Lekcja #01: Od czego zacząć przygodę z dziczyzną? Dwa pomysły na pierwszy posiłek

Rozdział 1: Pierwsze zamówienie · Kategoria: Przewodnik

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.