



DOBRE, SMACZNE BO LUBUSKIE

CZYLI

KULINARIA MYŚLIWSKIE

W SKANSENIE W OCHLI

W niedzielę 7 lipca w Muzeum Etnograficznym w zielonogórskiej Ochli odbyło się plenerowe wydarzenie „Dobre, smaczne bo lubuskie”.

To już kolejne wydarzenie z tego cyklu, jak zawsze myśliwi lubuscy zorganizowali zakątek myśliwski pod nazwą „Myśliwskie smaczki”, mogliśmy się tam spotkać z wieloma aspektami kultury łowieckiej. Swoje stoisko z eksponatami myśliwskimi oraz literaturą łowiecką prezentował Zielonogórski Oddział Klubu Kolekcjonera i Kultury Łowieckiej. Jak zawsze można było zapoznać się z historią łowiectwa oraz obejrzeć ciekawe pamiątki myśliwskie.

Jednym z niemniej ważnych w tym dniu elementem kultury łowieckiej była degustacja potraw z dziczyzny. Cieszyła się one wielkim zainteresowaniem. Można było posmakować wielu potraw, przygotowanych przez koła łowieckie, z dziczyzny z lubuskiej kniei. Jako starter podano kanapki ze smalcem i kiszonym ogórkiem, które przygotowało KŁ Dąb Zielona Góra, następnie podano grochówkę z kuchni polowej przygotowana przez WKŁ Diana Sulechów i KŁ Bór Zielona Góra. Potrawą główną był dzik pieczony z kaszą, подарowany przez KŁ Ryś Niedoradz, a upieczony i podany przez KŁ Leśnik Zielona Góra. Całość okrasily smaczne wędliny z dziczyzny przygotowane przez KŁ Ostoja Zielona Góra. Sumując, można powiedzieć że nakarmiono około tysiąca zwiedzających, w tym wydano około 400 porcji grochówki, około 300 porcji pieczonego dzika i około 300 porcji kanapek ze smalcem oraz niezliczona ilość wędlin z dziczyzny. Dodać należy, że podczas degustacji zbierano dobrowolne datki na operację oczu Wojtka, syna naszego kolegi po strzelbie. Dzięki hojności odwiedzających nasze stoisko zebraliśmy około 2250 zł na pomoc dla Wojtka, za co dziękujemy darczyńcom.

Dziczyzna to mięso pochodzące od zwierzyny łownej, czyli od zwierząt dziko żyjących, między innymi na terenach ziemi lubuskiej. Takie mięso jest zdrowsze niż mięso zwierząt hodowlanych, a poza tym jest cenione ze względu na swój wyjątkowy smak. Dziczyzna jest ceniona w wielu krajach, w Polsce od wieków jest uważana za mięso szlachetne i wyjątkowe, a dania z dziczyzny są zaliczane do specjalności polskiej kuchni. Uważa się, że najlepsze i najbardziej delikatne jest mięso zwierząt, które zostały upolowane jesienią albo wczesną zimą, i to właśnie wtedy najłatwiej można nabyć dziczyznę, w punktach sprzedaży bezpośredniej w kołach łowieckich. Takie mięso ma wyjątkowy zapach i smak, które zawdzięcza temu, że zwierzę w okresie swojego życia żywiło się naturalnym pokarmem, takim jak grzyby, jagody, młode pędy, pąki drzew, zioła, kora, zboża, owady.

Mięso zwierzyny łownej jest cenione między innymi ze względu na swoje wartości odżywcze. Takie mięso jest zdrowsze niż mięso zwierząt hodowlanych ze względu na to, że nie zawiera żadnych konserwantów, antybiotyków, a dzikie zwierzęta spożywają jedynie naturalne pożywienie bez hormonów wzrostu czy innych wspomagaczy. Nie bez znaczenia jest to, że zwierzęta żyją na wolności i mają nieograniczone możliwości ruchu, w przeciwieństwie do zwierząt hodowlanych, które trzymane są na małych przestrzeniach i nie mogą się wybiegać. Dzicyzna jest mniej kaloryczna niż popularna wieprzowina, ma z reguły niższą zawartość tłuszczu, jest mocno ukrwiona i bogata w cenne składniki.

Najważniejsze składniki odżywcze zawarte w mięsie tego typu to: witaminy z grupy B, pełnowartościowe białko bogate w aminokwasy, składniki mineralne, w tym wapń, fosfor, magnez oraz żelazo. Poza tym, mięso z dzika, sarny czy innej dzikiej zwierzyny jest lekkostrawne i odpowiednie dla osób, które są na diecie.

Jak wcześniej wspominałem dzicyznę dziś najłatwiej zakupić w kołach łowieckich, które prowadzą sprzedaż bezpośrednią, wystarczy odwiedzić poniższą stronę internetową, gdzie znaleźć można spis kół łowieckich dane kontaktowe i lokalizacje punktów sprzedaży bezpośredniej.

<https://zielonagora.pzlow.pl/dzicyzna-dostepna-w-kołach-łowieckich/>

Na koniec składam serdeczne podziękowania wszystkim zaangażowanym w ten projekt i przygotowanie imprezy, a szczególnie dla:

- Prezesa Zielonogórskiego Oddziału Klubu Kolekcjonera i Kultury Łowieckiej, który wraz kolegami z klubu przygotował wystawę kolekcjonerską,
- Prezesów zielonogórskich kół łowieckich: „BÓR”, „DĄB”, „LEŚNIK”, „OSTOJA” oraz „RYŚ” Niedoradz i „DIANA” Sulechów i wszystkich myśliwych i sympatyków łowiectwa, którzy pomagali przy przygotowaniu i serwowaniu potraw z dzicyzny.

Robert Majdecki

