



*Doskonała bo sprawdzona,
sprawdzona bo własna.*

*Ze wszystkich ksiąg,
Przepisów po trosze,
Przypraw dodałem,
Sam coś uwarzyłem,
To wszystko jadłem,
To sam robiłem,
A z mej piwnicy
Wina, miody i nalewki
Z przyjaciółmi i rodziną
toczyłem.*



uchnia myśliwska

Mięso ze zwierząt i ptaków żyjących dziko jest chude, zawiera od 1 do 8% tłuszczu. W porównaniu wołowina, zaliczana do chudych mięs, ma od 7 do 20%. W związku z tym dziczyzna zawiera mało tłuszczu i ma ciemną barwę. Charakterystyczny jest jego aromat, a co za tym idzie smak.

Dziczyzna jest najlepsza ze zwierząt pozyskiwanych jesienią lub na początku zimy. Zawsze wymaga długiego okresu dojrzewania. Czas zarówno bejcowania, jak i kruszenia zależy od wieku i gatunku zwierzęcia. Im mięso jest starsze, tym wymaga dłuższego dojrzewania. Dzikie ptactwo, zające i króliki potrzebują około 3 – 4 dni, natomiast dzik, sarna i jeleni 6 – 7 dni.

Przed przyrządzaniem potrawy tusza zwierzęca powinna najpierw wisieć na chłodnym, przewiewnym miejscu. Wszystkie zwierzęta wiesz się w skórze za tylne nogi. Ptaki dobrze jest wcześniej oskubać z piór. Kiedy mięso skruszeje, zwierzynę należy od razu sprawić i podzielić na porcje.

Kawałki mięsa można zamrozić w zamrażarce, skrapiając je uprzednio octem. Mięso przeznaczone do zamrożenia nie musi kruszeć. Miejsca uszkodzone śrutem przed kruszeniem naciera się czosnkiem, który działa konserwująco.

Już skruszałe mięso bejcuje się. Najczęściej w zaprawie z wina (czerwonego dla dużej zwierzyny i białego dla ptactwa) lub octu, warzyw i przypraw, zsiadłego mleka czy serwatki. Można też przygotować suchą zaprawę z cebuli, majeranku, jagód jałowca.

W zaprawie z octu mięso można trzymać długo, nawet przez 6 – 7 dni, w suchej 2 – 3 dni, a w mleku czy serwatce najwyżej przez 24 godziny. W czasie bejcowania mięso należy często odwracać, żeby równomiernie przeszło smakiem zaprawy.

Po wyjęciu z bejcy, zwłaszcza tej z mleka, trzeba je bardzo dobrze opłukać. Zaprawą z octu można skrapiać mięso podczas pieczenia. Najlepiej jest mięso marynowane w czerwonym wytrawnym winie z dodatkiem jałowca. Dzięki bejcowaniu staje się „pulchne” i szybciej mięknie.

Czas pieczenia
W temperaturze 200 C⁰

Rodzaj mięsa	Czas pieczenia
Cały zając	50 – 60 minut
Comber zajęczy	30 – 40 minut
Udka zajęcze	50 minut
Kark jeleni	1 godzina 30 minut
Udziec jeleni (2 – 3 kg)	1 godzina 40 minut
Comber jeleni	30 – 40 minut
Udziec sarni (2 kg)	1 godzina 20 minut
Kark dzika	1 godzina
Bażant i dzika kaczka	50 – 70 minut
Gęś (ok. 3 kg)	2 godziny



Bejcowanie mięsa z dziczyzny Na sposób słodko – kwaśny

*(1) jedna część octu 10%
(4) cztery części wody
cebula pokrojona w talarki
gorczyca
pieprz
sól
cukier
piwo 0,5 l*

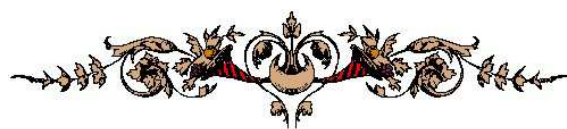
W celu zabejcowania mięsa należy przygotować zalewę w odpowiedniej proporcji. Wszystkie wymienione wyżej artykuły należy razem zagotować i doprawić w odpowiednich proporcjach do smaku, według własnego gustu i smaku ukierunkowując się w stronę smaku słodkiego lecz bez przesady (podobnie jak zalewa – marynata do grzybów). Po wystudzeniu do temperatury otoczenia należy w zalewie umieścić sztukę mięsa a następnie do całej zawartości wlać 0,5l piwa najlepiej wysoko alkoholowego .

Tak zabejcowaną sztukę mięsa należy odstawić w chłodnym miejscu na okres minimum 24 godzin a jeśli przechowuje się w miejscu

chłodnym i zaciemnionym nawet dłużej, po tym czasie należy przystąpić do dalszej obróbki.

Jeśli będziemy chcieli pikować dziczyznę paskami słoniny, przedtem należy ją w odpowiedni sposób przygotować. Należy ją pokroić w odpowiednie paski i rozłożyć pojedynczo na papierze folii i zamrozić. W momencie pikowania w mięsie wykonać otwór ostrym szpiczastym nożem a następnie wcisnąć weń pasek słoniny.

Migdały pozbywamy ostrońek zalewając je w szklance wrzącą wodą, wówczas po pewnym czasie błonki niemal same zejda



Bejcowanie mięsa z dziczyzny Na sposób tradycyjny

Sól
Czosnek
Gorczyca
Kolendra
Jałowiec
Liść laurowy
Ziele angielskie

Bejcowanie mięsa szczególnie dziczyzny, poprawia zdecydowanie odczucia smakowe podczas późniejszej konsumpcji, poprawia również jakość mięsa powodując jego kruchość i w konsekwencji miękkość. Bejcowanie tradycyjne przeprowadza się w celu uzyskania surowca do wyrobów wędliniarskich, których długotrwałe przechowywanie jest zasadniczą domeną. Do bejcowania mięsa nie należy używać związków azotu (saletra spożywcza), ponieważ kolor mięsa i tak się nie zmienia a wytworzone nitrozoaminyze związków azotu mogą powodować groźne choroby.

Potrava myśliwska i przygotowane mięso do jej sporządzenia powinny się charakteryzować tak niemal, jak w kuchni chińskiej pięcioma zasadniczymi smakami a wówczas potrawa będzie miała smak i aromat najbardziej pożądany



Przygotowanie dziczyzny do obróbki termicznej

Olej jadalny
Czosnek
Stosowane przyprawy i zioła:
Tymianek
Majeranek
Kolendra
Gorczyca
Pieprz czarny i biały
Gałka muszkatołowa, liść laurowy, ziele angielskie
Papryka mielona ostra i słodka
Przyprawy korzenne – quri, kurkuma, kardamon,
Migdały
Naturalny miód pszczele
Wino czerwone półwytrawne
Piwo – porter
Słonina wieprzowa

Po zakończonym procesie bejcowania lub też jak kto woli peklowania mięsa należy je przygotować w odpowiedni sposób. Po procesie bejcowania nie myjemy mięsa. Wytrybować wszystkie kości długie. Usunąć wszystkie ścięgna, żyły i widoczne węzły chłonne jednym słowem przefasować mięso. Dokładnie usunąć wystające kawałeczki mięsa, formując dokładnie kształt pieczeni. Pikujemy kawałeczkami słoniny wieprzowej, Dokładnie wcieramy olej i czosnek. Posypujemy przyprawami i odstawiamy na parę godzin. Przed pieczeniem jeśli robimy dziczyznę na słodko, wkładamy oczyszczone z błonek migdały i delikatnie dodajemy dwie lub trzy łyżki miodu, mięso wówczas podczas pieczenia dostaje odpowiedniego koloru i aromatu, skrapiamy winem lub piwem i pieczemy. Smażąc dziczyznę, szczególnie z dzika zdecydowanie polecam smażyć w cieście na głębokim tłuszczu, wówczas mięso jest odpowiednio kruche i soczyste (nie wysmażone). Piekąc dziczyznę na ruszcie (grillu) co pewien czas skrapiamy obficie piwem,



Cąber jeleni (wołowwy) podsuszany „Bastuurma”

1 – 1 ½ kg polędwicy z jelenia lub wołowey
Pieprz czarny
Papryka mielona ostra
Czosnek
Cykoria
Sól

Do przygotowania tej potrawy a raczej zakąski do piwa potrzebny jest bardzo ładny czysty, pozbawiony ścięgien, żył i plev spory kawałek polędwicy z jelenia lub w zastępstwie jeśli takiej niema polędwicy wołowey. Należy ją zapeklować, na sucho, tym razem w sposób tradycyjny, przy zastosowaniu dużej ilości soli, papryki mielonej ostrej, czosnku i cykorii. Przyprawy te wraz z solą muszą tworzyć niemal „skorupę” otaczającą cały kawałek mięsa. Po parodniowym okresie peklowania polędwica powinna być poddana procesowi suszenia w naturalnych warunkach, najlepiej w miejscu bardzo przewiewnym z dala od promieni słonecznych. Po wysuszeniu co stwierdza się przez dotyk (mięso sprężyste i elastyczne, nie powinno na stałe odkształcać się i zmieniać formy, zapach powinien charakteryzować się swoistym zapachem peklowanego mięsa) powinno mieć twardą i jędrną konsystencję, (im bardziej wysuszone, tym lepsze) kroi się na bardzo cieniutkie plasterki. Doskonale smakują do piwa jako zakąska.

Ta potrawa jest zapożyczona z kuchni armeńskiej, gdybym tego nie jadł i sam nie robił nie polecałbym do stosowania we własnej kuchni a tym bardziej w innych kuchniach.



Cąber sarni z wiśniami

1 kg polędwicy sarniej
0,33 litra konfitur wiśniowych
Olej jadalny
Stosowane przyprawy i zioła:
Tymianek
Pieprz czarny
Gałka muskatołowa
Papryka mielona słodka
Przyprawy korzenne – quri , kurkuma ,
Naturalny miód pszczeły
Wino czerwone półwytrawne

Średniej wielkości cąber sarni bejujemy i przygotowujemy jak w przepisie. Nie kroimy na mniejsze kawałki przygotowując i piekąc w całości. Dokładnie nacieramy naturalnym miodem i pozostałymi przyprawami, do naczynia w którym będziemy piec potrawę wlewamy oprócz odrobiny wody i odrobiny oleju, około 100 - 150 ml czerwonego wina . Podczas pieczenia stosunkowo często pieczeń polewamy powstałym podczas pieczenia sosem. Pieczeń należy podawać na zimno poporcjowaną z konfiturami z wiśni. Do cąbru sarniego z wiśniami wyśmienicie pasuje wino czerwone półwytrawne.



Ozorki jelenie (dzicze , sarnie) w galarecie

¾ kg ozorków
1 opakowanie żelatyny
100 – 150 mln wina białego
¼ kg marchwi
pietruszka
sól
Pieprz czarny i biały
Papryka mielona ostra i słodka
Przyprawy korzenne – quri , kurkuma ,
kardamon ,
Kukurydź i groszek konserwowy do dekoracji
Po oczyszczeniu i zdjęciu wierzchniego naskórka, ozorki gotujemy na wolnym ogniu we wcześniej przygotowanym bulionie warzywnym do miękkości, po czym wyjmujemy je a z tegoż bulionu

przygotowujemy galaretę, można do niej dodać odrobinę białego półwytrawnego wina. Po ostygnięciu ozorków, kroimy je na odpowiednio małe kawałeczki i układamy w niewielkich salaterkach lub w głębszym półmisku dekorujemy i zalewamy przygotowanym wywarem z rozpuszczoną w nim żelatyną. Po zastygnięciu możemy podawać na stół. Do potrawy pasuje wyśmienicie białe półwytrawne wino.



