

**bk**

**K. PYSZKOWSKA**

# **Drób w naszej kuchni**



Recenzent: Zofia Gutowska

\*

Redaktor: Tadeusz Kłossowski

# Wiadomości o drobiu

POZNAJEMY  
TYPY UŻYTKOWE  
I RASY DROBIU



Mięso drobiu jako jedno ze źródeł pełnowartościowego białka odgrywa ważną rolę w żywieniu ludności.

Najodpowiedniejszym surowcem do przyrządzania potraw z drobiu jest surowiec wydajny, tzn. taki który zawiera jak najwięcej części jadalnych i jak najmniej kości i części niejadalnych. Kupując drób powinniśmy umieć odróżnić do jakiego typu użytkowego należy oglądana sztuka, ułatwia to bowiem właściwy zakup.

Zdjęcia: Wacław Żdżarski

\*

Oktadkę i ilustracje projektował: Franciszek Winiarski

PRINTED IN POLAND

PWG 94/57. Wydanie I. Nakład 25 160 egz. Ark. wyd. 5,3; ark. druk. 6,25.  
Papier druk. sat. kl. V, 80 g, 82 × 10 1/2/32. Fabryka Papieru we Włocławku.  
Oddano do składowania 19. V. 58 r. Podpisano do 23. VII. 58 r.

Druk ukończono w sierpniu 58 r. Cena 'zł 8,—

Katowicka Drukarnia Dziełowa, Katowice, ul. 3 Maja 12

Zam. nr 395/20. 5. 58. C-14

## KURY

Spśród ras kur spotykanych w Polsce do najbardziej rozpowszechnionych należą Zielononóżki, Leghorny, Karmazyny i Susseksy.

Zielononóżki odznaczają się upierzeniem podobnym do upierzenia kuropatw lub białym oraz charakterystycznym kolorem nóg, u kur młodych jest wyraźnie zielony, a u starszych szarozielony. Ciężar dorosłego koguta wynosi 2—3 kg, kury — 1,8—2,5 kg. Dobrze utuczone sztuki mają kształtne tuszki i bardzo dobry smak.

## KACZKI

Leghorny nie mają wielkiej wartości rzeźnej ze względu na słabe umięśnienie i niezbyt duży ciężar, który u dorosłej kury wynosi 1,5—2 kg, a u koguta — 2—2,5 kg. Odznaczają się one białym upierzeniem i żółtymi nóżkami.

Karmazyny odznaczają się wysoką wartością rzeźną. Są to duże kury o brązowym upierzeniu i żółtych nogach. Ciężar dobrze utuczonych kur wynosi 2,5—3 kg, kogutów — 3—4 kg. Mięso ze względu na wysoką wartość smakową jest bardzo cenione.

Sussekey, podobnie jak karmazyny, odznaczają się dobrą wydajnością rzeźną. Upierzenie ich jest białe, grzywa czarna, w ogonie występują czarne pióra.

Poza kurami wymienionych ras spotyka się w małych gospodarstwach dużą ilość kur bezrasowych, które także mają znaczną wartość kulinarną.

## INDYKI

Wśród indyków rasowych najlepszym mięsem odznaczają się indyki rasy Brąz zwane czasami Mamutami albo Amerykańskimi Mamutami Brązowymi. Upierzenie mają barwy czarnej z odcieniem miedzianym, złotym i fioletowym. Indyki tej rasy rosną szybko i są odporne na choroby. Odznaczają się dobrze rozwiniętymi mięśniami klatki piersiowej i ud. Przy odpowiednim żywieniu indyki półroczne mogą osiągnąć wagę do 14 kg. Indyki innych ras i indyki bezrasowe są mniejsze. Ciężar ich wynosi 3—4 kg.

## GĘSI

Najbardziej rozpowszechnioną w Polsce rasą gęsi jest rasa Pomorska. Upierzenie gęsi pomorskich jest białe, szare lub siodłate. Gęsi tej rasy są duże, tuczą się dobrze, osiągają nieraz ciężar ponad 7 kg. Gęś pomorską krzyżuje się często z gęsiami bezrasowymi otrzymując kilka udanych krzyżówek. Często spotyka się gęsi zwane garbonosami od charakterystycznych narośli na dziobie. Gęsi garbonose, podobnie jak mieszańce tej rasy tuczą się słabo, dając mięso o mniejszej wartości smakowej w porównaniu z gęsiami pomorskimi i bezrasowymi.

Najbardziej popularną w Polsce rasą kaczek są Pekiny. Są to kaczki duże, o upierzeniu barwy białej z żółtym odcieniem. Kaczki te rosną szybko i łatwo się tuczą. Spotyka się również dużą ilość kaczek bezrasowych. Odznaczają się one szarobrązowym upierzeniem, które przypomina dużą kaczkę krzyżówkę. Przeciętny ciężar kaczek bezrasowych wynosi około 1,5 kg.

## PODZIAŁ HANDLOWY DROBIU

Podział handlowy drobiu przeprowadza się biorąc pod uwagę wiek i płeć ptaków.

### PODZIAŁ HANDLOWY KUR

Według podziału handlowego kury dzieli się na ptaki młode i stare.

Do ptaków młodych zalicza się: a) kurczęta małe — kurki i kogutki w wieku od 10 do 12 tygodni (największa podaż w miesiącach od czerwca do września); b) kurczęta duże — kurki i kogutki w wieku od 12 tygodni do osiągnięcia dojrzałości. W tym okresie kogutki nie mają jeszcze ostro zakończonych ostrogi, a zakończenie mostka u kurcząt ugina się pod naciskiem palca (największa podaż w miesiącach od sierpnia do stycznia).

Wśród dużych kurcząt rozróżnia się tzw. pulardy, tj. utuczone młode kury przed okresem nieśności (ciężar — 1,3 kg), oraz kapłony, tj. młode koguty kastrowane i utuczone (ciężar — 2,15 kg).

Do ptaków starych zalicza się: kury i koguty rosolowe o ciężarze około 1,3 kg, niezbyt stare, nietuczone, bez zrogowaciałego naskórka na piersi, a koguty z ostrogami do 15 mm długości. Mięso sztuk bardzo starych jest twarde i ma mniejszą wartość smakową.

### PODZIAŁ HANDLOWY GĘSI

Gęsi dzieli się na młode i wyrosnięte. Wśród gęsi młodych wyodrębnia się dwie grupy: a) gęsi zielone — gąski i gąsiory karmione paszą zieloną, sprzedawane jako dwumiesięczne

w miesiącach czerwcu i lipcu; b) gęsi ścierniskowe — gąski i gąsiorzy w wieku 5 miesięcy, sprzedawane w miesiącach październiku i listopadzie. Gęsi ścierniskowe łatwo się tuczą.

Gęsi wyrosnięte i gąsiorzy występują zwykle w sprzedaży w miesiącach marcu i kwietniu.

#### PODZIAŁ HANDLOWY INDYKÓW

Indyki dzieli się podobnie jak kury na: 1) indyki młode — indyczki i indory w wieku 5—12 miesięcy (największa podaż w miesiącach od października do lutego), 2) indyki stare — indyczki i indory w wieku od 12—24 miesięcy.

#### PODZIAŁ HANDLOWY KACZEK

Podział handlowy kaczek jest podobny do podziału gęsi. Do kaczek młodych zalicza się: a) kaczki zielone — kaczki i kaczory w wieku do 12 tygodni (największa podaż w miesiącach czerwiec, lipiec); b) kaczki ścierniskowe — kaczki i kaczory w wieku od 3 miesięcy do 1 roku (największa podaż w miesiącach od sierpnia do grudnia).

Kaczki wyrosnięte — kaczki i kaczory w wieku ponad 1 rok. Sprzedawane są one w niewielkich ilościach w ciągu całego roku.

#### KUPUJEMY ŻYWY DRÓB

Kupowanie żywego upierzonego drobiu nie jest wcale rzeczą łatwą. Wiele kobiet nie zna sposobów oceny żywego ptaka i często po powrocie do domu żałuje wydanych na próżno pieniędzy. Przy zakupie żywego drobiu musimy umieć ocenić jego zdrowie, wiek, budowę, umięśnienie, tuczenie, upierzenie oraz ciężar.

Ocenę ptaka należy zaczynać zawsze od oceny jego zdrowia sprawdzając, czy nie są widoczne objawy chorobowe.

U drobiu zdrowego można zaobserwować\*): żywość ruchów i ruchy obronne, oczy błyszczące, pióra przylegające i połyskujące, czerwony grzebień, naturalny głos oraz dobry apetyt.

\*) Inż. Witold Buchwald „Klasyfikator przy ocenie drobiu rzeźnego”. Państwowe Wydawnictwo Techniczne, Warszawa 1954.

Oznakami choroby są: osowiałość, brak ruchów obronnych, mętne i nieruchome oczy, nastroszone i matowe pióra, opuszczone skrzydła, posinielenie grzebienia i dzwonek, wrzodziki i ranki na grzebieniu i dzwonekach, wypływ z nosa i dzioba, zlepione kałem pióra w okolicy odbytu, chrapliwy i nienaturalny głos oraz niechęć do jedzenia.

Zdarzają się jednak pewne stany chorobowe, które nie są przeszkodą przy zakupie. Należą do nich: wapniak spotykany na nogach kur w postaci chropowatych zgrubień, sińce, okaleczenia skóry, a niekiedy także złamanie kości. Ptaków ze starymi ranami lub złamaniami kości, gdy widoczne są już ropnie wokół uszkodzeń, nie należy kupować.

Drugim ważnym momentem przy ocenie jest umiejętność rozpoznawania wieku ptaka. Wiek wszystkich ptaków poznajemy na podstawie ich wielkości, głosu, piór, stopnia twardości mostka i kości miednicy, łusek na nogach oraz na podstawie wielkości otworu steku u samic. Ponadto u kogutów i indyków wiek łatwo rozpoznać po wyglądzie ostróg.

Przy określeniu wieku kur należy zwrócić uwagę na giętkość zakończenia mostka i kości łonowych, a także na wygląd łusek na nogach i stopienie dzioba, które u kur w wieku przekraczających ponad 2 lata jest bardzo znaczne.

Wiek indyczek, które nie niosły się jeszcze można łatwo poznać, gdyż otwór steku jest zwarty w przeciwieństwie do ptaków po okresie nieśności, u których otwór steku jest rozarty i otoczony czerwoną obwódką.

Wiek indorów poznajemy podobnie jak kogutów na podstawie ostrogi oraz pędzla na piersi, który wyrasta już w piątym miesiącu życia ptaka.

Wiek kaczek rozpoznać można na podstawie podatności mostka na zginanie, podobnie jak u kur, oraz na podstawie stwardnienia tchawicy i dolnej części dzioba, które stwardnieją dopiero w drugim roku życia ptaka. Przy badaniu tchawicy naciska się ją u dołu, w miejscu wejścia jej do klatki piersiowej.

Wiek gęsi poznaje się podobnie jak wiek kaczek, a gęsi zielone odróżnia się od gęsi ścierniskowych na podstawie głosu.

Oceniając wiek drobiu należy jednocześnie ocenić umięśnienie i utuczenie ptaka. Przyjęto jako wyraz oceny umięśnienia następujące stopnie: pełne, dobre, dostateczne i nierozwinięte. Umięśnienie ptactwa wodnego i grzebiącego ocenia się na podstawie stopnia pokrycia mostka przez mięśnie piersiowe.

Ptak o umięśnieniu pełnym powinien mieć mostek grubo obłożony warstwą mięśni piersiowych, wskutek czego grzebień mostka jest nie wyczuwalny. Umięśnienie dobre charakteryzuje dający się zaledwie lekko wyczuć grzebień mostka. Umięśnienie dostateczne ma miejsce wówczas, gdy kości miednicy wystają nieco wyżej niż przy umięśnieniu dobrym. Umięśnienie nierozwinięte, typowe dla ptaków zagłodzonych, odznacza się tym, że kości mostka i kości łonowe są tylko obciągnięte skórą nie osłonięte mięśniami.

Badając stan umięśnienia należy objąć palcami mięśnie na mostku. Ponadto stopień umięśnienia określić można porównując wielkość ptaka i jego ciężar. Ptak mały a ciężki jest lepiej umięśniony od ptaka dużego a lekkiego.

Wytuczenie drobiu ocenia się dotykiem. Najpierw należy odsłonić skórę i sprawdzić jej kolor, który wskutek obfitości tłuszczu podskórnego będzie biały lub żółtawy, a następnie ująć w palce fałdy skóry z tłuszczem. Im grubsza fałda tym ptak jest lepiej utuczony. U drobiu grzebiącego tłuszcz gromadzi się w postaci wąskich pasemek u nasady skrzydeł na środku grzbietu, w pachwinach nóg i w okolicy odbytu na kuprze. U drobiu wodnego tłuszcz gromadzi się pod całą skórą z wyjątkiem ud. Przy ocenie utuczenia bierze się pod uwagę tylko ilość tłuszczu podskórnego.

Upierzenie drobiu powinno być dojrzałe, gdyż ułatwia to w znacznej mierze oczyszczanie tuszek z piór. Kupowanie ptaków z nie wyrosniętymi piórami, tzw. pałkami, utrudnia skubanie i obniża jakość otrzymanego surowca. Dojrzałość upierzenia sprawdzamy przesuując ręką po ciele ptaka w kierunku przeciwnym do kierunku, w jakim rosną pióra. Pióra nie wyrosnięte, tzw. pałki można łatwo w ten sposób wyczuć.

Wszystkie wskazówki dotyczące zdrowia, umięśnienia, utuczenia, wieku i pici ptaka mają na celu ułatwić zakup drobiu żywego. Wiadomo bowiem powszechnie, że jakość mięsa zależy od tych cech. Drób zdrowy dostarcza mięsa

trwalszego, nie ulegającego szybkiemu psuciu się po uboju. Dobre umięśnienie zapewnia podzielność, a dobre utuczenie wpływa na soczystość i smakowitość gotowej potrawy. Jedyne z nadmiernie utuczonych gęsi wytapia się przy pieczeniu nadmiar tłuszczu, który przyrządzony we właściwy sposób jest lubianym i smacznym dodatkiem do chleba. Mięso drobiu młodego jest delikatniejsze, a zatem lżej strawne; wymaga ono krótszego gotowania. Mięso ze starych ptaków jest twarde i łykowate. Mięso samców ma mniejszą wartość kulinarną niż mięso samic.

## UBÓJ, SKUBANIE I SPRAWIANIE DROBIU

Nielada kłopot sprawia wielu gospodyniom zakupiona na targu lub przywieziona ze wsi przy powrocie z letniska żywa kura, kaczka czy gęś. Nie każda nowa właścicielka żywego ptaka wie, że drób w drodze męczy się i denerwuje, zaś mięso otrzymane z ptaka ubitego natychmiast po powrocie do domu jest gorszej jakości. Drobiu transportowanemu na dłuższej odległości należy stworzyć korzystne warunki, aby ptaki mogły odpocząć i napić się wody. Odpoczynek powinien trwać kilka godzin. Sam ubój przeprowadzić trzeba w sposób jak najbardziej humanitarny, aby nie męczyć ptaka i zapewnić jak najlepsze wykrwawienie. Mechaniczne ogluszenie ptaka przez uderzenie drewnianą pałką w potyliczną część czaszki powinno poprzedzić właściwy ubój.

Drób wodny, a więc kaczki i gęsi zabija się nadcinając głowę przy pierwszym kręgu szyjowym od strony grzbietowej: po wyskubaniu piór w miejscu, w którym nadetnie się głowę przegina się ją, aby dziób dotykał szyi, ostrym nożem dokonuje się głębokiego cięcia uszkadzając stos pacierzowy. Wypływającą krew zbiera się do naczynia mieszając, by nie potworzyły się skrzepy.

Zdejmowanie piór z ptaka, to czynność wymagająca także trochę umiejętności. Przy skubaniu należy zachować pewną kolejność, a to dlatego, że w miarę stygnięcia tuszki wyjmowanie piór jest coraz trudniejsze. Skubanie zaczyna się, gdy ptak po uboju przestanie drgać, a pióra wyraźnie się nastroszą. Drób wodny, a więc kaczki i gęsi zaczyna się skubać zdejmując pióra najpierw z szyi, a następnie ze skrzydeł, grzbietu, ud, podbrzusza i piersi. U drobiu grzebiącego sku-

banie zaczynamy od skrzydeł, a następnie zdejmujemy pióra z szyi, piersi, ud i grzbietu. Skubanie w tej kolejności chroni najdelikatniejsze części tuszek przed zadarciami skóry, które pogarszają wygląd, a niekiedy przydatność tuszki do przyrządzenia określonych potraw. Skubać należy ptaka bardzo dokładnie. Jeżeli zachodzi konieczność do skubania pałek i usunięcia puchu oraz niedorozwiniętego pierza, posługujemy się tęym lub drewnianym nożem.

Wiele kobiet ułatwia sobie pracę przy skubaniu drobiu parząc go, a szczególnie kurczęta, kury i indyki (tzw. skubanie mokre). Sposób ten ułatwia skubanie, ale nie jest godny polecenia. Podczas parzenia ulega zniszczeniu pierze, które ma przecież pewną wartość. Mięso ptaka parzonego przed skubaniem nie może być przechowywane, gdyż łatwiej występują w nim procesy rozkładu wskutek uszkodzenia skóry. Najbardziej na niekorzyść takiego skubania przemawia fakt, że podczas parzenia mięso pochłania zapach piór i kału.

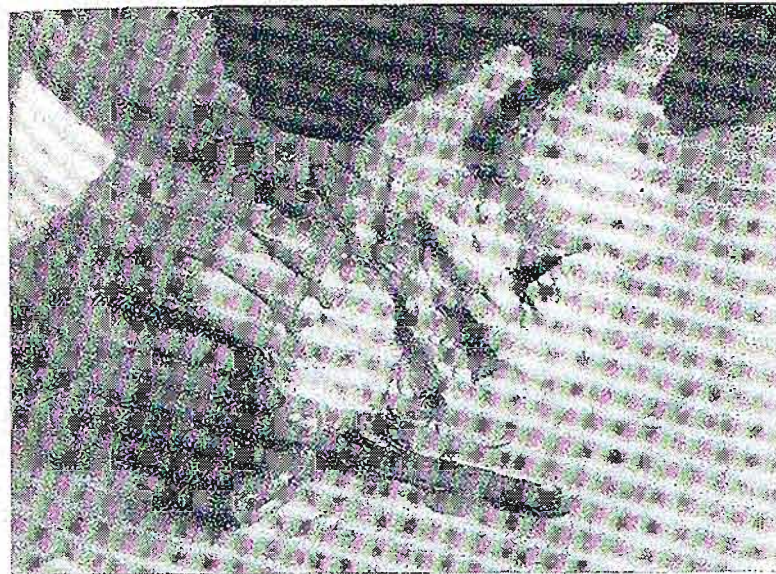
Po oskubaniu ptaka zostają na tuszce resztki puchu oraz cienkie, trudne do usunięcia włoski, które najłatwiej usunąć przez szybkie opalenie tuszki nad nie kopącym płomieniem gazowym lub lampką spirytusową. Opalać należy drób szybko, aby nie powodować wytapiania tłuszczu podskórnego. Przy opalaniu chwytamy ptaka za głowę i nogi i obracamy nad płomieniem ze wszystkich stron. Po skończeniu opalania wycieramy tuszkę otrębami lub otrzepujemy ostrożnie suchą, miękką ściereczką, aby nie rozetrzeć spalonych resztek pierza i nie pobrudzić skóry.

