Lekcja #30: Pierwszy zestaw dziczyzny. Jak zaplanować trzy obiady i wykorzystać całe zamówienie?

Rozdział 6: Pięć przepisów na cztery porcje i koszyk · Kategoria: Box Startowy 350+

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.