Ozorki jelenie lub dzicze wędzone

1 kg ozorków

Po oczyszczeniu i zdjęciu wierzchniego naskórka, bejujemy i przygotowujemy jak w przepisie po minimum 24 godzinach, wędzimy. Podajemy jako zakąskę, krojone w bardzo cienkie plasterki.

Ozorki wędzone stanowią doskonałą zakąskę do mocnych markowych alkoholi.



Placek ziemniaczany po węgiersku z gulaszem z dziką

1 ½ kg ziemniaków
(w okresie jesiennym cukinia lub kabaczek)
1- 2 jajka
½ dużej marchwi
1 – 2 dorodne winne jabłka
10 dkg cebuli
½ kg mięsa z dzika
15 dkg smalcu
2 – 3 płaskie łyżki maki pszennej
½ litra śmietany
Przyprawy:
Pieprz, papryka mielona, sól,

Przed przystąpieniem do smażenia placków ziemniaczanych, przygotowujemy gulasz z mięsa z dzika. Proces przygotowania mięsa tak jak przygotowanie dziczyzny w innych przepisach. Przed duszeniem gulaszu mięso dokładnie obtaczamy w mące i obsmażamy do uzyskania złocistego koloru następnie wkładamy do gotującego się wywaru warzywnego. Mięso w gulaszu trzymamy na małym ogniu, po dodaniu niezbędnych przypraw, dusimy do uzyskania miękkości. Gulasz przygotowujemy na ostro. Ciasto na placki ziemniaczane przygotowujemy tradycyjnie. Jednakże w okresie schyłku lata i jesieni do ciasta możemy dodać startą cukinię lub kabaczka wówczas placek ziemniaczany poprawia walory smakowe i zapachowe stając się delikatniejszym i w rezultacie smacniejszym. Placek ziemniaczany smażymy na patelni o średnicy talerza w jakim podawana była by potrawa.

Placek kładziemy na talerz, na wierzch placka kładziemy 3 –4 łyżek gulaszu, przełamujemy placek na połowę, na talerz obok placka kładziemy surówkę ze świeżej marchwi z jabłkami ze śmietaną.

Do tej potrawy podajemy czerwone wino wytrawne .



Kabaczek (cukinia) faszerowany

½ kg mielonego mięsa z dzika

1 kabaczek (cukinia)

25 dkg ryżu

Olej jadalny

Czosnek

Stosowane przyprawy i zioła:

Majeranek

Kolendra

Gorczyca

Pieprz czarny

Papryka mielona ostra i słodka

Przyprawy korzenne – quri , kurkuma ,

Do przyrządzenia tej potrawy wybieramy średniej wielkości kabaczka o wadze maksymalnie do 2 kg . Obieramy go delikatnie ze skóry, przepoławiamy go i czyścimy z pestek

i niepotrzebnych plew. Tak przygotowany kabaczek napełniamy przygotowanym wcześniej farszem mięsno ryżowym, podlewamy delikatnie wodą, odrobiną oleju i jak kto woli małą szklaneczką białego wytrawnego wina. Pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku do miękkości. Potrawę podajemy na gorąco.

Przygotowanie farszu:

Z uwagi na to, iż dziczyzna posiada swoiste walory smakowo zapachowe, mięso przygotowujemy tak jak w zasadniczym przepisie, następnie mielimy na maszynie na dość grubym sitku, do przyprawienia mięsa stosujemy szczególnie przyprawy ziołowe i korzenne. Tak przygotowane mięso mieszamy z ugotowanym na sypko ryżem, dosalamy wszystko do smaku zgodnie z naszym upodobaniem.

Tak przygotowaną potrawę możemy spożywać wraz z białym wytrawnym winem, które poprawia niewątpliwie walory smakowe i trawienne



Udziec sarni z migdałami

Olej jadalny

Stosowane przyprawy i zioła:

Majeranek

Pieprz czarny

Gałka muszkatołowa

1 opakowanie migdałów

Naturalny miód pszczeły

Wino czerwone półwytrawne

Słonina wieprzowa

Sól

Średniej wielkości udziec sarni bejcujemy i przygotowujemy jak w przepisie. Nie trybujemy z kości udowej. Szpikujemy stosunkowo gęsto, paskami słoniny wraz z przygotowanymi wcześniej migdałami, które umieszczamy wewnątrz udźca. Dokładnie nacieramy naturalnym miodem i pozostałymi przyprawami, do naczynia w którym będziemy piec potrawę wlewamy oprócz odrobiny wody i odrobiny oleju, około 100 - 150 ml czerwonego wina. Podczas pieczenia stosunkowo często pieczeń polewamy powstałym podczas

pieczenia sosem . Pieczeń można podawać na gorąco z odpowiednimi sosami jak i na zimno z konfiturami z borówek, żurawiny i gruszkami konserwowymi. Pieczeń podajemy na półmisku w całości i kroimy małymi porcjami. Do udźca sarniego wyśmienite jest wino czerwone półwytrawne.

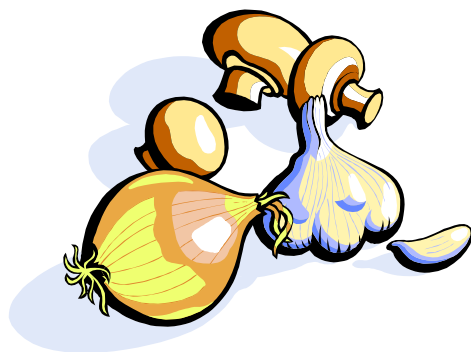
Podstawową i bezwzględną zasadą przy podawaniu win do potraw jest podawanie wina tego, którego użyto do przygotowania potrawy.



Zrazy z cąbru sarniego

½ płatów makreli (świeża lub mrożona)
20 dkg pieczarek
20 dkg papryki (czerwona i żółta)
20 dkg cebuli
20 dkg pomidorów (świeżych)
olej
keczup
przyprawy :
pieprz (biały) , sól ,
papryka mielona ostra i słodka

Średniej wielkości cąbr sarni bejcujemy i przygotowujemy jak w przepisie. Kroimy niewielkie zrazy na ukos w ten sposób uzyskujemy większą powierzchnię, która umożliwi dokładniejsze zawinięcie zraza. Te kawałki mięsa tłuczemy, przesypujemy przyprawami i zawijamy wraz z pozostałymi warzywami spinając drewnianą zatyczką. Zamaczamy w mące i podsmażamy na patelni na wolnym ogniu do uzyskania złocistego koloru. Następnie dusimy i przyprawiamy do smaku według uznania i gustów domowników. Podajemy wraz z surówkami i ziemniakami.



Kurczak faszerowany

1 świeży kurczak,
1 – 2 parówki drobiowe,
3 – 4 plasterów dobrej wędzonej szynki wieprzowej,
1 – 2 jajka
olej jadalny
papryka czerwona i żółta,
pieczarki świeże,
1 średnia cebula ,
sól, pieprz czarny, papryka mielona ostra i słodka,
oliwki konserwowe,

Przygotowanie farszu : Pieczarki , paprykę , cebulę , kroimy w drobne talarki, dosypujemy przypraw do smaku , dodajemy oliwki i wbijamy do tego jedno do dwóch jaj w zależności od wielkości wszystko razem mieszamy dokładnie mieszamy .

Przygotowanie kurczaka: Dokładnie myjemy całego kurczaka i po osączeniu przystępujemy do wytrybowania całego szkieletu rozpoczynając cięcie od podbrzusza aż do szyjki, wycinając wszystkie kości. Po wtarcu przypraw i 2 do 3 łyżeczek oleju. Na płaszczyznę wewnętrzną wyfiletowanego kurczaka kładziemy 2 – 3 plastry szynki a następnie wkładamy przygotowany wcześniej farsz warzywny, wzdłuż kurczaka wciskamy 1 – 2 parówki drobiowe (w całości) pomiędzy już tam umieszczony farsz. Przykrywamy to wszystko pozostałymi plasterami szynki i zaszycamy całego kurczaka dodatkowo wiążąc i wzmacniając sznurkiem całego kurczaka. Pieczemy tak jak zawsze do złocistego zarumienienia skórki.

Potrawę najlepiej podawać po całkowitym wystygnięciu. Natomiast kurczaka kroimy plasterami gdzie na przekroju widoczna jest kolorystyka farszu, podnosi to estetykę potrawy. Potrawę podajemy na zimno z sałatkami. Do potrawy tej najbardziej pasuje białe półwytrawne wino gronowe.



Kotlety siekane z piersi kurczących

4 piersi z kurczaka (50 dkg)
olej do smażenia
2 jajka
2 – 3 łyżki kaszy manny
pieprz czarny, sól, papryka mielona ,
pieczarki świeże, cebula ,
pietruszka (natka)
bułka tarta .

Świeże, umyte piersi z kurczaka drobno kroimy w poprzek włókien mięśnia na drobne kawałeczki, w miarę czasu podsmażamy posiekaną cebulę wraz z pokrojonymi pieczarkami do zeszklenia się całości. Następnie mieszamy wszystkie składniki w jednolitą całość, formujemy łyżką kotlety zamaczamy w bułce tartej i podsmażamy na oleju.

Potrawę podajemy na gorąco z ziemniakami i sałatkami ze świeżych warzyw. Do potrawy tej najbardziej pasuje białe półwytrawne wino gronowe.



Makrela zapiekana

½ płatów makreli (świeża lub mrożona)
20 dkg pieczarek
20 dkg papryki (czerwona i żółta)
20 dkg cebuli
20 dkg pomidorów (świeżych)
olej
keczup
przyprawy :
pieprz (biały) , sól ,
papryka mielona ostra i słodka .

- w celu przygotowania w odpowiedni sposób potrawy musimy rybę lub filety (to czym w tym momencie dysponujemy) pozbawić wszystkich ości i płetw bez

zdejmowania skóry, pozostawiając formę filetu lub połowy ryby przeciętej wzdłuż grzbietu i brzucha,

- Pokroić w talarki wszystkie warzywa,
- Przygotować odpowiednie naczynie żaroodporne do pieczenia w piekarniku, Ułożyć poziomo, przekładając raz filet rybny z makreli, warzywa i tak na zmianę do podniesienia smaku i jakości potrawy w zależności od upodobania można na wierzch poleć keczupem, następnie delikatnie bez przesady zrosić olejem (makrela jest stosunkowo tłustą rybą w związku z tym podczas zapiekania wypuści wystarczającą ilość soku i tłuszczu), przykryć naczynie i wstawić do nagrzanego piekarnika.

W ten sposób przygotowana zapiekanka może być spożywana na gorąco jako zasadnicza potrawa na kolację lub na zimno jako przystawka do dań głównych i zakąska. Z uwagi na zawarty w makrelach tłuszcz, ryba ta podobnie jak halibut i śledź polecana jest szczególnie przez dietetyków i żywieniowców jako produkt niezbędny dla organizmu ludzkiego. Sama potrawa jest tania i szybka w sporządzeniu. Czas przygotowania do podania na stół 20 – 30 minut.



Śledzie zasmażane – paprykarz

½ kg śledzi świeżych
25 dkg ryżu
koncentrat pomidorowy
cebula
marchewka
olej
przyprawy :
sól ,
pieprz czarny i biały do smaku ,
papryka słodka i papryka ostra ,
przyprawa quri , kurkuma ,
szczypta cukru do smaku.