## SPRAWIANIE

Sprawianie drobiu polega na pozbawieniu tuszki ptaka części niejadalnych przez:

- 1) usunięcie wola u ptaków grzebiących,
- 2) odcięcie głowy i łapek,
- 3) wyjęcie wnętrzości, czyli tzw. wypatroszenie.

Wole usuwa się następująco: układamy ptaka na lewym boku, szyją do wykonującego tę czynność, nacinamy skórę w pasie barkowym od strony grzbietowej na przestrzeni 2—3 cm wzdłuż szyi. Przez uzyskany w ten sposób otwór



wyjmujemy wole na zewnątrz, wyciągamy końce przelyku od strony głowy i przewodu pokarmowego (od strony żołądka) i odcinamy. Otwór, o ile to jest konieczne, zaszywamy białą nitką.

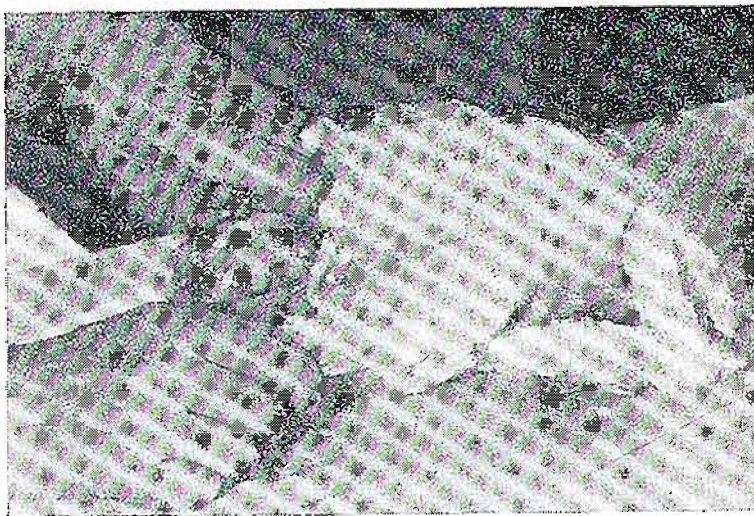
Głowę i łapki odcina się na desce przy pomocy tasaka. Głowę odcinamy między pierwszym kręgiem szczytowym a podstawą czaszki, zaś łapy w odległości 1 cm poniżej stawu skokowego. Odcięcie łap w stawie powoduje bowiem jednoczesne przecięcie ścięgien utrzymujących mięśnie udek. Udka z przeciętymi ścięgnami kurczą się w czasie obróbki termicznej i tuszka nabiera nieestetycznego wyglądu.

Drób można patroszyć bezpośrednio po oskubaniu, gdy jest on jeszcze ciepły albo już schłodzony. Patroszenie ciepłej tuszki jest praktyczniejsze ze względu na łatwość wykonania czynności. Jednak przy patroszeniu drobiu ciepłego występują duże straty tłuszczu, spowodowane jego zbyt rzadką konsystencją.

Czynności związane z patroszeniem wykonywać należy w następującej kolejności:

- 1) ułożyć tuszkę grzbietem na papierze łapkami do wykonującego czynność, przytrzymać lewą ręką;

- 2) naciąć skórę powłoki brzusznej wzdłuż osi mostka od mostka do otworu odbytowego;
- 3) okroić odbyt;
- 4) wysunąć jelito grube poza tuszkę i palcami przerwać błony podskórne;
- 5) palcami prawej ręki obluzować zawartość jamy brzusznej;
- 6) włożyć rękę do jamy piersiowej i ruchem okólnym podważyć zawartość wraz z płucami;

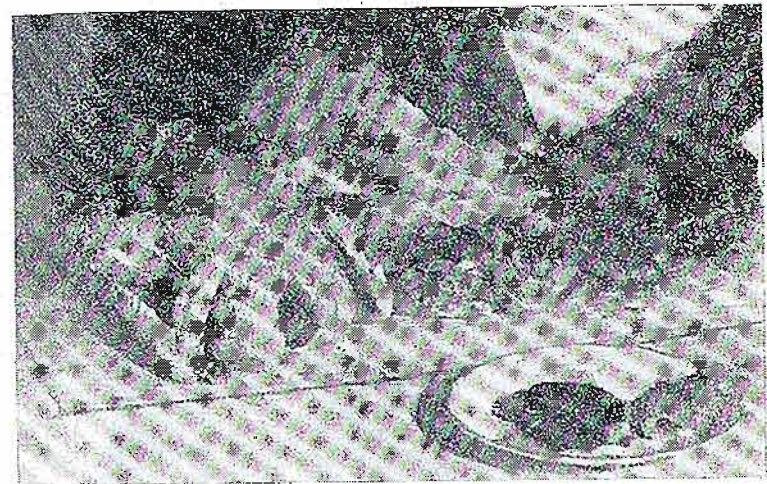


- 7) między rozwarte palce wskazujący i środkowy uchwycić zakończenie przelyku wraz z sercem i oskrzelami;
- 8) podkurzyć palce i ostrożnie wyciągnąć wnętrzności;
- 9) sprawdzić czy płuca są całkowicie wyjęte, a w razie potrzeby usunąć pozostałości;
- 10) tuszkę wewnątrz osuszyć czystą ściereką i odłożyć, aby dojrzała.

## SPRAWIANIE WNĘTRZNOŚCI

Wyjęte i ułożone na papierze wnętrzności należy sprawić w następującej kolejności:

1) odciąć woreczek żółciowy od wątroby; czynność ta musi być wykonywana bardzo ostrożnie, aby nie przerwać



błony woreczka i zawartością jej nie oblać wątroby, gdyż staje się ona wtedy gorzka i nie nadaje się do użycia;

- 2) odciąć serce;
- 3) odciąć wątrobę;
- 4) odciąć żołądek;
- 5) oddzielić tłuszcz brzuszny;
- 6) oddzielić tłuszcz jelitowy od jelit zaczynając od jelita ślepego i kończąc na dwunastnicy;
- 7) oczyścić żołądek; żołądek ptactwa grzebiącego przecina się z boku w miejscu, gdzie znajdują się mięśnie grube, aby nie przeciąć błony wyścielającej, a następnie błonę wraz z treścią wyłuskać z mięśni. Żołądek ptactwa wodnego przecinamy z najcieńszej strony, łączącej wpust żołądka z odźwiernikiem. Ściąganie błony wyścielającej z mięśni żołądka ptactwa wodnego jest znacznie trudniejsze, gdyż jest ona

zrogowaciała i silnie złączona z podłożem. Po usunięciu błony wyścielającej oczyszczony żołądek odkładamy do dalszego przerobu.

Po zakończeniu czynności oprawiania nie należy tuszek i podrobów płukać, a tylko obsuszyć i w stanie suchym przetrzymać w chłodnym miejscu do dnia zużycia. Płukanie powoduje zawilgocenie mięsa, a wilgoć sprzyja rozwojowi drobnoustrojów, pleśni, bakterii i przyspiesza proces rozkładu. Płukanie zarówno tuszek, jak i podrobów następuje przed samym użyciem.

### CZY ŁAPKI I GŁOWE WYRZUCIĆ

Łapy gęsie i indyjskie stanowią surowiec do produkcji skórrek, które po wyprawieniu przypominają poszukiwane skóry jaszczurcze, używane do wyrobu luksusowego obuwia damskiego i galanterii skórzanej. W zakładach przemysłu drobiarskiego ściąganie skórek z łapek odbywa się bezpośrednio po uboju.

W gospodarstwie domowym łapki kurze i kaczce przeznaczamy do celów konsumpcyjnych, np. na galarety. Przed użyciem należy łapy oczyścić z brudu i resztek pierza, sparyć i zdjąć wierzchnią skórę. Do celów konsumpcyjnych nie nadają się łapy ptactwa porażonego wapniakiem.

Głowy ptaków mogą być również użyte do wyrobu potraw, przedtem jednak powinny być starannie doskubane, opalone, oraz wymyte dokładnie z zewnątrz i wewnątrz. Przy oczyszczeniu głów należy pamiętać o usunięciu oczu.

### CO SIĘ DZIEJE W MIĘSIE PO UBOJU

To co w potocznej mowie nazywamy mięsem składa się z mięśni przerośniętych tkanką łączną ścięgnistą i tłuszczową; naczyń krwionośnych i kośćca.

Poszczególne mięśnie zbudowane są z włókien mięsnych, połączonych ze sobą tkanką łączną. Na przekroju poprzecznym mięsień ma wskutek tego strukturę ziarnistą. U osobników młodych włókna mięsne są drobniejsze, delikatniejsze i zawierają mniej tkanki łącznej. Mówimy, że mięso zwierząt młodych jest „drobnoziarniste”, starych zaś — „gruboziarniste“.

Oprócz różnicy wynikającej z wieku ptaków dostrzegamy duże różnice w barwie i strukturze umięśnienia poszczególnych części tuszki. Te mięśnie, które za życia ptaka wykonują cięższą pracę, np. nogi u drobiu grzebiącego, mają włókienka grubsze, czyli budowę bardziej gruboziarnistą, ścięgnię są większe i silniejsze, błony pokrywające mięśnie są grubsze niż błony mięśni słabo pracujących, np. piersi. Barwa tych mięśni jest ciemniejsza wskutek większego nagromadzenia barwnika mięśni, podobnego do barwnika krwi. Powoduje to większe nagromadzenie substancji wyciągowych i dlatego ciemniejsze i twardsze części tuszki są bardziej aromatyczne.

Aromat i kruchość drobiu, podobnie jak każdego innego mięsa, zwiększa się podczas procesów dojrzewania. Nie wszystkie tuszki drobiu mogą być przeznaczone do obróbki termicznej natychmiast po uboju i sprawieniu, gdyż w takim przypadku otrzymuje się z nich potrawę łykowatą, suchą i bez smaku. W celu skruszenia mięsa należy niektóre tuszki drobiu, zwłaszcza sztuk starszych i gorzej umięśnionych, umieścić na 3—6 dni w chłodnym miejscu najlepiej o temperaturze 0—4° C. W takich warunkach następuje proces dojrzewania mięsa przebiegający bez udziału jakichkolwiek drobnoustrojów. Dojrzewanie powoduje rozpułchnienie tkanki i skruszenie jej, gdyż miękną twarde substancje błon, ścięgien i wiązań przerastających mięso. Włókienka mięśniowe na skutek tego rozluźniają się, co ułatwia przenikanie do mięsa pary i stopionego tłuszczu podczas obróbki termicznej. Proces dojrzewania powoduje więc, że mięso po przyrządzeniu jest bardziej soczyste i miękkie, a także odznacza się lepszym smakiem i zapachem. Drób dojrzwały ma większą wartość kulinarną, jest łatwiej strawny i lepiej przyswajalny.

Dojrzewanie nie może się jednak przeciągać zbyt długo, gdyż z biegiem czasu drób bądź nadmiernie kwaśniej, bądź też rozpoczyna się proces gnilny. Właściwy proces gnilny poprzedza niejednokrotnie pleśnienie mięsa. Zmiany spowodowane przez pleśnienie przygotowują podatny grunt do właściwego gnicia. Głównymi sprawcami rozkładu gnilnego są jednak nie pleśnie, lecz bakterie gnilne. Powstają przy tym takie produkty gazowe, jak dwutlenek węgla, amoniak, siarkowodór. Niektóre produkty powstające przy wydzielaniu



niu tych gazów są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Jeszcze szkodliwsze są jady (toksyny) wydzielane przez różne bakterie biorące udział w procesach zachodzących w gnijącym mięsie. Drób w stanie rozkładu ma więc zmieniony nie tylko smak i zapach, ale może spowodować zatrucie.

Psucie się białego drobiu rozpoczyna się zazwyczaj od szybko postępującego rozkładu dolnego odcinka jelit. W jelitach wszystkich zwierząt bytują bowiem ogromne ilości bakterii, które przez ścianki przewodu pokarmowego mogą przenikać do tkanek tuszki drobiu. Z nieusuniętych w porę wnętrzości przenikają też wytwarzane przez drobnoustroje gazy (amoniak, siarkowodór). Gazy te łączą się z krwią w mięśniach i tłuszczu powodując szarozielonkawe zabarwienie i nieprzyjemny zapach mięsa. Jeżeli amoniak i siarkowodór nie mają ujścia na zewnątrz, mięso nabiera zapachu kału, który nie traci w czasie obróbki termicznej. Znacznie szybciej i w większym stopniu tracą swoje własności smakowe wszystkie podroby (serce, wątroba, żołądek).

## DRÓB MROŻONY DOSTĘPNY W CIĄGU CAŁEGO ROKU

Rozwijający się coraz bardziej przemysł chłodniczy zapewnia konsumentom otrzymywanie różnych artykułów nie tylko w okresie ich największej podaży, lecz w ciągu całego roku. Jak postępować z tuszkami mrożonego drobiu, ażeby zachowały najwyższą wartość smakową i odżywczą? Aby właściwie przeprowadzić proces rozmrażania drobiu, postarajmy się zrozumieć na czym polega zamrażanie.

W czasie zamrażania tworzą się pierwsze kryształki lodu między włókienkami. Szybki przebieg procesu zamrażania powoduje tworzenie się małych kryształków, które nie uszkadzają tkanek mięsnych.

Przy rozmrażaniu kryształki lodu topią się i powstają płynne soki, które wchłaniane są z powrotem przez tkankę mięsną. W przypadku, gdy proces rozmrażania następuje zbyt szybko, rozmrażane tkanki nie są w stanie wchłonąć dużej ilości szybko powstających soków i wówczas daje się zauważyć wyciek soków na zewnątrz tuszek, szczególnie w miejscach nacięć i urazów.

Należy pamiętać, że mięso zbyt szybko rozmrażane traci wiele cennych właściwości mięsa świeżego; odznacza się ono konsystencją wodnistą i gąbczastą strukturą, a nadto szybko ulega rozkładowi.

Właściwie zamrożony i przechowany drób, a następnie w umiejętny sposób rozmrożony nie traci nic ze swoich wartości odżywczych i smakowych. Drób mrożony może mieć zastosowanie do przyrządzania wszystkich potraw, tak samo jak drób świeży.

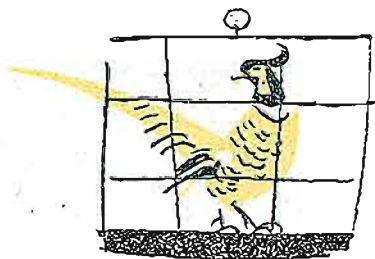
## PRYZYRZĄDZAMY POTRAWY Z DROBIU

Aby otrzymać potrawę o właściwym smaku, wygładzie i konsystencji nie wystarczy postępować ściśle wg podanego sposobu przygotowywania drobiu do obróbki, ale trzeba także umieć określić rodzaj potrawy, jaką z zakupionego drobiu można przyrządzić.

Ukazujące się już w maju kurczęta są doskonałe jako smażone — panierowane. Przyrządzane w ten sposób kurczęta starsze są niesmaczne i twarde. Aby z kurcząt starszych otrzymać dobre kurczęta panierowane trzeba je wcześniej ugotować. Takich przykładów można znaleźć więcej i dlatego podana niżej tabela w wielu przypadkach ułatwi i pomoże gospodyni właściwie wykorzystać zakupiony drób.

O b r ó b k a	Kurczęta	Kury (sztuki stare)	Indyki	Gęsi	Kaczki
<b>Gotowanie:</b>					
w rosole		×			
w potrawce	×	×	×	×	×
masa mielona		×	×		
w galarecie		×			
galantyny		×	×		
w majonezie	×	×	×		
<b>Duszenie:</b>					
w całości (sztuki stare)	×	×	×	×	×
w kawałkach	×	×	×	×	×

O b r ó b k a	Kurczęta	Kury (sztuki stare)	Indyki	Gęsi	Kaczki
<b>Smażenie:</b> w połówkach panierowane albo sauté (czyt. sote); tylko mięso piersi wątróbki panierowane lub sauté (czyt. sote) masa mielona	×	×	×		
<b>Pieczenie:</b> naturalne i sztuk nadziewanych (sztuki młode dobrze umięśnione i utuczone) pasztet i masa mielona	×	×	×	×	×



# Drob gotowany



## POTRAWY Z DROBIU GOTOWANEGO

Do gotowania przeznaczamy drób stary, o dużej zawartości tkanki łącznej. Wyjątek stanowią kurczęta, szczególnie starsze, które nieraz gotujemy chcąc otrzymać z nich potrawkę lub usmażone kurczęta panierowane. Procesowi gotowania poddaje się także galantyny oraz niektóre wyroby z mielonej masy drobiowej, np. pulpety z knelu, kluski, tiflele.

Tuszki drobiu do przyrządzania takich potraw, jak potrawki, galarety czy drób w rosole, gotuje się zawsze w całości. Uzyskuje się dzięki temu mięso bardziej soczyste, gdyż pozostaje w nim większa ilość soków. Drugim ważnym momentem jest łatwiejsze porcjowanie tuszek ugotowanych, niż surowych, a nadto porcje wydzielone z ugotowanych tuszek mają estetyczny, równy, nie poskręcany kształt. Tuszki drobiu przeznaczone do gotowania w całości nie pozbawia się skrzydełek podczas obróbki wstępnej. Skrzydełka wykrecą się w stawie barkowym i zakłada na grzbiet. Aby ugotowana tuszka miała ładny, „okrągły“ kształt i zajmowała mniej miejsca w naczyniu, w którym się ją gotuje, zakładamy jej nóżki w tzw. „kieszonkę“. W tym celu należy



w dolnej części brzucha przeciąć skórę z obu stron, po czym w przecięcie włożyć nóżki obcięte poniżej stawu kolanowego.

Potrawy z takich podrobów, jak żołądki i serca oraz z dróbek, tj. skrzydełek, szyjek, łapek wyłącznie się gotuje. Do najczęściej przyrządzanych potraw z podrobów i dróbek należą: potrawka z podrobów, ragout (czyt. ragu), podróbki po nelsonsku. Na podróbki po nelsonsku powinno się przeznaczać tylko żołądki, serca, ewentualnie drugi człon skrzy-

dełka. Nie jest wskazane dodawać szyjki, które w takiej potrawie przysparzają jedzącym je wiele kłopotu.

Mięso gotowane z drobiu jest mało aromatyczne. Dla podniesienia smaku mięsa gotujemy drób zawsze z dodatkiem tzw. włoszozyny, czyli warzyw mieszanych. Włoszozyna z rosółu, jeżeli nie jest podana łącznie z mięsem, powinna być użyta do wyrobu różnych sałatek. Włoszozyna dodawana do gotowanego drobiu nie może zawierać kapusty, która obniża specyficzny i przyjemny, ale słaby smak rosółu. Aby ugotować 1 kg drobiu potrzeba: 40 g selera, 15 g cebuli i 15 g marchwi, 30 g pietruszki.

