Moduł 1: Start i pierwsze zamówienie dziczyzny

Wybór smaku między jeleniem, sarną i dzikiem · Koszt jednej porcji · 4 scenariusze

Witaj w ABC Dziczyzny

Pierwszy raz przygotowujesz dziczyznę? Ten moduł pomoże Ci podjąć pierwszą decyzję zakupową, porównać sarnę z jeleniem i obliczyć dokładny koszt mięsa na jedną porcję.

Co chcesz podać?	Co kupić?	Kiedy zacząć?
Kanapki lub małą deskę	Jedna gotowa wędlina albo pasztet z dzika	W dniu podania, około 10 minut przed posiłkiem
Łagodny obiad z sosem	800 g gulaszowego z sarny, pieczarki i śmietanka	Rozmroź wcześniej. Po rozmrożeniu zaplanuj 75–95 minut
Gulasz z warzywami	1 kg gulaszowego z jelenia	Przenieś paczkę do lodówki dzień wcześniej. Na gotowanie zaplanuj około 2 godzin
Niedzielna pieczeń	Około 1 kg łopatki z jelenia bez kości	Zacznij 1–2 dni wcześniej, uwzględniając rozmrażanie i marynowanie

Jak wybrać smak? Sarna pasuje do delikatnego sosu z pieczarek, cebuli i śmietanki. Jeleń dobrze wypada tam, gdzie lubisz wyrazistą wołowinę, warzywa korzeniowe i kaszę. W wędlinie z dzika poczujesz także wpływ przypraw i wędzenia. Przy pierwszej degustacji spróbuj plasterka na zwykłym chlebie, zanim dodasz musztardę lub chrzan.

Ile kosztuje porcja? Pomnóż wagę w kilogramach przez cenę za kilogram i podziel przez liczbę osób. Przykładowo, przy 51 zł/kg kilogram mięsa na cztery porcje daje 12,75 zł za mięso na osobę. Warzywa, kaszę i ewentualną dostawę dolicz osobno. Przy zakupie wariantu extra podstaw jego własną cenę.

Artykuły w tym rozdziale

- Od czego zacząć przygodę z dziczyzną? Dwa pomysły na pierwszy posiłek
- Jak smakuje sarna, jeleń i wędlina z dzika? Wybierz smak dla siebie
- Pierwszy obiad z dziczyzny bez stresu. Co naprawdę trzeba przygotować?
- Jak zamówić dziczyznę przez internet i sprawdzić paczkę po odbiorze
- Ile kosztuje porcja dziczyzny? Policz pierwszy koszyk dla swojej rodziny