- Świeże śledzie wyfiletować, usunąć wszystkie ości i płetwy (bez zdejmowania skóry), jeśli kupiliśmy ryby w całości ,
- Pokroić na małe kawałki i podsmażyć na patelni

- Dodać pozostałe składniki (cebule, marchew, koncentrat pomidorowy, przyprawy) smażąc na małym ogniu, Następnie dodać ugotowany na sypko wcześniej ryż, dodając pozostałe przyprawy (quri i kurkuma – w celu uzyskania odpowiedniego kolorytu i korzennego aromatu)

W ten sposób przygotowany paprykarz można spożywać na gorąco jako zasadnicza potrawa na kolację lub na zimno jako przystawka do dań głównych i zakąska.



Nalewki owocowe

½ litra spirytusu
1 litr wódki czystej 40%
1 kg owoców pestkowych (tarnina, dereń, wiśnie śliwki) lub bezpestkowych (porzeczki czarnej, maliny, truskawki, jeżyny, gruszki)

Kilogram wymytych i osączonych owoców zalewamy w pojemnym słoju ½ litra spirytusu i 1 litrem 40 % wódki. Przykrywamy i pozostawiamy: owoce bezpestkowe (porzeczki czarnej, maliny, truskawki, jeżyny, gruszki) na okres 4 tygodni a pestkowe (tarnina, dereń, wiśnie śliwki) na okres 8 tygodni. Następnie zalewamy płyn do osobnego naczynia, a owoce zasypujemy cukrem i gniciemy drewnianym tłuczkiem nie rozgniatając pestek. W zależności od tego, jaką chcemy uzyskać nalewkę – słodką czy wytrawną dodajemy jeden kilogram lub pół kilograma cukru 1 kg owoców. Słój z zasypanymi owocami ustawiamy na nasłonecznionym oknie lub w innym ciepłym miejscu mieszkania, mieszając, co jakiś czas jego zawartość. Po całkowitym rozpuszczeniu cukru, trwa to zazwyczaj z zależności od temperatury otoczenia, od 4 do 12 tygodni, zlewamy płyn i wyciskamy go z owoców przez lnianą ściereczkę. Następnie łączymy oba płyny ze sobą w dowolnych proporcjach, dosmakowując (nie za wiele!) według własnego gustu. Odcisnięte owoce przekazujemy Pani domu jako doskonały dodatek do różnego rodzaju ciast i deserów. Można je przechowywać w słojach tzw. twistach bez konieczności pasteryzowania.

Gotową nalewkę rozlewamy do ciemnych butelek lub glinianych gąsiorków i odstawiamy do suchej i chłodnej piwnicy. I wtedy zaczyna się drobny problem, gdyż w zasadzie nalewka już po kilku miesiącach nabiera właściwego smaku, ale tak naprawdę staje się ona wykwintnym trunkiem dopiero gdzieś po pięciu latach i z każdym dalszym rokiem staje się coraz lepsza.



Jednak bezsprzecznie pomimo przytoczonych przepisów i na pewno lepszych pochowanych gdzieś na kartkach nierzadko pisanych naprędce gdzieś na kolanie i pochowanych w zakamarki książek, to najlepsze potrawy pojawiają się spontanicznie bez wielkiego przygotowania i splendoru a smak jest tym lepszy im człowiek jest bardziej zmęczony a posiłek przygotowany jest bezpośrednio nad ogniem z ogniska.

Jak dziś przypominam sobie jedno z wielu zimowych zbiorowych polowań zakończonych oczywiście pomyślnie, ze zwierzyną na pokocie. Tego dnia bodaj strzelono dwa dziki w tym jednego strzelił Janek Susiak. Oddanie strzału przez Janka, widziałem dokładnie, bowiem stanowisko moje było sąsiadującym ze stanowiskiem, które zajmował tego dnia Janek.

Jak to bywa na polowaniu zimowym, zwierzyna płoszona przez nadchodzącą nagonkę nie zawsze idzie w kierunku, którego się spodziewamy, zapewne jest to spowodowane chrzęszczącym pod nogami śniegiem, który każdy z nas usuwa spod nóg a i chłód czasami daje się we znaki, dlatego zajęcie i przygotowanie stanowisk jest zajęciem wyjątkowo hałaśliwym, następnie przygotowanie broni i oczekiwanie na niespodziewane. Ktoś z nagonki krzyknął wreszcie „dziki”, na ten okrzyk każdy z myśliwych, niczym na komendę przygotował się do strzału i oczekiwał, wpatrując się w

głębie lasu... Dziki oczywiście były lecz z tej watahy padł, jeden dzik strzelony właśnie przez Janka. Nigdy nie spodziewałbym się takiej sytuacji.

Ruszona przez nagonkę wataha rozpieczęła się w różnych kierunkach niejednokrotnie wchodząc na linię myśliwych uniemożliwiając oddanie prawidłowego a i zarazem bezpiecznego strzału, pozostała natomiast część watach odbiła w kierunku naganki.

Dzik, który wyszedł na Janka w pewnym momencie po wyjściu z gęstego ośnieżonego młodnika, obwieszony kiściami śniegu stanął w miejscu oszołomiony i zaskoczony, nie spodziewając się zapewne nikogo na swej drodze zastać, zdawało się w tym momencie jakby był w oczekiwaniu lub też próbował przeanalizować zaistniałą sytuację. Widziałem dzika tego stojącego naprzeciw myśliwego i Janka który wpatrywał się, tak się wówczas, w tym momencie wydawało jakby oczy myśliwego skierowane były prosto na „czarnego zwierza”. Po ułamku sekundy sytuacja zmieniła się diametralnie, w obawie przed nadchodzącą naganką, nadmiernie hałasującą i myśliwymi, dzik podjął jednoznaczną decyzję wykonania szarży na myśliwego na wprost wystawionej dwururki. W tym momencie ruszył z całym impetem, z całą zwierzęcą furią na myśliwego nie pozostawiając żadnej innej możliwości wyjścia z tej opresji.

Zaskoczenie Janka było tym większe, że ten „czarny zwierz” przebiegł mu między rozstawionymi nogami, w tym momencie refleks i opanowanie godne „wytrawnego myśliwego” spowodowało to, iż momentalnie odwrócił się i tak jak stał, tak oddał strzał. Dzik zatoczył się, robiąc przewrót w powietrzu i opadł bez ruchu, nawet nie pisząc swego testamentu.

Jak sobie przypominam był to jeden z „największych” dzików upolowanych w naszym kole na polowaniu zbiorowym przez myśliwego.

Waga jego po wypatroszeniu wynosiła coś około ośmiu kilogramów, czyli tyle co średniej wielkości indyk świąteczny.

W drodze do „Szałas myśliwskiego” nie było końca żartów i wesołości na temat dzika i Janka. Żarty oczywiście sprowadzały się jak zwykle w puencie do stwierdzenia, „*mało brakowało a Janka stratowałby potężny dzik!*”.

To polowanie miało swój finał w szałasie myśliwskim. Ja jako wówczas młody myśliwy, a znający się na sztuce kulinarnej zająłem się sprawianiem tego „olbrzyma” a

Zbyszek Filipiak i Rysiek Szuster pojechali do zakładu weterynarii w Szczecinku w celu zbadania mięsa.

Dzięki uprzejmości żony, już nieżyjącego Benka Kuczyńskiego obdarzeni zostaliśmy niezbędnymi naczyniami i przyprawami. Trzeba tu podziękować żonie ówczesnego leśniczego i z podziwu nie mogła wyjść, że tak doskonale sobie radzimy.

Jeszcze dziś gdzieś po kuchni w Szałasie myśliwskim unosi się przyjemnie drażniący podniebienie zapach pieczystego.

Gdy przygotowywałem już sprawionego dzika do pieczenia w brytfannie, Andrzej Sudoł wraz z Michałem Koloszem i Jankiem Susiakiem, opiekął niebywale aromatyczne szaszłyki z polędwicy dziczej nad palącym się ogniskiem w kominku szałas myśliwskiego. Do wesołej gromady myśliwych dołączył nareszcie, który wrócił nietakt dawno z lasu Benek Kuczyński przynosząc ze sobą coś znacznie mocniejszego, do pieczystego znalazło się coś do picia i u naszych myśliwych, którzy to wyjmowali co jeden lepszy trunek i tak biesiada trwała do późnych godzin, a i kilku do rana zostało.



„Po polowaniu”

Zygmuntowicz Franciszek

W taki to właśnie sposób zakończyło się jedno z wielu polowań, które może nie obfitowało w pokocie, niemniej pozostawiło niezatarty ślad w pamięci każdego z uczestników tego polowania, gdzie po latach już nie pamięta się zmęczenia, utrudzenia, obolałych stóp to w pamięci pozostał smak potrawy sporządzonej niemal w warunkach polowych bez białych fartuchów i czystych obrusów. Wystarczyły wówczas chęci i zapał do wspólnego biesiadowania myśliwskiej braci po polowaniu jak to dawniej bywało a przy miłej rozmowie i dobrym jedzeniu wspartym wyśmienitym trunkiem, czas płynie wybornie.

„Matematyka” w kuchni

PRZELATEK o wadze 42 kg

Uzysk mięsa z kością - 26,14 kg (62,2%)
Uzysk mięsa bez kości - 18,93 kg (47,1%)
Comber - 4,36 kg (16,6%)
Polędwica - 0,64 kg (2,5%)
Kark - 2,14 kg (8,2%)
Udźce - 7,66 kg (29,3%)
Łopatki - 4,62 kg (17,7%)
Biegi - 1,08 kg (4,1%)
Żeberka z płatem brzuszny - 3,84 kg (14,7%)
Tłuszcz - 1,8 kg (6,9%)

CIELAK o wadze 25 kg

Uzysk mięsa z kością - 14,1 kg (56,4%)
Uzysk mięsa bez kości - 11,9 kg (47,6%)
Comber - 2,9 kg (20,6%)
Udźce - 5,0 kg (35,5%)
Łopaska z kością - 0,9 kg (6,4%)
Badyłe - 1,4 kg (9,9%)
Rolada - 0,45 kg (3,2%)
Ragout - 2,1 kg (14,9%)

SARNA o wadze 13kg

Uzysk mięsa z kością - 9,69 kg (74,5%)
Uzysk mięsa bez kości - 6,49 kg (49,9%)
Comber - 1,88 kg (19,4%)
Udźce - 3,35 kg (34,6%)
Łopatki - 1,70 kg (17,5%)
Żeberka, płat brzuszny, kark - 2,76 kg (28,5%)

KOZŁĘ o wadze 10 kg

Uzysk mięsa z kością - 5,44 kg (54,4%)
Comber - 1,12 kg (20,5%)
Udźce - 2,26 kg (41,6%)
Łopatki - 0,38 kg (7%)
Ragout z łopatki, żeberek i płatu brzuszno - 0,63 kg (11,6%)
Kości na zupę łącznie z karkiem - 1,24 kg (22,8%)

Schab po litewsku

Schab nie myty wodą (!!! - woda to bakteria, które mogą wszystko zepsuć) obtaczasz w cukrze jak w panierce - dość grubo i wkładasz do lodówki na 5-6 godzin. Po tym czasie czyścisz schab ręką z cukru, a właściwie z syropu. Później do suchej miski wsyp warstwę o grubości ok 2cm grubej soli niejodowanej. Połóż schab jedną stroną na soli na dobę w chłodnym miejscu. Po dobie zmień sól i połóż na dobę schab na drugiej stronie. Po dobie oczyść schab z soli i natrzyj go DOKŁADNIE czosnkiem. Ja dawałem chyba pół główki na jeden schab. Później posyp pieprzem (nie za grubo, bo będzie zbyt pikantny) i obwiń bardzo ściśle jedną warstwą gazy. Tak przygotowany obwiąż sznurkiem konopnym lub lnianym (wędzarniczy) dość gęsto i powieś w temperaturze pokojowej, ale w przewiewnym miejscu na 10 dni. Po tym czasie jeść ze smakiem i przechowywać w lodówce. Najlepiej smakuje mi cienko pokrojony "na samo" lub na świeżym chlebie posmarowanym masełkiem. Na razie zrobiłem ten schabik tylko raz i ze schabu wieprzowego. Schab dziczy robiony tym w ten sposób to tylko kwestia czasu.

