

Dzik z różna

Na imprezach plenerowych, przy ogniskach, organizowanych niekoniecznie dla myśliwych, wiele hoteli i restauracji proponuje takie danie.

Małego dzika, a taki przecież jest najsmaczniejszy, można przyrządzić z różną na przyjęciu w ogrodzie. Warunkiem jest zrobienie oprzyrządowania według podanego poniżej opisu. Jeśli raz podacie dobrze przygotowanego dzika z różną, nie będzie dla was łaskawy, będziecie mogli podawać jagnię lub prosię, korzystając z tego samego różna i tak samo postępując z mięsem.

Potrzebny jest zaostrzony pręt, najlepiej ze stali nierdzewnej, o długości 1,70m i średnicy 12-14 mm, na końcu wygięty w kształcie litery Z i zaopatrzonym w drewnianą rączkę (korbę). Bardzo ważne są duże okrągłe lub kwadratowe płytki w centralnej części z przyspawaną rurką, w której swobodnie mieści się pręt nierdzewny, czyli nasz rozeń. W tych krótkich rurkach trzeba nagwintować otwory na wkręty zaopatrzone w motylek, którymi możemy zablokować płytki w dowolnym miejscu na pręcie.

Dlaczego jest to takie ważne? Na rozeń najpierw zakładamy jedną płytkę i blokujemy ją, następnie nadziewamy dzika, z drugiej strony wkładamy drugą płytkę i także ją blokujemy motylkami na pręcie. Ostroymi drutami (o średnicy 5mm i długości około 50cm), zrobionymi najlepiej ze stali nierdzewnej – wbijając je przez otwory w płytkach – możemy ustalić pieczeń centralnie, a jednocześnie zapobiec kręceniu się tuszy na roźnie. W innym wypadku my będziemy ruszać korbą, a dzik będzie tkwił w tej samej pozycji nad ogniem.

Musimy jeszcze zrobić dwa gniazda do obracania się różna. Powinny one być regulowane pionowo. W czasie obracania pieczenia, w zależności od potrzeb, rozeń musi być raz bliżej, a raz dalej od ognia. Najlepiej sprawdziła się konstrukcja identyczna z tzw. kobyłkami używanymi w warsztatach samochodowych, regulowanymi metalowym trzpieniem w rurce z rzędem otworów i zatyczką. Dobrze, jeśli za pomocą jednego z uchwytów będziemy mogli ustalić położenie różna w pozycjach odpowiadających godzinom na tarczy zegara (regulacja skokowa), gdyż ciągle kręcenie różnem już po godzinie wyczerpuje nawet najbardziej wytrzymałych.

Tak więc, mając już akcesoria gotowe, musimy na kilka dni przed imprezą rozpocząć prace nad tuszą dzika.

Najlepszy jest dzik do 40 kilogramów (im mniejszy, tym lepszy), na pewno nie kaban z huczki, nawet strzelony na komorę. Bardzo ważne jest to, żeby tusza była przemrożona przez miesiąc w temperaturze -18 stopni lub niższej.

Jeśli dzik, mimo to że był badany na włośnicę, przejdzie taką kwarantannę w zamrażarce, to można spać spokojnie. Na pewno nikomu nie zaszkodzi. Nasi przodkowie mieli wiadomości na temat pasożytów zagrażający zdrowiu i postępowali bardzo rozsądnie. Zwierzyna długo kruszała, była długo mrożona, a podczas biesiadowania mocno zalewana.

Tuszę dzika bejcujemy na sucho, tzn. ścieramy na tarce marchewkę, seler, por, pietruszkę, cebulę i dodajemy czosnek. Warzyw powinno być 2 kg na 10 kg mięsa. Do bejcy warzywnej wyciska się kilka cytryn i po wyciśnięciu, pokrojone, wrzuca do bejcy. Dodajemy ziołowe przyprawy, tj. liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, kruszony jałowiec, majeranek, tymianek, kolendra, gorczycę, estragon i inne według uznania i smaku, dodajemy oliwę (1,5 szklanki) i czerwone wino (1 butelkę). Bardzo dobrze jest dodać osad z nalewki lub rozdrobnione owoce, które zostają po zalaniu nalewki z aronii, czarnej porzeczki czy wiśni.

Można dodać dzin lub czystą wódkę. Obłożone bejcą mięso (bejcę wkładamy również do środka tuszy) umieszczamy w chłodnym miejscu, przewracając tuszę przynajmniej raz dziennie. I tak bejcujemy dzika przez kilka dni. Im niższa temperatura i większy dzik-tym dłużej. Dzika razem z bejcą wrzucamy do bardzo gorącej, ale nie wrzącej wody i parzymy przez 2, a jak duży dzik, to 3-4 godziny, podgrzewając ale nie dopuszczając do wrzenia (w temperaturze od 85 do 95 stopni).

Następnie sparzonego dzika, jeśli jest chudy, szpikujemy świeżą słoniną, nacieramy solą z przyprawami i pieczemy w piekarniku do miękkości tzn., kiedy po nakłuciu karku szpikulcem i nacięciu wypływa jasny płyn (bez krwi), dzik jest gotowy. W trakcie pieczenia w piekarniku podlewamy pieczeń obficie piwem. Jeśli dzik jest duży możemy do przeciąć na połowę tylną i przednią i upiec je oddzielnie. Złożyć z dwóch kawałków jednego dzika nie będzie trudno z zastosowaniem opisanego powyżej osprzętu.

Dzika umieszczamy na roźnie, sprawdzając w trakcie tej czynności poprzez kręcenie korbką, czy jest on dobrze na rozeń nabity, to znaczy, czy środek ciężkości tuszy zgadza się położeniem pręta.

Ostatnią fazą, najciekawszą i widowiskową, jest umieszczenie rożna z pieczeni nad ogniskiem. Ogień palimy z drewna liściastego, brykietu lub węgla drzewnego. Potrzebujemy śmietany przyprawionej ziołami i piwem lub winem. Oblewając pieczeń nad ogniem, na przemian polewamy ją według uznania kwaśną wysokoprocentową śmietaną z ziołami i piwem lub winem. Zestaw ziół przyprawionych jest tu również indywidualny i zależy od wyobraźni smakowej kucharza. Polewanie pieczeni zapobiega jej wysychaniu i tworzy chrupiącą skórkę. Mięso nad ogniem nabiera wspaniałego wędzonego smaku.

Dobrze jest mieć wcześniej przygotowany do wyboru: sos śmietanowy, jałowcowy, miodowy, z czerwonej porzeczki czy śmietanowy-agrestowy i wydając plaster pieczeni, podawać ją na sosie. Jednak tak naprawdę najsmaczniejsze kawałki dzika z rożna są wtedy, kiedy po zakończeniu pieczenia skroimy go na porcje na dębowej desce do dużego kotła lub na ogromną patelnię pełną sosu śmietanowego i mięso, choć raz zabulgocze w sosie nad ogniskiem.

W polskiej kuchni myśliwskiej są potrawy smaczne, smaczniejsze i najsmaczniejsze. Warchlak z rożna jest potrawą z górnej półki.