

Dzikie ptactwo

W Polsce żyje wiele gatunków dzikich ptaków. Część z nich podlega ochronie, ale część tych ptaków to gatunki łowne, o smacznym i zdrowym mięsie.

ABC dzikiego ptactwa

Niektóre gatunki niegdyś żyjące na wolności, takie jak przepiórki czy perliczki, są obecnie hodowane do spożycia, dlatego zalicza się je do drobiu. Bażanty i kuropatwy bywają intensywnie dokarmiane, a następnie wypuszczane na wolność w okresie polowań. Inne ptaki żyją cały czas na wolności, odżywiając się w naturalny sposób i utrzymując aktywność fizyczną, która wiąże się ze zdobywaniem pokarmu. W rezultacie smak dzikiego ptactwa bardzo różni się od mięsa tych z hodowli. Mięso dzikich ptaków nie zawiera również hormonów wzrostu ani antybiotyków. Małe ptaki najlepiej piec i grillować. Mięso starszych ptaków, szczególnie dzikich, może być twarde i suche, dlatego należy zamarynować je przed pieczeniem lub przeznaczyć do potraw duszonych, zapiekanek mięsnych czy zup. Wśród dzikiego ptactwa, które nadal pojawia się na stołach, są: bażanty, dzikie kaczki, gęsi i gołębie oraz kuropatwy, rzadziej – słonki, łyski i jarząbki. Mięso dzikich ptaków jest bardzo smaczne, jeśli tylko umie się je przyrządzić. Okres polowań na większość gatunków dzikich ptaków przypada na jesień lub zimę. To wtedy powinniśmy kupować ich mięso, ponieważ jest świeże i mamy wtedy większą pewność, że zwierzyny nie upolował kłusownik. Sprawione (oskubane, wypatroszone) mięso możemy kupić mrożone lub świeże. Świeżą dziczyznę należy poddać kruszeniu, czyli na kilka dni powiesić w chłodnym i przewiewnym pomieszczeniu. Przez ten czas mięso skruszeje, czyli stanie się miększe i smaczniejsze. Głębokie mrożenie dziczyzny działa na mięso podobnie, więc mięsa głęboko mrożonego nie trzeba poddawać kruszeniu. Wystarczy je powoli rozmrozić w chłodziarce.

Ponieważ mięso dzikiego ptactwa jest przeważnie chude, szpikuje się je słoniną, boczkiem lub wędzoną szynką. Mniejsze ptaki można też owijać tymi tłustymi dodatkami w całości. W czasie pieczenia polewa się mięso powstającym sosem.

Kaczka

Dzikie kaczki są o wiele twardsze niż kaczki z hodowli, a ich mięso ma niezwykle bogaty aromat. W Polsce poluje się na krzyżówki, cyraneczki, głowienki i czernice. Sezon polowań na kaczki trwa od 15 sierpnia do 21 grudnia. Ich mięso jest bardzo chude i powinno kruszeć nawet 10 dni. Czasami zalecane jest ich marynowanie. Najczęściej dusi się je (np. w winie lub innych alkoholach), zapieka (szpikowane, podobnie jak przepiórki, słoniną, boczkiem lub wędzoną szynką) i przyrządza z nich zupy.

Kuropatwa

Sezon polowań na kuropatwy trwa od 11 września do 21 października, a w drodze odłowy do 15 stycznia. Ich liczebność zmienia się z roku na rok, dlatego zanim kupimy kuropatwy, powinniśmy sprawdzić, czy w danym roku wolno na nie polować. Można też poszukać kuropatw z hodowli. Kuropatwa ma blade mięso o delikatnym aromacie. Przed oskubaniem i wypatroszeniem wiesza się je zazwyczaj na 3–4 dni. Jeden ptak to porcja dla jednej osoby. Mięso to zawiera bardzo dużo białka, niemal tyle co dziczyzna, i około 7% tłuszczu. Jest również doskonałym źródłem żelaza i fosforu. Przed pieczeniem szpikuje się je tłuszczem, aby nie wyschło.

Bażant

Nieco większy od innych dzikich ptaków. Bywa często hodowany. Sezon łowiecki na koguty bażanta trwa od 1 października do końca lutego. Mięso bażanta ma posmak dziczyzny i większość ludzi woli smak bażantów, które nie kruszały, chociaż starsze ptaki po skruszeniu mają delikatniejsze mięso. Bażant o wadze

1,5 kg to porcja dla 2–3 osób. Mięso bażanta jest doskonałym źródłem białka. Zawiera dość dużo tłuszczu (10–12%), lecz jest to głównie tłuszcz jednonienasycony. Zazwyczaj kury mają go więcej niż samce koguty. Bażant zawiera nieco mniej żelaza niż inne dzikie ptaki oraz sporo witamin z grupy B.

Inne dzikie ptaki

Najmniejsze ptaki łowne to słonki (1 września–21 grudnia), których nie patroszy się przed pieczeniem. Jada się również łycki (15 sierpnia–21 grudnia) i dzikie gęsi (gęgawy, zbożowe, białoczelne, 15 sierpnia–21 grudnia, powinny kruszeć dwa tygodnie) oraz gołębie grzywacze (15 sierpnia–30 listopada) i jarząbki (1 września–30 listopada).

Fot. Adobe Stock