Pierwsza wędlina z dzika. Co wybrać, żeby poznać smak wędzenia?

Wędlina gotowa do spożycia pozwala sprawdzić, czy lubisz dziczyznę, nawet jeśli nie planujesz gotowania. Przy wyborze liczą się trzy rzeczy: struktura mięsa, intensywność przypraw i to, z czym podasz pierwsze plasterki.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
>
> Szynka wędzona z dzika, Polędwica wędzona z dzika, Kiełbasy z dzika | Materiał wideo 9:16: Degustacja dwóch wędlin z dzika

Zacznij od wędliny, którą lubisz kroić

Jeżeli na co dzień jesz szynkę, kup na próbę jej odpowiednik z dzika. Dwa plastry podobnie pokrojonej wędliny łatwiej porównać niż szynkę i pasztet. Gdy bardziej od delikatnych kanapek lubisz przekąski do ręki, sięgnij po kabanosy. Różnicę poczujesz już przy przełamaniu cienkiej, zwartej kiełbaski.

Przy polędwicy zwróć uwagę na wariant. Przyprawy widoczne na obrzeżu plasterka mają znaczenie przy każdym kęsie. Jeśli ciekawi Cię przede wszystkim samo mięso, zacznij od prostszego wyrobu. W następnym zamówieniu łatwiej ocenisz, czy odpowiada Ci wyrazistsza wersja ziołowa.

Przeczytaj, co składa się na aromat

W opisach podlaskich wędlin spotkasz wędzenie dymem olchowo-bukowym. Aromat drewna to jeden z elementów smaku. Znaczenie mają również przyprawy, zawartość tłuszczu i stopień podsuszenia. Porównując dwa produkty, zerknij na cały opis, zanim zdecydujesz, że jeden z nich będzie mocniej dymny.

Kiełbasa z dzika może mieć w składzie także mięso lub tłuszcz wieprzowy. Jeśli zależy Ci na konkretnym składzie, sprawdź etykietę wybranego wyrobu. Podobnie postąp, gdy unikasz któregoś składnika lub kupujesz dla osoby z alergią. Nazwa kategorii w sklepie nie zastępuje informacji o danej recepturze.

Spójrz również na przekrój produktu na zdjęciu. W jednolitym plastrze szynki zobaczysz włókna, w kiełbasie większe lub drobniejsze kawałki mięsa i tłuszczu. To przydatna podpowiedź, kiedy kupujesz przez internet i nie możesz poprosić o próbny plaster przy ladzie.

Przygotuj mały talerz degustacyjny

Pokrój kilka cienkich plastrów szynki i ułóż je luźno na talerzu. Obok połóż chleb, plasterki ogórka oraz osobną miseczkę z chrzanem. Spróbuj wędliny bez dodatków, a dopiero później dobierz do niej pieczywo. Przy takiej kolejności zauważysz, czy przeważa aromat dymu, ziół czy samego mięsa.

Na degustację dwóch osób wystarczy niewielka porcja wyjęta z opakowania. Resztę schowaj zgodnie z etykietą. Jeśli chcesz zestawić dwa wyroby, wybierz jedną zwartą wędlinę do krojenia i jedną kiełbasę. Dzięki różnej konsystencji każdy znajdzie coś do porównania, nawet bez dużego wyboru dodatków.

Wspólna degustacja dobrze wychodzi przy prostym pytaniu: który z tych wyrobów zjadłbyś jutro na kanapce? Można lubić mocno wędzony plaster jako przystawkę, a na co dzień woleć coś łagodniejszego. Warto to uwzględnić, zanim zamówi się większy kawałek.

Wykorzystaj otwarty kawałek do końca

Przy zakupie zaplanuj dwa podania. Cienkie plastry przeznacz na dzisiejszą kolację, a niewygodną do krojenia końcówkę pokrój w kostkę do jajecznicy. Niewielka ilość wędliny wnosi do niej wyraźny smak, więc zaczekaj z soleniem do końca. Dobrze pasuje też do podsmażonej cebuli i gotowanych ziemniaków.

Zapisz datę otwarcia na pojemniku albo zachowaj etykietę przy produkcie. Różne wyroby mogą mieć różne wskazania po otwarciu. Jest to szczególnie istotne, gdy jednocześnie napoczniesz kilka paczek na przyjęcie i po powrocie gości trudno już przypomnieć sobie, która została otwarta najwcześniej.

Na pierwsze zakupy wybierz jeden wyrób, który zjesz na dwa sposoby. Po degustacji zapisz jego pełną nazwę wraz z wariantem przypraw.

ROZDZIAŁ 2: WYROBY Z DZIKA NA ZIMNO I NA CIEPŁO | LEKCJA #07 Z 30

Polędwica i szynka z dzika. Jak je kroić na kanapki i na deskę?

Ten sam kawałek wędliny potrafi smakować inaczej w grubym i cienkim plastrze. Zobacz, jak dobrać kierunek cięcia, co położyć obok polędwicy i do czego wykorzystać końcówkę szynki.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
>
> Polędwica wędzona z dzika (tradycyjna, w ziołach, dojrzewająca) i Szynka z dzika | Materiał wideo 9:16: Krojenie szynki i polędwicy

Jak odróżnić dwa kawałki na talerzu

Polędwica ma zwykle niewielki przekrój. Cienkie plastry łatwo rozłożyć na grzance albo podać w wachlarzu na małej desce. W wersji ziołowej każda porcja ma także przyprawioną krawędź. Spróbuj jej przed dodaniem chrzanu czy pieprzu. Być może wystarczy odrobina masła i chleb z chrupiącą skórką.

Szynka daje większy plaster na całą kromkę. Forma mięśnia i układ włókien mogą zmieniać się wzdłuż kawałka. Kiedy dojdziesz do szerszej części, możesz przekroić plaster na pół i lekko zawinąć. W kanapce taka wędlina układa się wygodniej niż płaska warstwa wystająca poza brzegi chleba.

Ustaw nóż w poprzek włókien

Oprzyj schłodzony kawałek płaską stroną o stabilną deskę. Spójrz na przekrój i poszukaj równoległych linii włókien. Prowadź ostrze w poprzek ich biegu. Użyj ostrego noża z dość długą klingą i wykonuj płynne pociągnięcie. Przy mocnym dociskaniu miękki kawałek zaczyna się zgniatać.

Odetnij plaster próbny i spróbuj. Jeśli wymaga długiego żucia, zmień kierunek lub pokrój następny cieniej. Do

grzanki przyda się nieco grubszy plaster, który nie zniknie pod dodatkami. Na deskę przekąsek wygodne są kawałki na jeden kęs, które można podnieść widelczykiem bez przesuwania sąsiednich.

Jeżeli kupiony kawałek ma osłonkę, sprawdź na opakowaniu, czy należy ją zdjąć. Zrób to na części przeznaczonej do bieżącego podania. Przy okazji obejrzyj powierzchnię wędliny: otoczka z ziół łatwiej zostaje na plastrze, gdy nóż jest ostry, a dłoń nie ściska mięsa zbyt mocno.

Dobierz dodatek do jednego plasterka

Do polędwicy wypróbuj łagodne masło i plaster kwaśnego jabłka. Do szynki dobrze pasują ogórek kiszony, musztarda albo ćwikła. Najpierw przygotuj jedną kanapkę próbną. Jeśli po jej zjedzeniu pamiętasz wyłącznie ostrość chrzanu, na kolejnych porcjach wystarczy mała kropka przy brzegu.

Na większej desce postaw mokre dodatki w miseczkach. Sok z kiszonek nie spłynie wtedy pod mięso i pieczywo. Ułóż polędwicę i szynkę w dwóch osobnych miejscach, a odrobinę wspólnego dodatku połóż pośrodku. Goście mogą spróbować obu wędlin w podobnym zestawieniu i łatwo poprosić o tę, która im odpowiada.

Na ciepłą grzankę najpierw podpiecz sam chleb. Polędwicę połóż dopiero na gotowej kromce. Plaster zachowa wtedy miękkość, a ciepłe pieczywo wydobędzie zapach przypraw. Przy szynce możesz dodać na spód cienką warstwę musztardy albo twarożku.

Co zrobić, gdy zostały skrawki

Wąski koniec szynki pokrój w kostkę i dodaj do jajek pod koniec smażenia. Do sałatki ziemniaczanej sprawdzą się cienkie paseczki z polędwicy. Zanim wymieszasz całą miskę, spróbuj jednej łyżki sałatki z wędliną i dopiero wtedy dodaj musztardę lub sól. Wędzony składnik potrafi wyraźnie zmienić doprawienie.

Plastry krój w miarę potrzeby, a pozostałą wędlinę chowaj do lodówki według wskazań producenta. Przygotowując deskę na dłuższe spotkanie, dokładaj niewielkie porcje z chłodu. Dzięki temu nie musisz od razu rozkładać całego otwartego kawałka.

Pierwsze dwa plastry ukrój w różnych grubościach. Minuta próby podpowie Ci więcej o tym konkretnym kawałku niż sztywna miara podana w milimetrach.

ROZDZIAŁ 2: WYROBY Z DZIKA NA ZIMNO I NA CIEPŁO | LEKCJA #08 Z 30

Kiełbasa z dzika na zimno i na ciepło. Jak zachować jej soczystość?

Krakowską łatwo pokroić na kanapki, a kruchą podgrzać w całości lub dodać do leczo. O sposobie podania decydują typ kiełbasy i informacja na opakowaniu, dlatego zacznij od przeczytania etykiety.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
> Kiełbasa krucha z dzika, Krakowska z dzika, Kiełbasa dojrzewająca z dzika | Materiał wideo 9:16: Podgrzewanie gotowej kiełbasy

Wybierz kiełbasę do konkretnego dania

Krakowska ma wygodny przekrój na równe plasterki. Kiełbasa dojrzewająca dobrze wypada w cienkim cięciu na desce, zwłaszcza z łagodnym pieczywem. Gdy planujesz ciepłą kolację z cebulą albo garnek leczo, wybierz kruchą kiełbasę przeznaczoną do takiego podania.

Sprawdź, czy kupiony produkt jest gotowy do spożycia. Podgrzewanie opisane poniżej dotyczy właśnie takiego wyrobu. Surowa kiełbasa wymaga pełnej obróbki zgodnej z instrukcją producenta. Warto też przeczytać skład, bo udział dziczyzny, wieprzowiny, tłuszczu i przypraw zależy od receptury konkretnej kiełbasy.

Do tego samego przepisu możesz wybrać różną średnicę kiełbasy. Szeroki plaster krakowskiej pokrój na ćwiartki, wąski kawałek kruchej w półplasterki. Dzięki temu w jednej łyżce leczo znajdą się i warzywa, i mięso. Całe duże krążki trudniej nabierać i równomiernie podgrzać.

Na zimno pokrój tylko tyle, ile podasz

Krakowską pokrój w cienkie plastry, a kiełbasę o niewielkiej średnicy możesz ciąć lekko po skosie. Zyskasz kawałki, które łatwo ułożyć na kromce. Na małym talerzu zostaw miejsce na kiszonego ogórka i musztardę. Jeśli wędlina jest mocno doprawiona, dobrym dodatkiem będzie też neutralny twaróg.

Na deskę dla gości wyłóż pierwszą warstwę plastrów luźno. Kiedy leżą w wysokim stosie, trudno zdjąć jeden bez podnoszenia kilku. Resztę trzymaj w lodówce zgodnie z etykietą i uzupełniaj deskę podczas spotkania. Przy dwóch rodzajach kiełbasy połóż obok osobne widelczyki do nakładania.

W garnku podgrzewaj łagodnie

Do ciepłej kolacji przygotuj nieduży garnek, w którym kiełbasa zmieści się w całości. Podgrzej wodę, aż zacznie parować, a potem zmniejsz ogień. Włóż gotową kiełbasę i daj jej czas, aby ogrzała się w środku. Zastosuj sposób i czas podany przez producenta, jeśli znajdują się na opakowaniu.

Gwałtowne gotowanie może spowodować pękanie osłonki. Z tego samego powodu nie nakłuwaj jej widelcem przed włożeniem do wody. Do wyjęcia przydadzą się szczypce. Podaj kiełbasę od razu z pieczywem i chrzanem, zamiast zostawiać porcję na długo w gorącej wodzie w oczekiwaniu na domowników.

Jeśli podajesz kiełbasę z ziemniakami albo z duszoną cebulą, przygotuj je wcześniej. Gotową kiełbasę podgrzewa się na końcu. W przeciwnym razie łatwo odruchowo przedłużać jej pobyt w wodzie, aby pozostała ciepła w czasie oczekiwania na dodatki.

Na patelni kontroluj stopień zrumienienia

Do leczo pokrój kiełbasę w grubsze półplasterki. Podgrzewaj na średnim ogniu z odrobiną oleju, obracając kawałki po zrumienieniu. Odłóż je na talerz, zanim zaczniesz smażyć paprykę i cebulę. Tak łatwiej zmiękczyć warzywa bez przesuszenia gotowej już wędliny.

Po dolaniu pomidorów włóż kiełbasę z powrotem do sosu. Przy jajecznicy kolejność będzie krótsza: podgrzej półplasterki, dodaj jajka i zmniejsz ogień. W obu daniach spróbuj całości przed soleniem. Skup się na tym, ile przypraw wniósł wyrób. Wędzona papryka czy dodatkowy pieprz mogą okazać się zbędne.

Jeśli masz jeden kawałek na dwa posiłki, przed podgrzewaniem odetnij porcję na jutrzejsze kanapki i od razu schowaj ją do lodówki.

ROZDZIAŁ 2: WYROBY Z DZIKA NA ZIMNO I NA CIEPŁO | LEKCJA #09 Z 30

Pasztet, mielonka czy kabanosy z dzika? Dobierz wyrób do śniadania i na drogę

Słoik pasztetu sprawdzi się na grzance, mielonka da się pokroić, a kabanosy wygodnie podzielić między kilka osób. Przy planowaniu zapasu warto uwzględnić również warunki transportu i termin po otwarciu opakowania.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
>
> Pasztet z dzika w słoiku, Mielonka z dzika 300 g (19,80 zł), Kabanosy z dzika | Materiał wideo 9:16: Trzy wyroby na śniadanie i w drogę

Pasztet na pieczywo i do małych przystawek

Gładką porcję pasztetu rozsmarujesz na cienkiej kromce żytniego chleba. Na śniadanie dodaj ogórek kiszony, a na małą przystawkę wypróbuj kawałek kwaśnego jabłka. Jeżeli w samym pasztecie jest żurawina lub śliwka, spróbuj go przed dołożeniem kolejnej porcji owocowej konfitury.