Przez gotowanie rozumie się ogrzewanie produktów w wodzie lub w parze. Produkt gotowany w wodzie osiąga temperaturę wrzenia wody, tj. około 100° C. W czasie gotowania następuje zmiękczenie tkanek produktu wskutek działania wysokiej temperatury wody. Następuje częściowe rozpuszczenie niektórych składników mineralnych, białek i cukrów. Białka w wierzchniej warstwie tkanek mięsa ścinają się szybko pod wpływem ciepła wody. Dalsze gotowanie ścina bardzo powoli białko wewnątrz mięsa. Pod wpływem wysokiej temperatury niektóre białka ścinają się, kurczą i tracą zdolność pęcznienia, inne (zwłaszcza z przeciętych wierzchnich tkanek warstw mięsa) przechodzą do wywaru wraz z substancjami wyciągowymi. Inaczej nieco zachowuje się białko tkanki łącznej, które przy podwyższonej temperaturze chłonie wodę, pęcznieje i rozkleja się. Na skutek tych zmian nierozpuszczalne białko tkanki łącznej przechodzi w rozpuszczalną żelatynę. Powstająca żelatyna częściowo przechodzi do wywaru, który po oziębieniu galaretuje. Zjawisko to jest wykorzystywane przy przyrządzaniu różnego rodzaju galaret.

Tłuszcz w czasie gotowania przechodzi do wody i zbiera się na powierzchni w postaci oczek. Przy zbyt gwałtownym gotowaniu powstaje wywar mętny i niesmaczny.

Proces gotowania możemy zastosować zarówno do drobiu grzebiącego, jak i wodnego. Istnieją na terenie Polski okolice, gdzie właśnie kaczki i gęsi jada się najczęściej gotowane w rosole i potrawa ta stanowi regionalny przysmak (poznańskie i pomorskie).

Drób podawany jako mięso z rosółu, w rosole czy w potrawce powinien być starannie, ładnie pokrojony. Przy

porcjowaniu kurcząt dzielimy je wzdłuż kości kręgosłupa i mostka na dwie symetryczne części. Połówki kurcząt starszych i większych dzielimy w zależności od potrzeby dodatkowo na część przednią i tylną.

Więcej kłopotu przysparza podział ugotowanej kury, gdy chcemy otrzymać porcje równe i niepostrzeżone. Kurę układamy grzbietem do dołu na desce. Odcinamy skrzydełka wraz z przylegającymi kawałkami mięsa. Następnie odcinamy udka dzieląc każde na 2 lub 3 części. Zdejmujemy białe płyty mięsa z piersi krawędź je w skośne cienkie plastry. Pokrajane mięso układamy w tej samej kolejności, jak było krojone w całości. Grzbiet wraz z kuperkiem odcinamy od części piersiowej i przecinamy na dwie, trzy lub cztery części. Do chwili podania przetrzymujemy mięso w gorącym rosole. Przed podaniem układamy na półmisku w następującej kolejności: na dnie półmiska układamy w całość podzielony grzbiet, na nim kość piersiową. Po obu stronach kości piersiowej układamy plastry mięsa z piersi. Po obu stronach plastrów układamy symetrycznie udka i skrzydełka. Podajemy mięso przybrane zieleniną, jarzynami z rosółu lub oblane sosem potrawkowym, pieczarkowym itp.

Indyka gotowanego dzielimy w sposób analogiczny jak kurę.

Ugotowaną tuszkę gęsi rozcinamy wzdłuż grzbietu mostka i kręgosłupa na dwie symetryczne połowy. Z każdej półtuszkii oddzielamy część przednią, którą zaczynając od stawu barkowego krawędź w skośne płyty na 4 lub 5 kawałków. Odjętą nóżkę z częścią tylną dzielimy na tyleż części, przebijając ostrym nożem. Porcjujemy tak, aby w każdej wydzielonej części był kawałek mięsa z piersi i nóżki.

Podobnie porcuje się kaczki z tą tylko różnicą, że mięso z piersi, które pokrywa ją cieńszym płatem i nie da się pokrajać w plastry, tnie się poprzecznie na 2 lub 3 kawałki.

Podzielony drób do chwili wydania przetrzymujemy w gorącym rosole w miejscu ciepłym, lecz już nie gotujemy.

Drób podawany w sosie potrawkowym powinien być gotowany tylko w takiej ilości wody, która zostanie zużyta do przyrządzenia sosu potrawkowego. Sos potrawkowy przyrządza się następująco: masło rozciera się z mąką, masę zalewa się częścią wrzącego rosółu, a następnie dodaje po-

została część rosółu i zagotowuje. Sos ten przed podaniem zaciąga się żółtkami, miesza dokładnie i polewa wyporcjowane już mięso. Ze względu na możliwość ścięcia się żółtek sos potrawkowy należy przechowywać nie bezpośrednio na płycie, lecz w gorącej kąpeli wodnej.

Inaczej przyrządza się gęsi i kaczki podawane po polsku. Ze względu na dużą ilość tłuszczu podskórnego sos potrawkowy przygotowujemy z dodatkiem grzybów suszonych, używając do niego tylko część wywaru, w którym gotowały się tuszki.

Podając potrawę z drobiu gotowanego nie zapominajmy o tym, aby je udekorować. Jest to tym bardziej konieczne, że same potrawy nie są zbyt dekoracyjne. Zielone liście sałaty, pietruszki czy koperku, plastry lub cząstki pomidora albo cytryny, dekoracyjnie ułożone purée (czyt. piure) z ziemniaków lub na sypko ugotowany ryż — to estetyczne uzupełnienie potraw z drobiu gotowanego.

## PRZEPISY NA POTRAWY Z DROBIU GOTOWANEGO

### KURCZĘTA W POTRAWCE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg włoszczyzny, 3 dkg masła, 3 dkg mąki, 1 żółtko, zielona pietruszka lub koper

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta opalić, założyć nóżki „w kieszonkę“, skrzydełka wykręcić na grzbiet. Ugotować w małej ilości wody razem z włoszczyzną. Miękkie kurczęta wyjąć, ostudzić, przekrawając każde wzdłuż kręgosłupa na dwie części, następnie w poprzek każdą połowę. Przygotować sos potrawkowy: zrobić białą zasmażkę z mąki i masła, rozprrowadzić odcedzonym rosółem, zagotować. Doprawić do smaku solą, cukrem, sokiem z cytryny lub octem. Do gotowanego sosu dodać żółtko, dobrze wymieszać lecz nie gotować. Przy podawaniu oblać częścią sosu podgrzane kurczęta, resztę podać w sosjerce. Podawać potrawkę z ryżem ugotowanym na sypko lub kaszą krakowską oraz sałatą zieloną.

## POTRAWKA Z KURCZĄT W SOSIE PIECZARKOWYM

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg włośczonej, sól, 10 dkg pieczarek, 5 dkg cebuli, 4 dkg masła, 3 dkg mąki, 10 dkg śmietany, 1 żółtko, 2 szklanki rosółu

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta ugotować w małej ilości osolonej wody razem z włośczonej. Miękkie wyjąć, przestudzić, pokroić na ćwiartki. Przygotować sos. Pieczarki oczyścić, umyć, osączyć. Pokrajać w paski, podsmażyć na masle wraz z drobno pokrojoną cebulą, podlać rosółem, poddusić. Podprawić sos śmietaną z mąką, zagotować.

Przed wydaniem do stołu dodać żółtko, podgrzać lecz nie dopuścić do wrzenia. Częścią sosu oblać pokrojone podgrzane w rosół kurczęta, resztę podać w sosjerce. Potrawkę podawać z sypką kaszą perłową lub ryżem czy ziemniakami, purée.

## KURCZĘTA GOTOWANE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg włośczonej, sól, zielona pietruszka lub koper

Sposób wykonania. Kurczęta 6—10 tygodniowe oczyszczone opalić, założyć nóżki „w kieszonkę“, skrzydełka wykreć na grzbiet. Ugotować razem z włośczonej w wodzie osolonej do smaku. Do gotowania kurcząt, wody nalać tylko tyle by je okryła. Gotować powoli pod przykryciem. Tak ugotowane kurczęta można podać w rosółu lub zużyć do potrawy.

## KURA GOTOWANA

Potrzebne produkty: 1 kura, 20 dkg włośczonej, sól

Sposób wykonania. Kurę oczyścić, umyć, uformować „w kieszonkę“. Włożyć do gotowania. Dodać do rosółu obraną włośczonej wtedy aż kura będzie wpółmiękką,

dogotować. Wyjąć kurę, przestudzić. Pokroić kurę na porcje ułożyć w małym płaskim garnku, podlać rosółem, podgrzać. Rosół podać z jednym najczęściej stosowanych dodatków, jak makaron, tarte ciasto, lane ciasto itp. Gorącą pokrojoną kurę ułożyć na półmisku, przybrać warzywami z rosółu. Podać z ziemniakami purée, warzywami z wody, marchewką lub surówką z pomidorów, sałatą czy mizerią.

## KURA W POTRAWCE

Potrzebne produkty: 1 kura, 20 dkg włośczonej, sól, 3 dkg mąki, 3 dkg masła, 1 żółtko, zielona pietruszka lub koper

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę ugotować razem z włośczonej w małej ilości wody (około 1 litra). Miękką kurę wyjąć z rosółu, przestudzić, podzielić na porcje. Przygotować sos potrawkowy: mąkę rozetrzeć z masłem, rozprowadzić rosółem (około 1/2 litra) zagotować. Gorący sos zaciągnąć żółtkiem. Włożyć do sosu pokrojoną kurę, podgrzać. Ułożyć kawałki mięsa na półmisku oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce. Podawać posypaną drobno siekaną zieloną pietruszką lub koprem z ryżem lub kaszą perłową i sałatą lub surówką.

## POTRAWKA Z KURY W SOSIE PIECZARKOWYM

Potrzebne produkty: 1 kura, 20 dkg włośczonej, 10 dkg pieczarek, 5 dkg cebuli, 4 dkg masła, 3 dkg mąki, 10 dkg śmietany, 1 żółtko, 2 szklanki rosółu, sól, zielenina

Sposób wykonania. Ugotować kurę w małej ilości wody razem z włośczonej. Miękką kurę wyjąć, pokroić w paski, podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą, podlać rosółem, poddusić, sos podprawić śmietaną z mąką, zagotować. Przed podaniem zaciągnąć sos żółtkiem, mocno podgrzać lecz nie gotować. Częścią sosu oblać podgrzane w rosółu kawałki kury, resztę podać w sosjerce. Potrawkę podawać z ryżem sypkim, kaszą perłową sypką lub ziemniakami purée.

## POTRAWKA Z INDYKA

Potrzebne produkty: szyja, skrzydła i udka indycze, 20 dkg włoszczyzny, 4 dkg masła, 3 dkg mąki, 1 żółtko, 2 szklanki rosółu, sól, zielenina

Sposób wykonania. Szyję, skrzydła i udka indycze ugotować wraz z włoszczyzną w osolonej wodzie (około 1 litra). Miękkie mięso i włoszczyznę wyjąć z wywaru. Masło rozetrzeć z mąką, rozprowadzić rosółem, zagotować. Sos zaciągnąć żółtkiem. Obrąć mięso od kości, włożyć do sosu, podgrzać. Podawać posypane drobno siekaną zieloną pietruszką lub koprem.

## GEŚ PO POLSKU

Potrzebne produkty: pół gęsi, 20 dkg włoszczyzny, sól. Na sos: 2 dkg suszonych grzybów, 5 dkg cebuli, 3 dkg mąki, 10 dkg śmietany, sól, pieprz

Sposób wykonania. Pół gęsi ugotować do miękkości w wodzie z warzywami. Oddzielnie ugotować uprzednio wymyte i namoczone grzyby. Wywar z grzybów odcedzić, grzyby pokrajać w cienkie paski. Wywar z grzybów uzupełnić rosółem z gęsi do około 0,5 litra. Podprawić sos śmietaną z mąką, zagotować, dodać pokrajane grzyby, przyprawić do smaku solą z pieprzem. Gęś pokrajać na kawałki. Podawać polaną sosem grzybowym z ugotowaną na sypko kaszą perłową lub ryżem. Pozostały od gotowania gęsi rosół użyć do innej zupy, np. do grochówki.

## ZOŁĄDKI GĘSIE PO NELSONSKU

Potrzebne produkty: 0,7 kg żołądków gęsich, 20 dkg włoszczyzny, 2 dkg grzybów suszonych, 10 dkg śmietany, 3 dkg mąki, sól, pieprz, 1 kg ziemniaków

Sposób wykonania. Żołądki gęsie mrożone lub świeże oczyścić, kilkakrotnie dokładnie wymyć. Zalać wodą, gotować. Gdy są wpółmiękkie dodać włoszczyznę, sól, dogotować. Suszone grzyby uprzednio wymyte i namoczone

ugotować w małej ilości wody (około 1 szklanki), odcedzić, posiekać lub pokrajać w paski. Do wywaru z grzybów dodać rosółu około 1 szklanki. Podprawić sos śmietaną z mąką, dodać grzyby, zagotować. Żołądki pokrajać w plastry. Ziemniaki obrać, umyć, pokrajać w cząstki jak pomarańczę, ugotować w osolonej wodzie, ułożyć w nelsonce (płaskim rondlu) ziemniaki i pokrajane żołądki zalać sosem, chwilę razem dusić. Przyprawić do smaku pieprzem i podawać bardzo gorące.

## DROBKA Z GĘSI W POTRAWCE

Potrzebne produkty: skrzydła, szyja, żołądek i serce, 20 dkg włoszczyzny, 10 dkg śmietany, 3 dkg mąki, sól, zielony koperek, sok z cytryny do smaku

Sposób wykonania. Dokładnie oczyszczone dróbka z gęsi ugotować w małej ilości wody razem z włoszczyzną. Miękkie dróbka wyjąć, odcedzić wywar, który podprawić śmietaną z mąką, zagotować. Polać podróbka sosem, posypać drobno usiekanym zielonym koprem. Sos można do smaku zakwasić sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Podawać z kaszą sypką, z ryżem lub ziemniakami purée.

## POTRAWKA Z KACZKI

Potrzebne produkty: 1 kaczka, 20 dkg włoszczyzny, 4 dkg masła, 3 dkg mąki, 10 dkg śmietany, 10 dkg pieczarek, sól, pieprz

Sposób wykonania. Oczyszczone kaczkę ugotować razem z włoszczyzną w niewielkiej ilości wody. Miękką kaczkę wyjąć, pokrajać na porcje.

Przygotować sos: rosół przecedzić, mąkę rozetrzeć z masłem, rozprowadzić rosółem, dodać śmietaną, zagotować. Cebulę podsmażyć w tłuszczu z pieczarkami, dodać do sosu, krótko razem poddusić. Przy podawaniu polewać kawałki kaczki sosem, resztę podać w sosjerce. Podawać z kaszą sypką lub ryżem.

## DRÓB W GALARECIE, W MAJONEZIE I GALANTYNY

Potrawy z drobiu zastudzone w galarecie, w majonezie lub galantyny podajemy na zimno jako zakąskę. Przygotowujemy je z okazji różnych uroczystości rodzinnych, nie na codzień, bo wymagają znacznego wkładu pracy i są dość drogie, a jednocześnie jako zakąski nie stanowią podstawowego posiłku. Najczęściej w galarecie przygotowujemy kurę. Do tego celu kurę gotujemy w całości w rosole z dodatkiem warzyw tak, by była miękka, lecz nie rozgotowała się. Ugotowaną kurę pozostawiamy w całości do wystudzenia w rosole. Po całkowitym wystudzeniu zdejmujemy z rosółu tłuszcz, wyjmujemy kurę i ostrożnie obieramy ją ze skóry.

Następnie ścinamy płaty białego mięsa piersi, odkładamy nie mieszając kolejności kawałków. Odcinamy udka, z których każde dzielimy na dwie lub trzy części. Kości miednicy i kręgosłup przecinamy na trzy lub cztery kawałki, układamy na półmisku, a następnie dokładamy poszczególne płaty mięsa, nadając całości kształt kury. Można też wyporcjowaną w omówiony sposób kurę ułożyć porcjami pośrodku lub z boku półmiska w ten sposób, aby w każdej porcji był kawałek białego mięsa z piersi i kawałek udka.

Ułożoną na półmisku kurę zalewamy galaretą krzepnącą. Do dekoracji używamy owoców świeżych, jak cytryny, pomarańcze, winogrona, lub owoców osączonych z kompotu lub słodkich marynat. Analogicznie postępuje się przy przygotowaniu indyka. Przygotowany w ten sposób drób nadaje się na kilkuosobowe przyjęcie.

Młodym niedoświadczonym gospodyniom trzeba jeszcze przypomnieć sposób przygotowywania galarety. Właściwą konsystencję otrzymujemy dodając do 1 litra rosółu 3 dkg żelatyny. Liстки żelatyny umyte i namoczone w zimnej wodzie po napełnieniu rozpuszczamy w gorącym rosole. O jakości galarety decyduje nie tylko jej konsystencja, ale także smak i klarowność.

Aby otrzymać klarowną galaretę dodajemy do gorącego rosółu z rozpuszczoną żelatyną 2 białka surowe, łyżeczkę octu, wolno mieszając zagotowujemy. Białko jaja ścina się w kłaczkę i zbiera wszystkie stałe cząsteczki zawieszono-

w rosole. Gdy galareta się sklaruje, cedzimy ją powoli przez zwilżony płatek gęstego płótna i odstawiamy do chłodnego pomieszczenia.

Odrębną formą drobiu w galarecie są porcjowe galaretki. Różnica polega głównie na innym pokrajaniu mięsa, które rozdrabnia się w małe kawałki (kostkę lub słupki).

Galaretę z drobiu zastudza się przeważnie w foremkach jednoporcjowych. Na dno foremek nalewa się płynną galaretę; gdy zacznie tężeć, układa się ozdobnie pokrajane warzywa, np. marchew, cząstki pomidora oraz cząstki jaja twardego. Na ułożone dekoracyjnie dodatki układamy drobno pokrajane mięso, groszek zielony, po czym całość zalewamy tężejącym płynem, ostrożnie, aby nie spowodować spływania kawałków mięsa. Foremki z galaretą zastudzamy w chłodni. W miarę potrzeby wyjmujemy galaretkę z foremek na półmiski wyłożone zielonymi liśćmi sałaty, pietruszki czy pora.

Starannie dobrane i ułożone dodatki, zastudzone w galarecie, stwarzają obraz przyjemny dla oka, nie należy więc wyłożonych na półmiski porcjowych galaretek dodatkowo dekorować.

Do przyrządzenia galaret z drobiu można zużyć mięso z dróbek oraz okrawki, które pozostały od porcjowania gotowanych tuszek.

Odmienną postacią zakąsek z drobiu gotowanego jest drób w majonezie. W majonezie podaje się tylko drób grzebiący, tj. kurczęta, kury, indyki. Mięso ugotowane jak do galarety przeznaczone do obłożenia majonezem musi być obrane z kości. Najczęściej stosowane są tylko części białego mięsa z piersi. Można jednak do tego celu użyć również mięso z udek, chociaż trudniej pokrajać je w foremne i równe kawałki.