*Każdy kto ma chęć
to i potrafi*



Rys. nr 1.



Rys nr 2



Rys nr 5



Rys nr 3



Rys nr 6



Rys nr 4



Rys nr 7



Rys. nr 8



Rys. nr 11



Rys. nr 9



Rys. nr 12



Rys. nr 10



Rys. nr 13



Temat na specjalne życzenie



Mówiąc o kuchni myśliwskiej należałoby nie zapomnieć o dobrym kawałku mięsa upieczonego na grillu a zwanym potocznie stekiem, aby zrobić taki dobry stek, należy - kupić dobry stek. To wszystko. My mamy do wyboru jeszcze mięsa pozyskane z upolowanych przez siebie jeleni, danieli, sarn lub w wyjątkowym wypadku dzika. Ale pozostanmy jednak przy mięsie wołowym, może jest bardziej tradycyjnym rozwiązaniem.

Jeśli mięso wołowe lub użyta do tego odpowiednia dziczyzna jest świeża i dobrej jakości, żadne przyprawy poza pieprzem i solą w ogóle nie będą potrzebne. Jedynym dodatkiem, który stosuje się z powodzeniem do steka, jest ciemny dobrze przygotowany i doprawiony sos pieprzowy, którym polewamy gotową potrawę lub podajemy według uznania w odpowiedniej wielkości ramekinie, dodatkowo podajemy sałatkę z rokitki lub rozspanki a wszystko spinamy 10 sztuk chipsami (frytki z ziemniaków lub z żółtej brukwi).

Współczesny stek pochodzi od słowa "steik" (w mowie Wikingów „coś, co zostało upieczone”). Prawdziwe steki robi się przeważnie z wołowiny, stąd w Polsce przyjęło się kiedyś nazywać je befsztykami (beefsteak). Są też steki baranie, ze strusia, a nawet rybne oraz z dziczyzny, ale stek klasyczny to jednak krowa.

Prawdę mówiąc, w Polsce trudno o dobry stek. Po pierwsze, na stek potrzeba specjalnego mięsa, bardzo miękkiego, o krótkich włóknach. Takiego, które nie wymaga marynowania i które można po prostu popieprzyć, posolić i wrzucić na ruszt (albo na patelnię, ale lepiej na ruszt). Po drugie, amerykańska i w ogóle stekowa wołowina jest krojona w szczególny sposób, często tak, aby w jednym kawałku mięsa z kością znalazła się i porcja rostbefu, i trochę polędwicy. Po trzecie wreszcie - niektóre steki ważą prawie kilogram! Dużą porcję mięsa można od biedy wykroić i z polskiej krowy, ale raczej z udźca albo np. z ligawy. Niestety, nie ma zębów, które dałyby radę takiemu stekowi.

Podsumowując: w Polsce można zrobić stek wyłącznie z polędwicy wołowej, którą akurat mamy bardzo smaczną - chwałą ją nawet Amerykanie! Kosztuje około 100 zł za kilogram, w supermarketach można kupić porcjowaną, na bazarach przeważnie trzeba zamawiać z wyprzedzeniem i kupować w całości.

A co, jeśli kiedyś w Stanach spróbowaliśmy autentycznego amerykańskiego new yorka albo t-bone'a? I chcemy zjeść coś podobnego także w Polsce? Proszę bardzo, od tego są restauracje z kuchnią amerykańską lub wyspecjalizowane steakhouse'y, które sprowadzają mięso z USA, Australii, Argentyny, Brazylii albo ze Szkocji. Polecam sieciowe T.G.I. Friday's, Jeff's i Rodeo Drive, w Warszawie niezłe są też Boston Port, London Steak House, Alamo Steakhouse, SomePlace Else (Sheraton).

Może się wszakże zdarzyć, że ktoś uparty zapragnie przyrządzić prawdziwy amerykański stek na własnym grillu, we własnym polskim ogródku. Łatwo nie będzie, ale przecież nie ma rzeczy niemożliwych. Warunek - pełny portfel, bo takie zachcianki bywają drogie. Odpowiednio pokrojone mięso właściwej, mięsnej rasy krów kupisz przez Internet, od jakiegoś czasu są także w sieci sklepów Makro. Czasami - rzadko! - można trafić na importowaną wołowinę w dobrych delikatesach.



Głębka ostrości - mieszanka 4 naturalnych pieprzów

T-bone i porterhouse - oba te steki składają się z kawałka rostbefu i kawałka polędwicy połączonych pośrodku kością w kształcie litery T (stąd nazwa). Porterhouse jest bardzo duży, może ważyć nawet kilogram, gdyż jest wycinany z tej części tuszy wołowej, gdzie polędwica jest najgrubsza. Smaży się go około 12 minut (po 6 z każdej strony).

Klasyczny t-bone waży około 40-60 dag i ma znacznie mniej polędwicy. Wymaga średnio 8 minut smażenia. Zarówno porterhouse, jak i t-bone należą do steków bardzo drogich: dwa 40-dekagramowe t-bony kosztują prawie 120 zł.

Według mnie najlepszego t-bone'a przyrządzają wcale nie Amerykanie, a Toskańczycy. Bistecca alla fiorentina to porządny kawał wołowiny natarty pokruszonym pieprzem, tymiankiem, rozmarynem i oliwą (oliwą koniecznie na końcu, gdyż inaczej zamknie ona pory mięsa i stek nie przejdzie aromatem przypraw), pozostawiony godzinę w temperaturze pokojowej, a potem upieczony na grillu na żarze z węgla drzewnego. Podany z cząstką cytryny i tokańskim czerwonym winem smakuje niebiańsko. Z reguły zamawia się jedną "bisteccę" na dwie osoby, bo mięsa jest faktycznie strasznie dużo.



New york (albo ambassador, strip steak, shell steak) to stek z rostbefu otrzymywany po odcięciu porcji polędwicy wraz z kością. Kształtem przypomina stan Nowy Jork, stąd jego popularna nazwa. Waży jakieś 25 dag, smaży się go przez 4 minuty (po 2 z każdej strony). Dwa 25-dekagramowe new yorki kosztują około 60 zł. Płaski, długi kawałek rostbefu z białym tłuszczem wzdłuż długiego boku określany jest także jako rumsztyk. Rostbef bez kości z polskiej wołowiny kosztuje około 40 zł/kg.

Jeśli uda się ci kupić prawdziwego new yorka made in USA, przyrządź go, powiedzmy, tak: natrzyj mięso z obu stron granulowanym czosnkiem, cebulą (to ulubione przyprawy Amerykanów) i świeżo zmielonym pieprzem. Usmaż na oliwie. Poczekaj ze 3 minuty, zanim zaczniesz kroić. Taki stek będzie niezły, jeśli przyprawisz go wyłącznie solą i pieprzem, a podasz z sosem (np. z całymi ziarenkami zielonego pieprzu). W Polsce robi się klasyczne steiki przeważnie z **połędwicy wołowej**. Jeśli kupisz całą wielką połędwicę, możesz podzielić ją następująco (według reguły sztuki): Najpierw odetnij obie końcówki, tę od grubszej "główki" i tę od drugiej, węższej strony. Odkrojonego mięsa nie wyrzucaj, Boże broń, tylko oddaj je mamie/teściowej/narzeczonej na stroganowa. Zostanie ci długi kawał mięsa, szerszy z jednej strony. Potem odkrój od szerszej strony grubaśny stek o nazwie chateaubriand (lub tenderloin steak, fillet steak), ważący dobre 40 dag. Taka porcja mięsa wystarczy dla dwóch osób i wymaga 5-6 minut smażenia (w sumie!). Idąc dalej w kierunku od części grubszej do cieńszej, wytnij 1-2 tournedos dwucentymetrowej grubości (niech ważą po 10-12 dag; czas ich smażenia wynosi 2,5-3 minuty). Pozostały kawałek mięsa potnij równo na jakieś 3 cienkie plastry. To tak zwane filety mignon - najmniejsza część połędwicy. Kiedy mięso jest już pokrojone, możesz przyrządzić z niego na przykład:

Z chateaubrianda - absolutną klasykę, czyli połędwicę z Clermont-Ferrand

Ustaw temperaturę piekarnika na 220 stopni. W patelni z żaroodporną rączką rozgrzej 2 łyżki oliwy. Posyp stek grubą solą i świeżo zmielonym pieprzem, a potem usmaż z obu stron na brązowo. Patelnię wstaw do piekarnika i poczekaj 10-15 minut. Mięso przełóż na deskę i przykryj folią aluminiową - niech soki równomiernie się w nim rozłożą. Z patelni wylej prawie cały tłuszcz i soki, pozostawiając jedynie cieniutką warstwę na dnie. Włóż dużą posiekaną szalotkę, zeszklij, wlej pół szklanki czerwonego wytrawnego wina i gotuj 5 minut, stale mieszając. Gdy sos zacznie gęstnieć, dodaj 2 łyżki zimnego masła pokrojonego na kawałeczki. Takim sosem polej mięso i od razu podawaj. Pycha.

PS. Nazwa chateaubriand pochodzi od nazwiska wicehrabiego François-René de Chateaubrianda, który kazał nadwornemu kucharzowi przyrządzić sobie mięso w taki sposób. W czasach wicehrabiego stek ten wykrawany był ze smaczniejszego, ale nie tak miękkiego rostbefu i podawany z sosem berneńskim, robionym z białego wina, szalotek, masła, estragonu i soku z cytryny.

Honey Dijon Maiale - francuska musztarda doskonała do mięs

Z tournedos - tournedos w bekonie



Tak naprawdę najśłynniejszym daniem z tej części polędwicy są tournedos a la Rossini, które wymyślił francuski szef kuchni Antonin Careme i nazwał na cześć swojego przyjaciela i wielkiego kompozytora włoskiego Gioacchina Rossiniego. Niestety, aby je przyrządzić, należy zaopatrzyć się nie tylko w polędwicę, ale i w foie gras, trufle, porto, brandy oraz maderę. Dlatego podam przepis łatwiejszy i prawie równie wybitny: ponacinaj ukośnie tournedos z jednej strony, natrzyj solą, pieprzem i sproszkowanym czosnkiem, posyp posiekaną natką, a potem zawiń w plasterki boczku i zepnij wykałaczkami. Na koniec zgrilluj z obu stron do pożądanego stopnia wysmażenia.