Na spotkanie przełóż część do małej miseczki. Goście łatwiej nałożą pasztet, a pozostała część może od razu wrócić do lodówki. Przy wyborze rozmiaru słoika weź pod uwagę, ile osób je taki dodatek. Dwa mniejsze

opakowania, otwierane w różne dni, bywają wygodniejsze niż jeden duży słoik.

Konsystencję dobierz do pieczywa. Miękki pasztet wygodnie rozsmarować na sprężystej kromce, a do kruchego pieczywa lepiej podać go w miseczce i nakładać niewielką porcję tuż przed zjedzeniem. Grzanki na spotkanie wystudź przed posmarowaniem, żeby pod spodem nie zebrała się para.

Mielonka na kanapkę albo szybką patelnię

Mielonka ma zwartą konsystencję, która po schłodzeniu ułatwia porcjowanie. Na śniadanie odkrój plaster, dodaj kilka piórek cebuli i musztardę. Jeżeli kawałek kruszy się przy cięciu, możesz rozłożyć go na grzance widelcem. Przy tej formie podania nie musisz uzyskiwać równych plastrów.

Końcówkę pokrój w kostkę do ziemniaków z patelni. Ugotowane wcześniej ziemniaki najpierw zrumień z cebulą. Dodaj mielonkę dopiero pod koniec, aby kawałki ogrzały się i zachowały kształt. Odłóż sól do chwili, gdy spróbujesz całości. Mielonka i musztarda mają już własny smak.

Kabanosy na przekąskę i do wspólnego pudełka

Kabanosy można podać w krótkich odcinkach obok sera, pieczywa i pokrojonych warzyw. Przy zakupie na wyjazd sprawdź, w jakiej temperaturze wolno je przechowywać. Sam fakt, że kiełbasa wygląda na suchą lub znajduje się w szczelnym opakowaniu, nie oznacza dowolności w transporcie.

Jeśli etykieta wymaga chłodzenia, uwzględnij torbę termoizolacyjną i wkłady oraz możliwość utrzymania zalecanych warunków do posiłku. Na dłuższą drogę bez chłodzenia wybieraj jedynie produkty, których oznakowanie na to pozwala. Dotyczy to także nieotwartych słoików i konserw.

Ułóż zapas według terminów

Po rozpakowaniu sprawdź dla każdego wyrobu trzy rzeczy: gdzie ma stać przed otwarciem, jak postąpić po otwarciu oraz do kiedy go wykorzystać. Część produktów trafi do lodówki od razu. Wyraz „spiżarnia” w nazwie zestawu lub przepisu opisuje pomysł na zapas, a właściwe warunki znajdziesz na etykiecie.

Z przodu półki ustaw opakowania do wcześniejszego wykorzystania. Gdy otwierasz słoik, zapisz datę i zachowaj informację producenta o terminie po otwarciu. Do nabierania używaj czystej łyżeczki. Łatwiej zaplanować dwa śniadania z jednego słoika, kiedy pamiętasz, od którego dnia liczysz czas.

Jeśli wkładasz do lodówki kilka podobnych słoików, ustaw je tak, aby nazwa była widoczna z przodu. Etykieta przydaje się przy pytaniach gości o skład. Po przełożeniu wszystkiego do identycznych miseczek trudno odtworzyć, który wyrób zawierał na przykład owocowy dodatek.

Przed wyjazdem obejrzyj oznaczenia jeszcze w sklepie. Jeśli w czasie podróży nie zapewnisz wskazanych warunków, przeznacz ten wyrób na śniadanie w domu.

ROZDZIAŁ 2: WYROBY Z DZIKA NA ZIMNO I NA CIEPŁO | LEKCJA #10 Z 30

Deska z dzika i dwie ciepłe kolacje z tych samych wędlin

Z jednego zakupu możesz przygotować deskę dla gości, jajecznicę i warzywne leczo. Wystarczy wcześniej odłożyć porcję wędliny do każdego dania i dobrać kolejność pracy do czasu, który masz wieczorem.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
>
> Deska wędlin z dzika + sery podlaskie + kiszonki + chleb na zakwasie | Materiał wideo 9:16: Układanie deski i szybkie kolacje

Co kupić na trzy różne podania

Wybierz szynkę lub polędwicę z dzika oraz gotową do spożycia kiełbasę. Pierwszy kawałek da cienkie plastry na deskę i kostkę do jajek. Drugi pasuje zarówno na zimno, jak i do sosu z papryką. Pasztet albo kabanosy możesz

dołożyć, jeśli stół ma służyć większej liczbie osób.

Zanim zaczniesz kroić, odłóż osobno porcję na ciepłą kolację. Łatwo wyłożyć na deskę cały zapas i dopiero następnego dnia zauważyć, że zabrakło składnika do patelni. Przygotuj także pieczywo, cebulę i jeden kwaśny dodatek. Te same produkty wykorzystasz przy więcej niż jednym podaniu.

Deska dla czterech osób w kwadrans

Na niewielką przystawkę dla czterech osób zacznij od około 200–250 g wędlin łącznie. Dołóż pieczywo i warzywa. Jeśli deska będzie jedyną kolacją, przygotuj większą porcję lub ustaw obok grzanki i miseczkę pasztetu. Wielkość stołu i ilość innych dań znaczą tu więcej niż liczba różnych wędlin.

Pośrodku deski postaw miseczkę z ogórkiem lub żurawiną, a po obu stronach ułóż luźno plastry szynki i kiełbasy. Zostaw trochę pustej przestrzeni na chwytanie porcji. Pieczywo trzymaj w osobnym koszyku, zwłaszcza kiedy obok leżą wilgotne dodatki. Resztę produktów dokładaj z lodówki według potrzeb.

Jeżeli chcesz mieć na stole także ser, ogranicz liczbę dodatków o intensywnym aromacie. Małe kostki łagodnego sera i plasterki jabłka dobrze rozdzielają kolejne kęsy wędliny. Musztardę czy chrzan podaj z małą łyżeczką. Goście nie muszą wtedy przesuwać mięsa, żeby nabrać porcję dodatku.

Jajecznica z końcówką szynki

Na dwie porcje przygotuj cztery jajka, małą cebulę i około 60–80 g wędzonej szynki. Cebulę pokrój drobno i zeszklij na odrobinie masła lub oleju. Dodaj pokrojoną w kostkę szynkę i podgrzej przez chwilę. Jeśli wędlina jest chuda, nie czekaj, aż zrobi się twarda na brzegach.

Wlej roztrzepane jajka, zmniejsz ogień i mieszaj przy dnie, aż się zetną. Spróbuj i dopiero teraz zdecyduj, czy potrzeba soli. Podaj od razu ze szczypiorkiem i świeżym chlebem. Tę kolację najwygodniej zrobić, kiedy domownicy już siadają do stołu. Jajka szybko tracą przyjemną konsystencję przy długim podgrzewaniu.

Jajka możesz podać na kromkach albo obok ciepłych ziemniaków pozostałych z obiadu, jeśli były właściwie schłodzone i przechowane. W drugim wariancie najpierw dokładnie podgrzej ziemniaki. Gotowa jajecznica powinna trafić na talerz zaraz po zdjęciu z patelni.

Leczo z jednej patelni

Na dwie porcje weź około 175 g gotowej kiełbasy, pół puszki krojonych pomidorów, jedną paprykę, małą cebulę i pół cukinii. Kiełbasę pokrój w półplasterki, warzywa w niedużą kostkę. Na patelni krótko podsmaż kiełbasę, odłóż ją i zeszklij cebulę z papryką. Dodaj cukinię i szczyptę słodkiej papryki.

Wlej pomidory, włóż kiełbasę i duś pod przykryciem około 8–10 minut, aż warzywa zmiękną. Przy gotowych pokrojonych składnikach praca idzie szybko. Licząc mycie, krojenie i duszenie od początku, zarezerwuj 25–30 minut. Z reszty pomidorów możesz następnego dnia zrobić sos do makaronu.

Gdy goście mają przyjść za kwadrans, wybierz deskę. Leczo warto zaplanować na wieczór, kiedy możesz spokojnie pokroić warzywa i podać je prosto z patelni.

ROZDZIAŁ 3: MAPA MIĘSA I ODBIÓR PACZKI | LEKCJA #11 Z 30

Jak zamienić wołowinę lub wieprzowinę na dziczyznę w domowym przepisie

Jeśli masz ulubiony przepis na bitki, gulasz albo rosół, możesz wykorzystać większość znanych składników. Najważniejsza decyzja dotyczy kawałka mięsa: powinien nadawać się do takiej samej obróbki jak w pierwotnym daniu.

> **Polecany produkt (Jeleń i Sarna) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg), Łopatka (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Zamiana mięsa w domowym przepisie

Do gulaszu wołowego wybierz jelenia

Kup mięso gulaszowe lub łopatkę z jelenia. Zachowaj cebulę, warzywa korzeniowe i przyprawy z rodzinnego przepisu. Przy pierwszej próbie pomiń dodatki, które mocno zmieniają smak, takie jak wędzony boczek czy duża ilość wina. Dzięki temu łatwiej ocenisz samą zamianę.

Jeśli w Twoim przepisie na gulasz wołowy jest kilogram mięsa bez kości, możesz zacząć od tej samej masy jelenia. Pokrój kawałki podobnie, aby równomiernie miękły. Czas traktuj jako wskazówkę. Pierwszy kawałek sprawdź widelcem, zanim zaczniesz odparowywać sos. Gdy jest już miękki, wyjmij mięso na czas zagęszczania płynu.

Przy przepisach opartych na gotowym sosie sprawdź jeszcze, ile soli wnosi baza. Gęsty sos z pieczeni wołowej może zasłonić smak jelenia. Na pierwszy raz rozprowadź go odrobiną wody albo przygotuj sos od początku z cebuli i bulionu. Po zmięknięciu mięsa łatwiej zdecydować, jak mocno chcesz go odparować.

Do bitek dobierz udziec z sarny

Równy kawałek bez kości pokrój w poprzek włókien na plastry grubości około półtora centymetra. Lekko rozbij je płaską stroną tłuczka. Jeśli skrawek jest wąski, zostaw go w nieco grubszym kawałku albo odłóż do gulaszu. Próba rozbicia każdego plastra do identycznego kształtu często kończy się poszarpaniem brzegów.

Do sosu użyj tego, co zwykle podajesz do bitek wieprzowych: cebuli, odrobiny musztardy i bulionu. Obsmaż mięso krótko, a potem duś pod przykryciem. Oprószenie plastrów mąką pomaga lekko zagęścić sos. Jeśli lubisz gładki sos bez mąki, możesz po duszeniu wyjąć mięso i zmiksować część cebuli z płynem.

Jeśli domownicy lubią sos z kiszonym ogórkiem, dodaj go pod koniec duszenia. Odłóż kilka plastrów bez ogórka dla osób wolących łagodniejszą wersję. Z jednej patelni podasz wtedy dwa znajome warianty bez osobnego smażenia mięsa.

Kości z jelenia dodaj do wywaru

Przyzwyczajenia z gotowania rosołu wołowego przydadzą się także przy dziczyźnie. Kości rosołowe z kawałkami mięsa dobrze wykorzystasz w wywarze na zupę. Kości rurkowe ze szpikiem mogą wzbogacić smak. Dobierz je do wielkości garnka: powinno zostać miejsce na wodę, marchew, pietruszkę i cebulę.

Jasny wywar zacznij od zimnej wody i podgrzewaj stopniowo. Chcesz przygotować ciemniejszą bazę do sosu? Najpierw zrumień kości i warzywa w piekarniku, a potem przełóż do garnka. Część wywaru zostaw mało słoną. Po odparowaniu w sosie smak soli będzie wyraźniejszy.

Dostosuj tłuszcz i wielkość porcji

Chuda dziczyzna może oddać na patelnię mniej tłuszczu niż wieprzowa karkówka. Przed obsmażaniem rozprowadź po dnie cienką warstwę oleju rzepakowego albo masła klarowanego. Gdy mięso przywiera, daj mu chwilę na zrumienienie, zanim zaczniesz podważać kostki. Jeśli dno czernieje, zmniejsz ogień przed kolejną partią.

Przy porównywaniu porcji uwzględnij kości i sposób podania. Dla czterech osób na gulasz sprawdzi się 800 g–1 kg mięsa bez kości. Porcja goleni z kością o tej samej wadze da mniej mięsa, za to bogatszy sos. W takim daniu szczególnie dobrze sprawdzają się kasza, kluski lub ziemniaczane purée.

W swoim sprawdzonym przepisie dopisz gatunek, nazwę kawałka i rzeczywisty czas duszenia. Przy następnym gotowaniu będzie to przepis dopasowany do Twojego garnka.

ROZDZIAŁ 3: MAPA MIĘSA I ODBIÓR PACZKI | LEKCJA #12 Z 30

Jaką część sarny kupić na gulasz, bitki i kolację z patelni?

Pod nazwą „sarna” kryją się kawałki o różnej budowie. Zanim wybierzesz najdroższy albo najdelikatniejszy, sprawdź, czy potrzebujesz równych plastrów, małych kawałków do sosu czy mięsa z kością do dłuższego duszenia.

Polecany produkt (Sarna) i rola w kuchni

Gulaszowe z sarny (51 zł/kg), Karkówka (65 zł/kg), Udziec (62–81 zł/kg), Comber | Materiał wideo 9:16: Wybór kawałka sarny

Mięso gulaszowe na zwykły obiad

Gulaszowe to wygodny wybór, kiedy chcesz przygotować potrawkę bez porcjowania dużego udźca. Po rozmrożeniu obejrzyj kawałki i podziel tylko te znacznie większe od pozostałych. Do sosu grzybowego dobrze sprawdza się kostka na jeden kęs, mniej więcej dwa i pół centymetra.

Jeśli sklep oferuje wariant extra, sprawdź, czym różni się według opisu. Równiejsze, starannie oczyszczone kawałki bywają wygodne, gdy zależy Ci na podobnym czasie duszenia. Zwykłe gulaszowe nadal będzie odpowiednie do domowej potrawki. Zestaw cenę całej paczki z liczbą porcji i z czasem, który możesz poświęcić na przygotowanie.