Z ugotowanych i ostudzonych w rosole tuszek zdejmujemy skórę, następnie uważnie oddzielamy część tylną od przedniej. Z części przedniej zdejmujemy białe płaty mięsa piersi, wyrównując nożem końce. Każdy płat przecinamy na dwa lub trzy kawałki. Z udek ostrożnie wyjmujemy kości i przecinamy na kawałki podobne kształtem do wykrojonych kawałków piersi. Każdy kawałek mięsa układamy na łyżeczce i oblewamy majonezem z dodatkiem żelatyny, która sprawia, że sos nie spływa z kawałków.

Nożem wyrównujemy brzegi i układamy mięso pośrodku lub z jednego boku półmiska. Wskazane jest, aby na każdym kawałku wykonać jakąś dyskretną dekorację lub poprzestać tylko na dekoracji półmiska.

Pozostające z gotowanej kury kawałki mogą być wykorzystane na tzw. majoneziki z drobiu. Drobne skrawki mięsa łączy się w odpowiedniej proporcji z sałatką z białych warzyw i ziemniaków, formuje w kule i oblewa majonezem.

Do dekoracji mięs w majonezie używa się jaj gotowanych na twardo, plasterów cytryny, słodkich marynat owocowych, pomidorów, liści sałaty, pora, pietruszki. Ułożone porcje niekiedy oblewa się cienką warstwą galarety, aby majonez nie obsychał, nie tracił koloru i apetycznie wyglądał.

Trudnymi w wykonaniu, ale efektownymi w wyglądzie i smaku zakąskami z drobiu są galantyny.

Na galantyny przeznaczają się tuszki młode, dobrze umięśnione, ale niezbyt tłuste. Najczęściej przyrządza się galantynę z indyka lub kury, rzadziej z pantarki czy innego drobiu.

Galantyna jest to masa mielona z mięsa drobiu z dodatkami oraz ozdobnymi wkładkami, zawinięta w skórę, ugotowana lub upieczona. Sposób przygotowania galantyny jest jednakowy dla wszystkich wymienionych rodzajów drobiu. Tuskę poddajemy rozbirowi z usunięciem kości, według niżej podanych wskazań.

Ptańkę układamy na desce, równoległe do wykonującego czynność, grzbietem do góry, i ostrym nożem prowadzimy cięcie wzdłuż kręgosłupa od nasady szyi do gruczołu nadogonowego.

Końcem ostrego noża oddzielamy skórę wraz z mięśniami, zaczynając od kości barkowej i obojczyków.

Odcinamy skrzydełka w stawie barkowym i oddzielamy mięso od kości.

Odcinamy uda w stawie biodrowym, po czym, ujmując lewą ręką za główkę kości udowej, oczyszczamy ją z mięśni. Podobnie postępujemy z kośćmi podudzia, nacinając poprzednio skórę dokoła kości w miejscu, gdzie skóra przechodzi w łuskę.

Odcinamy palcami mięśnie piersi od mostka i odcinamy ścięgna, łączące skórę z mostkiem.

Przy rozbirowie drobiu niepatroszonego odcinamy skórę wraz z mięśniami dokoła odbytu i kupra. Otrzymany płat mięsa łącznie ze skórą rozkładamy na desce zwilżonej wodą, następnie ostrym nożem oddzielamy mięso od skóry. Zdjęte mięso mielemy w maszynce wraz z namoczoną w mleku bułką. Inne dodatki, zgodnie z przepisem wchodzące w skład galantyny, muszą być przygotowane uprzednio. Ponieważ mięso drobiu używanego na galantyny jest mięsem raczej chudym, dodajemy do masy świeżą, nie soloną słoninę lub układamy cienki plaster słoniny na rozłożonej skórze z tuszki. Plasterki słoniny jako składnik masy należy pokrajać w kostkę i zagotować (zblanszować) w niewielkiej ilości wody. Często, szczególnie przy użyciu na galantynę tuszek słabo umięśnionych, stosuje się dodatek innego mięsa, np. cielęciny lub schabu, które przed użyciem należy udusić do miękkości. Podobnie postępuje się przy użyciu wątróbki z drobiu lub cielęcej.

Dodatkami dekoracyjnymi do galantyn mogą być: parówki zawijane w słoninę, wątróbka lub ozór wędzony i ugotowany, krajane w kostkę lub w pasy, omloty w kolorze naturalnym lub barwione szpinakiem czy przecierem pomidorowym, jaja gotowane na twardo, szynka wędzona, trufle itp.

W przeciwieństwie do całych tuszek, które do gotowania zalewa się zimną wodą, galantyny wkładamy do wrzątku. Przez zanurzenie we wrzącej wodzie uzyskujemy szybkie ścięcie wierzchniej warstwy białek, które uniemożliwiają wyciek soków z głębszych części galantyny. Uzyskujemy przez to wyrób o większej soczystości i bogatszy w rozpuszczalne składniki mineralne. Dla uzyskania właściwego smaku gotowanego mięsa, jak również rosołu, dodajemy do wywaru warzywa aromatyczne, jak pietruszkę, seler, cebulę, niekiedy marchew.

Ugotowaną galantynę studzimy w wywarze, w którym się gotowała, następnie wyjmujemy, układamy na desce, nakrywamy drugą deską i obciążamy, aby nadać wyrobowi lekko spłaszczony kształt. Prasowanie galantyn powinno się odbywać w chłodni, nie w lodówce, o temperaturze  $+4^{\circ}$  do  $+8^{\circ}$  C tak, aby masa wewnątrz doskonale zastygła. Po zdjęciu serwety porcjujemy galantyny w plastry grubości około 1 cm i układamy na podłużnych półmiskach. Aby



galantyna nie obsychała, polewamy plastry cienką warstwą tężejącej galarety. Dekorujemy tylko półmiski, nie układając dekoracji na mięsie, gdyż sam sposób ułożenia dodatków dekoracyjnych przy przyrządzaniu galantyny daje duży efekt. Do dekoracji półmisków z galantynami używać można selerów w formie koszyczków wypełnionych zielonym groszkiem, liści porów, pomidorów krajanych w plastry lub cząstki, owoców świeżych, z kompotu czy ze słodkich marynat.

Cenną ze względów smakowych zakąską z drobiu są gęsie szyjki nadziewane.

Aby przygotować tę zakąskę, zdejmujemy skórę z szyi, zaszywamy jeden otwór, przez drugi nakładamy przygotowane uprzednio nadzienie. Skórę wypełniamy nadzieniem w  $\frac{3}{4}$  objętości, gdyż w czasie przerobu termicznego skóra kurczy się, nadzienie zaś zwiększa swą objętość. Po napełnieniu nadzieniem drugi koniec szyjki zaszywamy lub zapinamy drewnianą szpilką. Gęsie szyjki nadziewane mogą być gotowane lub pieczone.

Gotowanie gęsiich szyjek nadziewanych przeprowadzać należy bardzo uważnie, aby uniknąć popękania skór-ostonek. W tym celu szyjki nadziane i zeszyte wkładamy do gorącej wody (ok.  $60^{\circ}\text{C}$ ) i podgrzewamy do wrzenia. Gdy woda zacznie wrzeć, odstawiamy naczynie na mniej rozgrzany brzeg płyty i pozostawiamy przez około 1 godz. 30 min., utrzymując temperaturę około  $90^{\circ}\text{C}$ . Czas gotowania uzależniony jest od rodzaju użytej nadzianki.

Gęsie szyjki nadziewane podajemy pokrajane w kawałki podobnie jak wędlinę.

#### KURA W GALARECIE

Potrzebne produkty: 1 kura (około 1 kg wagi), 20 dkg włośczyzny, sól, 0,5 l rosołu, 15 g żelatyny

Sposób wykonania. Nietłustą oczyszczoną kurę ugotować wraz z włośczyzną w osolonej wodzie, wyjąć wystudzić. Zdjąć ostrożnie skórę, oddzielić mięso od kości. Białe mięso z piersi pokroić ostrym nożem na plastry ułożyć porcje tak, by w każdej był kawałek mięsa ciemnego

i białego. Porcje ułożyć na półmisku nakrywając mięso ciemne płatem mięsa białego. Udekorować mięso listkami zielonej pietruszki, pora lub koszyczkami z selerów z groszkiem, pomidorem, jajem twardym itp. Przygotować galaretę. Umytą, namoczoną żelatynę rozpuścić w rosolu, sklarować. Tężejącą galaretą oblać ułożone porcje mięsa, zastudzić. Podawać z sosem cumberland, tatarskim, majonezowym lub nawet chrzanowym ze śmietaną.

#### GALARETKI PORCJOWE Z KURY

Potrzebne produkty: 1 kura (około 1 kg wagi), 20 dkg włośczyzny, 15 dkg groszku zielonego świeżego lub z konserw, 1 jajo, 1,5 szklanki rosołu, 1 dkg żelatyny, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Kurę ugotować jak w przepisie „Kura w galarecie“. Mięso pokroić w kostkę lub paski. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki, pokrajać w cząstki. Żelatynę umyć, namoczyć, rozpuścić w gorącym rosolu, sklarować, precedzić. Do porcjowych foremek nalać na dno po łyżce galarety. Gdy zacznie galareta tężeć, ułożyć na dnie listek zielonej pietruszki, ozdobnie wycięty krążek marchwi, selera, zastudzić. Do tak przygotowanych foremek rozłożyć równo mięso, groszek zielony obgotowany i ostudzony, cząstki jaja. Zalać tężejącą galaretą, zastudzić. Przed podaniem dno foremki przetrzeć zmoczoną w gorącej wodzie ściereczką. Galaretki wyjąć z foremek, ułożyć na półmisku, przybrać listkami zielonej sałaty, plasterkami cytryny.

#### GALANTYNA Z KURY

Potrzebne produkty: 1 kura, 5 dkg czerstwej bułki, 10 dkg mleka, 3 dkg masła, 1 jajo, 10 dkg wątroby z kury lub cielęcej, 1 dkg zielonego kopru, sól, 10 dkg pietruszki, 10 dkg selera, 2 szklanki rosołu, 15 g żelatyny

Sposób wykonania. Z nietłustej kury wyjąć kości w sposób podany na str. 30. Oddzielić ostrożnie mięso od skóry, pozostawiając tylko białe płyty mięśni piersio-

wych. Bułkę namoczyć w mleku. Jajo rozbić z jedną łyżką wody lub mleka, usmażyć omlęt. Przeszudzony omlęt pokrajać ostrym nożem w kostkę. Sparzyć wątrobę, ostudzić, pokrajać w kostkę. Zdjęte mięso przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. Do drugiego mielenia założyć bardzo gęste sito. Bułkę lekko odcisnąć, przepuścić także przez maszynkę. Masę dokładnie wyrobić, dodając masło, pod koniec sól, pokrojony drobno zielony koper oraz omlęt i wątrobę, wymieszać. Zdjętą skórę ułożyć na zwilżonej serwetce, pozeszywać miejsca poprzerywane. Na skórę rozsmarować masę, zawinąć galantynę ściśle w serwetę, osznurować. Włożyć osznurowaną galantynę do wody wrzącej z pietruszką i selerem, osolonej do smaku. Gotować bardzo powoli pod przykryciem około 90 minut. Ugotowaną galantynę ostudzić w wywarze, wyjąć, ułożyć między dwoma deskami, obciążyć. Po kilku godzinach zdjąć serwetę, pokrajać plastry grubości około 1 cm. Namoczoną żelatynę rozpuścić w rosole, sklarować. Przybrać galantynę gałązkami zielonej pietruszki, pora, zalać tężejącą galaretą. Podawać z sosemumberland lub tatarskim.

#### GALANTYNA Z INDYKA

Potrzebne produkty: 1 indyk, 0,5 kg cielęciny lub schabu środkowego bez kości, wątróbka z indyka, 15 dkg niesolonej słoniny, 10 dkg bułki, 20 dkg mleka, 2 jaja, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 20 dkg włoścyszyny

Sposób wykonania. Z niezbyt tłustej indyczki lub indyka wyjąć kości w sposób podany na str. 30. Oddzielić mięso od skóry pozostawiając białe płaty mięsa piersi. Z udek powyciągać ścięgną. Mięso z udek, cielęcinę lub chudy środkowy schab, wątróbkę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę razem z namoczoną w mleku bułką i słoniną. Do masy dodać jaja, przyprawy, dobrze wyrobić. Skórę z indyka pozeszywać w miejscach porozrywanych przy odcinaniu skrzydeł i rozłożyć na zwilżonej wodą serwetce. Masę rozsmarować na skórze. (Do masy można dodać w cienkie paski pokrajane trufle lub pieczarki, ok. 10 dkg.) Założyć na siebie brzegi skóry, ściśle zawinąć serwetą, osznurować. Gotować galantynę bardzo wolno w wodzie

z włoścyszyną pod przykryciem około 2 godzin. Pozostawić galantynę do wystudzenia w rosole. Gdy wystygnie, włożyć między dwie deski, obciążyć, by się lekko spłaszczyła. Przed podaniem zdjąć serwetę, powyciągać nitki, pokrajać w plastry grubości około 1 cm. Galantynę z indyka podaje się na półmisku przybraną najczęściej galaretką, z sosemumberland.

#### GALARETKA Z GĘSICH DRÓBEK

Potrzebne produkty: skrzydła, szyja, 10 dkg włoścyszyny, 0,5 litra wody, sól, pieprz, czosnek

Sposób wykonania. Dobrze oczyszczone skrzydła i szyję z jednej gęsi zalać dwoma szklankami wody, ugotować z włoścyszyną do miękkości. Rosół odcedzić, doprawić do smaku pieprzem i czosnkiem. Mięso starannie odjąć od kości, pokroić w drobne kawałki. Włożyć do formy, zalać rosółem, zastudzić.

#### GALARETA Z KACZEK

Potrzebne produkty: 1 kaczka, 20 dkg włoścyszyny, 5 dkg cebuli, 2 dkg suszonych grzybów, sól, pieprz, ziele angielskie, listek bobkowy, 0,5 l rosółu od duszenia kaczek, 16 g żelatyny

Sposób wykonania. Oczyszczoną skruszałą kaczkę zalać małą ilością wody, dodać włoścyszynę i korzenie, grzyby suszone, cebulę, ugotować do miękkości. Miękką kaczkę pokrajać na porcjowe kawałki odrzucając większe kości. Rosół odcedzić, zebrać tłuszcz. Upřednio namoczoną żelatynę rozpuścić w rosole, dodać łyżkę octu i dwa białka, sklarować, przecedzić. Na dno formy, do której ułożymy mięso wlać kilka łyżek sklarowanej galarety. W chwili, gdy galareta stężeje ułożyć w formie kawałki mięsa skórą do dołu, zalać pozostałą galaretą. Przed wydaniem formę lekko ogrzać, wyłożyć galaretę na półmisek. Podawać przybraną plasterkami cytryny, sałatą zieloną, gotowanymi na twardo jajami. Jako dodatek podaje się do galarety z kaczek ostro sos lub oliwę i ocet.

## GEŚIE SZYJKI NADZIEWANE

Potrzebne produkty: 1 geśia szyjka, 10 dkg wątróbki, 10 dkg mięsa wieprzowego, 3 dkg cebuli, 3 dkg słoniny, 3 dkg czerstwej bułki, sól, pieprz, majeranek

Sposób wykonania. Zdjąć ostrożnie skórę z geśiej szyjki. Mięso wieprzowe udusić wraz ze słoniną, wątróbką i cebulą. Bułkę namoczyć w sosie od duszenia mięsa. Wszystkie składniki zemleć na maszynce, przyprawić do smaku, wymieszać. Skórę z szyi zaszyć z jednego końca lub spiąć drewnianą szpilką. Włożyć nadzienie, zaszyć, gotować w osolonej wodzie około 1 godziny bardzo powoli. Podawać ostudzoną pokrajaną w plastry.

## INDYK W MAJONEZIE

Potrzebne produkty: Pierś indyka, 20 dkg włoszczyzny, 20 dkg oliwy lub oleju sojowego, 1 żółtko, sól, sok z cytryny lub ocet do smaku

Sposób wykonania. Pierś indyka ugotować razem z włoszczyzną, by była miękka, lecz nie rozgotowała się, wystudzić. Z żółtka i oleju ukręcić majonez, doprawić do smaku. Mięso pokrajać w poprzek włókien w skośne plastry (6—8 szt.). Kawalki mięsa obłożyć gęstym majonezem, ułożyć na półmisku. Przybrać listkami zielonej pietruszki, sałaty, cząstkami pomidora, porem ozdobnie pokrajanym.

## KURCZĘTA W MAJONEZIE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg włoszczyzny, sól. Majonez: 1 żółtko, 15 dkg oleju sojowego lub oliwy, sok z 1/2 cytryny. 1 szklanka rosółu, 1 listek żelatyny, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Ugotowane w małej ilości wody z włoszczyzną kurczęta ostudzić, zdjąć ostrożnie z nich skórę. Pokrajać na cztery części każdą tuszkę, wycinając jednocześnie kości kręgosłupa, mostka i domost-

kowa części żeber. Wyrównać brzegi każdej części. Przygotować z oleju i żółtka majonez, zakwasić go sokiem z cytryny. Majonezem obłożyć każdy kawalek kurcząt, ułożyć dekoracyjnie na półmisku, przybrać listkami zielonej pietruszki lub pora, plasterkami cytryny. W szklance rosółu rozpuścić listek żelatyny, sklarować. Tężejącą galareta oblać cienką warstwą kurczęta, zastudzić.

## KURA W MAJONEZIE

Potrzebne produkty: 1 kura, 20 dkg włoszczyzny, 20 dkg oliwy lub oleju sojowego, 1 żółtko, sól, sok z cytryny lub ocet do smaku

Sposób wykonania. Ugotowaną, ostudzoną kurę obrać ze skóry. Oddzielić mięso z piersi. Każdy płat przeciąć na dwa lub trzy kawalki, skośnie, by otrzymać ładne plastry. Z udek ostrożnie wyjąć kości i uformować kawalki kształtem podobne do wykrojonych kawalków mięsa z piersi. Z żółtka i oleju ukręcić majonez, doprawić go do smaku solą, zakwasić sokiem z cytryny lub octem. Kawalki mięsa obłożyć majonezem, ułożyć na półmisku. Przybrać listkami zielonej sałaty, cząstkami pomidora lub ozdobnie pociętym liściem pora.

## MAJONEZ Z KURY LUB INDYCZKI

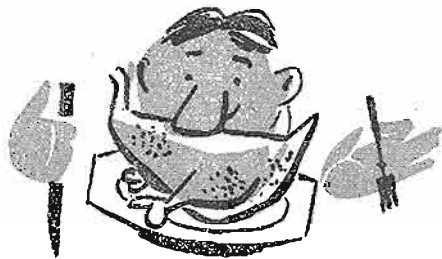
Potrzebne produkty: 1 kura lub mała indyczka, 20 dkg włoszczyzny, 25 dkg oliwy lub oleju sojowego, 1 żółtko, sól, sok z cytryny lub ocet do smaku

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę lub indyczkę ugotować do miękkości razem z włoszczyzną. Wyjąć gdy miękka, ostudzić, zdjąć skórę. Starannie pokrajać mięso odejmując od większych kości. Przygotować sos majonezowy, doprawić do smaku, dodać 2 łyżki odłuszczonego zimnego rosółu. Każdy kawalek mięsa oblewać sosem i układać na okrągłym półmisku w stożek, jeden kawalek na drugim. Przybrać cząstkami jaj twardych, listkami sałaty. Całość można przybrać galaretką.

