Ogólne uwagi o zwierzynie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1204 razy.

Świeża zwierzyna jest niesmaczna i twarda, musi zawsze jakiś czas wisieć , żeby skruszała; dla prędszego skruszenia dobrze włożyć na kilka godzin do zimnej wody. Przy kupnie zwierzyny należy zwrócić uwagę, czy nie jest zanadto postrzelona, i czy nie czuć w miejscu strzału, gdyż tam najwięcej ulega zepsuciu. Zbyt świeża jest niesmaczna i bez prawdziwego smaku dziczyzny, przeleżała jest zwietrzała.-Zimą można sarnę w skórze niepatroszoną zachować przez 4-tygodnie. Zając nie powinien być patroszony po zabiciu, dopiero przy ściąganiu skóry, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyny. Zająca można rozróżnić czy jest stary lub młody w ten sposób: nadedrzeć trochę uszy zająca; jeżeli to idzie z łatwością i uszy są jak rękawiczka miękkie, to znak, że zając młody, jeżeli rozerwanie uszów idzie z trudnością, widać ; że stary. Drugim znakiem są stawy u przednich skoków: u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starego są zrośnięte, jakby jedno stanowiły.

U kuropatw poznać wiek po piórach na szyi i głowie; młode są jeszcze popielato-brązowe, gdy tymczasem u starych są koloru szamoa. Nóżki u młodych kuropatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"