Do małej potrawki wykorzystaj głęboką patelnię z pokrywką. W dużym garnku niewielka ilość sosu rozleje się po całym dnie i szybko odparuje. Jeśli gotujesz większą partię, obsmażaj sarnę na raty, a następnie połącz wszystkie kawałki na etapie duszenia.

Udziec na bitki i zrazy

Do równych plastrów najłatwiej użyć udźca bez kości. Ułóż mięso na desce i sprawdź kierunek włókien. Jeżeli duży kawałek składa się z kilku mięśni, rozdziel je wzdłuż widocznych łączeń. Każdy ustaw do cięcia osobno. Dzięki temu nie zmienisz przypadkowo kierunku w połowie porcjowania.

Jeden równy fragment przeznacz na bitki, a drobne skrawki odłóż do sosu. Na cztery porcje bitek zaplanuj około 800 g surowego mięsa. Przed zakupem udźca z kością weź pod uwagę, że wymaga oddzielenia mięsa i da inną ilość plastrów. Kość warto wtedy wykorzystać w wywarze.

Karkówka i golonka, kiedy masz więcej czasu

Karkówkę pokrój w większą kostkę i duś w sosie z cebulą albo upiecz pod przykryciem. Drobne pasma tkanki łącznej miękną w trakcie długiej obróbki. To dobry wybór na potrawkę przygotowywaną z wyprzedzeniem, którą potem podasz z kluskami lub w bułce z kiszonym ogórkiem.

Golonka ma kość, a jej kształt wymaga odpowiedniego naczynia. Przed zakupem sprawdź, czy zmieści się pod pokrywką. Duś ją z warzywami, co jakiś czas kontrolując płyn. Kiedy mięso łatwo odchodzi od kości, możesz podać całość na półmisku albo oddzielić mięso i wymieszać je z sosem.

Comber i polędwiczki na mniejszą kolację

Comber pochodzi z grzbietu. W sprzedaży możesz spotkać wersję z kością oraz bez niej. Polędwiczki są znacznie mniejsze, dlatego łatwo je przesuszyć podczas przygotowywania pozostałych elementów obiadu. Najpierw przygotuj dodatki i sos, a mięsem zajmij się pod koniec.

Przy krótkiej obróbce posługuj się termometrem. Sprawdź temperaturę w najgrubszej części. Dla sarny przyjmij minimum 71°C wewnątrz. Grubość kawałka oraz początkowa temperatura mięsa wpływają na czas smażenia lub dopiekania, dlatego liczba minut z przepisu jest jedynie punktem wyjścia.

Przy zakupie na konkretną liczbę talerzy zapytaj też o wagę pojedynczego opakowania. Dwie polędwiczki o różnej grubości mogą dochodzić w innym tempie. Mniejszą warto sprawdzić wcześniej i zdjąć osobno po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.

Na pierwsze dwa obiady wybierz gulaszowe i udziec bez kości. Poznasz smak sarny w kostce i plastrach, korzystając z tego samego garnka i zwykłej patelni.

ROZDZIAŁ 3: MAPA MIĘSA I ODBIÓR PACZKI | LEKCJA #13 Z 30

Jeleń w kuchni. Jak wybrać między łopatką, golenią, udźcem i combrem?

Z jelenia można przygotować zarówno rodzinny gulasz, jak i niewielkie medaliony na kolację. Nazwa części podpowiada, ile pracy czeka Cię przy desce, ile miejsca potrzeba w garnku i po czym rozpoznasz, że czas podawać.

Polecany produkt (Jeleń) i rola w kuchni

Kości rosołowe (12–19 zł/kg), Gulaszowe (51–69 zł/kg), Ossobuco (58 zł/kg), Łopatka (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Porównanie części jelenia

Gulaszowe i łopatka na rodzinny obiad

Gotowe mięso gulaszowe wybierz, gdy wolisz od razu zająć się cebulą i warzywami. Po rozmrożeniu wystarczy zwykle wyrównać największe kawałki. Jeśli kupujesz łopatkę w całości, możesz samodzielnie dobrać wielkość kostki lub pozostawić cały kawałek na pieczeń duszoną pod przykryciem.

Łopatka ma pasma tkanki łącznej, które podczas długiego duszenia miękną i wzbogacają sos. Nie wycinaj przy porcjowaniu każdej delikatnej nitki. Usuń grube, twarde fragmenty na powierzchni i zaplanuj spokojne gotowanie. Wariant w kostce dobrze pasuje do kaszy, a mięso z duszonej pieczeni możesz podzielić widelcem do bułek.

Goleń i kości, kiedy zależy Ci na sosie

Ossobuco to plaster goleni z kością pośrodku. Podczas duszenia mięso pozostaje skupione wokół kości, a szpik wzbogaca płyn w garnku. Wybierz szerokie naczynie, w którym plastry zmieszczą się w jednej warstwie. Wtedy łatwiej ułożyć je na cebuli i marchwi oraz równomiernie podlać bulionem.

Do większego garnka rosołu kup kości rosołowe, a rurkowe dodaj dla szpiku. W odróżnieniu od goleni przeznaczonej na główne danie tutaj zależy Ci przede wszystkim na wywarze. Przy zakupie pomyśl, do czego będzie użyty. Do klarownej zupy pożądany jest łagodniejszy smak, do sosu pieczeniowego przyda się bardziej skoncentrowana baza.

Przy podaniu ossobuco na jednym półmisku policz także liczbę plastrów. Cztery osoby łatwiej obsłużyć czterema porcjami z kością niż jednym bardzo dużym kawałkiem. Gdy plastry są nierówne, możesz po duszeniu oddzielić mięso, rozłożyć je na talerzach i polać każdą porcję tym samym sosem.

Udziec bez kości na równe porcje

Udziec przydaje się do bitek, zrazów i pieczeni przeznaczonej do pokrojenia w plastry. Zwróć uwagę na budowę kawałka. Jeżeli widzisz kilka grup włókien biegnących w różne strony, rozdziel mięśnie po naturalnych łączeniach. Łatwiej potem pokroić każdy z nich w poprzek.

Ligawa jest smukła, zwarta i chuda. Przygotowując ją na kanapki, zaplanuj sos lub wilgotny dodatek, na przykład ćwikłę. Nieco szerszy plaster sprawdzi się na ciepło z sosem własnym, cieńszy na zimno. Resztę przeznaczoną na następny posiłek schłodź bez zwłoki i przechowuj w lodówce.

Comber, kiedy dodatki są już gotowe

Comber ma delikatne włókna i dobrze nadaje się na równy kawałek do dopieczenia lub na medaliony. Ponieważ łatwo przeoczyć moment zakończenia obróbki, przygotuj wcześniej sos, talerze i dodatki. Sprawdź, czy masz termometr z cienką sondą. Przy medalionie łatwiej wprowadzić ją od boku.

Przed podaniem zmierz temperaturę w środku najgrubszego fragmentu, z dala od kości. Dla jelenia przyjmij minimum 71°C. Kiedy duży kawałek odpoczywa przed krojeniem, wykorzystaj tę chwilę na połączenie sosu z sokami z naczynia. Przy podaniu wystarczy niewielka ilość sosu pod plastrami i prosty dodatek ziemniaczany.

Soki z deski zbierz do małej miseczki, szczególnie jeśli kroisz na blacie bez rowka. Kilka łyżek gorącego wywaru wystarczy do rozprowadzenia osadu po smażeniu i przygotowania niewielkiej porcji sosu do dwóch medalionów.

Jeśli wiesz tylko, że chcesz „kawałek jelenia na niedzielę”, doprecyzuj jedno: czy mięso ma się dać podzielić widelcem, czy pokroić na równe plastry? To zawęża wybór już przy ladzie.

ROZDZIAŁ 3: MAPA MIĘSA I ODBIÓR PACZKI | LEKCJA #14 Z 30

Które mięso do którego dania? Lista zakupów na gulasz, pieczeń, bitki i rosół

Najłatwiej kupować dziczyznę od strony gotowego talerza. Wybierz danie, a potem sprawdź nazwę kawałka, orientacyjną ilość i naczynie, którego będziesz potrzebować.

> **Polecany produkt (Mapa mięsa) i rola w kuchni**
> Zestaw cięć z jelenia i sarny na gulasz, pieczeń, bitki i rosół | Materiał wideo 9:16: Mięso do czterech domowych dań

Gulasz z garnka na cztery talerze

Wpisz na listę 800 g–1 kg mięsa gulaszowego bez kości. Jeleń będzie pasować do warzyw korzeniowych, a sarna do sosu grzybowego. Jeśli gotujesz dla dwóch osób i chcesz mieć drugi obiad, możesz przygotować tę samą ilość. Oddziel porcję na kolejny posiłek przed postawieniem garnka na stole.

Zamiennikiem jest łopatka z jelenia albo karkówka z sarny pokrojona w kostkę. Taki zakup ma sens, gdy masz czas na porcjowanie lub chcesz część większego kawałka wykorzystać do innej potrawy. Wybierając między paczkami, porównaj masę po odjęciu kości i ilość pracy przy desce.

Pieczeń duszona pod przykryciem

Na miękką pieczeń dla czterech osób zacznij od około kilograma łopatki z jelenia bez kości. Przed zakupem obejrzyj brytfannę. Powinno w niej zostać miejsce na cebulę, marchew i bulion, a pokrywka musi się domykać. W za szerokiej brytfannie płyn szybciej odparuje.

Planując pieczeń na niedzielne południe, zapisz również dzień wyjęcia mięsa z zamrażarki. Cały kawałek potrzebuje na odtajanie więcej czasu niż płaska paczka z kostką. Jeśli chcesz użyć marynaty, dolicz kilka godzin w lodówce już po rozmrożeniu. Sam czas pieczenia nie mówi, kiedy zacząć przygotowania.

Jeśli planujesz również kanapki, odłóż porcję pieczeni przed wymieszaniem reszty z sosem. Przy zakupie dla większej rodziny spisz osobno, ile porcji chcesz postawić na stole i ile schować na później. To prostsze niż dokładanie do koszyka przypadkowego zapasu wyrażonego w kilogramach.

Bitki w sosie na szeroką patelnię

Na cztery porcje wybierz około 800 g udźca z sarny bez kości. Na liście obok mięsa zapisz dwie cebule, bulion i ewentualnie musztardę. Do klasycznej wersji przyda się odrobina mąki do oprószenia plastrów. Przy podaniu z purée cebula duszona w sosie da szczególnie przyjemną konsystencję.

Gdy zależy Ci na równych bitkach dla gości, szukaj jednego zwartego kawałka. Mięso gulaszowe nawet dobrej jakości ma nieregularny kształt i trudno rozbić je na plastry. Przy większej liczbie porcji uwzględnij czas obsmażania partiami. Cztery osoby i osiem osób oznaczają różną liczbę podejść do patelni.

Rosół albo baza do innych dań

Na rosół wybierz kości rosołowe z jelenia. Jeżeli chcesz mocniejszego smaku i szpiku, dodaj kawałek kości rurkowej. Do wywaru przygotuj marchew, pietruszkę, seler i cebulę. Woda powinna przykrywać składniki, a garnek pozostawić miejsce na powolne gotowanie bez wykipienia.

Ustal przed zakupem, ile miejsca masz na przechowywanie gotowego wywaru. Część podasz z makaronem, część możesz schłodzić i zamrozić w porcjach do sosu. Na pojemniku zapisz objętość. Przy następnym gulaszu od razu dobierzesz porcję odpowiadającą liście składników, bez odmrażania całego zapasu.

Do wywaru na następny gulasz możesz od razu przygotować dwa pojemniki po 250 ml. Łatwo wyjąć jeden do

małego sosu lub dwa do rodzinnego garnka. Przy zapasie rosołu na zupę wygodniejsze będą większe pojemniki dopasowane do liczby osób.

Na liście zakupów dopisz przy nazwie mięsa „bez kości” lub „z kością”. Taki szczegół pozwala uniknąć najczęstszej pomyłki przy planowaniu ilości na stół.

ROZDZIAŁ 3: MAPA MIĘSA I ODBIÓR PACZKI | LEKCJA #15 Z 30

Jak rozmrozić dziczyznę i podzielić zapas mięsa na obiady?

Przy mrożonym mięsie warto zacząć planowanie od miejsca w zamrażarce i dnia gotowania. Płaska paczka gulaszowego i gruba łopatka tej samej wagi mogą potrzebować różnego czasu na rozmrożenie.

> **Polecany produkt (Przechowywanie) i rola w kuchni**
> Mrożone paczki jelenia i sarny + chłodzone wyroby z dzika | Materiał wideo 9:16: Rozmrażanie i opisywanie paczek

Rozłóż przesyłkę od razu po odbiorze

Wyjmij paczki z opakowania transportowego i przeczytaj etykiety. Produkty przeznaczone do przechowywania w stanie zamrożonym włóż do zamrażarki zgodnie ze wskazaniem producenta. Wyroby chłodzone przełóż do lodówki. Sprawdź także słoiki: o miejscu przechowywania decyduje opis konkretnego produktu.

Jeśli opakowanie jest nieszczelne lub mięso opisane jako mrożone dotarło miękkie, oddziel je od reszty w chłodzie. Zachowaj etykietę i skontaktuj się ze sklepem, zanim użyjesz produktu lub ponownie go zamrozisz. Zdjęcie zgrzewu i numer partii są bardziej pomocne niż próba oceniania stanu mięsa na podstawie zapachu.

Opisz paczki według planowanych dań

Na opakowaniu albo dodatkowej naklejce zapisz wagę, nazwę kawałka i potrawę. „Łopatka, 1 kg, pieczeń” ułatwia znalezienie właściwego produktu, kiedy zamrożone bryły wyglądają podobnie. Pozostaw czytelną oryginalną datę i informacje producenta. Paczki z wcześniejszym terminem umieść z przodu.

Jeśli gotujesz małe porcje, już przy zamawianiu zapytaj o oddzielnie pakowane kawałki. Rozcinanie twardego bloku nożem jest niewygodne i niebezpieczne. Przy jednej dużej paczce zaplanuj danie, które można przygotować w całości, a potem podzielić już po ugotowaniu. Najwygodniejsze są gulasz lub szarpana łopatka z sosem.

W zamrażarce ułóż osobno surowe mięso i ugotowane porcje opisane jako gotowy obiad. Jeżeli używasz podobnych pojemników, oznaczenie „do ugotowania” albo „do podgrzania” pomaga również innym domownikom. Datę i nazwę umieść na stronie widocznej po otwarciu szuflady.