## MAJONEZIKI Z DROBIU

Potrzebne produkty: 3—4 łyżki pokrajonego w kostkę ugotowanego lub pieczonego mięsa z drobiu, 30 dkg selera, 10 dkg groszku zielonego, 10 dkg pietruszki, 2 ugotowane ziemniaki, 20 dkg oliwy lub oleju sojowego, 1 żółtko, sok z cytryny, sól

Sposób wykonania. Z pozostałego ugotowanego lub upieczonego drobiu odjąć mięso od kości, pokrajać w kostkę lub słupki. Ugotowany seler, pietruszkę, ziemniaki pokrajać w taką samą kostkę lub słupki. Dołożyć groszek z konserwy lub — jeśli świeży — ugotowany. Z oleju lub oliwy i żółtka ukręcić majonez, doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny. Część majonezu dołożyć do sałatki, wymieszać składniki. Formować kule z sałatki, które po wierzchu oblać majonezem. Przybrać cząstkami jaj ugotowanych na twardo, słodką marynatą, listkami sałaty lub pora.



## Drob smażony



## POTRAWY Z DROBIU SMAŻONEGO

Potrawy z mięsa smażonego choć trudniej strawne od gotowanych są na ogół bardzo chętnie spożywane. Tłumaczy się to wysoką jakością surowca użytego do tych potraw, miłym zapachem i smakiem gotowych wyrobów oraz estetycznym ich wyglądem. Na potrawy smażone przeznaczają się najdelikatniejsze części tuszek drobiu grzebiącego lub bardzo młode kurczęta. Mięsa z gęsi i kaczek nie smaży się. Z drobiu wodnego do smażenia przeznaczają się tylko wątróbki, które w tej formie przyrządzone i podane zachowują najwyższą wartość smakową i odżywczą.

Kurczęta młode do smażenia dzieli się wzdłuż kości mostka i kręgosłupa na dwie symetryczne części, wycinając przy tym podziałe grzebień mostka i części domostkowe żeber. Każdą połówkę formuje się w kieszonkę, lekko soli, a następnie oprósza mąką i panieruje w jajach i tartej bułce. Opanierowane połówki należy lekko przycisnąć ręką dla umocnienia przyklepionej bułki i spłaszczenia całej połówki.

Kurczęta starsze, które zostały uprzednio ugotowane, dzieli się najczęściej na cztery części, odcinając grzbiet mostka i domostkowe części żeber.

Z wielkim apetytem i niekiedy z podziwem zjadamy w restauracji takie potrawy jak filety z kury, antrykoty z kury czy indyka, kotlety de volaille i inne. A naprawdę przygotowanie tych potraw nie jest aż tak bardzo trudne, żeby nie potrafiła zrobić kobieta w domu, szczególnie ta, która chce umieć przygotować takie przysmaki. Jeśli mamy do dyspozycji kurę czy indyka i przeznaczamy je na jedną z wyższych wymienionych potraw, musimy zacząć od rozbiórki tuszki dla oddzielenia części przedniej.

Rozbiór tuszek kur lub indyków na część przednią i tylną przebiega w sposób następujący: tuszkę układamy na pierś, równoległe do wykonującego czynności. Nożem rzeźniczym przecinamy kręgosłup na wysokości kręgu piersiowego. Odwracamy tuszkę na bok i prowadzimy cięcie, odchylając udo wzdłuż widocznego zakończenia płatu mięśni piersiowych do wyrostka środkowego mostka. Czynność tę powtarzamy odwracając tuszkę na drugi bok, w wyniku czego otrzymamy oddzieloną pierś z częścią kręgosłupa i część tylną z udkami.



Część tylną z udkami zostawiamy na rosół lub paprykarz, a część przednią w dalszym ciągu będziemy rozbierać, aby otrzymać czyste filety do formowania brizoli, medalionów itp. W tym celu otrzymaną z rozbiórki na części pierś układamy na desce lekko zwilżonej mostkiem do góry, po czym ostrożnie zdejmujemy skórę okrywającą mięso. Po zdjęciu skóry podważamy ostrym nożem kość obojczykową i przytrzymując lewą ręką tuszkę, prawą oddzieramy kość od mięsa. Na występie grzebienia mostka nacinamy mięso, oddzielamy od kości mostka, a następnie od żeber, pozostawiając przy mięsie kość ramieniową skrzydła. Powtarzamy czynności, zdejmując płat mięsa z drugiej części pierś. Po zdjęciu mięsa otrzymujemy duży filet i tzw. mały filet oddzielający się od dużego.

Kość ramieniową przy dużym filecie oczyszczamy końcem ostrego noża od ścięgien i powięzi, usuwając jednocześnie grube, wrosnięte w filet, ścięgno. Następnie ostrym, cienkim, zwilżonym wodą nożem oddziela się błonę okrywającą z zewnątrz filet. Filet układa się na desce stroną zewnętrzną i przytrzymując lewą ręką, oddziela się błonę starając się nie uszkodzić samego filetu.

Istnieje niekiedy konieczność oddzielenia kości ramieniowej od filetu, szczególnie dla przygotowania takich potraw,

jak brizole czy medaliony. Wykonać to należy bardzo ostrym nożem, zwracając przy tym baczność uwagę, aby nie poszarpać mięśni, a jednocześnie dokładnie usunąć razem z kością ścięgna i powięzi. Pozostawiając kość ramieniową przy mięsie należy silnym uderzeniem noża ściąć skośnie główkę stawową tak, aby ułożona na desce ściśle do niej przylegała.

Otrzymane z drobnicowego rozbioru piersi filety z kostką w dalszym przerobieniu na filety sauté poddaje się następującym zabiegom:

- 1) końcem ostrego noża oczyszcza się kość ramieniową z resztek mięsa, ścięgien i powięzi,
- 2) z dużego, dzielącego się filetu podważając nożem usuwa się wyraźne grube ścięgna,
- 3) rozбивa się duży filet tłuczkiem zwilżonym w wodzie,
- 4) podobnie rozбивa się mały filet, a następnie nakłada na duży, pokrywając nim miejsce dzielenia,
- 5) przy pomocy noża formuje się filet w kształt wydłużonego liścia grubości około 1 cm,
- 6) uformowane filety układa się na półmisku lub tacy emaliowanej, nie obitej, zwilżonej wodą,
- 7) przed smażeniem oprósza się solą i mąką.

Formowanie brizoli jest nieco inne, ponieważ wyroby te formuje się z oddzieleniem kości ramieniowej:

- 1) ostrym nożem oddzielamy kość ramieniową razem z widocznymi grubymi ścięgnami, wrastającymi w mięśnie,
- 2) na zwilżonej wodzie desce rozбивamy wałkiem duży filet,
- 3) mały filet, oddzielnie rozбитo, nakładamy na duży filet i przy pomocy noża nadajemy mu kształt okrągły — grubość około 8 mm, średnica 14 cm. Uformowane brizole zwijamy w rulon, układamy na półmiskę i odstawiamy w chłodne miejsce.
- 4) przed smażeniem mięso rozwijamy i oprószaamy mąką.

Medaliony z drobiu przygotowuje się podobnie jak brizole z tą różnicą, że porcja składa się zawsze z 2 sztuk. Medaliony formuje się na grubość około 1 cm, średnicę 7 cm.

Filety panierowane formuje się analogicznie jak filety sauté. Uformowane filety oprósza się mąką, następnie macza

w jaję i bułce tartej. Opanierowane filety lekko uciskamy ręką, nadając im charakterystyczny kształt wydłużonego liścia.

Do panierowania używać należy bułki jasnej, nie zrumienionej, przesianej przez gęste sito. Przy panierowaniu winno się zwracać uwagę, aby kostka wystająca z filetu pozostała czysta.

Antrykoty przygotowuje się z piersi kur i indyków. Różnią się one od filetów panierowanych kształtem i sposobem panierowania. Prawidłowo uformowany antrykot winien mieć kształt owalny, kostkę ramieniową obrobioną podobnie jak u filetów. Do panierowania antrykotów używa się bułki pszennej czerstwej, pokrajanej w cienkie paseczki, tzw. makaronik. Mięso przeznaczone na antrykoty rozбивamy tłuczkiem, nadając płatom kształt owalny. Uformowane antrykoty, układamy na półmisku zwilżonym wodą. Przed smażeniem mięso panierujemy, zanurzając go najpierw w jaję, a następnie układamy na grzankach. Grzanki przyciskamy lekko dłonią, po czym przenosimy antrykot na stół i przy pomocy ręki lub łopatkę nadajemy ostateczny kształt.

Półfabrykaty antrykotów należy przekładać bardzo ostrożnie, aby nie powodować odpadania grzanek.

Kotlety de volaille należą do potraw z drobiu, wymagających dużej umiejętności i dokładnego opanowania techniki ich przyrządzania, są potrawą pracochłonną oraz kosztowną ze względu na użyte na nią surowce.

Duży filet z piersi kury z kostką rozбивa się na płat o grubości około 3 mm, przy czym końcem ostrego noża nadcina się wrastające weń ścięgna. Dla zakrycia nadcieć nakłada się mały filet cienko rozбитo i całość formuje w kształt liścia. Pośrodku płata mięsa układa się wałeczek, uformowany z 4—5 dkg masła, a następnie zawija brzegi tak, aby zachodziły jeden na drugi. Dla utrzymania równej warstwy kotletu de volaille brzegi filetu winny być rozbite cienie niż środek filetu.

Uformowany w ten sposób kotlet panierujemy w jaję, a następnie w tartej bułce. Po skończeniu panierowania nadajemy kotletowi jego właściwy kształt.

Staranne rozbitcie filetu, staranne panierowanie kotleta ma na celu zabezpieczenie masła, które w czasie smażenia

topi się i mogłoby wypłynąć na zewnątrz przez co nie otrzymamy pożądanego efektu smakowego.

Smażeniu poddaje się także wątróbki drobiu zarówno grzebiącego jak i wodnego. Najlepszy efekt smakowy uzyskujemy przeznaczając do smażenia wątróbki pochodzące z tuszek drobiu świeżo bitego. Można jednak smażyć wątróbki, pochodzące z drobiu mrożonego lub mrożone oddzielnie. W każdym przypadku należy:

- 1) oddzielić grube naczynia krwionośne,
- 2) wymyć wątróbki w strumieniu wody, osączyć,
- 3) oprószyć mąką tuż przed smażeniem,
- 4) solić pod koniec smażenia,
- 5) smażyć na krótko przed podaniem.

Sposób przygotowania mas mielonych z mięsa drobiu jest nieco inny niż z mięsa zwierząt rzeźnych. Na przygotowanie masy mielonej najczęściej używa się jednego rodzaju drobiu i tylko drobiu grzebiącego. Masę mieloną można przyrządzić z samych piersi lub też z dodatkiem mięsa z udek. Masa przyrządzona z samych piersi ma jaśniejszy kolor i wykwintniejszy smak. Ze względów ekonomicznych słuszniej jest przyrządzać masę mieloną, używając do tego celu zarówno mięso ciemne jak białe.

Przygotowując masę mieloną z mięsa drobiu należy z tuszki zdjąć skórę, którą można wykorzystać jako osłonkę do galantyny. Ostрым nożem oddzielić następnie mięso od kości, usuwając jednocześnie grube ścięgna i powięzie. Szczególnie uważnie wykonywać należy te czynności przy rozbiórce tuszki indyka, w udkach którego ścięgna są grube i twarde, powodujące niejednokrotnie uszkodzenie maszynki do mielenia. Oczyszczone z kości, ścięgien i powięzi mięso miele się na maszynce dwukrotnie. Do drugiego mielenia należy zmienić sitko na bardziej gęste. Przy drugim mieleniu łącznie z mięsem miele się bułkę pszenną, obraną ze zrumienionej skórki, namoczoną w mleku i lekko odciśniętą. Masło dodajemy utarte, a następnie łączymy ze zmielonym mięsem, przyprawami i jajami. Otrzymaną masę należy bardzo dokładnie wyrobić dla uzyskania właściwej struktury. Istnieje niekiedy konieczność dodania płynu do masy i w takim przypadku można wykorzystać mleko, w którym moczyła się bułka, dodana do masy.

Kotlety pożarskie, bo tak inaczej nazywamy kotlety mielone z drobiu, formuje się w sposób następujący: masę mieloną wyklada się na deskę posypaną bułką tartą i formuje się z niej wałek o średnicy około 5 cm. Po uformowaniu wałka, ostrym nożem odcina się porcje, które następnie kształtuje się ręką w wałeczki z ostro zakończonymi końcami. Przy pomocy noża lub łopatkki spłaszcza się każdą sztukę, nadając kotletom ostateczny kształt. Kotlety pożarskie formuje się małe; w ten sposób, aby na jedną porcję wypadło po dwie sztuki.

Sznycle ministerskie z drobiu formuje się nieco inaczej niż kotlety pożarskie. Z przygotowanej masy mięsnej należy uformować kulę rękami umaczanymi w wodzie. Czerstwą bułkę pokrajać w makaronik i rozsypać na desce wraz z tartą bułką. Z wyrobionych kul formować płaskie owalne sznycie, obsypać dokładnie z obu stron grzankami z bułki, a następnie grzanki lekko przycisnąć.

Smażeniem nazywamy ogrzewanie produktu bez dodatku płynu za pośrednictwem rozgrzanego do wysokiej temperatury tłuszczu (ponad 100° C). Produkt, w danym przypadku mięso, poddawany smażeniu okrywa się warstewką zrumienionej „skórki“. Skórka ta powstaje na skutek wyparowania wody, ścięcia białka i karmelizacji glikogenu. Do powstania jej przyczyniają się także surowce dodane do panierowania, jak bułka tarta, mąka i jaja. Gdy temperatura smażonego mięsa dojdzie na powierzchni do 105° C, pewne składniki w powierzchniowych warstwach mięsa ulegają zmianom chemicznym i wytwarzają się lotne związki chemiczne, posiadające przyjemny smak i aromat. Przy dalszym podgrzewaniu i wzroście temperatury rumiana skórka zwęglą się, wydziela gryzący dym, a smażony produkt nabiera gorzkawego smaku.

Pod wpływem wysokiej temperatury białko mięsa ścina się i wypycha wodę, która częściowo wydziela się w postaci „soku“, w przeważającej zaś ilości paruje najpierw z powierzchni, a potem z głębszych warstw mięsa. Substancje mineralne i wyciągowe niemal całkowicie pozostają wewnątrz mięsa. Na skutek wyparowania wody i ścięcia białka w czasie smażenia mięso zmniejsza swoją objętość, a także dają się stwierdzić na ciężarze mięsa znaczne niekiedy straty.

Mięso drobiu grzebiącego jest mięsem chudym, pozbawionym tłuszczu śródtkankowego, nie zachodzi tu więc zjawisko wytapiania tłuszczu, a raczej chude mięso drobiu chłonie pewne jego ilości. Do smażenia potraw z drobiu używamy najczęściej tłuszczu wysokiej klasy, tj. wieprzowego i do tzw. wykańczania — masła, które podnosi smak tych wyrobów.

Wszystkie potrawy z mięsa drobiu przeznaczone do smażenia sauté smażymy w małej ilości tłuszczu. Większej ilości tłuszczu wymagają wyroby panierowane, z których np. kotlety nadziewane, dla prawidłowego ich wykonania, smażyć należy w większej ilości tłuszczu. W odróżnieniu od mięsa zwierząt rzeźnych, z którego niekiedy podaje się potrawy smażone po angielsku, potrawy z drobiu muszą być dokładnie wysmażone. Wyjątek stanowią wątróbki z każdego rodzaju drobiu, które zawierają cenny dla zdrowia czynnik przeciwanemiczny, ulegający rozkładowi przy długotrwałym poddawaniu produktu wysokiej temperaturze. Dlatego wątróbki z drobiu można smażyć, pozostawiając nie dosmażone, krwawe środki.

Potrawy smażone z drobiu podajemy natychmiast po usmażeniu. Nie należy ich przetrzymywać bo twardnieją, tracą swój specyficzny smak i aromat wytwarzający się podczas smażenia.

Przed wydaniem usmażone porcje polewa się stopionym masłem, niekiedy na plasterku cytryny układa się ozdobnie uformowane kawałki masła surowego. Filety i antrykoty układa się na postumentach z grzanek, dopasowanych kształtem do wyrobu. Grzanki przygotowuje się z pszennej czerstwej bułki.

Jako dodatki do tej grupy stosujemy ziemniaki smażone w każdej postaci, wszystkie warzywa z wody, sałatę i groszek zielony, pomidory surowe lub niekiedy duszone, pieczarki, borówki. Przez właściwe ułożenie dodatków i dobór kolorów możemy osiągnąć duże efekty dekoracyjne.

## PRZEPISY NA POTRAWY Z DROBIU SMAŻONEGO

### KURCZĘTA SMAŻONE PANIEROWANE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt młodych, sól, 2 dkg mąki, 1 jajo, 6 dkg tartej bułki, 6 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta młode przekrajać wzdłuż na dwie połowy, zawinąć skrzydelka, założyć nóżki „w kieszonkę“. Połówki natrzeć lekko solą, oprószyć mąką. Maczać w jajiu i tartej bułce, przycisnąć, by bułka nie odpadła, smażyć rumieniąc na patelni. Po usmażeniu wstawić kurczęta na 10—15 minut do gorącego piekarnika, by się dogrzały. Podawać z ziemniakami smażonymi, z mizerią, sałatą, przybrane kawałkiem surowego masła, plasterkiem cytryny.

U w a g a: Kurczęta starsze przed panierowaniem gotujemy.

### KURCZĘTA SMAŻONE INACZEJ

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt starszych, 3 dkg smalcu, 5 dkg cebuli, 20 dkg włoszczyzny, sól, pieprz, ziele angielskie, 4 dkg masła, 4 dkg mąki, sos od duszenia kurcząt (1,5—2 szklanki), 2 żółtka, 6 dkg tartej bułki, 6 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Na gorący smalec włożyć do garnka oczyszczone i nasolone kurczęta. Pokrojona drobno włoszczyzna, cebulę i przyprawy, podlać kilkoma łyżkami wody. Pod przykryciem udusić kurczęta do miękkości. Miękkie kurczęta wyjąć, ostudzić, pokrajać w ćwiartki. Z mąki i masła zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić odcedzonym sosem od duszenia kurcząt, zgotować. Zaciągnąć sos żółtkami. Każdy kawałek kurczęcia umoczyć w sosie, obsypać tartą bułką, lekko przycisnąć dłonią, smażyć kurczęta na rumiano. Kurczęta w ten sposób smażone podaje się na półmisku skropione stopionym masłem z sałatą lub mizerią.



### FILETY Z KURY SAUTÉ

Potrzebne produkty: 2 piersi kur, sól, 2 dkg mąki, 4 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Z piersi kur zdjąć skórę, następnie oddzielić białe płaty mięsa w sposób podany na str. 41. Oddzielone filety z kostką lekko rozbić i uformować przy pomocy noża nadając wyrobom kształt wydłużonego liścia. Przed smażeniem oprószyć solą i mąką. Smażyć na dobrze rozgrzanym smalcu nie rumieniąc.

