Lekcja #09: Pasztet, mielonka czy kabanosy z dzika? Dobierz wyrób do śniadania i na drogę

Rozdział 2: Wyroby z dzika na zimno i na ciepło · Kategoria: Wyroby z dzika

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.