Rozmrażaj powoli na dolnej półce lodówki

Połóż zamkniętą paczkę na talerzu z rantem lub w pojemniku, który zbierze ewentualny wyciek. Wybierz miejsce poniżej żywności gotowej do jedzenia. Do gulaszu na kolejny dzień przenieś mięso do lodówki poprzedniego wieczoru lub wcześniej. Na dużą pieczeń zarezerwuj dobę lub więcej.

Przed rozpoczęciem pracy sprawdź środek kawałka. Jeśli nadal jest twardo zamrożony, pozostaw mięso w lodówce i przesuń gotowanie. Nie przyspieszaj rozmrażania na kaloryferze ani w gorącej wodzie. Gdy obiad jest pilny, łatwiej zmienić plan na leczo z gotowej kiełbasy niż próbować równomiernie upiec częściowo zamrożoną łopatkę.

Gdy planujesz pieczeń z marynatą, najpierw poczekaj na rozmrożenie środka. Wtedy łatwiej osuszyć powierzchnię i równomiernie ją natrzeć. Czas zapisany w przepisie jako marynowanie licz od przygotowania już rozmrożonego kawałka.

Podziel gotowe danie na następne posiłki

Po ugotowaniu odłóż nadwyżkę do mniejszych, płytkich pojemników i sprawnie schłodź. Nie zostawiaj całego ciężkiego garnka na blacie do wieczora. Porcja mięsa z odrobiną sosu dobrze nadaje się do późniejszego podgrzania. Pieczeń możesz podzielić na część do obiadu i osobny kawałek na kanapki.

Na pojemniku napisz datę przygotowania i liczbę porcji. Ułatwi to dobranie ilości na następny dzień oraz planowanie kolejności wykorzystania zamrożonych dań. W lodówce oddziel gotowe jedzenie od surowego mięsa. Zachowaj zasady i terminy z opakowania, gdy dotyczą rozmrożonego produktu.

Wpisz do kalendarza dwa osobne przypomnienia: przełożenie mięsa do lodówki i rozpoczęcie gotowania. Przy dużej pieczeni pomiędzy nimi może upłynąć więcej niż doba.

ROZDZIAŁ 4: PRZY DESCE. KROJENIE, MARYNATY I DODATKI | LEKCJA #16 Z 30

Jak osuszyć, oczyścić i pokroić jelenia lub sarnę przed gotowaniem

Kilka minut przy desce wystarczy, żeby wyrównać kostkę na gulasz albo przygotować plastry na bitki. Najpierw ustal, jak będziesz gotować mięso, bo od tego zależy, które błonki warto usunąć i w którą stronę poprowadzić nóż.

> **Polecany produkt (Przy desce) i rola w kuchni**
>
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Ligawa z jelenia (79 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Osuszanie i krojenie w poprzek włókien

Przygotuj stanowisko, zanim otworzysz paczkę

Ustaw stabilną deskę, przygotuj ostry nóż, papierowy ręcznik i naczynie na porcje. Pod ślizgającą się deskę podłóż zwilżoną ściereczkę. Warzywa i dodatki do podania pokrój wcześniej lub na osobnej desce. Wtedy po dotknięciu surowego mięsa nie będziesz sięgać po pieczywo czy uchwyt szuflady.

Paczka powinna wcześniej odtajać w lodówce. Otwórz ją na talerzu z rantem, aby płyn nie spłynął na blat. Wyjmij mięso i delikatnie dociśnij do niego papier. Zużyty ręcznik od razu wyrzuć i umyj ręce. Płukanie surowego mięsa pod kranem rozpryskuje wodę na zlew i stojące obok naczynia.

Zdejmij srebrzystą błonę z powierzchni

Na udźcu lub combrze możesz zauważyć szeroki, lśniący pas, który trudno przerwać palcami. Przy krótkiej obróbce taka błona kurczy się i utrudnia gryzienie. Oprzyj mięso stabilnie, podważ brzeg błony czubkiem noża i chwyć jej koniec przez kawałek ręcznika. Ostrze prowadź płytko, kierując je lekko ku błonie i z dala od dłoni.

Odcinaj krótkimi odcinkami. Jeśli od spodu błony zostaje gruba warstwa mięsa, zmień kąt ostrza. Przy łopatce do długiego duszenia usuń wyraźne, twarde ścięgna z zewnątrz. Drobne pasma w środku pozostaw. Próba wycięcia wszystkich białych nitek rozbije mięsień na wiele małych, nierównych części.

Drobne skrawki czystego mięsa odłóż osobno. Możesz je pokroić w kostkę do gulaszu, zamiast wyrzucać razem z twardą błoną. Przy większym udźcu uzbiera się w ten sposób dodatkowa porcja do niewielkiej potrawki.

Dopasuj cięcie do dania

Na gulasz podziel mięso na kawałki podobnej wielkości, zwykle 2,5–3 cm. Szeroki kawałek najpierw pokrój w pasy, a potem w kostkę. Nie musisz uzyskiwać geometrycznych sześcianów. Ważniejsze, aby obok małych skrawków nie leżał kawał znacznie grubszy, który będzie potrzebował dłuższego duszenia.

Na bitki obejrzyj bieg włókien i pokrój udziec w poprzek na plastry 1,5–2 cm. Rozbij je lekko płaską stroną tłuczka. Jeżeli duży kawałek mięsa składa się z kilku mięśni, w każdym włókna mogą biec inaczej. Rozdziel je po naturalnych łączeniach, zanim zaczniesz kroić kolejną partię.

Przy kilku porcjach bitek rozłóż pierwsze plastry obok siebie i oceń ich grubość przed rozbijaniem. Dwa cienkie kawałki i jeden gruby na tej samej patelni będą gotowe w różnym czasie. Jeśli cienka końcówka udźca nie nadaje się na pełny plaster, pokrój ją w paski i wykorzystaj do sosu.

Przenieś mięso na patelnię partiami

Rozgrzej tłuszcz i rozłóż pierwszą partię tak, by między kawałkami pozostało trochę wolnego miejsca. Odczekaj, aż strona przylegająca do dna zacznie się rumienić. Częste potrząsanie patelnią utrudnia powstanie brązowej powierzchni. Gdy smażysz kilogram mięsa, użyj dwóch lub trzech partii odpowiednio do średnicy dna.

Przygotuj osobne naczynie na produkt gotowy do podania. Talerza użytego do surowego mięsa nie wykorzystuj bez umycia do krojenia gotowej pieczeni. Po zakończeniu pracy umyj nóż, deskę i blat. Dzięki temu możesz spokojnie zająć się dodatkami, podczas gdy mięso już dusi się pod pokrywką.

Przed pokrojeniem całego udźca odetnij plaster próbny. Widoczne na przekroju krótkie włókna podpowiedzą, że nóż prowadzisz we właściwym kierunku.

ROZDZIAŁ 4: PRZY DESCE. KROJENIE, MARYNATY I DODATKI | LEKCJA #17 Z 30

Kiedy marynować dziczyznę, a kiedy można od razu zacząć gotować?

Gulasz z jelenia możesz przygotować bez poprzedzającej go nocy w marynacie. Przy pieczeni nacieranie ziołami ma więcej sensu, ale jego czas warto doliczyć do planu, zanim wybierzesz godzinę niedzielnego obiadu.

> **Polecany produkt (Marynowanie) i rola w kuchni**
> Steki z sarny (72–80 zł/kg), Comber, Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Kiedy marynować mięso

Gulasz dopraw w trakcie duszenia

Kostki mięsa mają dużo powierzchni, która styka się z sosem. Podsmaż cebulę, zrumień mięso i dodaj przyprawy do garnka. Liść laurowy, tymianek czy kilka rozgniecionych owoców jałowca zdążą oddać aromat podczas spokojnego duszenia. Na tradycyjny gulasz taki sposób w zupełności wystarcza.

Jeżeli planujesz sos śmietanowo-grzybowy do sarny, postaw na pieczarki, tymianek i odrobinę pieprzu. Wstępne moczenie w occie wprowadziłoby do takiego dania dodatkowy kwaśny smak. Łagodniejszy efekt uzyskasz, próbując sosu po zmiękn ięciu mięsa i doprawiając go małymi porcjami.

Gdy zależy Ci na wygodzie wieczorem, możesz wcześniej pokroić warzywa i odmierzyć przyprawy do małej miseczki. Taki kwadrans przygotowań bywa przy gulaszu bardziej odczuwalną oszczędnością czasu niż samo wcześniejsze nacieranie mięsa.

Przy pieczeni zaplanuj nacieranie

Większy kawałek łopatki dobrze znosi noc w lodówce z marynatą musztardowo-ziołową. Posmaruj rozmrożone, osuszone mięso cienką warstwą, włóż do dopasowanego naczynia i przykryj. Na powierzchni wystarczy równomierna powłoka. Nie musisz przygotowywać wysokiego naczynia wypełnionego litrem zalewy.

Do harmonogramu wpisz najpierw rozmrażanie w lodówce, następnie 4–12 godzin marynowania i na końcu pieczenie. Jeśli na sobotni wieczór przypada nacieranie łopatki, sprawdź w sobotę rano, czy środek już odtajał. Duży, zwarty kawałek może wymagać dłuższego przygotowania niż mięso pokrojone w kostkę.

Smak marynaty pozostaje najbardziej zauważalny przy powierzchni. Przy bardzo dużym kawałku osiągniesz bardziej równy efekt, podając plastry z odrobiną sosu z pieczenia. Jeżeli wolisz mocniejszy smak musztardy, dodatkową świeżą porcję rozmieszaj z gotowym sosem po spróbowaniu.

Delikatne kawałki przypraw oszczędnie

Do polędwiczek lub niewielkich medalionów wybierz olej, odrobinę tymianku i pieprz. Wystarczy natrzeć powierzchnię podczas szykowania dodatków i pozostawić mięso w lodówce do czasu obróbki. Czosnek przed smażeniem zgarnij z najbardziej odsłoniętych miejsc, ponieważ na mocno rozgrzanej patelni łatwo się przypala.

Jeśli masz tylko kilkanaście minut, przygotuj ziołowy dodatek osobno, na przykład masło z tymiankiem podane do gorącego mięsa. Możesz wtedy rozdzielić jedną partię na porcję delikatną i intensywniej doprawioną. Takie rozwiązanie sprawdza się przy stole, przy którym każdy lubi trochę inną ilość czosnku.

Odłóż czystą porcję do sosu

Zanim zaczniesz nacierać surowe mięso, przełóż łyżkę świeżej mieszanki do osobnego naczynia, jeśli chcesz jej później użyć do sosu. Używaj czystych sztućców i przechowuj mięso w lodówce. Marynatę, która miała kontakt z surowym produktem, usuń po wykorzystaniu. Nie polewaj nią gotowych plastrów.

Miękkość pieczeni zależy również od budowy kawałka oraz czasu i sposobu obróbki. Kiedy łopatka wciąż stawia opór, najpierw sprawdź warunki w brytfannie. Dłuższe marynowanie kolejnej paczki nie zastąpi odpowiednio długiego duszenia pod przykryciem ani kontroli poziomu płynu podczas pieczenia.

Jeśli przypomnisz sobie o marynacie dopiero rano, wybierz gulasz albo prostą pieczeń doprawioną tuż przed obróbką. Obiad nadal można zaplanować wokół czasu potrzebnego na samo gotowanie.

ROZDZIAŁ 4: PRZY DESCE. KROJENIE, MARYNATY I DODATKI | LEKCJA #18 Z 30

Trzy marynaty do dziczyzny. Dobierz proporcje do sarny lub jelenia

Do przygotowania marynaty wystarczy łyżka i nieduża miska. Poniższe proporcje dotyczą około kilograma mięsa i dają trzy różne efekty: delikatne zioła, aromat jałowca lub lekko słodką powierzchnię pieczeni.

> **Polecany produkt (Marynaty) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Karkówka z sarny (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Trzy marynaty na kilogram mięsa

Tymianek i czosnek do sarny

Wymieszaj 3 łyżki oleju rzepakowego albo oliwy, łyżeczkę suszonego tymianku, 2 rozgniecione ząbki czosnku i pół łyżeczki pieprzu. Jeśli używasz świeżego tymianku, oberwij listki z około trzech gałązek. Mieszanka powinna dać się cienko rozprowadzić. Dodawaj olej stopniowo, jeśli mięsa jest mniej.

Natrzyj osuszony udziec lub plastry sarny i schowaj pod przykryciem do lodówki. Na cienkie kawałki przeznacz około pół godziny. Większy element możesz zostawić na kilka godzin. Przed smażeniem zgarnij luźne kawałki czosnku, które mogłyby przypalić się na dnie. Sos dopraw solą po dolaniu bulionu, zwłaszcza gdy używasz gotowego wywaru.

Jałowiec i rozmaryn do jelenia

Na kilogram łopatki połącz 3 łyżki oleju, łyżkę czerwonego wina lub octu jabłkowego, pół łyżeczki rozmarynu i 3–4 lekko rozgniecione owoce jałowca. Dodaj ząbek czosnku i odrobinę pieprzu. Zacznij od mniejszej ilości jałowca, jeśli do tej pory używałeś go tylko do bigosu.

Natrzyj mięso, przykryj i odstaw do lodówki na 4–12 godzin. Przed obsmażaniem usuń większe kawałki ziół. Do brytfanny dodaj cebulę i marchew, a płyn dobierz do smaku marynaty. Przy wyraźnej nucie octu najłatwiej użyć zwykłego bulionu. Większą ilość wina lub kwaśnych owoców możesz wprowadzić później po spróbowaniu sosu.

Musztarda i miód na niedzielną pieczeń

Wymieszaj 2 łyżki musztardy, łyżkę miodu, 2 łyżki oleju i pół łyżeczki tymianku. Gładka musztarda da jednolitą powłokę, a francuska pozostawi na powierzchni ziarna. Przed kontaktem z surowym mięsem spróbuj odrobiny mieszanki. Jeśli jest wyraźnie słodka, dodaj trochę musztardy.

Posmaruj łopatkę cienką warstwą i odstaw w lodówce pod przykryciem na kilka godzin. Miód szybko ciemnieje, dlatego przed obsmażeniem zgarnij nadmiar marynaty i obserwuj dno. Przy zbyt mocnym ogniu ciemnobrązowy osad może stać się czarny i gorzki. W takim wypadku przygotuj bazę sosu w czystym naczyniu.