Podawać na grzance z groszkiem zielonym, sałatą i smażonymi ziemniakami.

### FILETY Z KURY PANIEROWANE

Potrzebne produkty: 2 piersi kur, sól, 2 dkg mąki, 1 jajo, 4 dkg tartej bułki, 4 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Z piersi kur oddzielić filety, lekko rozbić i uformować przy pomocy noża w kształt wydłużonego liścia. Filety oprószyć mąką, maczać w jajku i tartej bułce, lekko przycisnąć, smażyć z obu stron na rumiano. Kostka przy filecie powinna być nie oblepiona bułką. Podawać z jarzynami z wody, sałatą zieloną czy mizerią i smażonymi ziemniakami.

### ANTRYKOTY Z KURY

Potrzebne produkty: 2 piersi kur, sól, 2 dkg mąki, 1 jajo, 2 dkg tartej bułki, 8 dkg bułki na grzanki, 5 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Z piersi kur zdjąć skórę, następnie oddzielić białe płaty mięsa. Wydzielone filety lekko rozbić, uformować przy pomocy noża nadając im kształt owalny. Przygotować jajo i tartą bułkę do panierowania. Bułkę czerstwą pokrajać w cienkie słupki. Oprószone mąką i solą antrykoty umaczać w rozbitym jajku. Obsypywać grzankami zmieszanyymi z tartą bułką, lekko przycisnąć

ręką, by grzanki nie odpadały w czasie smażenia. Usmażyć na rumiano z obu stron. Antrykoty z kury podaje się zwykle z safatą zieloną, warzywami z wody i smażonymi ziemniakami.

### KOTLETY NADZIEWANE MASŁEM (DE VOLAILLE)

Potrzebne produkty: 2 piersi kur, sól, 15 dkg masła, 2 jaja, 12 dkg tartej bułki, 12 dkg smalcu

Sposób wykonania. Z piersi kur zdjąć skórę, następnie oddzielić białe płaty mięsa. Wydzielone filety z kostką lekko rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. W miejsce dzielenia się dużego filetu nałożyć lekko rozbitą małą filetem. Masło podzielić na 4 części, ukształtować wałeczki. Wzdłuż filetów ułożyć masło. Brzegi filetów zawinąć tak, aby zachodziły jeden na drugi. Wybić jaja, roztrzepać. Zwinięte kotlety umoczyć w jajku, następnie w tartej bułce, po czym na deszczce ręką przyciskamy bułkę nadając kotletom charakterystyczny kształt stożka. Smażyć kotlety w dużej ilości tłuszczu na rumiano. Podawać gorące z warzywami z wody i smażonymi ziemniakami.

### KOTLETY MIELONE Z KURY (POŻARSKIE)

Potrzebne produkty: 1 kura, 10 dkg czerstwej bułki, 15 dkg mleka, 2 dkg masła, 1 żółtko, sól, 4 dkg tartej bułki, 5 dkg smalcu, 4 dkg masła

Sposób wykonania. Zdjąć z kury skórę, następnie ostrym nożem oddzielić mięso od kości (kości wykorzystać do przygotowania zupy), oddzielając grube wrastające do mięsa ścięgna. Mięso przepuścić przez maszynkę dwukrotnie biorąc do drugiego mielenia gęste sito. Obraną ze zrumienionej skórki bułkę namoczyć w mleku i zemleć wraz z mięsem. Utrzeć masło z żółtkiem, dodać zmielone mięso, wyrobić. Pod koniec wyrabiania masę osolić. Smażyć na jasnożółty kolor. Po usmażeniu wstawić na 10—15 minut do piekarnika dla dogrzenia. Kotlety mielone z kury podawać z ziemniakami smażonymi lub purée, warzywami z wody, sałatą, mizerią.

## SZNYCLE MINISTERSKIE Z KURY

Potrzebne produkty: 1 kura, 10 dkg czerstwej bułki, 15 dkg mleka, 2 dkg masła, 1 żółtko, sól, 4 dkg tartej bułki, 5 dkg smalcu, 4 dkg masła

Sposób wykonania. Przygotować masę mieloną jak na kotlety mielone z kury. Z masy ukształtować sznycele owalne grubości 1 cm. Bułkę czerstwą pokrajać w cienkie słupki. Otrzymanymi grzankami i tartą bułką obsypać uformowane sznycele przycisnąć ręką, by nie odpadały w czasie smażenia. Smażyć na rozgrzanym smalcu, zwracając uwagę, by nie za mocno zrumienić grzanki. Po usmażeniu wstawić do gorącego piekarnika dla dogrzenia, kładąc na każdy sznycel odrobinę masła. Podawać z ziemniakami smażonymi lub purée, z warzywami z wody, sałatą, mizerią.

## MEDALION Z INDYKA

Potrzebne produkty: 1 pierś z indyka, sól, 2 dkg mąki, 6 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Z oddzielonej piersi indyka zdjąć skórę a następnie filety. Oddzielić kość ramieniową z widocznymi grubymi ścięgnami wrastającymi w mięśnie. Otrzymane czyste białe mięso podzielić na osiem części w poprzek włókien mięsnych. Na zwilżonej wodą desce rozbić okrągłe płyty mięsa, uformować przy pomocy noża okrągłe medaliony grubości około 1 cm. Uformowane medaliony oprószyć mąką. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Podawać ze smażonymi ziemniakami, zelonym groszkiem, sałatą, borówkami.

## BRIZOL Z INDYKA

Potrzebne produkty: 1 pierś z indyka, sól, 2 dkg mąki, 6 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Z oddzielonej piersi indyka zdjąć skórę a następnie filety. Oddzielić kość ramieniową z widocznymi grubymi ścięgnami wrastającymi w mięśnie.

Z otrzymanego czystego mięsa uformować rozbijając tłuzkiem a następnie przy pomocy noża cztery okrągłe brizole grubości około 1 cm. Przed smażeniem brizole oprószyć mąką. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Brizol z indyka podaje się gorący, zwykle wprost z patelni ze smażonymi ziemniakami, groszkiem, sałatą, borówkami. Dobrze przyrządzony i usmażony brizol z indyka należy do najsmaczniejszych potraw z drobiu.

## ANTRYKOTY Z INDYKA

Potrzebne produkty: 1 pierś z indyka, sól, 2 dkg mąki, 1 jajo, 2 dkg tartej bułki, 8 dkg bułki na grzanki, 6 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oddzielić filety z piersi indyka tak jak na brizol lub medalion. Podzielić mięso na cztery części. Rozbić mięso tłuzkiem zwilżonym wodą. Przy pomocy noża ukształtować owalne płyty, oprószyć mąką. Wybić jajo, roztrzepać. Pokrajać bułkę w cienkie słupki. Panierować antrykoty w jajku i tartej bułce razem z grzankami, przycisnąć ręką, by grzanki nie odpadały w czasie smażenia. Smażyć na jasny kolor ostrożnie, by nie za bardzo zrumienić grzanki.

## SZASZŁYK Z WĄTRÓBEK GĘSICH

Potrzebne produkty: 50 dkg wątróbek gęsich, 10 dkg słoniny, 10 dkg cebuli, 4 dkg smalcu, sól, pieprz

Sposób wykonania. Wątróbki z drobiu wymyć, wyciąć grube naczynia krwionośne, pokrajać w plastry około 24 sztuk. Słoninę pokrajać w 20 sztuk cienkich kawałków. Cebulę pokrajać w cienkie krążki. Nakładać na szpadki metalowe lub drewniane na przemian wątróbkę, słoninę, cebulę. Smażyć szaszłyk na silnie rozgrzanym tłuszczu obracając ze wszystkich stron. Przy podawaniu osolić, posypać pieprzem. Szaszłyk z wątróbek gęsich podaje się zwykle ułożony na postumencie z ugotowanego na sypko ryżu.

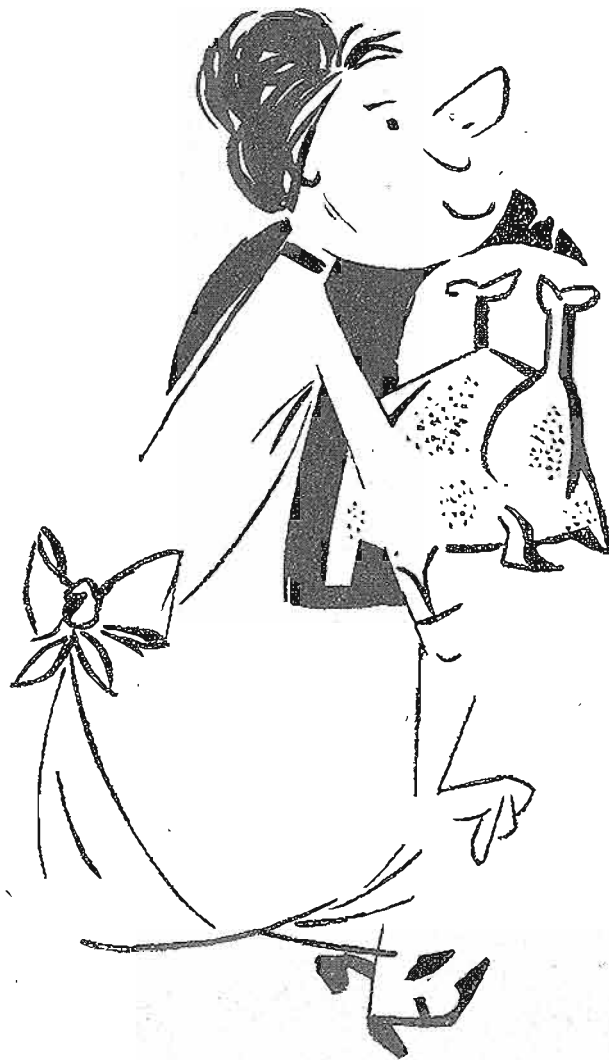
## WĄTRÓBKI Z DROBIU SAUTÉ

Potrzebne produkty: 60 dkg wątróbek z drobiu, 1 dkg mąki, 8 dkg smalcu, 12 dkg cebuli, sól, pieprz

Sposób wykonania. Wątroby gęsi, kur lub indyków umyć, odciąć grube naczynia krwionośne. Duże wątroby podzielić na płyty. Obsypać lekko wyroby mąką, smażyć krótko na silnym ogniu. Cebulę pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć w tłuszczu. Dodać podsmażoną cebulę do wątróbek, osolic i posypać pieprzem. Podawać natychmiast po usmażeniu.



## Droń pieczony



## POTRAWY Z DROBIU PIECZONEGO

Potrawy z drobiu pieczonego są chyba najbardziej rozpowszechnioną formą potraw przez pozorną łatwość w wykonaniu. Poza gotowaniem pieczenie jest najczęściej stosowane, niekiedy nawet ze szkodą dla gotowej potrawy. Właściwy dobór surowca przeznaczonego do pieczenia w decydujący sposób wpływa na jakość gotowego wyrobu. Do pieczenia przeznaczamy tuszki młodych ptaków, dobrze umięśnione i o znacznym, lecz nie nadmiernym wytuczaniu. Przed pieczeniem wykonujemy cały szereg zabiegów dla podniesienia smaku, wyglądu gotowej potrawy. Do tych czynności zaliczamy: solenie, formowanie, szpikowanie i nadziewanie tuszek uprzednio przygotowanym nadzieniem.

Solimy tuszki kurcząt przed samym pieczeniem. Tuszki ptaków większych, a więc kur, indyków, kaczek czy gęsi należy posolić kilka godzin wcześniej wcierając sól w skórę oraz wewnątrz jamy brzusznej.

Formowanie tuszek drobiu w całości ma na celu zabezpieczenie odstających części, a więc udek, skrzydełek przed nadmiernym wysuszeniem w czasie pieczenia. Przez uformowanie otrzymujemy jak gdyby bardziej okrągły kształt tuszki, który pozwala na wykrojenie foremniejszych porcji z gotowego wyrobu.

Drób pieczony bez nadzienia formujemy przez spięcie nitką lub cienkim sznurkiem.

Formowanie przez spinanie tuszki jedną nitką przeprowadza się przy pomocy igły kucharskiej i cienkiego sznurka lub grubych, najlepiej lnianych nici. Tuszki układamy grzbietem na desce, lewą ręką przytrzymujemy za skrzydełko

i udka, prawą zaś wbija się igłę przez środek udek i pod filetową część piersi, po czym przeciąga się w ten sposób, aby koniec nitki wystawał w miejscu wbicia igły. Następnie igłę z nitką przekłada się pod tuszką i wbija igłę w część filetową, przeciąga, krzyżuje na grzbiecie i ściśle zawiązuje końce. Ten sposób formowania najczęściej znajduje zastosowanie przy przygotowaniu do pieczenia tuszek kur, kurcząt starszych, rzadziej indyków i dzikiego ptactwa.

Drób nadziewany przywykliśmy zaszywać mozolnie igłą z nicią. Sprawia to wiele kłopotu w czasie samego zaszywania a także już po upieczeniu. Zdarza się, że podając upieczonego ptaka do stołu zapominamy o wyjęciu nici — co dla gospodyni jest bardzo nieprzyjemne. Istnieje łatwy sposób spinania nadzianego drobiu przez zastosowanie drewnianych szpilek i sznurka.

Tuszkę z nadzianą jamą brzuszną układamy na grzbiecie, po czym w oba brzegi rozcięcia wbijamy prostopadle drewniane szpilki w odstępach około 2 cm. Wystające końce szpilek sznurujemy, zaczynając od pierwszych szpilek przy mostku, a następnie zaciskamy tak, aby brzegi skóry ściśle do siebie przylegały. Końcami sznurka wiążemy nóżki do kupra. Podobnie można spinać nadziane podgardle.

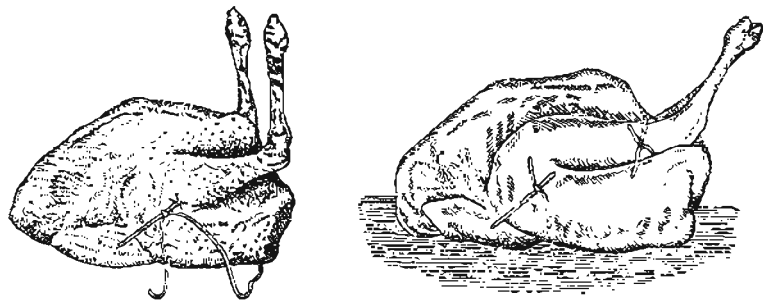
**Szpikowanie** drobiu stosujemy wtedy, jeśli przeznaczamy do pieczenia drób słabo umięśniony i wytuczony. Do szpikowania używa się świeżej niesolonej słoniny, która w czasie pieczenia wytapia się i tłuszczem tym nasiąka mięso.

Szpikuje się piersi tuszek z obu stron mostka dwoma rzędami „w mijanego“ przy pomocy tzw. szpikulca. Słoninę pokrajaną w nieduże słupki przeciąga się przez skórę i mięśnie tak, aby obydwa końce wystawały z mięsa.

Do małych tuszek z drobiu zamiast szpikowania stosuje się zawijanie w słoninę. W tym celu należy słoninę pokrajać w cienkie plastry, obłożyć nimi piersiową część tuszki, po czym obwiązać nitką lub przypiąć drewnianymi szpilkami.

### TAŃSZY I SMACZNIEJSZY JEST DRÓB NADZIEWANY

Dla osiągnięcia większej wydajności gotowego wyrobu oraz uzyskania różnych efektów smakowych drobiu w praktyce kulinarnej stosuje się nadziewanie tuszek różnego rodzaju nadzieniami. Istnieje kilka sposobów nadziewania,



stosowanych w zależności od rodzaju drobiu oraz od użytego nadzienia. Tuszki kurcząt nadziewa się wprowadzając nadzienie do jamy brzusznej, a czasem stosuje się nadziewanie pod skórę, ale tylko w odniesieniu do kurcząt bardzo młodych. Kury nadziewać można napełniając nadzieniem jamę brzuszną, podobnie jak kurczęta. Inaczej nieco nadziewa się indyki. U tego rodzaju drobiu nadzienie wprowadza się do podgardla w miejsce usuniętego wola. Gęsi i kaczki nadziewa się nakładając jamę brzuszną, podobnie jak kurczęta i kury.

Do nadziewania kurcząt i kur najczęściej przyrządza się nadzienie, podstawą którego jest czerstwa bułka i wątróbki z drobiu lub wątroba cieleca. Ponadto do takiego nadzienia wchodzi masło, jaja, duża ilość zielonego kopru lub zielonej pietruszki, przyprawy.

Kurczęta wypełniamy także nadzieniem z kaszki krakowskiej z dodatkiem masła, jaj, kopru lub naci pietruszki. Obydwa wyżej wymienione nadzienia powinny mieć konsystencję gęstego ciasta biszkoptowego, bo tylko wtedy będą po upieczeniu dostatecznie pulchne.

Dokładnie oczyszczone i umyte tuszki kurcząt należy lekko posolić, następnie ułożyć na grzbiecie równoległe do wykonującego czynność. Nadzienie nakłada się do jamy brzusznej przy pomocy łyżki. Ilość nadzienia musi być taka, aby pozostało miejsce wolne do przyrostu w czasie pieczenia. Po skończonym nadziewaniu należy zaszyć otwory brzuszne i tuszki uformować. Tuszki kurcząt młodych nadziewa się nakładając masę do jamy brzusznej i pod skórę. W tym celu podrywa się skórę od końców piersi aż pod skrzydełka przy pomocy trzonka od łyżki i równą cienką warstwą układa się nadzienie. Nie należy wkładać pod skórę zbyt dużo nadzienia, gdyż może to spowodować pęknięcie skórki w czasie pieczenia.

Nadziewanie kur przeprowadza się analogicznie jak nadziewanie kurcząt. Niekiedy stosuje się nadziewanie kur w podgardle, podobnie jak indyków.

Świąteczny indyk nadziany w podgardle to duma niejednej gospodyni i radość domowników i gości. Indyki nadziewamy masą przygotowaną raczej na słodko na podstawie bułki i utartego z żółtkami masła z dodatkiem rodzynek.

Umytą i nasoloną tuszkę indyka układa się na grzbiecie. W przecięcie skóry dla usunięcia wola wkłada się trzonek od łyżki i ostrożnie podrywa skórę od mięśni. Całe podgardle nakłada się nadzieniem, rozsuwając je poza skórę. Miejsca przecięcia skóry na szyi zeszywa się przy pomocy igły kucharskiej, dociskając dokładnie brzegi. Nadzianą tuszkę spinamy drewnianymi szpilkami i sznurkiem.

Gęsi i kaczki pieczemy nadziewając je do jamy brzusznej. Popularne nadzienie z kwaśnych jabłek jest najczęściej stosowane w przygotowaniu potraw z drobiu wodnego. Do tuszki nasolonej i natartej sproszkowanym majerankiem nakłada się obrane ze skórki jabłka, pokrajane w ćwiartki lub połówki z wydrążonymi gniazdkami nasiennymi. Następnie tuszkę zaszywa się przy pomocy igły kucharskiej. Słuszniejszy jednak wydaje się inny sposób praktykowany przez niektóre gospodynie. Sposób ten polega na nadziewaniu tuszki przygotowanej do pieczenia obierzynami jabłecznymi. Po upieczeniu obierzyny zostają usunięte. Jabłka natomiast dusi się oddzielnie w małej ilości tłuszczu i dodaje do wyporcjowanego mięsa. Smak gęsi upieczonych w ten sposób jest bardzo dobry, przy czym zyskuje się ogromnie na estetycznym wyglądzie jabłek. Ponadto przez krótkotrwałe poddawanie jabłek działaniu wysokiej temperatury mniej obniża się ich wartość odżywcza.