Z filetów mignon - filety worcestershire

Wymieszaj pół posiekanej cebuli z 2 ząbkami czosnku pokrojonymi w cienkie plasterki, 1/3 szklanki dobrej oliwy, po 1/4 szklanki czerwonego wytrawnego wina i sosu worcestershire. Posól, popieprz, do mieszaniny włóż 4 filety mignon i wstaw na 15-20 minut do lodówki. Mięso osącz, połóż na dobrze rozgrzanym grillu, grilluj 1-2 minuty, następnie odwróć, na wierzchu rozłóż cebulę i czosnek z marynaty, piecz jeszcze minutę. Podawaj z pieczonymi ziemniakami.

Rodzaje steków

Dla Amerykanina istnieją tylko cztery rodzaje steków, które różnią się wagą i wyglądem.

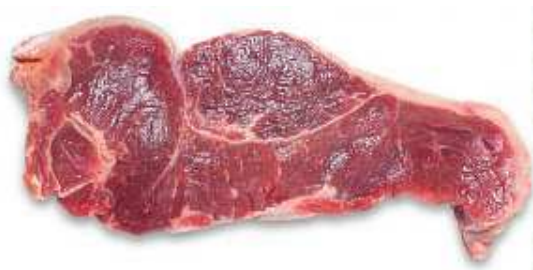
To t-bone, porterhouse, new york i rib-eye.



T-Bone



Tournedos z polędwicy



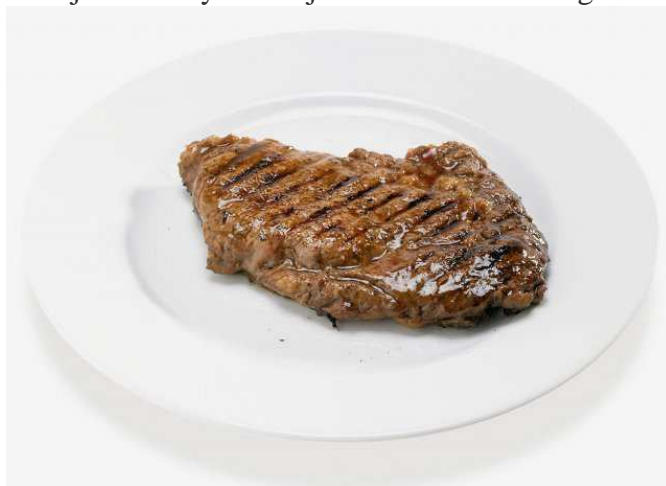
New York



Rib-eye

W USA działa Klub Amerykańskiej Wołowiny (American Beef Club). Jeśli szef restauracji czy hotelu jest jego członkiem, gwarantuje, że podaje wołowinę najlepszej jakości pochodzącą od licencjonowanego dostawcy.

Rib-eye (antrykot, entrecote, rib, club, scotch fillet, standing rib, prime rib) - stek z antrykotu z tłustym "oczkiem" (eye) pośrodku. Pojedynczy rib-eye waży około 25 dag, i smaży się go 4 minuty. Podwójny (entrecote double) to już waga 40-50 dag, dlatego czas smażenia wynosi 10 minut. Największy jest entrecote chateau - waży około 60 dag i potrzebuje 12-15 minut smażenia. Dwa 25-dekagramowe steki z antrykotu kosztują około 80 zł. Antrykot z polskiej wołowiny kosztuje około 40 zł za kilogram.



Znalazłam ciekawy przepis na antrykot marynowany w Krwawej Mary - trzeba zrobić drinka z wódki, soku pomidorowego, sosów worcestershire i tabasco, dodać pieprz, sól selerową, sok z cytryny i trochę oliwy. I nie pić, tylko zalać steki, marynować 2-4 godziny, a potem upiec na grillu.

Co trzeba marynować?

Twardsze kawałki wołowiny. W marynacie musi być coś kwaśnego, aby mięso skruszało - sok z cytryny/limonki, jogurt, wino, ocet winny. Można obłożyć mięso plasterkami papai, fig lub ananasów, które zawierają enzymy. Mięso kruszeje też w winie, piwie, dżinie lub wódce. Po zalaniu marynatą wsadzamy je do lodówki (maks. na 6-8 godzin, inaczej zrobi się gąbczaste).

Kupowanie i przechowywanie mięsa na steki

Wybór: musi być wilgotne (po naciśnięciu palcem wgłębienie powinno po chwili się wyrównać), nigdy szkliste.

Krojenie: koniecznie w poprzek włókien.

Przechowywanie: maks. 3-4 dni w najchłodniejszym miejscu lodówki, ułożone niezbyt ciasno na talerzu i przykryte folią.

Zamrażanie: od razu po przyniesieniu ze sklepu, żeby nie wyciekł sok. Wtedy nie straci na wadze i pozostanie soczyste. Pakujemy w folię aluminiową lub pergamin, przechowujemy do 12 miesięcy.

Rozmrażanie: powoli, na dolnej półce lodówki. Zużywamy szybko, nie zamrażamy ponownie.

Krwisty czy zwęglony?



Jeśli już wiesz, z jakiego kawałka krowy zrobisz swój stek, musisz jeszcze wybrać stopień wysmażenia, który fachowcy ustalają za pomocą specjalnego termometru, a amatorzy na oko. Oto ważne angielskie określenia, które warto znać, wybierając się na kolację do steakhouse'u:

Bluerare lub very rare to stek superkrwisty. Temperatura w środku mięsa wynosi 38 st., mięso jest ścięte tylko z zewnątrz, w środku czerwone, surowe i zimne.

Rare (na zdjęciu obok) - stek krwisty. Temperatura w środku mięsa dochodzi do 49 st. Na zewnątrz stek jest brązowy, w środku czerwony, lekko ciepły.

Rare plus to mięso wyraźnie ciepłe i lekko różowy środek.

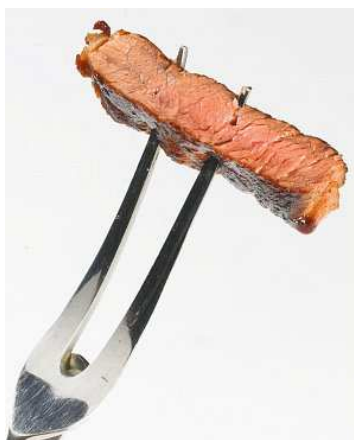
Medium rare - stek lekko wysmażony. Na termometrze 52 st., środek mięsa czerwony i gorący. Większość amerykańskich steakhouse'ów smaży mięso najwyżej do tego stopnia.



Medium (na zdjęciu obok) - stek średnio wysmażony. Temperatura mięsa wynosi 57 st., na zewnątrz stek jest rumiany i brązowy, sam środek pozostaje czerwony, reszta jest różowa.

Medium well done - dobrze wysmażony, z lekko różowym środkiem. Temperatura wewnątrz mięsa wynosi ok. 62 st.

Well done (na zdjęciu obok na dole) - stek mocno wysmażony. Temperatura w środku mięsa to 74 st. Mięso jest brązowe w środku i na zewnątrz, bywa przypalone.



Chicago - stek jest wysmażany do żądanego stopnia (np. medium), a następnie króciutko i szybko zwęglany z zewnątrz.

Pittsburgh rare jest surowy w środku, zwęglony z zewnątrz. Inna nazwa takiego sposobu przyrządzenia steku to "black and blue".

Te określenia przyjmuje się na całym świecie - oprócz Tajwanu. Tu wymyślono klasyfikację cyfrową, od 0-10, przy czym 0 oznacza mięso surowe, a 10 mocno wysmażone.

Są jeszcze steki **raw**, czyli surowe, innymi słowy polski tatar. Francuzi robią swoje steak tartare z cebulą, tabasco, natką i kaparami. Taka sama nazwa funkcjonuje prawie wszędzie w USA (oprócz Płn. Dakoty i Minnesoty, gdzie tatar to tiger meat, choć nie ma nic wspólnego z tygrysem). Pikantne mięso mielone (kitfo) lub siekane (gored gored) jada się też w Afryce.



Nalewki myśliwskie



W początkach naszej państwowości Polacy pijali głównie piwo. Jeden z Piastów nie poszedł na Wyprawę Krzyżową, gdyż nikt nie mógł mu zapewnić codziennych dostaw piwa; a jak tu wojować, jak nie ma polewki piwnej na śniadanie.

W czasach Pierwszej Rzeczypospolitej oprócz piwa pijano: miody sycone, wina, najczęściej węgierskie, zwane węgrzynami, araki (liczne kontakty ze światem orientalnym), ale przede wszystkim polską specjalność – nalewki, w tym miody litewskie, dziś tak często mylone z syconymi.

Ludzie ubodzy pijali czystą wódkę zwaną okowitą, z której w zasobnych domach wyrabiano nalewki. Każdy dom, szczególnie na Kresach, mieszczański, szlachecki czy magnacki, posiadał swoje pilnie strzeżone przepisy na najlepszą wiśniówkę, tarninówkę, dereniówkę, jarzębiak, śliwówkę, morelówkę, orzechówkę, piołunówkę, na liczne nalewki ziołowe na miodzie lub plastrach miodu, z dodatkiem ziół i różnych owoców świeżych i suszonych, zwanych miodami litewskimi. Nalewki te miały od 30 % do 75 % czystego alkoholu. Czas od nalania okowity na owoce i zaszpuntowania beczki do pierwszego zlewu wahał się od trzech miesięcy do trzech lat. Często owoce były zawieszane nad spirytusem. Beczki przechowywano w piwnicach, wystawiano na słońce lub zakopywano w ziemi. W późniejszych czasach nalewki nastawiano w gąsiorach szklanych. Z nalewkami postępowano podobnie jak Francuzi ze swoimi koniakami czy Szkoci z whisky. Były one mieszane według przepisów znanych tylko wtajemniczonym. Po rozlaniu nalewek do butelek czekano z pierwszą degustacją pół roku. W ten sposób powstawały trunki, których przyjemność picia była nie mniejsza niż delektowanie się wspaniałym winem. Cóż warto byłoby staropolskie biesiadowanie bez nalewek. Nalewki były jak wina: słodkie, wytrawne, półwytrawne, słabe i bardzo mocne (do 75 % alkoholu), a gama smaków dużo bogatsza. Tak, więc układając menu przyjęcia proponowano na przykład kieliszek piołunówki na apetyt, wytrawnej morelówki do indyka, wiśniówki do pieczeni z dzika czy jelenia, tarninówki do pasztetu z zającą, kieliszek nalewki z czarnej porzeczki do kaczki. I tak dobierano trunki do smaków sosów, potraw, kończąc przyjęcie deserami, czyli fetami, do których podawano nalewki półsłodkie i słodkie. Orzechówka nieomal ratowała życie po przejeździe a opowieści po polowaniu nie miałyby swojej siły wyrazu bez pucharu miodu litewskiego czy dereniówki. Nalewki to trunki ze względu na swoje walory smakowe bardzo chętnie pijane przez panie i kieliszek nalewki babuni pijany do kawy uprzyjemniał niejedno spotkanie towarzyskie.