Do wersji z jabłkiem wybierz kwaśny owoc pokrojony w ćwiartki i ułóż go pod mięsem. Podczas duszenia zmięknie i pomoże zagęścić sos. Jeśli używasz bardzo słodkiego jabłka, zmniejsz ilość miodu już podczas mieszania marynaty. Łatwiej później dodać odrobinę słodyczy do sosu niż ją usunąć.

Przelicz proporcje i zaplanuj naczynie

Dla 500 g mięsa zacznij od połowy składników, a przy 1,5 kg przygotuj półtorej porcji. Ważny jest też kształt: kilka cienkich plastrów ma większą łączną powierzchnię niż zwarta pieczeń o tej samej masie. Rozprowadź mieszankę dłonią lub czystą łyżką i dopiero wtedy oceń, czy potrzeba odrobiny więcej.

Użyj szklanego lub innego spożywczego naczynia dopasowanego do mięsa. Trzymaj je w lodówce i zachowaj czystą porcję marynaty oddzielnie, jeśli zamierzasz wykorzystać ją do wykończenia sosu. Pozostałość po surowym mięsie usuń. Do podania przygotuj świeży dodatek albo wykorzystaj gotowy sos z pieczenia.

Przy marynowaniu plastrów przełóż odrobinę mieszanki także między warstwy mięsa. Jeśli posmarujesz wyłącznie wierzch pełnej miski, dolne kawałki pozostaną prawie bez przypraw.

Na pojemniku zapisz godzinę rozpoczęcia marynowania i nazwę mieszanki. Przy następnym obiedzie łatwo powtórzysz proporcje lub zmniejszysz ilość jednego wybranego zioła.

ROZDZIAŁ 4: PRZY DESCE. KROJENIE, MARYNATY I DODATKI | LEKCJA #19 Z 30

Jak przyprawić jelenia i sarnę, żeby nadal czuć smak mięsa?

Jałowiec jest klasycznym dodatkiem do dziczyzny, ale do pierwszego obiadu wystarczą też cebula, pieprz i tymianek. Zacznij od jednego kierunku smakowego i sprawdzaj aromat sosu w trakcie gotowania.

> **Polecany produkt (Przyprawy) i rola w kuchni**
> Naturalne przyprawy (jałowiec, tymianek, rozmaryn, liść laurowy) + mięso z jelenia i sarny | Materiał wideo 9:16: Doprawianie sosu krok po kroku

Do sarny wybierz łagodne tło

Przy bitkach z udźca zacznij od cebuli i liścia laurowego. Do gulaszu z pieczarkami dodaj tymianek, który pasuje zarówno do mięsa, jak i do grzybów. Na około 800 g mięsa wystarczy na początek pół łyżeczki suszonego zioła. Resztę możesz dodać po spróbowaniu sosu.

Jeżeli w potrawie jest śmietanka, spróbuj sosu przed jej dolaniem i po wymieszaniu. Tłustszy dodatek łagodzi odbiór przypraw, więc ostateczną ilość pieprzu ustal pod koniec. Świeżą natkę posiekaj osobno i posyp nią gotowe porcje. Zachowa kolor i aromat, a domownicy łatwo dobiorą ilość do własnego gustu.

Do jelenia dodaj jeden wyraźny aromat

W gulaszu dobrze sprawdza się jałowiec. Na kilogram mięsa zacznij od 3–4 spożywczych owoców jałowca, lekko rozgniecionych płaską stroną noża. Pęknięta skórka uwolni aromat bez mielenia ziaren na proszek. Przy pierwszej próbie zostaw rozmaryn na inny obiad, aby łatwo rozpoznać działanie jednego dodatku.

Do łopatki możesz zamiast jałowca wybrać rozmaryn i czosnek. Świeżą gałązkę włóż w całości do sosu, a przed miksowaniem warzyw ją wyjmij. Suszony rozmaryn rozetrzyj między palcami. Długie, twarde igiełki są wyczuwalne w gotowym sosie, zwłaszcza gdy ma być gładki.

Przy każdym z tych zestawień dobierz także pieprz do końcowego sosu. Świeżo mielony czarny pieprz dobrze pasuje do cebulowego sosu z jelenia. Przy śmietance użyj go mniej lub sięgnij po biały pieprz, jeśli chcesz zachować jasny kolor potrawy.

Wybierz właściwy moment dodawania

Liście laurowe, ziele angielskie i jałowiec dodawaj razem z płynem do duszenia. Możesz włożyć je do stalowego zaparzacza przeznaczonego do kontaktu z żywnością, jeśli potem chcesz łatwo je wyłowić. To szczególnie praktyczne w sosie, który na końcu będzie miksowany razem z cebulą i marchwią.

Słodką paprykę wsyp przy podsmażonych warzywach i po krótkim zamieszaniu dodaj bulion albo pomidory. Na suchym, mocno rozgrzanym dnie przyprawa szybko gorzknieje. Pieprz mielony tuż przed podaniem daje bardziej wyrazisty zapach. Sól dawkuj z uwzględnieniem bulionu, musztardy, boczku czy wędzonej kiełbasy.

Jeśli gotujesz z gotową mieszanką przypraw, zajrzyj do jej składu. Często są tam już sól, jałowiec i pieprz. Dodanie pełnej ilości każdego z nich zgodnie z drugim przepisem może podwoić doprawienie. W takim przypadku zacznij od jednego zestawu i popraw smak pod koniec.

Poprawiaj smak na małej próbce

Gdy wahasz się między majerankiem a tymiankiem, przełóż po łyżce sosu do dwóch filiżanek. Do każdej dodaj szczyptę innej przyprawy i spróbuj. W ten sposób łatwo porównasz dwie propozycje bez doprawiania od razu całego garnka. Przy przyprawach wymagających dłuższego gotowania potraktuj próbę jako wskazówkę co do kierunku smaku.

Jeśli przesadzisz z ilością ziół, wyjmij całe gałązki i owoce. Do sosu grzybowego możesz dodać trochę śmietanki, a do warzywnego porcję łagodnego wywaru lub dodatkową ugotowaną marchew. Potem sprawdź gęstość i doprawienie całości. Dokładanie kolejnej mocnej przyprawy zwykle jeszcze bardziej utrudnia ocenę.

Przy pierwszym gulaszu policz owoce jałowca zamiast wsypywać je prosto z opakowania. Po obiedzie dopisz do przepisu, czy następnym razem chcesz użyć o jeden mniej lub więcej.

ROZDZIAŁ 4: PRZY DESCE. KROJENIE, MARYNATY I DODATKI | LEKCJA #20 Z 30

Co podać do dziczyzny? Trzy sosy i dodatki, z których ułożysz cały obiad

Do jelenia i sarny dobrze pasują produkty znane z polskiej kuchni: ziemniaki, kasza, grzyby i buraczki. Najłatwiej zaplanować talerz od sosu, a potem dobrać dodatek, który go zbierze, i coś świeżego lub kwaśnego.

> **Polecany produkt (Sosy i dodatki) i rola w kuchni**
> Kiszonki podlaskie, żurawina, miody + mięso z jelenia i sarny | Materiał wideo 9:16: Dobieranie sosu i dodatków

Sos pieczeniowy z zawartości brytfanny

Po duszeniu łopatki wyjmij mięso na deskę i odstaw je na chwilę pod luźnym przykryciem. Z brytfanny usuń liście laurowe, ziele angielskie i twarde gałązki. Spróbuj płynu przed zagęszczeniem. Przy słonym bulionie dalsze odparowanie może nadmiernie wzmocnić sól.

Zmiksuj część miękkiej cebuli i marchwi z płynem. Dodawaj warzywa stopniowo, aż sos będzie oblepiał łyżkę. Jeśli wolisz gładki sos bez przecierania, przecedź płyn i krótko odparuj w rondelku. Podaj do plastrów łopatki z purée ziemniaczanym. Soki z deski po krojeniu możesz wlać z powrotem do gorącego sosu.

Zanim polejesz cały półmisek, spróbuj kawałka mięsa z jedną łyżeczką sosu. Sam sos może wydawać się wyrazisty, a po połączeniu z mięsem i ziemniakami okazać się dokładnie tak doprawiony, jak trzeba.

Sos grzybowy do sarny i klusek

Podsmaż pieczarki na szerokiej patelni, aby odparował z nich nadmiar wody. Cebulę i odrobinę tymianku dodaj do miękkich grzybów. Podlej bulionem i połącz z uduszoną sarną. Jeśli używasz suszonych grzybów, przygotuj je według instrukcji na opakowaniu, a płyn z moczenia dokładnie przecedź przed dodaniem do garnka.

Gdy mięso jest miękkie, zestaw garnek z ognia. Do śmietanki dodaj kilka łyżek gorącego sosu, wymieszaj i przelej

do reszty. Podgrzewaj delikatnie. Z taką wersją dobrze łączą się kopytka, kluski śląskie albo kasza jęczmienna. Podaj łagodną surówkę lub ogórki osobno, aby ich sok nie rozrzedził sosu.

Żurawina i jabłko jako kwaśny akcent

Do pieczeni z jelenia wypróbuj małą łyżeczkę żurawiny podaną z boku. Na początek wystarczy porcja dla każdej osoby w osobnej miseczce. Przy słodkiej konfiturze albo marynacie z miodem dobierz do talerza raczej kwaśne jabłko lub buraczki z odrobiną octu.

Możesz też przygotować szybki sos po obsmażeniu mięsa. Na patelnię z przyrumienionym osadem wlej trochę wywaru, zbierz osad drewnianą łyżką i dodaj żurawinę małymi porcjami. Spróbuj po wymieszaniu. Kiedy smak jest już dość owocowy, dopasuj gęstość łyżką wody albo krótkim odparowaniem.

Dobierz dodatki do czasu gotowania

Gulasz potrzebuje dłuższego duszenia, więc kaszę możesz ugotować pod koniec, kiedy mięso jest już prawie miękkie. Ziemniaki na purée obierz wcześniej i zacznij gotować z wyprzedzeniem odpowiednim do ich wielkości. Przy szybko smażonych kawałkach przygotuj sos i dodatki jako pierwsze. Mięso łatwo przesuszyć podczas czekania na ziemniaki.

Na niedzielny stół wybierz jeden dodatek skrobiowy i jedno warzywo. Do czerwonego sosu z jelenia pasują kasza gryczana i kiszony ogórek. Do sarny w śmietance sprawdzą się kluski i surówka z jabłkiem. Do łopatki w sosie własnym dodaj purée i buraczki. Taki podział ułatwia zakupy i pozwala podać wszystko jednocześnie.

Przy gościach zaplanuj również sposób nakładania. Do klusek i gęstego gulaszu wystarczy głęboki talerz, a do pieczeni z purée sprawdzi się płaski talerz z sosem podanym osobno. Kwaśny dodatek trzymaj w miseczce z własną łyżką. Pozwoli to zachować czytelny smak obu sosów, jeśli podajesz dwie wersje.

Przed gotowaniem połóż na blacie naczynia do podania. Jeśli masz już miejsce na mięso, sos i dwa dodatki, łatwiej powstrzymać się przed dokładaniem potraw, których nikt nie zdąży zjeść.

ROZDZIAŁ 5: MIĘKKOŚĆ, TEMPERATURA I RATUNEK W KUCHNI | LEKCJA #21 Z 30

Jak zachować soczystość dziczyzny? Dobierz technikę do kawałka

Łopatka może potrzebować długiego duszenia, podczas gdy cienki medalion w tym samym garnku zdąży się przesuszyć. O wyborze między patelnią a brytfanną decydują budowa mięsa, jego grubość i efekt, który chcesz uzyskać.

> **Polecany produkt (Technika kuchni) i rola w kuchni**
>
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg), smalec/boczek | Materiał wideo 9:16: Duszenie łopatki a smażenie medalionów

Łopatka i goleń potrzebują czasu w płynie

W kawałkach pochodzących z intensywnie pracujących mięśni jest więcej tkanki łącznej. Łopatka, golonka lub goleń z kością miękną podczas długiej obróbki w wilgotnym środowisku. Po obsmażeniu ułóż je na warzywach, dolej bulion, przykryj i zmniejsz ogień. Na powierzchni płynu powinny pojawiać się pojedyncze bąbelki.

W takim daniu osiągnięcie temperatury bezpiecznej do spożycia i uzyskanie miękkiego mięsa to dwa osobne etapy. Goleń może być już gorąca w środku, a nadal mocno trzymać się kości. Daj jej dodatkowy czas pod przykryciem. Uzupełniaj płyn małymi porcjami, szczególnie jeśli korzystasz z szerokiej brytfanny.

Chudy comber i polędwiczki pilnuj przy końcu obróbki

Delikatne mięśnie grzbietu nie wymagają tak długiego duszenia jak łopatka. Dobierz kawałki podobnej grubości i przygotuj dodatki przed rozgrzaniem patelni. Dłuższe trzymanie upieczonej polędwiczki w gorącym piekarniku, podczas gdy dochodzą ziemniaki, łatwo odbiera jej soczystość.

Po zrumienieniu powierzchni kontroluj temperaturę w najgrubszym miejscu. Przy medalionie wsuń cienką sondę od boku, aby trafić w środek. Dla sarny i jelenia przyjmij co najmniej 71°C. Ciemna skórka może powstać szybko, zanim środek grubszego kawałka osiągnie tę temperaturę. W razie potrzeby dokończ obróbkę łagodniej.

Przy kawałku zwężającym się wyraźnie ku jednemu końcowi podziel mięso przed obróbką na dwie części o podobnej grubości. Cieńszą sprawdzaj wcześniej. Cała porcja nie musi opuścić patelni w tym samym momencie. To drobna zmiana, dzięki której łatwiej dopasujesz czas do budowy mięsa.

Użyj tłuszczu do obsmażenia i zbudowania sosu

Rozprowadź na patelni cienką warstwę oleju rzepakowego albo masła klarowanego. Osusz mięso papierem i kładź je partiami. Przyrumieniona powierzchnia daje głębszy smak, a osad na dnie wykorzystasz później w sosie. Jeśli dno robi się czarne i pachnie spalenizną, zmniejsz ogień i usuń przypalone resztki przed kolejną partią.

Boczek na łopatce nadaje wędzony smak, ale nie zastąpi płynu ani pokrywki. Jeśli chcesz przede wszystkim poczuć jelenia, pomiń boczek i dodaj do brytfanny cebulę, marchew i bulion. Gładki sos zmiksowany z warzyw dobrze przylega do plastrów i ułatwia podanie nawet bardzo chudego kawałka.