Nadziewanie gęsi i kaczek staje się bardziej opłacalne, jeśli nadziewamy drób bez kości. W ten sposób przygotowane potrawy noszą nazwę gęsi lub kaczek „faszerowanych“ i mogą być podawane na zimno lub też pokrojone w grubsze kawałki na gorąco z dodatkiem z warzyw.

Przygotowując drób do nadziania najpierw przeprowadza się rozbiór z usunięciem kośćca. Następnie płat skóry z mięsem rozkłada się i wyrównuje, ścinając grubsze warstwy mięśni, np. z części mięśnia piersiowego. Ciężkie kawałki mięsa rozbija się tłuczkiem zmoczonym w wodzie i wyrównuje nimi miejsca mniej umięśnione. Skórę w miejscach odcięcia skrzydeł i nówek należy dokładnie zaszyć, po czym uformować płat mięsa w kształt prostokąta. Nałożyć nadzienie, zawinąć i zaszyć brzegi skóry.

Otrzymaną roladę osznurowujemy sznurkiem jak baleron. Nadziane i uformowane tuszki ptaków, szpikowane słoniną czy zawijane w nią poddajemy pieczeniu.

**Pieczenie** jest to proces niewątpliwie najczęściej stosowany przy przyrządzaniu potraw z drobiu. Pieczeniem nazywa się ogrzewanie produktów w gorących piekarnikach, energią cieplną nagranych ścianek piekarnika oraz drogą przewodnictwa ciepła od dna naczynia, w którym umieszczono produkt.

W czasie pieczenia, podobnie jak przy smażeniu, pod wpływem wysokiej temperatury wytwarzają się substancje aromatyczne. Powstają one na skutek rozkładu tłuszczu (zapach akroleiny) i wypełniają pomieszczenie, w którym piecze się mięso. Wydzielona przez ścinające się białko woda częściowo paruje, poza tym jest wchłaniana przez białko tkanki łącznej, kolagen, który pęcznieje i rozkleja się. Wytwarzająca się na całej powierzchni tuszek rumiana skórka utrudnia szybkie wyparowywanie wody i wypływanie soków, na skutek czego zawarte w mięsie rozpuszczalne składniki mineralne pozostają w nim prawie całkowicie.

Jakość gotowego produktu zależy w dużej mierze od umiejętnego regulowania temperatury piekarnika. W momencie wkładania tuszek do pieca temperatura piekarnika musi być bardzo wysoka, około 200° do 250° C, dla szybkiego zarumienienia powierzchni tuszek. Z chwilą uzyskania równomiernie zarumienionej skórki zmniejszamy dopływ ciepła. Jest to dosyć trudne, szczególnie w piekarnikach ogrzewanych węglem. W takim przypadku nakrywamy tuszki papierem posmarowanym tłuszczem lub zmoczonym w wodzie. Nakrycie papierem nie dopuszcza do nadmiernego zarumienienia i wysuszenia mięsa. Ponadto w czasie przerobu termicznego na jakość wyrobu wpływa temperatura piekarnika i czas pieczenia. Zbyt niska temperatura piekarnika przedłuża proces pieczenia, mięso wysycha, staje się twarde i łykowate. Jednocześnie powstają duże straty wagowe. Jeszcze większe straty i wysuszenie mięsa powoduje zastosowanie zbyt wysokiej temperatury.

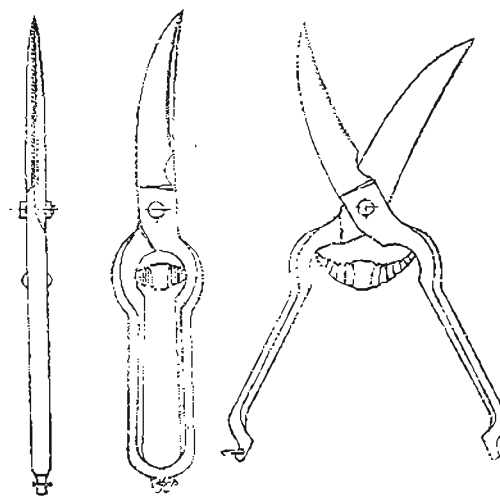
Drób grzebiący układamy na brytfannach posmarowanych tłuszczem, grzbietem do dołu, następnie oblewamy gorącym tłuszczem po wierzchu i wstawiamy do piekarnika. Dla drobiu wodnego, który układamy tak samo, zmniejszamy ilość tłuszczu lub nie dodajemy go zupełnie, szczególnie do gęsi, z których w czasie pieczenia wytapia się około 17% tłuszczu.

W praktyce przyjęty jest zwyczaj, stosowany do drobiu grzebiącego, smarowania tuszek przed pieczeniem śmietanką dla szybszego i bardziej równomiernego zarumienienia skórki. Obrumienione tuszki odwracamy grzbietami do góry, po zrumienieniu układamy w poprzedniej pozycji i podlewamy wodą. W czasie pieczenia, mniej więcej co 10 minut, oblewamy tuszki wytwarzającym się sosem.

Zdarzają się przypadki, że drób, mimo długiego pieczenia, jest twardy i przez cały czas nie uzyskujemy należytej miękkości. W takim wypadku tuszki dodatkowo poddajemy procesowi duszenia. Świadczy to jednak o złym klasyfikowaniu drobiu na potrawy.

Jeżeli z powodu świąt czy innych uroczystych okazji mamy do upieczenia gęś i kurę lub indyka, nie należy kłaść obu tuszek na jedną brytfankę. Każda z nich posiada charakterystyczny smak i zapach.

Potrawy z drobiu pieczonego podaje się nie tylko na gorąco, lecz również na zimno jako zakąski. W praktyce najczęściej drób pieczony podawany na gorąco porcuje się po ostudzeniu a potem odgrzewa. Nie jest to słuszne, gdyż takie mięso jest mniej smaczne i aromatyczne. Porcjowanie



Nożyce do porcjowania drobiu

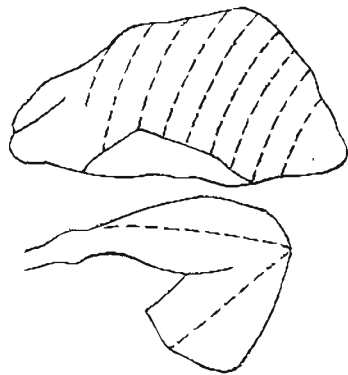
drobiu na zimno jest jednak łatwiejsze i dlatego rezygnujemy z pewnych wartości smakowych. Niekiedy porcjowanie (tranżerowanie) tuszek jest jednakowe dla przygotowania dań gorących i zakąsek, np. porcjowanie kurcząt, indyków, gęsi. Istnieją różnice między porcjowaniem drobiu piezzonego naturalnego, a nadziewanego z kością lub po usunięciu kości.

Drób piezony naturalny porcjujemy w sposób następujący:

**Kurczęta** — przecina się wzdłuż mostka i kręgosłupa na dwie symetryczne części.

**Kury** — pierwsze cięcie przeprowadza się tak jak u kurcząt, następnie oddziela się udka. Każde udko dzieli się w poprzek włókien na dwie lub trzy części. Potem odcina się część piersiową i dzieli się na tyleż części co udka. Pozostałych części nie dodajemy do porcji, a tylko obieramy mięso i zużywamy do sałatki z drobiu lub na nadzienie.

**Indyki** — układamy ptaka na grzbiecie, odcinamy udka i dzielimy je w poprzek włókien na żadaną ilość kawałków.



Następnie ścinamy skośne plastry mięsa z piersi, zaczynając od stawu barkowego. Odcinamy kości piersiowe od kręgosłupa, a część kręgosłupową dzielimy poprzecznie na trzy—cztery części i układamy na półmisku tak, aby przylegała do dna. Na ułożony grzbiet kładzie się kość piersiową, po czym po obu stronach grzbietu układa się udka, tak żeby tworzyły całość; po obu stronach mostka układa się plastry

mięsa z piersi według kolejności krajania. W ten sposób doprowadzamy wyporcjowaną tuszkę do kształtu pierwotnego.

Tak składamy pokrajanego indyka na półmisku wtedy, kiedy podajemy go na wykwinne przyjęcie. Przy podawaniu na zimno ułożone mięso oblewamy cieką warstwą galarety, przybieramy owocami ze słodkich marynat czy kompotu.

Do codziennego wydawania potraw porcjowanie odbywa się podobnie. Po zdjęciu udek przecina się je tak samo jak podano wyżej. Następnie przecinamy tuszkę wzdłuż mostka i kręgosłupa na dwie symetryczne części, po czym zdejmujemy z każdej części platy mięsa z piersi. Mięso zdjęte krajemy ostrym nożem w skośne plastry, cienkie do zakąsek, grubsze do dań na gorąco. Porcjujemy wydając na jedną porcję część z udka i piersi. Praktykuje się dokładanie do porcji kawałków z kręgosłupa. Należy jednak układać porcje tak, aby płat białego mięsa był skośnie oparty o kawałek mięsa z udka.

**Gęsi piezzone** z kośćmi dzielimy według niżej podanych sposobów:

I. Tuszka przecięta wzdłuż kręgosłupa na dwie symetryczne części, następnie każda część poprzecznie na 4 lub 5 porcji. Podział ten niewątpliwie jest niesłuszny, krzywdzący tych, którzy otrzymują porcje z kośćmi miednicy i kuprem, ponieważ porcje te poza kawałkiem udka nie zawierają mięsa, szczególnie u sztuk tuczonych. Sposób ten jest najłatwiejszy i wskutek tego, mimo braku słusności, najczęściej stosowany.

II. Porcjowanie gęsi drugim sposobem jest analogiczne jak indyków piezonych nicnadziewanych.

Najprostsze i najłatwiejsze jest porcjowanie drobiu piezzonego nadziewanego po usunięciu kości, tzw. rolady. Po wystudzeniu zdejmujemy z rolady sznurek, a następnie ostrym nożem krajemy plastry grubości około 12 milimetrów.

Dużo uwagi należy poświęcić odpowiedniemu doborowi dodatków do poszczególnych rodzajów drobiu. Jako zasadę można przyjąć podawanie do drobiu grzebiącego ziemniaków w różnych formach, najczęściej smażonych. Z warzyw

podaje się niekiedy groszek zielony, sałatę zieloną czy mizerię z ogórków. Jako typowy i najczęściej poszukiwany dodatek do drobiu pieczonego słosuje się borówki z jabłkami, kompoty z jabłek czy owoców mieszanych. Z sosów najczęściej podaje się sos cumberland, przyrządzony na podstawie borówek oraz sos naturalny.

Odrębnym zagadnieniem jest wykańczanie drobiu podawanego na zimno w formie zakąsek. Drób pieczony naturalny po wyporcjowaniu układa się na półmiskach podłużnych, pośrodku lub z boku. Należy zwracać uwagę, aby półmiski nie były przeładowane. Porcje muszą być tak układane, aby wyraźnie się zaznaczały, wówczas nabierają łatwiej się zorientuje. Przy układaniu na półmisku wskazane jest zachowanie odstępów między poszczególnymi porcjami lub zaakcentowanie każdej porcji określonym elementem dekoracyjnym.

Do dekoracji używa się owoców surowych, jak winogrona, pomarańcze dzielone w części lub plastry, owoców z kompotu, jasnych lub ciemnych czereśni, gruszek, śliwek, jabłek, a także owoców ze słodkich marynat, najczęściej śliwek lub gruszek. Ponadto stosuje się przy dekoracji liście zielonej sałaty, pora, pietruszki.

Drób pieczony nadziewany bez kości po pokrajaniu układa się na półmiskach, opierając plaster jeden o drugi. Do dekoracji używa się tych samych elementów, co do drobiu pieczonego naturalnego. Dckorowanie (tzw. garniowanie) zakąsek wymaga dużego poczucia estetyki i trudno na nie dać przepis. Zwykle pani domu robi to według własnej kompozycji i uznania, korzystając z sezonowych owoców i warzyw.

Do nadania zakąskom bardziej apetycznego wyglądu oraz dla ochrony porcji przed obsychaniem, gotowe półmiski zalutowany galareta- auszpikiem. Przed przystąpieniem do zalewania należy wolne części półmiska wytrzeć czystą zwilżoną serwetką. Następnie przy pomocy łyżki ostrożnie oblewamy mięso tężejącym auszpikiem, zwracając uwagę, aby ułożone elementy nie spłynęły. Duże efekty dekoracyjne osiąga się przez wyciskanie tężejącej galarety z worka płóciennego, zakończonego ozdobnie wyciętą tulejką metalową. Czynność tę wykonać można dopiero wtedy, gdy galareta na półmisku już całkowicie zastygła.

### KURCZĘTA Z ROŻNA

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól,  
5 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta większe posolić, nadziać na rożen wzdłuż kości kręgosłupa. Piec początkowo przy silnym ogniu. Aby się ładnie zarumioniły i nie wysuszały, często smarować obracając stopionym masłem. Po zarumienieniu dokończyć pieczenie przy słabszym ogniu. Czas pieczenia kurcząt na rożnie wynosi około 45 minut. Upieczone kurczęta zdjąć z rożna, przekroić na połowy, podawać gorące przybrane listkami sałaty lub pietruszki zielonej.

### KURCZĘTA PIECZONE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 5 dkg  
masła, sól, gałązki zielonej pietruszki

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta nasolić, założyć skrzydełka i nóżki w „kieszonkę“. Do jamy brzusznej włożyć gałązki zielonej pietruszki. Ułożyć kurczęta na grzbietach na blasze, oblać stopionym masłem, wstawić do piekarnika. Gdy się zarumienia, skropić je dwoma trzema łyżkami wody. Miękkie kurczęta przekroić wzdłuż kości kręgosłupa, podawać gorące z ziemniakami z warzywami z wody, sałatą lub mizerią.

### KURCZĘTA PIECZONE W SŁONINIE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 3 dkg  
masła, 8 dkg słoniny, sól, gałązka zielonej pietruszki

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta nasolić. Włożyć do jamy brzusznej gałązki zielonej pietruszki. Obrumienić na patelni pierś kurcząt. Pokrajaną w cienkie plastry słoniną obłożyć kurczęta, obwiązać sznurkiem lub



przywiąć drewnianymi szpilkami. Założyć nóżki w „kieszonkę“, upiec w piekarniku. Upieczone kurczęta pokroić. Na każdą porcję ułożyć plaster podsmażonej słoniny. Podawać z ziemniakami, sałatą, mizerią.

#### KURCZĘTA PO POLSKU

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, 2 dkg masła, 1 jajo, 3 dkg czerstwej bułki, 6 dkg mleka, 2 dkg tartej bułki, 2 dkg zielonej pietruszki, 4 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta lekko osolić, przygotować nadzienie: bułkę czerstwą namoczyć w mleku, lekko odcisnąć, dodać bułkę tartą, drobno usiekać listki zielonej pietruszki lub kopru. Żółtko utrzeć z masłem, dodać bułkę, pianę z białka, przyprawy do smaku, wymieszać. Nadziać kurczęta w jamę brzuszną, spiąć drewnianymi szpilkami i sznurkiem. Ułożyć na blasze grzbietem do dołu, oblać stopionym smalcem, upiec. Miękkie kurczęta przekrajać ostrym nożem wzdłuż kości kręgosłupa na połowy. Podawać z sałatą zieloną, mizerią, sałatką z pomidorów i smażonymi ziemniakami.

#### KURCZĘTA PO KRAKOWSKU

Potrzebne produkty. 2 szt. kurcząt, sól, 10 dkg krakowskiej kaszy, 8 dkg wody, 3 dkg masła, 1 jajo, 2 dkg masła, 2 dkg zielonej pietruszki, 4 dkg smalcu

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta lekko osolić. Przygotować nadzienie: kaszę krakowską zatrzeć białkiem, podsmażyć na maśle, dodać odmierzoną ilość wody, wypiec. Kaszę przestudzić, dodać do niej drobno usiekane listki zielonej pietruszki, jajo, surowe masło. Masę przyprawić do smaku, wymieszać. Nasolone kurczęta nadziać do jamy brzusznej, zaszyć lub spiąć drewnianymi szpilkami i sznurkiem. Ułożyć na blasze, oblać stopionym smalcem, upiec. Miękkie kurczęta przekroić ostrożnie

ostrym nożem wzdłuż kości kręgosłupa na połowę tak, by nie pokruszyć nadzienia. Podawać z sałatą zieloną lub mizerią czy sałatką z pomidorów.

#### KURCZĘTA JAK KUROPATWY

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 6 dkg słoniny, kilka ziarn jałowca, 2 dkg masła, sól

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta na kilka godzin przed pieczeniem natrzeć zmielonym jałowcem. Słoninę pokroić w słupki i naszpikować nią piersi kurcząt. Przed włożeniem do pieca kurczęta posolić, oblać stopionym masłem, upiec. Miękkie kurczęta podzielić na porcje wzdłuż kręgosłupa na dwie części.

#### KURCZĘTA NADZIEWANE ZIEŁONYM GROSZKIEM

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg zielonego groszku, 20 dkg cielęciny b/k, 6 dkg słodkiej śmietanki, sól, pieprz, 4 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta osolić i groszek ugotować w małej ilości wody, odcedzić, przetrzeć przez sito. Cielęcinę zemieć na maszynie przez b. drobne sito. Do zmielonej cielęciny dodać przetarty groszek, śmietankę, osolić, do smaku dodać pieprzu, wyrobić masę. Nadziać masą kurczęta do jamy brzusznej, spiąć, uformować. Ułożyć na blasze grzbietami do dołu, polać stopionym tłuszczem, upiec. Miękkie kurczęta podzielić ostrym nożem na połowę. Podawać oblane sosem z sałatą lub kompotem.

#### KURCZĘTA W MALADZE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, 4 dkg smalcu, 1 szklanka rosółu, 1 białko, 1 dkg żelatyny, 5 dkg czerwonego wina, owoce do dekoracji

Sposób wykonania. Kurczęta oczyszczone nasolić, uformować, upiec. Gdy dobrze zastygną, przekroić wzdłuż na połowy. Każdą połowę podzielić na cztery kawałki.

Ułożyć pokrajane kurczęta na półmisku, przybierać owocami. Żelatynę umyć, namoczyć. Dobrze napęczniałą żelatynę rozpuścić w gorącym rosole, sklarować białkiem. Dodać do płynnej galarety wino. Gdy płyn zacznie tężeć, oblać nim ostrożnie kurczęta na półmisku, by nie zrujnować ułożonej dekoracji. Podawać dobrze zastudzone jako przekąskę z sosem cumberland.