Nalewki są typowo polską specjalnością. Nie ma nawet w słownikach tłumaczenia słowa „nalewka” na język angielski, chociaż za nalewkę należy

uznać dzin. Po łacinie nalewka to „tinktura”, tak dobrze znana każdemu aptekarzowi, gdyż tak przyrządza on lecznicze wyciągi alkoholowe z ziół. A więc apteczka domowa to początek kariery tych trunków. Staropolska nalewka to połączenie działania alkoholu z leczniczym czy profilaktycznym działaniem wyciągów alkoholowych z owoców i ziół. Termin „nalewka”, jako dobro narodowe powinien być prawnie chroniony, jak nazwa „szampan” we Francji, aby nie można było w naszym kraju sprzedawać napojów alkoholowych, które z prawdziwymi staropolskimi nalewkami oprócz nazwy nie mają nic wspólnego. Powstają w ciągu kilku dni z soku i alkoholu oraz wiedzy technologów żywności o barwnikach i sztucznych dodatkach smakowych. Jarzębiak był chętnie pijany gdy produkowano go z jarzębiny, a po zmianie sposobu produkcji na „nowoczesny” zniknął z rynku.

Nalewki to klucz do sukcesu polskiej gastronomii i turystyki. Powinny stać się one dla nas tym, czym jest whisky dla Szkocji, koniak czy szampan dla Francji, czy metaksa dla Grecji. Do takiego stwierdzenia upoważniają pięcioletnie doświadczenia podawania tego staropolskiego trunku w restauracjach Domu Polonii w Pułtusku.

Dziś prawdziwe nalewki spotyka się bardzo rzadko, powstają w naszych domach zgodnie z wielowiekową tradycją. I tak słynna dereniówka księdza proboszcza, tarninówka wujka Antoniego, orzechówka, cytrynówka i śmietanówka dziadka Tadka jest tematem barwnych opowieści w czasie spotkań towarzyskich, niestety wyjątkowo połączonych z degustacją.

Wielkim grzechem w stosunku do przyszłych pokoleń byłoby zaprzepaszczenie szansy, jaką daje odtwarzanie nalewek, prawdziwych miodów syconych, które powinny wrócić w całym swoim bogactwie po długich latach nieobecności na polskie stoły, wypierając z nich czystą wódkę, czego państwu i sobie serdecznie życzę.





Polska kuchnia myśliwska, jak to wszystko, co wiąże się z myśliwskim biesiadowaniem, byłoby czymś bardzo biednym i niepełnym bez nalewek. Nalewki w całym swoim bogactwie odmian i rodzajów są ściśle związane z obszarem I Rzeczypospolitej wielu narodów, potężnym państwie „od morza do morza”. Na potwierdzenie tego niech posłuży fakt, że próżno szukać w słownikach polsko-angielskich słowa nalewka o czym już wspomniałem wcześniej. Słowo to jest jednak bardzo dobrze znane w języku białoruskim, ukraińskim, rosyjskim, litewskim, no i oczywiście polskim. W dawnej Polsce pijano dużo piwa, miodów syconych i nalewek.

Nalewki ziołowe i owocowe na miodzie czy plastrach miodu z dodatkiem wonnych ziół i owoców świeżych czy suszonych, które długo dojrzewały w dębowych beczkach zawierały powyżej 50% alkoholu, powszechnie nazywano je miodami litewskimi. Często alkohol do ich robienia był destylatem miodów syconych. Dziś te trunki są bardzo często mylone z miodami syconymi (dwójniakiem, trójniakiem, półtorakiem), których nazwy biorą się z proporcji wody do miodu przed fermentacją.

Nalewki owocowe, w przeciwieństwie do miodów litewskich były zawsze słabsze, miały moc 20-30%. W nalewkach zawiera się mądrość naszych przodków, którzy dobierali je do potraw tak jak inne narody wina. Tak więc wznosząc toast nalewką „na zdrowie” wypełniamy to pojęcie treścią, gdyż oprócz alkoholu w napoju jest wszystko to, co zawierają owoce i zioła czy miody, a co jest cenne dla naszego zdrowia. Nalewka jest według mnie najwyższą formą szlachetnych trunków. Trudno doszukać się smaku nawet w najbardziej gatunkowej, czystej wódce, a w nalewce jest przecież odwrotnie.

Drodzy Koledzy! Zbliża się czas zbioru surowców. Tym, którzy chcą tak jak tradycja karze, stworzyć w swoim domu dzieło sztuki: najlepszą nalewkę, z którą przejdą do historii (przynajmniej swojej rodziny i znajomych), proponuję już zacząć zbieranie i kolekcjonowanie cennych surowców.

Podzielę się z Kolegami moim doświadczeniem w robieniu nalewek. Wiedza ta w mojej rodzinie przechodziła z pokolenia na pokolenie. Mnie przekazała ją moja najukochańsza babcia Stefania. Nalewki bardzo pasują do polskiego charakteru, gdyż bardzo rzadko można zrobić drugi raz dokładnie taką samą nalewkę. Warunkiem sukcesu jest poznanie i stosowanie zasad, które obowiązują w tworzeniu się tego napoju Bogów.

I zasada

Owoce do nalewek muszą być bardzo dojrzałe, niezależnie od tego czy jest to wiśnia czy jarzębina. Dobrze jest po wymyciu owoce zamrozić zanim zalejemy je alkoholem. Dlatego możemy je zebrać wcześniej i kolekcjonować w zamrażarce. Najsmaczniejsze nalewki udaje się zrobić z owoców bardzo prymitywnych odmian, np. nalewkę wiśniową z małych wiśni z wysokich,

starych drzew. Nie nadają się na nalewkę owoce z importu np. morele, jak również owoce, które są wytworem nowoczesnych „technologii ogrodniczych”.

II zasada

Wtedy, kiedy robimy nalewki wytrawne i nie stosujemy miodu czy syropu cukrowego i przygotowane owoce zalewamy alkoholem w szklanym balonie lub dębowej beczce, nie możemy stosować większej procentowości alkoholu jak 60-65%. W przeciwnym przypadku przy zalaniu owoców, np. spirytusem nie będzie pełnej ekstrakcji. Najlepiej wymieszać wódkę ze spirytusem pół na pół i takim alkoholem zalać uprzednio zamrożone owoce. Owoce powinny zajmować $\frac{3}{4}$ objętości naczynia (beczka, balon), w którym robimy nalewkę. Tak zaczyna powstawać każda wytrawna nalewka owocowa, np. z wiśni, dereni, czarnej porzeczki, tarniny, mirabelki czerwonej, moreli, aronii i inne.

W przypadku owoców pestkowych (wiśnia) dobrze jest je wydrylować, a pestki zalać w innym naczyniu alkoholem 25%-ym. Czas dojrzewania takiego nalewu to okres 1-3 miesięcy. Wszystko zależy od temperatury – im temperatura wyższa tym czas krótszy.

Po zlanii I nalewu i po zlanii II nalewu z pestek, owoce, które pozostają, albo delikatnie przesypujemy cukrem lub polewamy miodem, odstawiamy na 1 miesiąc. Niecierpliwi mogą owoce shomogenizować i wycisnąć lub odwirować. W ten sposób uzyskamy III nalew mniej lub bardziej słodki. Jeśli będziemy chcieli uzyskać nalewkę o większej procentowości alkoholu, część owoców należy wtedy zawiesić w gazie w szczelnym naczyniu nad spirytusem, wlewając do niego najpierw tyle szklanek spirytusu, jaką naczynie ma pojemność, np. balon 10-litrowy – 10 szklanek, dawniej kwaterek. Następnie przez otwór wpuszczamy gazę i wsypujemy owoce, ale tylko tyle, aby spirytus, który zwiększył swoją objętość o ich sok, ich nie dotykał. Korkujemy szczelnie, okręcamy folią lub zalewamy lakiem i czekamy około 1 miesiąca. Po miesiącu alkohol będzie miał intensywny smak, kolor i zapach owoców. Będzie bardzo mocnym IV nalewem.

Można w przypadku owoców miękkich z nalewu używać ich do bejcowania mięsa, do sporządzania kremów, posypane cukrem pudrem np. morele są same w sobie wykwintnym dodatkiem do deserów. Niektórzy wyciskają je lub odwirowują i uzyskują V nalew.

A teraz czeka nas to, co przy produkcji whisky nazywa się blendowaniem, bo przecież najbardziej znakomite gatunki whisky powstają przez mieszanie gatunków malt, czyli whisky 1-smakowych. Rozpoczynamy tworzenie, według swojego gustu, najczęściej na bazie I nalewu, bo jest go najwięcej swojego smaku. Mając do dyspozycji różne nalewy do nas będzie należało ich wymieszanie i uzyskanie pożądanego smaku przez dobranie odpowiednich proporcji. Można przecież tą metodą mieć nalewkę mocną lub słabą, mniej lub bardziej słodką, lub całkowicie wytrawną, a także likier.

Po wymieszaniu, w tylko nam znanej proporcji nalewów, zasada mówi: rozlać do butelek, szczelnie zakorkować i leżakować najmniej 6 miesięcy (wiem, że to bardzo trudne). Pozostałość po naszej produkcji – owoce - w przypadku wiśni, czarnej porzeczki czy moreli można używać do bejcowania dziczyzny, sporządzania sosów, ciast, czy deserów. Najsmaczniejsze są połówki moreli. Tak, więc robienie nalewek pozwala na spożytkowanie owoców do końca – jest to technologia bezodpadowa.

Dr Grzegorz Russak

Zdjęcie osoby dr Grzegorza Russaka dołączyłem do autoryzowanego materiału tekstowego dzięki znajomości z panem doktorem i jego oczywiście szarmanckiej staropolskiej niespotykanej powszechnie uprzejmości.



Powyższy tekst jest autorstwa pana Grzegorza Russaka tak jak wynika to z podpisu, jednak nie pozostanę wyłącznie tylko przy opisach mistrza, dodam kilka słów od siebie, ponieważ nie mogę oprzeć się chęci podzielenia się własnymi doświadczeniami w tym zakresie.

Produkcje domowa nalewek rozpocząłem przed kilkunastoma laty, pierw nieudolnie z najbardziej znanych owoców takich jak wiśnie i maliny, dzisiaj sięgam go bardziej wyrafinowanych źródeł naturalnych na przykład: owoce czeremchy, rokitnika, derenia, tarniny, jarzębiny, kwiatu bzu czarnego a także tych bardziej znanych orzech włoski, porzeczka czerwona i czarna a w końcu wiśnie i maliny, o których już wcześniej wspomniałem. Przygotowanie nalewu to jedno potem pozostaje ja to nazywam dosmaczanie, dodanie syropu z cukru, może mocniejszego alkoholu lub dodanie do już gotowej nalewki innej by wyłuskać ten niepowtarzalny smak i aromat, by łechtał nasze podniebienia i był niemal jak „perfumy dla duszy”. Wino można degustować w dobrym towarzystwie, mocny alkohol można konsumować z dobrym jedzeniem z kompanami, piwo można wypić do kolacji lub oglądając dobry mecz, natomiast nalewką wyłącznie można się degustować, smakować ja i poznawać coraz to nowe aromaty i smaki wraz z jej dojrzałością. Czego sobie i Wam moi koledzy życzę.



Konkurs nalewek zorganizowany w trakcie Euroregionalnych Spotkań Myśliwskich w Potczynie Zdroju

Autor uzupełnienia tekstu: Marek Bublej

Wisienką na torcie niech będzie kilka moich własnych
wypróbowanych przepisów na nalewki oraz etykiety wykonane własnoręcznie.