Po obróbce dobierz sposób podania

Większą pieczeń odłóż na kilka minut przed krojeniem. Zobacz, którędy biegną włókna, i prowadź nóż w poprzek. Cieńszy plaster chudego udźca łatwiej pogryźć, a łopatkę możesz też rozdzielić widelcami. Podlej plastry gorącym sosem tuż przed wniesieniem półmiska na stół.

Gdy kawałek jest już suchy, długie gotowanie go po raz drugi niewiele pomoże. Pokrój go cienko do kanapek z ćwikłą albo podgrzej krótko w sosie. Jeśli natomiast gulaszowe nadal jest sprężyste i stawia opór, sprawdź płyn i duś dalej. O wyborze rozwiązania decyduje zarówno konsystencja, jak i część tuszy.

Przy podawaniu w plastrach trzymaj nóż pod kątem i nie dociskaj pieczeni dłonią. Gdy mięso jest wyjątkowo kruche, pomocne będą szeroka łopatka do przekładania i sos już rozlany na półmisku.

Przy następnym zakupie zapisz obok nazwy produktu metodę: „łopatka pod przykryciem” albo „medaliony z termometrem”. To od razu porządkuje plan pracy i listę potrzebnego sprzętu.

ROZDZIAŁ 5: MIĘKKOŚĆ, TEMPERATURA I RATUNEK W KUCHNI | LEKCJA #22 Z 30

Twardy gulasz, sucha pieczeń, zbyt rzadki sos. Jak uratować obiad?

Zanim zwiększysz ogień albo dolejesz kolejny kubek wody, wyjmij jeden kawałek mięsa i obejrzyj dno garnka. Niewystarczająco uduszona łopatka i przesuszony plaster udźca potrzebują odmiennej pomocy.

> **Polecany produkt (Ratunek w kuchni) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z jelenia i sarny (51 zł/kg), Łopatka z jelenia (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Ratowanie gulaszu w garnku

Mięso jest gorące, ale nadal stawia opór

Wyjmij jeden z większych kawałków gulaszowego i naciśnij go krawędzią widelca. Jeśli jest zwarty, sprężysty i trudno go rozdzielić, obejrzyj sos. Czy przykrywa sporą część mięsa? Czy pod pokrywką widać pojedyncze bąbelki? Przy łopatce lub goleni tkanka łączna może potrzebować więcej czasu niż podano w przepisie.

Dolej niewielką ilość gorącego bulionu, jeśli poziom sosu wyraźnie opadł. Przykryj garnek i nastaw minutnik na 10–15 minut. Sprawdź ponownie podobnej wielkości kawałek. Gdy podkręcisz ogień na maksimum, płyn szybciej zniknie, a mięso nadal może wymagać czasu. Na końcu dopraw sos, zwłaszcza jeśli dolewasz słony wywar.

Jeśli dusisz kawałki o nierównej wielkości, spróbuj również najmniejszego. Gdy jest już miękki, możesz wyjąć część gotowych porcji i zostawić pod pokrywką tylko duże kostki. Połącz wszystko ponownie w gorącym sosie przed podaniem. Przy kolejnym gotowaniu wyrównaj największe fragmenty przy desce.

Dno jest suche albo zaczyna się przypalać

Jeżeli na dnie pojawiła się brązowa warstwa po obsmażaniu, podlej ją odrobiną płynu i delikatnie zbierz łyżką. Taki osad może wzbogacić sos. Inaczej postąp, jeśli dno jest czarne i wyczuwasz gorzki zapach. Przenieś górną warstwę mięsa i sosu do czystego naczynia bez zeskrobywania spalenizny.

Dobierz mniejszy palnik lub ustaw niższą moc. Zwróć uwagę, czy pokrywka dobrze przylega. Przy szerokim garnku i małej porcji mięsa warstwa sosu jest płytka i szybciej odparowuje. Następnym razem wykorzystaj mniejsze naczynie lub sprawdź ilość płynu wcześniej, zwłaszcza przy pierwszym gotowaniu na nowej kuchence.

Upieczony kawałek wyszedł suchy

Odetnij cienki plaster w poprzek włókien i spróbuj go z sosem. Chudy udziec bywa włóknisty w grubym cięciu, a przy cieńszych plastrach daje się wygodnie zjeść. Podgrzej sam sos, wlej na półmisek i ułóż na nim mięso. Nie wkładaj ponownie całej pieczeni do piekarnika na czas przygotowania dodatków.

Resztę możesz wykorzystać na kanapki z masłem i chrzanem lub posiekać do sosu warzywnego. Przy kolejnym pieczeniu zanotuj grubość kawałka i wcześniej wykonaj pomiar termometrem. Kiedy mięso jest gotowe, przygotowane już dodatki pozwalają podać je w odpowiedniej chwili.

Mięso jest miękkie, lecz sos zbyt rzadki

Wyjmij miękkie kawałki łyżką cedzakową i przykryj je na chwilę. Odparuj sos bez pokrywki albo zmiksuj z częścią miękkich warzyw z garnka. Pierwszy sposób wzmacnia smak i sól, drugi dodaje gęstości także dzięki warzywom. Wybierz go szczególnie wtedy, gdy płyn jest już dobrze doprawiony.

Po uzyskaniu pożądanej gęstości włóż mięso z powrotem i krótko podgrzej. Jeśli planujesz dodać śmietankę, wymieszaj ją wcześniej z niewielką ilością gorącego sosu i unikaj gwałtownego gotowania po połączeniu. Dopiero na końcu sprawdź sól, pieprz i gęstość na łyżce.

Zagęszczony sos przetestuj na małym talerzyku. Gorący płyn bywa rzadszy w garnku niż po minucie na talerzu. Dzięki tej próbie łatwiej zakończyć odparowywanie, zanim powstanie zbyt słona, ciężka baza.

Zachowaj odrobinę niesolonego bulionu do końca gotowania. Przyda się do uzupełnienia płynu, złagodzenia za mocnego sosu albo podgrzania kilku plastrów pieczeni.

ROZDZIAŁ 5: MIĘKKOŚĆ, TEMPERATURA I RATUNEK W KUCHNI | LEKCJA #23 Z 30

Jak mierzyć temperaturę jelenia i sarny w steku, pieczeni i gulaszu?

Termometr pokazuje temperaturę tam, gdzie znajduje się jego czujnik. Żeby pomiar pomógł w kuchni, trzeba trafić w najgrubszą część mięsa i odróżnić bezpieczną temperaturę od miękkości, na którą czekamy przy duszeniu.

> **Polecany produkt (Temperatura 71°C) i rola w kuchni**
>
> Comber z sarny, Polędwiczki z sarny (159 zł/kg), Udziec z jelenia (75–79 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Pomiar temperatury sondą

Jaki wynik przyjąć dla jelenia i sarny

Tabela FoodSafety.gov dla mięsa jeleniowatych, dzikich i hodowlanych, podaje minimum 71°C wewnątrz produktu. W tym artykule stosujemy tę wartość do sarny i jelenia, także do mięsa mielonego. Jeśli producent wskazuje wyższe wymagania dla konkretnego wyrobu, zastosuj instrukcję na etykiecie. Tabela temperatur FoodSafety.gov (https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures)

Temperatura nastawiona na piekarniku informuje o jego pracy, a odczyt z sondy o wnętrzu mięsa. Łopatka w piekarniku nagrzanym do 155°C długo pozostaje w środku chłodniejsza. Podobnie przy smażeniu medalionów: powierzchnia może się mocno zrumienić, choć środek wymaga jeszcze dalszej obróbki.

Gdzie umieścić czujnik

W pieczeni znajdź najgrubszy fragment i wprowadź sondę tak, aby jej część pomiarowa znalazła się w środku mięśnia. Omiń kość, duże przestrzenie między mięśniami, dno brytfanny i metalowy ruszt. Przy kawałku o nieregularnym kształcie zmierz również drugie grubsze miejsce. Poczekaj, aż wskazanie się ustabilizuje.

Do cienkiego steku albo bitki wygodniej wsunąć sondę poziomo od boku. Przy wkłuciu pionowym końcówka łatwo przechodzi na wylot i mierzy temperaturę tuż przy patelni. Jeśli urządzenie ma zaznaczoną strefę pomiarową, sprawdź w instrukcji, jak głęboko należy wprowadzić sondę. Odczyt ma sens tylko przy właściwym zanurzeniu czujnika.

Jak odczytać wynik przy różnych kawałkach

Przy combrze, polędwiczce lub steku zacznij pomiary odpowiednio wcześnie. Jeśli do osiągnięcia minimum jeszcze brakuje, kontynuuj obróbkę i sprawdź ponownie. Po osiągnięciu właściwej temperatury odłóż mięso na kilka minut przed krojeniem. Nie zakładaj z góry określonego wzrostu temperatury podczas odpoczynku. Małe kawałki szybko tracą ciepło.

Przy łopatce, goleni i mięsie gulaszowym zrealizuj dwa cele. Najpierw upewnij się, że mięso osiągnęło bezpieczną temperaturę. Następnie sprawdź widelcem, czy tkanka łączna zdążyła zmiękнąć. Gdy kawałek jest gorący, ale trudno go rozdzielić, dolej w razie potrzeby trochę płynu i duś dalej pod przykryciem.

W gulaszu wybierz większą kostkę i chwyć ją czystymi szczypcami na czas pomiaru. Czujnik ma pozostać w mięsie. Jeśli końcówka wystaje z drugiej strony wprost do gorącego płynu, uzyskasz odczyt dotyczący sosu.

Jak używać termometru przy kilku porcjach

Kotlety z mielonej sarny lub jelenia formuj w podobnej grubości. Sprawdzaj środek grubszych sztuk, zwłaszcza gdy patelnia grzeje nierówno. Pomiar temperatury sosu lub dna naczynia nie zastępuje pomiaru mięsa. Przy kilku partiach kontroluj każdą osobno, ponieważ kolejne porcje trafiają na patelnię w innym momencie.

Sondę umyj zgodnie z instrukcją przed użyciem i po kontakcie z surowym lub niedogotowanym mięsem. Do piekarnika wkładaj wyłącznie model, który producent do tego przeznaczył. Zwykły termometr do szybkiego pomiaru wyjmij po odczycie. Przechowuj go w miejscu, z którego możesz wygodnie sięgnąć po niego wolną ręką.

Przy pierwszej pieczeni wykonaj dwa pomiary pod różnym kątem w najgrubszej części. Jeśli wyniki wyraźnie się różnią, poszukaj chłodniejszego miejsca i kontynuuj obróbkę do właściwej temperatury.

ROZDZIAŁ 5: MIĘKKOŚĆ, TEMPERATURA I RATUNEK W KUCHNI | LEKCJA #24 Z 30

Dziczyzna w wolnowarze i brytfannie. Jak zaplanować długie duszenie?

Łopatka jelenia, karkówka sarny i goleń z kością dobrze nadają się do powolnego duszenia. Wybór między wolnowarem a garnkiem w piekarniku wpływa na ilość płynu, porę rozpoczęcia pracy i sposób wykończenia sosu.

> **Polecany produkt (Wolnowar) i rola w kuchni**
>
> Ossobuco z jelenia (58 zł/kg), Golonka z sarny (58 zł/kg), Karkówka z sarny (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Planowanie duszenia w wolnowarze

Dopasuj kawałek do wielkości naczynia

Do wolnowaru wybierz rozmrożone mięso, które mieści się pod pokrywką razem z warzywami. Sprawdź w instrukcji zalecany stopień napełnienia misy. Za duży kawałek łopatki możesz podzielić na dwie zwarte części. Golonki lub plastry ossobuco dobierz tak, aby kości nie podnosiły pokrywy.

W brytfannie możesz najpierw obsmażyć mięso na kuchence, jeśli pozwala na to materiał naczynia. Jeżeli używasz naczynia szklanego albo ceramicznej misy wolnowaru, obsmażaj na osobnej patelni, chyba że producent wyraźnie dopuszcza inne użycie. Przenieś także brązowy osad rozpuszczony w odrobinie bulionu. Wniesie smak do sosu.

Przy bardzo dużej łopatce spójrz na przepis producenta także pod kątem maksymalnej wielkości kawałka. Dwa mniejsze fragmenty łatwiej obłożyć warzywami, a pod koniec wygodniej wyjąć je z ciężkiej misy. Pozwala to uniknąć rozlewania gorącego płynu przy przekładaniu na półmisek.

Wieczorem przygotuj składniki, rano uruchom urządzenie

Dzień wcześniej rozpocznij rozmrażanie mięsa w lodówce. Dużej łopatce może być potrzebne więcej niż 24 godziny. Cebulę i marchew pokrój wieczorem i schowaj pod przykryciem osobno. Bulion przygotuj w ilości przewidzianej w przepisie. Przy porannym składaniu dania zostanie Ci ułożenie składników i ustawienie programu.

Zacznij grzanie od razu po napełnieniu urządzenia. Nie pozostawiaj surowego mięsa w temperaturze pokojowej na opóźniony start. Czas i tryb wybierz zgodnie z instrukcją modelu oraz przepisem do odpowiedniej wielkości porcji. Napis „LOW” na dwóch różnych urządzeniach nie gwarantuje identycznego przebiegu gotowania.

Płyn i pokrywka działają inaczej w obu naczyniach

W wolnowarze para skrapla się na pokrywce i wraca do misy. Warzywa również oddają wodę, dlatego ilość płynu z przepisu piekarnikowego może dać bardzo rzadki sos. Zacznij od receptury przeznaczonej do urządzenia. Pokrywkę podnoś możliwie rzadko, ponieważ po otwarciu wnętrze musi się ponownie ogrzać.

W brytfannie sprawdzaj, czy przy dnie pozostał płyn, zwłaszcza przy szerokim naczyniu lub luźnej pokrywce. Dla około kilograma łopatki punktem wyjścia jest pieczenie pod przykryciem w 155°C przez około 2–2,5 godziny po obsmażeniu. Sprawdź rzeczywistą temperaturę mięsa i jego miękkość. Kształt kawałka może zmienić czas bardziej niż niewielka różnica w wadze.

Wykończ sos, kiedy mięso jest już miękkie

Przed podaniem sprawdź temperaturę w najgrubszej części jelenia lub sarny. Przyjmij minimum 71°C. W duszonym kawałku oceń też, czy łatwo daje się rozdzielić widelcem. Kiedy jest gotowy, ostrożnie wyjmij go z płynu. Przy goleni użyj szerokiej łyżki, aby mięso nie zsunęło się z kości podczas przekładania.

