Lekcja #02: Jak smakuje sarna, jeleń i wędlina z dzika? Wybierz smak dla siebie

Rozdział 1: Pierwsze zamówienie · Kategoria: Smak i gatunki

Sarna, jeleń i gotowa wędlina z dzika dają trzy zupełnie różne doświadczenia przy stole. Znane smaki z domowej kuchni pomogą Ci wybrać pierwszy produkt i dodatki, z którymi warto go spróbować.

> **Polecany produkt (Smak i gatunki) i rola w kuchni**
> Udziec z sarny bez kości (81 zł/kg), Gulaszowe z jelenia (51 zł/kg), Szynka z dzika | Materiał wideo 9:16: Porównanie sarny, jelenia i wędliny z dzika

Sarna dla miłośników łagodnych sosów

Jeśli lubisz bitki z cebulą, polędwiczkę wieprzową albo potrawkę z pieczarkami, zacznij od sarny. Jej smak łatwo wyczuć nawet w prostym sosie własnym. Włókna szczególnie dobrze widać w plastrze udźca, dlatego ten kawałek wygodnie pokroić w poprzek i udusić jako bitki.

Do gulaszu z sarny przygotuj pieczarki, cebulę i tymianek. Śmietankę dodaj, kiedy mięso już zmięknie. Zacznij od kilku łyżek i spróbuj przed dolaniem reszty. Sos powinien jeszcze smakować mięsem i grzybami. Natkę pietruszki podaj osobno, aby każdy mógł dobrać jej ilość.

Jeśli chcesz poznać sarnę w jej najprostszej postaci, odłóż na talerzyk kawałek uduszonego mięsa przed wlaniem śmietanki. Porównaj go z drugim kawałkiem już w gotowym sosie. Taki mały eksperyment dobrze pokazuje, ile w odbiorze dania zmienia kremowa konsystencja.

Jeleń do dań, w których lubisz wołowinę

W gulaszu jeleń ma wyraźny, mięsny smak. Łatwo go sobie wyobrazić w towarzystwie przypieczonej cebuli, warzyw korzeniowych i kaszy gryczanej. Marchew wprowadza słodycz, a niewielka ilość koncentratu pomidorowego dodaje kwasowości. Czerwone wino możesz pominąć.

Smak zależy również od kawałka i sposobu gotowania. Goleń z kością daje pełniejszy sos podczas długiego duszenia. Z gulaszowego uzyskasz wygodne kawałki na łyżkę. Jeśli chcesz porównać jelenia z wołowiną, odtwórz znany Ci przepis na gulasz i zachowaj ten sam zestaw warzyw.

Co czujesz w wędlinie z dzika

W plastrze szynki albo polędwicy wyczujesz zarówno mięso, jak i sposób doprawienia oraz wędzenia. W kabanosie dochodzą mocniej zaznaczone przyprawy i zwarta konsystencja. Z kolei pasztet jest miękki i łatwo rozprowadza się po chlebie. Owocowy dodatek zmienia jego odbiór już przy pierwszym kęsie.

Dlatego po degustacji dobrze zapytać domowników o konkretną rzecz. Czy smakował im aromat dymu? A może odpowiadała im miękkość pasztetu albo pieprzna końcówka kiełbasy? Taka odpowiedź lepiej pomaga w wyborze kolejnego produktu niż ogólne pytanie, czy ktoś polubił dziczyznę.

Zwróć też uwagę na dopisek „dojrzewająca”, „w ziołach” albo „krucha”. Dwa produkty z tego samego gatunku mogą różnić się aromatem bardziej niż dwie łagodne szynki z różnych mięs. Kiedy jedna kiełbasa okazuje się za mocno doprawiona, następnym wyborem może być szynka o prostszej recepturze.

Jak porównać smaki przy jednym stole

Do małej degustacji wybierz dwa wyroby i pokrój po kilka plasterków. Obok połóż zwykły chleb i wodę. Spróbuj każdego osobno, następnie dołóż jeden dodatek, na przykład odrobinę chrzanu. Gdy porównujesz potrawy na ciepło, zachowaj podobny stopień doprawienia. Mocny jałowiec i wędzona papryka łatwo przejmują smak sosu.

Na rodzinny obiad ugotuj jedną potrawę i podaj dodatki w miseczkach. Dzieciom i osobom ostrożnie podchodzącym do nowych smaków łatwiej nabrać małą porcję i samodzielnie zdecydować o dokładce. Zwykłe ziemniaki albo kluski

stanowią do tego dobre tło.

Przy następnych zakupach zmień jedną rzecz. Do lubianej potrawy z sarny weź jelenia albo do znanej szynki podaj inny dodatek. Łatwiej rozpoznasz własne upodobania.