Moduł 4: W kuchni — krojenie, 3 marynaty, sonda 71°C i ratunek

Usuwanie błonki, cięcie w poprzek włókien, sosy, kontrola termometrem i wolnowar

Część A: Przy desce — krojenie, marynaty i dodatki

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

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

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

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

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

Artykuły w tym rozdziale

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

Część B: Miękkość, temperatura 71°C i ratunek przy garnku

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

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

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

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

Artykuły w tym rozdziale

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