Jeśli sos po pracy wolnowaru jest zbyt wodnisty, przelej go do rondla i odparuj na kuchence. Możesz też zmiksować go z częścią uduszonej cebuli i marchwi. Spróbuj, dopraw i polej mięso tuż przed podaniem. Nadwyżkę przełóż do płytkich pojemników i sprawnie schłodź, zamiast zostawiać ją w wyłączonym urządzeniu.

Przy pierwszym użyciu nowego wolnowaru wybierz dzień, kiedy możesz sprawdzić efekt pod koniec programu. Zapisz wagę mięsa, ustawienie i czas potrzebny do uzyskania oczekiwanej miękkości.

ROZDZIAŁ 5: MIĘKKOŚĆ, TEMPERATURA I RATUNEK W KUCHNI | LEKCJA #25 Z 30

Rosół na kościach jelenia i trzy sposoby na wykorzystanie pieczeni

Z kości jelenia możesz ugotować wywar do zupy i odłożyć część do następnego gulaszu. Z kolei kawałek gotowej pieczeni przyda się na kanapki, do ziemniaków z patelni albo do szybkiego sosu z warzywami.

> **Polecany produkt (Zero Waste) i rola w kuchni**
>
> Kości rosołowe z jelenia (12 zł/kg), Kości rurkowe z jelenia (19 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Porcjowanie wywaru i pieczeni

Wybierz kości i zdecyduj o smaku wywaru

Kości rosołowe z resztkami mięsa stanowią podstawę rosołu. Kości rurkowe ze szpikiem dodadzą mu pełniejszego smaku. Wybierz kawałki pasujące do garnka, aby zmieściły się również warzywa i odpowiednia ilość wody. Twardych kości nie próbuj dzielić przypadkowym nożem kuchennym. Lepiej zamówić kawałki już przycięte.

Na jasny rosół włóż rozmrożone kości do garnka i zacznij od zimnej wody. Jeśli chcesz ciemniejszego smaku pod sos, zrumień kości i cebulę w piekarniku, a następnie przełóż do garnka. Dopilnuj, aby powierzchnia się zrumieniła bez przypalenia. Czarny osad potrafi wprowadzić gorycz do całej partii wywaru.

Gotuj powoli i przyprawiaj z myślą o przeznaczeniu

Na około kilogram kości zacznij od ilości wody potrzebnej do ich przykrycia, zwykle około 2 litrów w dopasowanym garnku. Doprowadź powoli do lekkiego wrzenia, zbierz pianę łyżką i zmniejsz ogień. Gotuj spokojnie około 3–5 godzin, kontrolując poziom płynu. Dodaj marchew, pietruszkę, kawałek selera i cebulę w ostatniej części gotowania.

Jeśli wywar będzie używany do sosów, sól dodaj dopiero po oddzieleniu porcji na zupę. Płyn odparowywany później w gulaszu staje się bardziej skoncentrowany. Przecedź rosół przez drobne sito. Część do podania możesz doprawić pieprzem i posypać natką, a pozostałą zachować jako łagodną bazę.

Marchew nadaje wywarowi słodycz, więc przy bazie do mocno owocowego sosu możesz użyć jej oszczędniej. Jeśli część rosołu trafi na stół z makaronem, ugotuj go osobno i nałóż do misek przed nalaniem zupy. Pozostały w garnku wywar będzie dzięki temu łatwiejszy do wykorzystania w innych daniach.

Odmierz porcje według następnego przepisu

Do pojemników odlej porcje odpowiadające temu, jak gotujesz. Około 250 ml będzie wygodne do małego rondla sosu, 500 ml do rodzinnego gulaszu. Większą ilość przeznacz na zupę z makaronem. Opisz objętość, datę i ewentualnie stopień doprawienia. Pozostaw w pojemniku miejsce na rozszerzanie się zamarzającego płynu.

Schładzaj wywar w mniejszych naczyniach bez niepotrzebnej zwłoki. Duży garnek zatrzymuje ciepło przez długi czas. Po schłodzeniu na powierzchni może zebrać się warstwa tłuszczu, którą łatwo usunąć łyżką według upodobań. Konsystencja chłodnego rosołu również może się zmienić. Po podgrzaniu znów stanie się płynny.

Zamień pozostałą pieczeń w następny posiłek

Na kanapki pokrój schłodzoną pieczeń bardzo cienko w poprzek włókien. Dołóż ćwikłę lub ogórek. Małe skrawki, z których trudno otrzymać plaster, posiekaj do smażonych ziemniaków z cebulą. Najpierw zrumień ziemniaki, a dopiero później dodaj mięso, aby nie przesuszyć go przy długim smażeniu.

Na szybkie danie w sosie podduś cebulę i pieczarki, dolej porcję wywaru i na końcu dodaj rozdrobnioną pieczeń. Podgrzej całość dokładnie i podaj z makaronem. Do każdego z tych zastosowań odłóż mięso po obiedzie, schłodź i przechowuj w lodówce. Osobno zapakowany sos ułatwia późniejsze wykorzystanie także tych porcji, które chcesz zjeść na zimno.

Podczas porcjowania rosołu odłóż jeden mały pojemnik z napisem „sos do pieczeni”. Przy kolejnym obiedzie zyskasz gotową bazę bez otwierania całej dużej porcji.

ROZDZIAŁ 6: PIĘĆ PRZEPISÓW NA CZTERY PORCJE I KOSZYK | LEKCJA #26 Z 30

Gulasz z jelenia z jednego garnka. Przepis na cztery porcje

Z kilograma mięsa gulaszowego, cebuli i warzyw korzeniowych przygotujesz cztery duże porcje obiadu. Na pracę przy desce i kuchence przeznacz około 20–30 minut, a na całość po rozmrożeniu około 1 godziny 40 minut do 2 godzin.

> **Polecany produkt (Przepis #1) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg lub extra 69 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Gulasz z jelenia krok po kroku

Skompletuj składniki i rozmroź mięso

Przygotuj 1 kg mięsa gulaszowego z jelenia, 2 średnie cebule, 2 marchewki, 1 korzeń pietruszki, około 500 ml bulionu, 2 łyżki oleju i łyżkę koncentratu pomidorowego. Do przyprawienia wystarczą 2 liście laurowe, 3–4 owoce jałowca, sól i pieprz. Jeśli lubisz łagodniejszy smak, użyj połowy jałowca.

Dzień wcześniej przełóż zamkniętą paczkę mięsa na talerz na dolnej półce lodówki. Zacznij gotowanie po pełnym rozmrożeniu. Obierz warzywa, cebulę pokrój w kostkę, a marchew i pietruszkę w półplasterki. Podgrzej bulion. Jeśli jest mocno doprawiony, część możesz zastąpić gorącą wodą, a sól dodać pod koniec.

Obsmaż w dwóch lub trzech partiach

Osusz mięso papierem i podziel większe fragmenty na kawałki około 3 cm. Rozgrzej w garnku część oleju. Ułóż pierwszą partię luźno na dnie i poczekaj, aż przyrumieni się z jednej strony. Obróć, zrumień z drugiej i przełóż na talerz. Powtarzaj, dodając niewielką ilość oleju w razie potrzeby.

Do tego samego garnka wsyp cebulę i smaż około 5 minut. Dodaj marchew, pietruszkę i koncentrat. Zamieszaj, a po chwili wlej kilka łyżek gorącego bulionu. Drewnianą łyżką zbierz z dna brązowy osad. Jeśli na dnie zostały czarne przypalone miejsca, usuń je przed przygotowaniem sosu, aby całość nie nabrała goryczy.

Przy pierwszej partii obserwuj, co dzieje się na dnie. Jeżeli zamiast rumianych brzegów od razu tworzy się kałuża, zdejmij część kawałków i odczekaj chwilę z dokładaniem następnych. Do samego duszenia wrócą potem wszystkie. Nawet jeśli jedna partia przyrumieni się słabiej, dalej możesz przygotować dobry gulasz.

Duś do miękkości i pilnuj płynu

Włóż mięso z powrotem do garnka razem z sokiem, który pojawił się na talerzu. Dodaj liście laurowe i lekko rozgnieciony jałowiec. Dolej tyle gorącego bulionu, żeby płyn sięgał tuż poniżej górnej warstwy mięsa. Przykryj i zmniejsz ogień. Sos ma lekko bulgotać. Resztę bulionu zachowaj do uzupełniania płynu.

Duś orientacyjnie 75–95 minut. Po około godzinie sprawdź, ile sosu zostało przy dnie. Czas zależy od wielkości kostki oraz konkretnego kawałka. Dla jelenia sprawdź termometrem minimum 71°C w środku większego kawałka. Następnie oceń miękkość widelcem. Jeżeli mięso jest już gorące, ale trudno je rozdzielić, przykryj na kolejny kwadrans.

Dopraw sos i podaj z kaszą

Kiedy mięso łatwo rozdziela się widelcem, usuń liście i owoce jałowca. Spróbuj sosu, dodaj pieprz i sól. Jeśli płyn jest rzadki, możesz rozgnieść przy ściance część warzyw. Drugi sposób to wyjęcie mięsa i krótkie odparowanie samego płynu. Włóż kawałki z powrotem dopiero na końcowe podgrzanie.

Na cztery talerze rozdziel kaszę gryczaną albo ziemniaki, a potem gulasz z warzywami. Kiszonego ogórka podaj osobno, by jego sok nie rozcieńczył sosu. Jeśli gotujesz dla dwóch osób, porcje na później od razu przełóż do płytkiego pojemnika i sprawnie schłodź. Przy podgrzewaniu w razie potrzeby dodaj łyżkę wody.

Jeżeli chcesz podać obiad prosto z garnka, postaw obok chochlę, a kaszę podaj w osobnej misce. Dzięki temu łatwo dopasować ilość mięsa i sosu do wielkości każdej porcji.

Pierwszą próbę widelcem wykonaj na jednym z największych kawałków. Małe skrawki mogą być już miękkie, kiedy pozostałe wymagają jeszcze kilku minut duszenia.

ROZDZIAŁ 6: PIĘĆ PRZEPISÓW NA CZTERY PORCJE I KOSZYK | LEKCJA #27 Z 30

Sarna w sosie grzybowym. Jak ugotować miękki gulasz i gładki sos?

Na cztery porcje potrzebujesz 800 g sarny, pieczarek i niewielkiej ilości śmietanki. Najpierw zrumienisz mięso oraz grzyby, a kremowy sos wykończysz dopiero wtedy, gdy sarna będzie miękka.

> **Polecany produkt (Przepis #2) i rola w kuchni**
> Mięso gulaszowe z sarny (51 zł/kg) lub Karkówka z sarny (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Sarna w sosie grzybowym

Przygotuj składniki na cztery osoby

Weź 800 g mięsa gulaszowego z sarny, 250 g pieczarek, dużą cebulę, około 250 ml gorącego bulionu, 100 ml śmietanki 30%, 25 g masła klarowanego i łyżeczkę tymianku. Przydadzą się sól, pieprz i opcjonalnie natka pietruszki. Zamiast masła możesz użyć oleju rzepakowego, a zamiast bulionu gorącej wody.

Mięso rozmroź wcześniej w lodówce. Na przygotowanie i gotowanie zaplanuj 75–95 minut po rozmrożeniu. Jeśli masz jeden duży kawałek karkówki z sarny, również możesz go użyć, ale licz się z dłuższym duszeniem. Do

pierwszej wersji wystarczą zwykłe pieczarki. Ich wyważony smak dobrze łączy się z delikatną sarną.

Zrumień mięso i odparuj pieczarki

Osusz mięso i pokrój grubsze kawałki w kostkę około 2,5 cm. Cebulę posiekaj drobno, pieczarki pokrój w plastry. Na głębokiej patelni rozgrzej część masła. Obsmażaj sarnę w kilku partiach. Kiedy pierwsza strona nabierze koloru, obróć kawałki i po zrumienieniu przełóż na talerz.

Zmniejsz ogień, dodaj resztę masła i cebulę. Kiedy się zeszkli, dodaj pieczarki. Na początku oddadzą wodę. Poczekaj, aż płyn odparuje, i dopiero wtedy dodaj tymianek. Przy wąskim garnku możesz podsmażyć pieczarki oddzielnie na szerszej patelni. Dzięki temu łatwiej uzyskać rumiane brzegi bez długiego podgrzewania cebuli.

Przy dodatku suszonych grzybów odmierz płyn razem z bulionem, a nie ponad całą przewidzianą jego ilość. W przeciwnym razie pod koniec zostaniesz z dużą ilością rzadkiego sosu. Odłóż kilka rumianych plasterków pieczarek do wykończenia porcji bezpośrednio na talerzu.

Duś sarnę pod przykryciem

Włóż mięso z sokiem z talerza do pieczarek. Dolej część gorącego bulionu i zbierz brązowy osad z dna. Płynu powinno wystarczyć do spokojnego duszenia bez przywierania. Pozostały bulion dodawaj w razie potrzeby. Przykryj, zmniejsz ogień i duś około 50–70 minut. Duże kostki oraz karkówka mogą potrzebować więcej czasu.

Sprawdź temperaturę mięsa w środku najgrubszego kawałka, przyjmując minimum 71°C dla sarny. Oceń też miękkość widelcem. Jeśli kostka daje się łatwo przekroić jego krawędzią, możesz kończyć sos. W przeciwnym razie duś dalej i sprawdź po kilku minutach. Na tym etapie zacznij gotować kopytka lub kluski, jeśli mają trafić na stół razem z gulaszem.

Dodaj śmietankę bez grudek

Wlej śmietankę do miseczki. Zdejmij patelnię z ognia, dodaj do śmietanki kilka łyżek gorącego sosu i dokładnie wymieszaj. Wlej mieszankę cienkim strumieniem do gulaszu, cały czas mieszając. Podgrzej krótko na małym ogniu. Unikaj gwałtownego wrzenia, które może pogorszyć konsystencję sosu.

Spróbuj całości i dobierz sól oraz pieprz. Podaj z kluskami, kopytkami lub kaszą jęczmienną. Jeśli chcesz mocniejszego grzybowego aromatu, następnym razem możesz dodać trochę suszonych borowików przygotowanych zgodnie z informacją na opakowaniu. Płyn po moczeniu starannie przecedź, zanim wykorzystasz go zamiast części bulionu.

