Lekcja #06: 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.