Czeremcha

2 kg owoców czeremchy (a wyjątkowo słodziutka się okazała) zasypałem 1 kg cukru. Postawiłem na słończku. Puściły sok. Po czterech dniach zlałem go. Nie chciałem żeby „puszczały” dłużej, gdyż bałem się, że przejdzie do soku goryczka zawarta w pestkach. Uzyskałem ponad litr syropu, który „rozprowadziłem” jednym litrem spirytusu. Owoce z pozostałością syropu zalałem wódką (1/2 litra) najtańszą jaka jest na naszym bogatym w ten wyrób rynku. Po dwóch dniach (znów z obawy przed goryczką) zlałem tę wódeczkę do wcześniej rozrobionego spirytusu z syropem, dokładnie wymieszałem pozostawiając do „przegryzienia się”. Internet radzi, aby nalewka powstała w ciemnym miejscu od 8 do 10 tygodni. Ale kto wytrzyma tak długo? U nas tak mówią: postać to postoi, ale czy dostoi?... Oto jest pytanie. Moja nie dostała, gdyż znajomi zwiedzili się i przymusili

mnie abym dał spróbować. Dałem. Gremialnie polecili pozrywać owoce, które jeszcze są na drzewach. Zgadnijcie, w jakim celu?

Podsumowanie – produkty:

2 kg owoców czeremchy
1 kg cukru
1 l spirytusu
½ litra wódki czystej
Efekt - ponad 2 litry pysznej nalewki.
Proces produkcji zajął mi tydzień.



*Wyciąg z czeremchy obniża ciśnienie
tętnicze krwi, pobudza układ oddechowy, działa równocześnie przeciwdepresyjnie
i przeciwstresowo. Pobudza wydzielanie żółci. Działa antyseptycznie na przewód
pokarmowy i układ moczowy.*

*Fitoncydy, olejek eteryczny i rozłożone nitrylozydy (glikozydy) wydzielane przez układ
oddechowy odkażają drogi oddechowe i działa wykrztuśnie.
Pomocny jest w leczeniu chorób zakaźnych i skórnych.*

*Wodny wyciąg z kory czeremchy hamuje biegunkę i niezyt jelit oraz wspomaga leczenie
wrzodów żołądka.*



Piniówka

nalewka na odrostach sosnowych.

1 kg końcówek

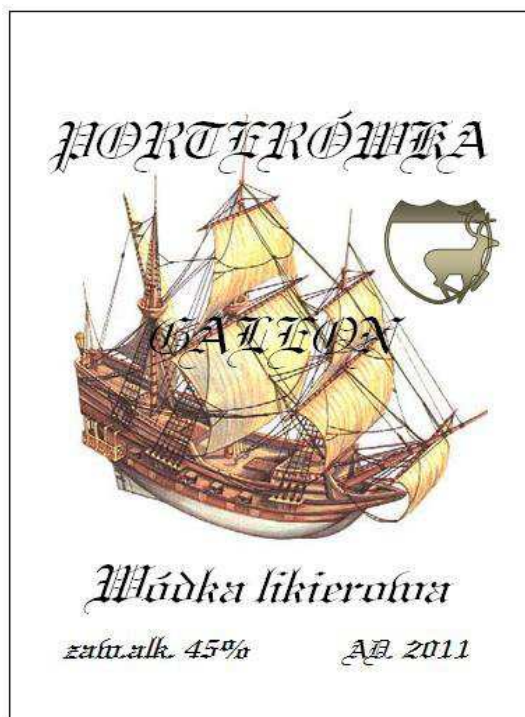
1/2 L spirytusu 96%

1/2 L wódki

Końcówki zbieramy do max ok 15 maja (po tym terminie odrosty są już zbyt zdrewniałe, nalewka będzie niesmaczna) Wkładamy do słoja i zalewamy. Trzymamy min 1 miesiąc - im dłużej tym lepiej. Zlewamy przez czystą lnianą ściereczkę. Końcówki pozostałe w słoju zasypujemy 1 kg cukru nie mieszając. Cukier sam powinien opadać na dno (w razie mieszania opada za szybko powodując odkrojenie się dna i koniec zabawy). Gdy cukier się rozpuści, co będzie trwało co najmniej miesiąc, syrop zlewamy - także przesączając - do wcześniej uzyskanego nalewu razem mieszając. Końcówki można przepłukać odrobina czystego alkoholu, aby nie utracić esencjonalnej słodkości.

Odstawiamy na co najmniej miesiąc. Im dłużej

tym lepiej.



Porterówka

- 1 litr piwa Porter

- 1 litr spirytusu

- 1 kg cukru

- 2-3 saszetki cukru wanilinowego

Przepis mojej Mamy z 1952r - 0,25l spirytu + flaszka porteru (nie wiem jaka duża była wtedy ta "flaszką") 25 dkg cukru +2 op cukru wanilinowego. Z dodatków gotujemy syrop. Gdy dokładnie ostygnie dodajemy spirt. Zmieszać i do flaszki żeby się przeżarło. (pisownia oryginalna.)

Dodatkowo Jej przepis na krupnik z 1950r: Do karmelu ugotowanego z 1 szkl. cukru i 2-3 łyżek wody dodajemy: 1 laskę wanilii, 10 szt goździków, 5 ziarek ziela angielskiego, 2 liście laurowe, kawałek cynamonu, jedną łyżkę

skórki otartej z pomarańczy i po kilku minutach - po upaleniu się karmelu - 50 dkg miodu (byłe nie spadziowego). Po zrumienieniu się tej masy dolewa się pół litra wódki czystej i zagotowuje mieszając stale. (trzeba uważać żeby płyn nie wykypiał lub nie zapalił się w garnku). Po zdjęciu z ognia gdy nieco ostygnie dodaje się 0,5 l spirytu i po zmieszaniu przykrywa w szklanym pojemniku. Po ostygnięciu zlewa się do kamionkowych (sic!) butelek i podaje w ceramicznych (sic) czarkach. Pije się gorący więc można podgrzewać w miarę potrzeby. (pisownia jak w oryginale z 1950r) .

TARNINA



Prunus spinosa

Działanie i zastosowanie:

W lecznictwie ludowym odwary z owoców, kwiatów, ale też z kory i korzeni używano jako środek „czyszczący krew”. Kwiaty tarniny zawierające flawonoidy działają moczopędnie, usuwają z organizmu szkodliwe produkty przemiany materii, łagodzą stany zapalne dróg moczowych i zwiększają elastyczność ścian naczyń włosowatych. Działają również przeciwzapalnie, napotnie i słabo przeczyszczająco. Owoce dzięki garbnikom działają ściągająco i zapierająco, także przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie. Stosuje się je w lekkich zapaleniach błony śluzowej jamy ustnej i gardła, stosuje się tarninę również zewnętrznie przy wypryskach i nieczystościach skórnych.

Tarninówka

1,5kg.owoców tarniny
1litr spirytusu 95%
1/2litra wody
6 goździków
10 suszonych jagód jałowca
sok z 1/2 cytryny
15 dkg cukru
10 łyżek miodu
szklanka spirytusu 95%
szklanka wody

PRZYGOTOWANIE:

Owoce tarniny umyć i dokładnie osuszyć, zamrozić na co najmniej 2 tygodnie, zamrożone owoce wsypać do słoja zalać mieszaniną 1litra spirytusu i 1/2litra wody. Zostawić na 3 miesiące i raz na tydzień poruszać słojem. Potem zlać nalew owoce odcisnąć wlać 1/2

litra wody i zostawić na tydzień. Zlać i bardzo mocno odcisnąć. Do drugiego słoika włożyć goździki jałowiec (lekkro rozgnieciony), sok z cytryny, cukier miód i zalać to szklanką spirytusu i szklanką wody. Zostawić na 2 tygodnie potrząsać słojem, aby się cukier i miód rozpuścił. Zlać. Połączyć oba nalewy i odstawić, na co najmniej 1/2 roku a najlepsza jest po 2 latach. Owoce tarniny, które rosły w słońcu wymagają mniej cukru. Trzeba próbować. ale nie owoc, a nalewkę. Owoce są zawsze kwaśne i cierpkie.

Działanie i zastosowanie:

W lecznictwie ludowym odwary z owoców, kwiatów, ale też z kory i korzeni używano jako środek „czyszczący krew”, owoce również w leczeniu biegunek. Także obecnie owoce i kora tarniny są stosowane jako leki przeciwbiegunkowe, a kwiat jako lek moczopędny. Kwiaty tarniny zawierające flawonoidy działają moczopędnie, usuwają z organizmu szkodliwe produkty przemiany materii, łagodzą stany zapalne dróg moczowych i zwiększają elastyczność ścian naczyń włosowatych. Działają również przeciwzapalnie, napotnie i słabo przeczyszczająco. Stosowane są również zewnętrznie przy wypryskach skórnych i nieczystościach skórnych oraz jako środek „czyszczący krew”. Owoce dzięki garbnikom działają ściągająco i zapierająco, także przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie. Stosuje się je w lekkich zapaleniach błony śluzowej jamy ustnej i gardła. Obecnie kwiaty tarniny stosuje się głównie w mieszankach ziołowych w stanach zapalnych dróg moczowych przeważnie u dzieci i osób starszych. Zewnętrznie do płukania jamy ustnej.

Orzechówka



1,5 do 2 kg orzechów włoskich (zielone)
0,5 l spirytusu 95%
2 szklanki przegotowanej zimnej wody
10 goździków
Kawałek kory z cynamonu

Ten zestaw leżakuje około 4 do 7 dni nie dłużej

1 litr alkoholu 40%

Alkohol dolewamy do nalewu po odcedzeniu

0,5 l miodu

1 – 2 szklanki cukru

Dodajemy do orzechów po odlaniu nalewu. Orzech z miodem i cukrem leżakują około 7 dni. Po tym czasie odlewamy rozpuszczony cukier i miód i dolewamy do nalewu.

1 l rumu 40% Wlewamy do orzechów i dokładnie opłukujemy je a następnie odcedzamy i tak uzyskany alkohol (popłuczyny) wlewamy do nalewu. Czas przygotowania około 14 dni, natomiast czas leżakowania około 6 miesięcy. Po tym czasie czyli na Borze Narodzenie możemy spokojnie delektować się smakiem orzechówki.

Znalazłem dość stary przepis wyszukany w jakiś starych szpargałach, niemal już zapomniany i mało, co wyrzucony do garbecia. No cóż po siedmiu dniach leżakowania owoców orzecha włoskiego wraz z garstką goździków i siedmiocentymetrowym kawałkiem kory cynamonowca w 1/2 l spirytusu i 2 szklankach wody odlałem nalew, a do tego, co zostało wlałem trochę około, a może trochę mniej niż 1 l miodu pszczelego. Po kolejnych siedmiu dniach odcedziłem kwintesencje słodczy i dolałem do poprzedniego nalewu. Następnie do tego, co zostało po odlaniu słodczy dolałem 1/2 l 40% czystego alkoholu i oczywiście dokładnie wstrząsnąłem by wszystko dokładnie opłukać i nie pozostawić nawet kropli miodu następnie odcedziłem alkohol i wlałem do pozostałego nalewu do tak wykonanej nalewki by wzmocnić smak i aromat do całości dolałem 1/2 l 40 % rumu. Musze powiedzieć, że to, co wyszło już po zmieszaniu przeszło moje najśmielsze oczekiwania. Nie sądziłem, że to może być tak dobre. Na końcu przepisu znalazłem taki zapis: W lecznictwie ludowym nalewki i likiery z orzecha włoskiego najczęściej używa się przeciw skazie limfatycznej i krzywicy, przy cukrzycy, stwardnieniu tętnic mózgu, znakomita nalewka z orzecha oczyszcza żołądek, krew oraz usuwa zaburzenia i nieżyty żołądka i jelit. Można częstować tą nalewką osoby mające gęstą krew a także stosować przy takich schorzeniach jak: podagra, skazie wysiękowej i robakach obłych jak również w stanach silnego przeziębienia i bólu gardła przy anginie. Z tego fragmentu wynika, że użyteczność takiej nalewki jest wszelaka aż nie chce się wierzyć. Czy to prawda przekonam się za 6 miesięcy od dziś, bo tyle musi leżakować w temperaturze pokojowej. A czy doczeka się w całości, hmm, oto jest pytanie.