Gdy podajesz danie z makaronem, zachowaj odrobinę gorącej wody z jego gotowania. Kilka łyżek pomoże rozprowadzić gęsty sos na wstążkach bez dokładania kolejnej porcji śmietanki.

Jeśli sos przed dodaniem śmietanki jest wyraźnie wodnisty, wyjmij mięso i krótko odparuj płyn. Wykończenie śmietanką zostaw na sam koniec.

ROZDZIAŁ 6: PIĘĆ PRZEPISÓW NA CZTERY PORCJE I KOSZYK | LEKCJA #28 Z 30

Pieczeń z łopatki jelenia pod przykryciem. Jak zdążyć na niedzielny obiad?

Około kilograma łopatki wystarczy na cztery porcje pieczeni z warzywnym sosem. Zacznij planowanie od rozmrożenia i marynowania, a w dniu podania zarezerwuj około 2 godzin 40 minut do 3 godzin na obsmażenie, pieczenie i odpoczynek mięsa.

> **Polecany produkt (Przepis #3) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Pieczeń z łopatki jelenia

Zaplanuj rozmrożenie i marynatę

Na cztery porcje przygotuj 1 kg łopatki z jelenia bez kości, 2 łyżki musztardy, łyżkę miodu, 2 łyżki oleju, łyżeczkę rozmarynu, dużą cebulę, 2 marchewki, kwaśne jabłko i około 300 ml gorącego bulionu. Potrzebna będzie brytfanna z pokrywką albo naczynie żaroodporne z odpowiednim przykryciem.

Na obiad w niedzielę zacznij rozmrażanie w piątek wieczorem lub odpowiednio wcześniej, biorąc pod uwagę grubość mięsa. Przełóż zamkniętą paczkę na talerz w lodówce. Gdy całkiem odtaje, osusz łopatkę i natrzyj musztardą, miodem, rozmarynem oraz połową oleju. Przykryj i marynuj 4–12 godzin w lodówce.

Przed marynowaniem przymierz łopatkę do naczynia. Gdy jest długa i nieregularna, możesz luźny fragment podwinąć i związać sznurkiem kuchennym. Łatwiej wtedy obracać kawałek na patelni i ułożyć go na warzywach. Pamiętaj o zdjęciu sznurka przed krojeniem gotowej pieczeni.

Przygotuj warzywa i zrumień łopatkę

Nagrzej piekarnik do 155°C, góra–dół. Cebulę pokrój w grube piórka, marchew w kawałki, a jabłko w ćwiartki bez gniazda nasiennego. Rozłóż warzywa i jabłko na dnie naczynia. Będą podstawą sosu, więc nie musisz kroić ich drobno ani uzyskiwać równych plasterków.

Zgarnij z mięsa nadmiar marynaty. Rozgrzej pozostały olej na patelni i obsmaż łopatkę ze wszystkich stron. Pilnuj koloru, bo miód łatwo się przypala. Przełóż mięso na warzywa. Na patelnię wlej trochę bulionu, rozpuść brązowy osad i przelej do brytfanny. Jeśli osad jest czarny, użyj czystego bulionu.

Piecz spokojnie pod pokrywką

Dolej resztę gorącego bulionu i szczelnie przykryj naczynie. Piecz orientacyjnie 2–2,5 godziny. Przy szerokiej brytfannie lub małej ilości płynu w połowie pieczenia sprawdź jego poziom. W razie potrzeby dolej gorącej wody. Zbyt wczesne odkrycie całej powierzchni może wysuszyć wierzch, zanim łopatka zmięknie w środku.

Przed podaniem zmierz temperaturę w najgrubszej części mięsa, przyjmując minimum 71°C dla jelenia. Następnie wsuń widelec. W dobrze uduszonej łopatce powinien wejść bez dużego oporu. Jeśli kawałek nadal jest zwarty, przykryj go i daj mu jeszcze kilkanaście minut. Pół godziny przed planowanym podaniem warto mieć już przygotowane ziemniaki i buraczki.

Zrób sos i pokrój mięso

Przenieś łopatkę na deskę i pozostaw na około 10 minut pod luźnym przykryciem. Zmiksuj warzywa i jabłko z częścią płynu, dolewając resztę do uzyskania odpowiedniej gęstości. Jeżeli dołożyłeś całe gałązki ziół, wcześniej je usuń. Dopraw sos solą i pieprzem po zmiksowaniu.

Odszukaj kierunek włókien i pokrój mięso w poprzek. Jeśli łopatka jest bardzo miękka i rozpada się przy krojeniu, podziel ją na większe kawałki i podaj na ogrzanym półmisku z sosem. Resztę zachowaj z odrobiną płynu na ciepły obiad albo bez sosu na kanapki. Porcje na później sprawnie schłodź.

Jeśli warzywa są mocno słodkie od jabłka i miodu, sprawdź smak z kroplą octu jabłkowego na jednej łyżce sosu. Dopraw cały rondel dopiero wtedy, gdy ta mała próba Ci odpowiada.

Przy obiedzie na konkretną godzinę zostaw w planie kwadrans zapasu. Wykorzystasz go na dokończenie duszenia albo spokojne przygotowanie sosu i pokrojenie gotowej pieczeni.

ROZDZIAŁ 6: PIĘĆ PRZEPISÓW NA CZTERY PORCJE I KOSZYK | LEKCJA #29 Z 30

Bitki z sarny lub leczo z dzika. Dwa obiady z jednej patelni do wyboru

Bitki wymagają rozmrożenia udźca i spokojnego duszenia, a leczo przygotujesz z gotowej kiełbasy w około pół godziny. Oba przepisy są obliczone na cztery osoby i można je zrobić na szerokiej patelni z pokrywką.

Polecany produkt (Przepisy #4 i #5) i rola w kuchni

Udziec z sarny bez kości (81 zł/kg) + Kiełbasa z dzika | Materiał wideo 9:16: Bitki z sarny i leczo z kiełbasy

Bitki: pokrój udziec w poprzek włókien

Przygotuj 800 g udźca z sarny bez kości, 2 cebule, 400 ml gorącego bulionu, 2 łyżki mąki, 25 g masła klarowanego, łyżeczkę musztardy i 2 liście laurowe. Sól i pieprz dodaj do smaku. Mięso rozmroź wcześniej w lodówce. Na przygotowanie i duszenie zarezerwuj 65–85 minut po rozmrożeniu.

Osusz mięso, usuń grubszą srebrzystą błonę. Pokrój udziec w poprzek włókien na plastry około 1,5–2 cm. Lekko rozbij je płaską stroną tłuczka do grubości około centymetra. Oprósz mąką i strząśnij nadmiar. Zbyt gruba warstwa zostaje na patelni, przypala się i może nadać sosowi gorzki posmak.

Bitki: duś w sosie cebulowym

Rozgrzej masło klarowane i krótko obsmaż plastry z obu stron, po około minucie na stronę. Odkładaj na talerz, aby zrobić miejsce na następną partię. Na patelni podsmaż przez 5–6 minut cebulę pokrojoną w piórka. Wlej gorący bulion i zbierz z dna przyrumieniony osad. Dodaj musztardę, liście laurowe i mięso.

Przykryj i duś 40–50 minut na małym ogniu, w razie potrzeby dłużej. Sprawdź temperaturę wewnątrz sarny, przyjmując minimum 71°C. Oceń też miękkość plastrów widelcem. Usuń liście laurowe. Jeśli sos jest za rzadki, wyjmij bitki i odparuj płyn. Dopraw, włóż mięso z powrotem i podaj z ziemniakami oraz buraczkami.

Jeśli patelnia jest niewielka, ułóż bitki lekko na zakładkę dopiero na etapie duszenia. Podczas obsmażania każda powinna stykać się bezpośrednio z dnem. Wtedy na cebulę i sos zostanie przyrumieniona warstwa o przyjemnym smaku.

Leczo: przygotuj warzywa i gotową kiełbasę

Weź 350 g kiełbasy z dzika oznaczonej jako gotowa do spożycia, dużą cebulę, 2 papryki, małą cukinię, puszkę krojonych pomidorów (400 g), łyżeczkę oleju i łyżeczkę słodkiej papryki. Opcjonalnie dodaj końcówkę wędzonej szynki. Przy wszystkich składnikach pokrojonych przed smażeniem łatwiej kontrolować krótkie etapy na patelni.

Kiełbasę pokrój w grubsze półplasterki, cebulę w piórka, a paprykę i cukinię w niewielką kostkę. Zanim zaczniesz, otwórz puszkę z pomidorami. Leczo robi się szybciej niż bitki, bo kiełbasa jest już gotowym wyrobem, a czas na kuchence służy głównie zmiękczeniu warzyw. Przy surowej kiełbasie potrzebny byłby inny sposób przygotowania.

Leczo: połącz składniki w odpowiedniej kolejności

Na średnim ogniu podsmaż kiełbasę na odrobinie oleju przez 4–5 minut. Odłóż ją do miseczki. Na tej samej patelni smaż cebulę i paprykę przez około 5 minut, następnie dodaj cukinię i słodką paprykę. Po krótkim zamieszaniu wlej pomidory i włóż kiełbasę z powrotem.

Duś pod przykryciem 8–10 minut. Spróbuj kawałka papryki. Powinna być miękka, a jednocześnie zachować kształt. Gdy sos jest rzadki, zdejmij pokrywkę na ostatnie minuty. Dopraw pieprzem i ewentualnie solą po spróbowaniu kiełbasy z sosem. Podaj z chlebem. Przy krojeniu od początku przewiduj około 25–30 minut na cały obiad.

Na drugi dzień warzywa mogą oddać jeszcze trochę soku. Przy podgrzewaniu najpierw wymieszaj leczo, a potem zdecyduj, czy trzeba dolać wody. Często wystarcza płyn obecny już w pomidorach.

Jeśli chcesz zrobić bitki jutro, przełóż udziec do lodówki już podczas szykowania dzisiejszego leczo. Oba obiady mają wtedy swój czas, a jutro zaczynasz od krojenia.

ROZDZIAŁ 6: PIĘĆ PRZEPISÓW NA CZTERY PORCJE I KOSZYK | LEKCJA #30 Z 30

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

Gulasz z jelenia, pieczeń z łopatki i bitki z sarny można rozpisać na konkretne paczki i dni gotowania. Taki plan pomaga dobrać wielkość pierwszego zamówienia, sprawdzić koszt dostawy i zostawić w zamrażarce miejsce na następne porcje.

> **Polecany produkt (Box Startowy 350+) i rola w kuchni**
> Zestaw 3 obiady (Jeleń + Sarna) + Wyroby z dzika (próg 350 zł) | Materiał wideo 9:16: Kompletowanie koszyka na trzy obiady

Wpisz do koszyka trzy dania, potem produkty

Dla czterech osób przykładowy zestaw na trzy obiady to 1 kg mięsa gulaszowego z jelenia, około 1 kg łopatki jelenia bez kości i 800 g udźca sarny bez kości. Otrzymasz około dwunastu porcji, zależnie od apetytu i dodatków. Jeśli wolisz sos grzybowy od bitek, udziec zastąp podobną porcją gulaszowego z sarny.

Osobno zapisz, co ma trafić na stół bez gotowania. Na dwie kolacje możesz wybrać jedną szynkę lub słoik pasztetu. Jeśli planujesz leczo jako czwarty obiad, dodaj około 350 g gotowej kiełbasy z dzika i uwzględnij warzywa w zwykłych zakupach. Kiełbasę potrzebną do przepisu odłóż przed układaniem deski.

Jeżeli gotujesz dla dwóch osób, możesz zmniejszyć zamówienie do dwóch potraw albo przygotować pełną porcję jednego gulaszu i podzielić ją na dwa dni. Wybór zależy od wielkości dostępnych paczek i od tego, czy domownicy lubią powtarzać ten sam obiad.

Przelicz koszt całych paczek i dostawy

Przy produktach sprzedawanych na wagę pomnóż masę opakowania w kilogramach przez cenę za kilogram. Dla przykładu paczka o wadze 0,9 kg przy cenie 80 zł/kg kosztuje 72 zł. Słoiki i opakowania o stałej cenie dolicz osobno. Obliczenia wykonaj według aktualnego koszyka, ponieważ końcowa masa może różnić się od przykładu.

Sklep podaje próg darmowej dostawy wynoszący 350 zł. Sprawdź aktualne warunki przy zamawianiu. Jeśli do progu brakuje Ci pewnej kwoty, porównaj koszt przesyłki z ceną produktu, który rzeczywiście wykorzystasz. Próg sam w sobie nie określa ani wartości konkretnego zestawu, ani tego, ile porcji da się z niego ugotować.

Rozpisz kolejność rozmrażania i gotowania

Po odbiorze schowaj produkty zgodnie z etykietami. Paczki opisz nazwą dania i wagą. Na pierwszy weekend wybierz gulasz z jelenia. Dzień wcześniej przełóż mięso na dolną półkę lodówki. W dniu gotowania zacznij od przygotowania cebuli i warzyw. Gotowe do spożycia wędliny możesz podać osobno na kolację.

Łopatkę zostaw na dzień z większym zapasem czasu. Duży kawałek potrzebuje rozmrożenia i kilku godzin marynowania przed pieczeniem. Bitki zaplanuj na dzień, kiedy masz około godziny z kwadransem na przygotowanie sosu i duszenie plastrów. Obiady mogą przypadać w różnych tygodniach, o ile przestrzegasz terminów i warunków przechowywania.

Z góry wybierz zastosowanie dla nadwyżek

Po pieczeni odłóż porcję z sosem na kolejny ciepły posiłek. Jeśli część ma trafić na kanapki, przechowaj ją osobno i po schłodzeniu pokrój w cienkie plastry. Przy gulaszu wygodnie zamrozić pojedyncze porcje, zwłaszcza gdy domownicy wracają o różnych godzinach. Gotowe potrawy schładzaj bez zwłoki w odpowiednich pojemnikach.

Kości rosołowe warto dodać do zestawu, jeśli masz konkretne miejsce na wywar i dzień na gotowanie. Z kolei otwarty pasztet lub wędlinę wykorzystaj według terminu podanego po otwarciu. Lista posiłków powinna obejmować również te krótkie śniadania i kolacje. To właśnie one często decydują, czy większe zamówienie zostanie

wykorzystane do końca.

Zanim zatwierdzisz koszyk, dopisz przy każdej paczce nazwę posiłku, liczbę osób i miejsce przechowywania. Jeśli jednej pozycji nie potrafisz przypisać do żadnego dania, odłóż ją na następne zakupy.