Do tej pory znano następujące zastosowania tej rośliny:

- 1. olej orzechowy;*
- 2. cenne drewno;*
- 3. liście i zielone łupiny-właściwości przeciwbakteryjne i przeciwzapalne, oraz przeciwbiegunkowe i przeciwkrwotoczne, ściągające w zaburzeniach żołądkowo-jelitowych;*
- 4. odwar-stany zapalne gardła i jamy ustnej, przemywanie i okłady przy trądziku, liszaju i oparzeniach;*
- 5. zielone orzechy-niszczą pasożyty przewodu pokarmowego;*
- 6. napar z kory-działa łagodnie przeczyszczająco;*
- 7. odwar z liści-zmniejsza potliwość rąk i nóg;*
- 8. sok z liści i zielonych owoców barwi włosy na kasztanowo;*

Autor: Marek Bublej



Savoir – vivre¹ na codzień

Nie chciałbym wypaść w oczach kolegów, jako osoba z lekka mówiącą wymądrzająca się, jednak przyjmując iż nasz stół coraz to bardziej przypomina coś fantastycznego pełnego uroku, gracji i wykwintności w przygotowanych wcześniej własnoręcznie potrawach a i dekoracji z niemal każdym udanym przyjęciem przybywa a to pojawi się ładny obrus z elementem myśliwskim innym razem zobaczymy w sklepie lub na jarmarku staroci wydawało by się że nie ciekawy świecznik, jednak po jego doczyszczeniu nabiera swego uroku i jak dawniej zaczyna lśnić na stole, jedyni jego upiększając swoim urokiem i palącymi się przy przygaszonych światłach w pokoju świecami.

Chcąc zaskoczyć swoją rodzinę, przyjaciół czy też kolegów z Koła Łowieckiego, którzy odwiedzają nas wraz z małżonkami na wieczorny poczęstunek przy stole wspaniałości. By przy takiej okazji nie wyjść na przysłowiowego snoba, chciałbym posługując się własnym doświadczeniem przekazać trochę cennych a jakże potrzebnych doświadczeń, szczególnie wówczas, gdy chcielibyśmy perfekcyjnie przygotować stół gdzie przez jakość podania można czasami ukryć niedostatek pewnych umiejętności szczególnie wówczas gdy chcielibyśmy zrobić coś szczególnego, niemal wymyślnego, czego wcześniej nie robiliśmy a nie do końca jesteśmy pewni, że to właśnie dziś się uda tak jak byśmy chcieli.

Oto mój krótki, ale bardzo treściwy poradnik.

Sztuńce wykonane ze srebra dobrze jest przed wcześniejszym długotrwałym ich przechowywaniu włożyć najlepiej do pojemnika szklanego, na spód. którego kładziemy białą ściereczkę a następnie zalewamy gorącą rzeźbioną wrzącą wodą, do której wysypujemy w zależności od ilości zgromadzonej w pojemniku wody odpowiednią ilość soli kuchennej, dwie lub trzy łyżki stołowe. Tak zaparzone sztucze pozostawiamy na chwilę około 15 min. Następnie wyjmujemy je z solanki i wycieramy do sucha z lekka polerując czystą świeżą ściereczką. Sztuńce powinny odzyskać swój dawny a utracony blask i urok. Przy sztucach ze stali szlachetnej najlepszym sposobem jest wypolerowanie świeżą ściereczką zamoczona w roztworze wody z 10% octem.

Tak przygotowane przez wypolerowanie sztucze układamy w ilości nie większej niż trzech par zawsze odwrotnie do kolejności podawanych potraw, jeśli przewidziane jest podanie dodatkowych potraw sztucze podajemy równolegle z serwowaną na stół nową potrawą, sztucze powinny być tak ułożone by odstęp od krawędzi podstawowego talerza wynosił 1 cm oraz odstęp pomiędzy sztucami również nie powinien być mniejszy niż 1 cm oraz jeszcze jedna uwaga odstęp od krawędzi stołu również wynosi 1 cm.

Sztuńce raz wzięte do dłoni nie mogą dotknąć ponownie obrusa, zasadniczo dlatego by go nie pobrudzić. Wówczas nawet na chwilę nie odkładamy sztuców, przy odkładaniu ich nie opieramy o brzeg talerza a jedynie kładziemy na talerz według określonego schematu:

¹ Materiały napisano w oparciu [www:Wikipedia](http://www.Wikipedia)



A jeszcze
nie skończyłem jeść

B proszę
o ponowne nałożenie

C skończyłem jeść, proszę
o sprzątnąć nakrycie.

Tych trzech podstawowych symbol nie zna wielu z nas i przed opisaniem dalszych sposobów układania sztućców chciałbym na to właśnie szczególnie zwrócić uwagę, ponieważ ta symbolika odnosi się zarówno do jednego kompletu sztućców jak i do trzech kompletów, o czym wcześniej wspominałem.

Tu nasuwa się niemal od razu pytanie, kiedy możecie sprzątnąć nakrycie Waszych gości? Wykorzystajcie symbolikę układania sztućców. Po posiłku, ułożone są równoległe, z trzonkami - rękojeścią skierowanymi na godzinę piątą. Jeśli zaś sztućce są ze sobą skrzyżowane lub tworzące kształt odwróconej litery V, należy dać naszym gościom więcej czasu, bądź umiejętnie w sposób delikatny spytać o podanie czegoś, co znajduje się na stole do jedzenia.

Zdają się sytuacje że musimy przerwać posiłek i choćby na chwilę opuścić gości, wówczas krzyżujemy sztućce na talerzu, tak aby widelec leżał nad nożem.

Jeśli przerywamy jedzenie zupy, łyżka pozostaje w talerzu; jeśli kończymy jej jedzenie, odkładamy łyżkę na talerzu, stanowiącym podstawę głębokiego talerza.

I ostatnia sugestia, o której czasami sami zapominamy łyżka do kawy i herbaty zawsze spoczywa na spodku, bez względu na to czy napój znajduje się w naczyniu, czy też nie. Nie wspomnę już o gotowanych ziemniakach, których nie kroimy nożem jedynie nóż stosujemy do ziemniaków pieczonych.

Tych kilka dobrych rad na pewno zapewni nam komfort w posługiwaniu się sztućcami podczas spożywania posiłku w gronie bliskich nam osób.

Tu przejdę jednak do tego co jest sentencją tej notatki – ułożenie naczyń stołowych, sztućców i kieliszków na stole w bardzo zawężonej formie ale w zupełności wystarczającej do naszych potrzeb.

Generalnie główna zasada brzmi: po lewej stronie nakrycia kładziemy widelec do zakąsek i dania głównego, po prawej nóż do przekąsek, łyżkę do zupy i nóż do dania głównego, nie zapominając jednocześnie iż nóż zawsze bez względu na jego rodzaj czyli do czego jest przeznaczony (danie główne, ryby) kładziemy ostrzem w kierunku talerza głównego. Po przeciwległej do siedzącego – sztućce deserowe, ułożone równoległe do krawędzi stołu. Kolejność ustawienia kieliszków (nad nożami) z prawej strony w głębi stołu, mówi nie tylko o kolejności w jakiej będą podawane napoje. Po rodzaju szkła, jesteśmy w stanie dowiedzieć się, czy najpierw dostaniemy mięsa (wino czerwone, w szerszym, niższym kieliszku), czy może ryby, bądź inne owoce morza (wysokie, węższe szkło). Szklanka do wody jest jedynym naczyniem, które pozostaje przy naszym nakryciu do ostatniego posiłku, deseru. Kieliszki zabierane są ze stołu przed deserem.



- A** nakrycie do dania zasadniczego mięsnego
- B** nakrycie do ryby
- C** nakrycie do zupy
- D** nakrycie do zakąski
- E** nakrycie do deseru
- F** talerzyk do pieczywa i nóż do masła
- G** kieliszek do białego wina
- H** kieliszek do wina czerwonego
- I** kieliszek do szmapana

Łyżki układamy zawsze dnem do dołu. W zależności od ich przeznaczenia, kładziemy z prawej strony, bądź u góry talerza (do deserów). Jeżeli zupa stanowi pierwszą potrawę, łyżka znajduje się na pierwszym, zewnętrznym miejscu. Jeśli jest np. poprzedzona przystawką, do której użyjemy widelca, leży na miejscu drugim. Zupy czyste, podawane w tzw. bulionówkach, je się okrągłymi łyżkami. Zupy tradycyjne, gęste, serwowane w talerzach głębokich – łyżką z miseczką w kształcie elipsy.

Masło i pieczywo podawane jest zazwyczaj jeszcze przed przekąskami. Wtedy należy z lewej strony nakrycia, położyć mały talerz z dodatkowym nożem. Zabieramy je po daniu głównym, a przed deserem, owocami, kawą i herbatą. Jeśli zaś przed deserem podajemy sery, u góry położymy mały nóż i widelec.

Deser można podać na talerzu identycznym jak do przystawki. Sztućce przesuwamy na prawą stronę nakrycia. Jeśli do deseru używany będzie tylko widelec, trzonek kierujemy w prawo. W lewo, gdy używane do jedzenia deseru będą zarówno widelczyk jak i łyżeczka (np. przy knedlach na słodko). Łyżka leżąca powyżej widelczyka, skierowana trzonkiem w prawo, służy do nabierania sosu. Samą łyżkę podajemy do kremu lub budyniu.

A na koniec mały poradnik win, który jest doskonałym doradcą wówczas, gdy nie bardzo wiemy jakie wino jest najlepsze do posiłku który serwujemy.

Nie pozostaje mi nic innego, jak tylko życzyć szanownym kolegom doskonałych doznań i miłych wspomnień po wyśmienitej biesiadzie z zachowaniem **Savoir – vivre na codzień** w gronie przyjaciół i znajomych.

Harmonia win i potraw

Dobór klasyczny



Dobór nowoczesny



Aperitif	Małże, owoce morza	Ryby smażone	Ryby w sosach	wędliny	wątróbki	Białe mięsa, drób pieczony	Mięso ciemne	Dzikie ptactwo	dziczyzna	Sery łagodne	Sery ostre	desery
BIAŁE WYTRAWNE – temperatura podawania 9° – 14° C												
BIAŁE PÓLWYTRAWNE – temperatura podawania 8° – 10° C												
BIAŁE ŁAGODNE SŁODKIE – temperatura podawania 8° – 10° C												
RÓŻOWE WYTRAWNE – temperatura podawania 10° – 12° C												
RÓŻOWE PÓLWYTRAWNE – temperatura podawania 8° – 10° C												
RÓŻOWE PÓLSŁODKIE – temperatura podawania 6° – 8° C												
CZERWONE WYTRAWNE – temperatura podawania 15° – 22° C												
CZERWONE PÓLWYTRAWNE – temperatura podawania 15° – 16° C												
CZERWONE PÓLSŁODKIE – temperatura podawania 13 – 17° C												
WINA MUSUJĄCE – temperatura podawania 6° – 8° C												
SZAMPAN – temperatura podawania 7° – 10° C												