#### KURA PIECZONA

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 4 dkg masła, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Młodą, dobrze umięśnioną kurę na kilka godzin przed pieczeniem osolić, włożyć do jamy brzusznej gałązki zielonej pietruszki. Uformować kurę przy pomocy igły kucharskiej i cienkiego sznurka. Dla ładniejszego kształtu upieczonej kury można przed uformowaniem wyłamać ostrożnie mostek. Ułożyć kurę na blasze grzbietem do dołu, oblać stopnionym tłuszczem. Wstawić do gorącego piekarnika. Gdy kura dostatecznie jest zarumieniona, skropić kilkoma łyżkami wody, dopiec. Miękką kurę wyjąć, pokrajać wg wskazówek podanych na str. 60. Podawać z ziemniakami, mizerią, sałatą, jarzynami z wody. oblaną sosem wytwarzanym w czasie pieczenia.

#### KURA W MALADZE

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 4 dkg tłuszczu, zielona pietruszka, 1 szklanka rosolu, 5 dkg wina czerwonego, 1 dkg żelatyny, owoce z kompotu lub słodkiej marynaty

Sposób wykonania. Upiec kurę jak podano w przepisie na kurę pieczoną. Dobrze wystudzoną kurę pokrajać w foremne kawałki (patrz str. 60). Żelatynę umyć, namoczyć. Dobrze napęczniałą żelatynę rozpuścić w gorącym rosole, dodać białka, sklarować, odcedzić. Do otrzymanego płynu dodać wino. Ułożyć kurę na półmisku, udekorować owocami. W chwili gdy galareta zacznie tężeć, oblać kurę, zastudzić. Podawać z sosem cumberland.

#### KURA PIECZONA NADZIEWANA

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 3 dkg masła, 2 jaja, 6 dkg bułki czerstwej, 10 dkg mleka, 4 dkg tartej bułki, wątróbka z kury, zielona pietruszka, 4 dkg smalcu, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę osolić. Czerstwą bułkę namoczyć w mleku. Żółtka jaj utrzeć z masłem. Do utartych żółtek dodać posiekaną wątróbkę z kury, lekko odcisniętą z mleka bułkę, drobno usiekane liście młodej pietruszki. Masę doprowadzić do smaku, wymieszać. Z białek ubić pianę i ostrożnie połączyć z masą dodając jednocześnie bułkę tartą. Nadziać masą kurę. Spiąć drewnianymi szpilkami i sznurkiem. Ułożyć na blasze, oblać gorącym tłuszczem, wstawić do pieczenia. W chwili gdy kura się zarumieni, podlać ją kilkoma łyżkami wody. Wytwarzanym sosem skrapiać kurę w czasie pieczenia. Miękką kurę wyjąć, po ostudzeniu pokrajać. Kurę pieczoną nadziewaną podaje się najczęściej z sałatą, mizerią, borówkami lub kompotem.

#### KURA PIECZONA NADZIEWANA SZYNKĄ

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 25 dkg cielęciny b/k, 25 dkg szynki gotowanej, 5 dkg słoniny, 5 dkg śmietany, 5 dkg bułki, 10 dkg mleka, 2 jaja, sól, pieprz

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę osolić. Przygotować nadzienie: cielęcinę i szynkę zemleć w maszynce. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, obgotować, odcedzić, ostudzić, dodać do mięsa. Namoczoną w mleku bułkę lekko odcisnąć, zemleć wraz z mięsem. Do masy dodać śmietanę, jaja, sól i pieprz, dobrze wyrobić. Nadziać kurę do jamy brzusznej lub w podgardle, spiąć. Ułożyć na blasze grzbietem do dołu, wstawić do gorącego piekarnika oblaną tłuszczem. Piec skrapiając kurę wytworzonym sosem. Miękką kurę pokrajać i podać polaną sosem. Podawać z sałatą i kompotem.

## INDYK PIECZONY

Potrzebne produkty: 1 indyk, sól, 4 dkg  
smalcu, 4 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczoną, dobrze skruszoną młodą tuszkę indyka uformować przy pomocy sznurka cienkiego lub nici, natrzeć solą na kilka godzin przed pieczeniem. Ułożyć na blasze grzbiem do dołu. Oblać gorącym smalcem, wstawić do pieczenia do dobrze gorącego piekarnika. Gdy tuszka się zarumieni, skropić ją kilkoma łyżkami wody. Pod koniec pieczenia całą tuszkę posmarować masłem. Upieczonego indyka pokroić w sposób podany na str. 60. Podawać mięso polane sosem wytworzonym przy pieczeniu. Jako dodatki stosuje się smażone ziemniaki, borówki, kompoty lub sałatę.

## INDYK PIECZONY NADZIEWANY

Potrzebne produkty: 1 indyk, sól, 5 dkg  
smalcu, 5 dkg masła

Nadzienie I: wątróbka z indyka, 3 jaja, 5 dkg  
masła, 6 dkg tartej bułki, sól, pieprz, gałka muszka-  
tułowa, goździki, cukier, zielona pietruszka, 10 dkg  
rodzynek

Sposób wykonania nadzienia I. Wątróbkę z indyka oczyszczoną z błon i grubych ścięgien drobno posiekać, następnie przetrzeć przez sito. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć wraz z masłem. Do utartych z masłem żółtek dodać wątróbkę, przyprawy do smaku, tartą bułkę i rodzynek, wymieszać. Ubić pianę z białek, połączyć z masą.

Nadzienie II: 20 dkg wątróbki cielejącej, 6 dkg  
tartej bułki, sól, pieprz, gałka muszkatułowa, 10 dkg  
słoniny, 3 jaja, 5 dkg masła

Sposób wykonania nadzienia II. Wątróbkę cielejącą obrać z błon i grubych naczyń krwionośnych, usiekać bardzo drobno a następnie przetrzeć przez sito. Żółtka

oddzielić od białek. Utrzeć żółtka z masłem, dodać przetrętą wątróbkę, przyprawy i pokrajaną w bardzo drobną kostkę świeżą słoninę. Masę wymieszać. Na końcu połączyć masę z pianą z białek.

Sposób wykonania potrawy. Oczyszczonego indyka nasolić. Przygotować jedno z wymienionych nadzień. Nadzieniem wypełnić podgardle indyka. Nadzianą tuszkę spiąć, uformować, upiec. Miękkiego ptaka wyjąć z pieca, ostudzić. Pokrajać wg sposobu podanego na str. 60. Ułożyć na półmisku, ogrzać. Podawać z sosem od pieczenia, borówkami, kompotem, sałatą.

## INDYK W MALADZE

Potrzebne produkty: 1 indyk, sól, 4 dkg  
smalcu, 4 dkg masła, 2 szklanki rosolu, 10 dkg wina  
czerwonego, 2 dkg żelatyny, owoce ze słodkiej mary-  
naty lub kompotu, 15 dkg pasztetu, 5 dkg masła,  
5 dkg śmietanki kremowej

Sposób wykonania. Oczyszczonego, skruszonego indyka upiec jak podano wyżej. Gdy indyk dobrze wystygnie, pokrajać go według sposobu podanego na str. 60. Przygotować galaretę, Żelatynę umyć, namoczyć. Dobrze napęczniałą żelatynę rozpuścić w gorącym rosolu, dodać białko, sklarować, przecedzić. Wymieszać płynną galaretę z winem. Przygotować mus z pasztetu: pasztet przetrzeć przez gęste sito, utrzeć wraz z masłem na pulchną masę. Pod koniec ucierania dodać ubitą kremową śmietankę, wymieszać, zastudzić. Ułożyć pokrajanego indyka na półmisku, przybrać musem, owocami z kompotu lub słodkiej marynaty, cząstkami pomarańczy. Całość oblać tężejącą galaretą.

## GEŚ PIECZONA

Potrzebne produkty: 1 geś, sól, majeranek

Sposób wykonania. Oczyszczoną gęś natrzeć solą z majerankiem na kilka godzin przed pieczeniem. Przed włożeniem do pieca założyć nóżki „w kieszonkę”, ułożyć

na blasze grzbietem do dołu. Wstawić do gorącego piekarnika, by szybko zrumieniła się skórka. Zrumienioną gęś skropić kilkoma łyżkami wody. W czasie pieczenia często polewać wytwarzanym sosem. Ze względu na znaczną ilość wytapiającego się z gęsi tłuszczu do pieczenia nie dodaje się tłuszczu. Nadmiar tłuszczu od pieczenia zlać. Miękką gęś pokrajać jak podano na str. 61. podawać z kapustą białą lub czerwoną.

### GEŚ PIECZONA Z JABŁKAMI

Potrzebne produkty: 1 gęś, sól, majeranek,  
75 dkg jabłek kwaśnych

**Sposób wykonania.** Gęś przygotować do pieczenia. Umyć i obrać jabłka. Obierzyny z jabłek włożyć do jamy brzusznej gęsi, gęś uformować, upiec. Miękką gęś pokrajać. Jabłka przetrzymać w wodzie zakwaszonej octem, by nie ściemniały. Przed podaniem gęsi do stołu jabłka pokrajać w ćwiartki, wykroić gniazdzka nasienne. Dwie, trzy łyżki wytopionego tłuszczu z gęsi wlać na patelnię. Na gorący tłuszcz włożyć jabłka, oprószyć solą i startym majerankiem, chwilę podduść pod przykryciem. Jabłka w ten sposób przyrządzone są bardzo smaczne, nie ciemnieją tak jak przy pieczeniu wewnątrz gęsi. Podać pokrajaną gęś ułożoną na półmisku ubraną usmażonymi jabłkami.

### GEŚ PO GOSPODARSKU

Potrzebne produkty: 1 gęś, 50 dkg kaszy krakowskiej, 1 białko, 40 dkg wody, 5 dkg tłuszczu z gęsi, 4 jaja, 1 wątróbka z gęsi, 5 dkg tłuszczu z gęsi, sól, zielona pietruszka, majeranek

**Sposób wykonania.** Oczyszczoną gęś natrzeć solą z majerankiem. Kaszę krakowską wymieszać z białkiem, podsmażyć w tłuszczu wytopionym gęsim. Podsmażoną kaszę zalać odmierzoną ilością wody, zagotować, wstawić do piekarnika, wypiec. Do przestudzonej kaszy dodać jaja, tłuszcz gęsi, drobno usiekaną wątróbkę z gęsi, łyżkę siekanej zielonej pietruszki, soli, pieprzu, majeranku do smaku, wymie-

nić. Tak przygotowanym nadzieniem nałożyć do jamy brzusznej gęsi, zeszyć lub spiąć drewnianymi szpilkami i sznurkiem. Upiec polewając często wytworzonym sosem. Nadmiar tłuszczu zlać. Gęś pokrajać na porcje. Pokrajać należy ostrym nożem, by nie rozkruszyć nadzienia. Podać poianą sosem od pieczenia z kapustą białą lub czerwoną.

### GEŚ W MALADZE

Upieczoną zimną gęś pokrajać i przygotować tak jak indyka w maladze (patrz str. 69).

### ROLADA Z GEŚI (GEŚ FASZEROWANA)

Potrzebne produkty: 1 gęś, sól, majeranek.  
Nadzenie: 50 dkg wieprzowiny bez kości, 7 dkg cebuli, 7 dkg słoniny, 25 dkg wątroby, 5 dkg selera, 5 dkg czerstwej bułki, 1 jajo, sól, pieprz

**Sposób wykonania.** Średniej wielkości gęś rozebrać usuwając kości. Płat mięsa z gęsi łącznie ze skórą natrzeć solą z majerankiem. Przygotować nadzienie: Mięso wieprzowe oczyścić z błon i powięzi, udusić wraz ze słoniną pokrajaną w kostkę. Cebulę i selery oczyścić, obrać, opłukać, pokrajać drobno, dodać do mięsa pod koniec duszenia. Wątrobę opłukać, obsmażyć, podduść krótko, aby wewnątrz pozostała tylko lekko ścięta, bułkę namoczyć w mleku, mięso uduszone z selerami i cebulą przepuścić przez maszynkę dwukrotnie wraz z wątroba, przy drugim mieleniu dodać odcisniętą bułkę. Do zmielonej masy dodać jajo, przyprawy, wyrobić dokładnie; można jako przyprawy dodać zielonego kopru.

Uformować w kształt prostokąta mięso z gęsi, ułożyć pośrodku nadzienie, zawinąć brzegi tak, by zachodziły jeden na drugi, zaszyć. Roladę osznurować sznurkiem jak baleron, upiec. W czasie pieczenia skrapiać wodą, by na blasze się nie przypalało. Po upieczeniu roladę ostudzić, zdjąć sznurki. Roladę podawaną na gorąco krajać w plastry grubości 15 milimetrów i podawać z sosem od pieczenia. Roladę podawaną na zimno krajać w cienkie płyty. Podawać ułożone na półmisku z ostrym sosem.

## ROLADA Z GĘSI INACZEJ

Potrzebne produkty: 1 gęś, sól, majeranek. Nadzienie: 50 dkg wątroby wieprzowej, 25 dkg bułki czerstwej, 30 dkg mleka, 3 jaja, 15 dkg tłuszczu niewytopionego z gęsi, sól, pieprz, zielona pietruszka

Sposób wykonania: Średniej wielkości gęś rozobrać, usuwając kości. Płat mięsa łącznie ze skórką natrzeć solą, z majerankiem. Przygotować nadzienie: wątrobę umyć, obrać z błon i grubych naczyń krwionośnych, zemleć w maszynce z grubym sitem lub posiekać. Bułkę namoczyć w mleku, gdy dobrze namięknie odcisnąć, przepuścić przez maszynkę. Połączyć bułkę z wątrobą, dodać jaja i przyprawy, przepuszczony przez maszynkę tłuszcz z gęsi, drobno posiekaną zieloną pietruszkę lub koper, wymieszać wszystko na jednolitą masę. Płat mięsa ze skórą uformować w kształt prostokąta, wyrównać brzegi. Masę ułożyć pośrodku, zwinąć brzegi tak, by zachodziły jeden na drugi, zaszyć. Roladę osznurować jak baleron mocnym sznurkiem, upiec. Po upieczczeniu jeśli rolada ma być podana jako zimna zakąska, należy włożyć między dwie deski, obciążyć by się lekko spłaszczyła.

## GĘŚ PIECZONA Z POMIDORAMI

Potrzebne produkty: 1 gęś, sól, majeranek, czosnek, 8 dkg powideł pomidorowych

Sposób wykonania. Dobrze skruszając oczyszczoną gęś natrzeć przed pieczeniem solą z majerankiem i czosnkiem. Uformować „w kieszonkę“, ułożyć na blasze, wstawić do gorącego piekarnika. Gdy gęś zacznie się rumienić i wytopi się znaczna ilość tłuszczu, należy tłuszcz zlać, zostawiając 3—4 łyżki. Tłuszcz pozostały przy mięsie rozmieszać z powidłami pomidorowymi. Oblewać często sosem tym gęś w czasie pieczenia. Gęś pieczoną z pomidorami podaje się zwykle na gorącym półmisku oblaną sosem pomidorowym od pieczenia.

## GĘŚ PIECZONA Z MUSZTARDA

Potrzebne produkty: 1 gęś, sól, majeranek, 2 łyżki musztardy francuskiej, 1 łyżka sosu kabulu, 3 dkg tartej bułki

Sposób wykonania. Przygotować gęś do pieczenia, wstawić do piekarnika. Gdy gęś zacznie się rumienić i wytopi się tłuszcz, część tłuszczu zlać. Resztę tłuszczu rozmieszać z musztardą, kabulem i sosem tym kilkakrotnie w czasie pieczenia smarować gęś. Pod koniec pieczenia obsypać gęś tartą bułką, chwilę potrzymać w piecu. Miękką gęś pokrajać, oblać sosem, resztę sosu podać w sosjerce. Podawać z kapustą czerwoną z winem, buraczkami.

## KACZKA PIECZONA

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek, 5 dkg tłuszczu

Sposób wykonania. Oczyszczoną kaczkę natrzeć wewnątrz jamy brzusznej solą ze startym majerankiem, uformować „w kieszonkę“. Ułożyć na blasze grzbiec do dołu, wstawić do gorącego piekarnika. Gdy kaczka się zrumieni poleać niewielką ilością wody. Piec do miękkości, polewając często wytworzonym sosem. Upieczoną kaczkę pokrajać w sposób podany na str. 61. Podawać z kapustą, jabłkami, grzybami.

## KACZKA DOMOWA JAK DZIKA

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, 8 dkg marchwi, 8 dkg pietruszki, 10 dkg selera, 5 dkg cebuli, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, 8 dkg octu 6%, 75 dkg wody, 8 dkg sioniny, 5 dkg tłuszczu

Sposób wykonania. Wszystkie wymienione warzywa oczyścić, pokrajać w talarki. Zagotować wodę z warzywami i przyprawami, dodać ocet, przestudzić. Oczyszczoną kaczkę lekko nasolić, ułożyć w naczyniu kamiennym

lub emaliowanym nieobitym, zalać chłodną zaprawą razem z warzywami. W zimnym miejscu przetrzymać kaczkę w zaprawie dwa dni. Po wyjęciu osączyć, słoninę pokrajać w cienkie słupki, naszpikować piersi i udka kaczki, nóżki nałożyć „w kieszonkę“. Ułożyć kaczkę na blasze, wstawić do pieca. Gdy kaczka się zarumieni dodać warzywa z zaprawy i kilka łyżek zaprawy, dopiec do miękkości. Miękką kaczkę wyjąć, pokrajać. Sos przetrzeć przez sito, podać gorący razem z kaczką.

#### KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek, 5 dkg tłuszczu, 40 dkg jabłek kompotowych kwaśnych

Sposób wykonania. Kaczkę z jabłkami przygotowuje się tak samo jak gęś z jabłkami, patrz str. 70.

#### KACZKA W MALADZE

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek, 5 dkg tłuszczu, 2 szklanki rosołu, 10 dkg wina czerwonego, 15 g żelatyny, owoce z kompotu lub słodkiej marynaty

Sposób wykonania. Kaczkę w maladze przygotowuje się tak jak indyka w maladze, patrz str. 69.

#### KACZKA PO STRASSBURSKU

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek, 5 dkg tłuszczu, 15 dkg pasztetu, 1,5 szklanki rosołu, 1 dkg żelatyny, 1 biało, owoce do dekoracji

Sposób wykonania. Kaczkę przygotować jak do pieczenia. Upieczoną kaczkę ostudzić, pokrajać w foremne porcje. Pasztet pokrajać na tyle kawałków ile porcji mięsa jest z kaczki, ułożyć na półmisku. Na każdy kawałek pasztetu ułożyć kawałek kaczki. Przygotować galaretę. Żelatynę

umyc, namoczyć, gdy dobrze napęcznieje rozpuścić w gorącym rosolu, sklarować białkiem, przecedzić. Tężejącą galaretą oblać porcje uprzednio udekorowane owocami z kompotu lub słodkiej marynaty.

#### ROLADA Z KACZKI (KACZKA FASZEROWANA)

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek. Nadzienie: 15 dkg wątroby wieprzowej, 20 dkg wieprzowiny b/k, 5 dkg słoniny, 10 dkg cebuli, 8 dkg czerstwej bułki, 2 jaja, sól, pieprz, gałka muszkatowa, 5 dkg tłuszczu

Sposób wykonania. Mięso wieprzowe oczyszczone z błon i powięzi udusić wraz ze słoniną pokrajaną w kostkę i cebulą. Gdy mięso miękkie, w sosie namoczyć bułkę. Wystudzone mięso wraz z bułką przepuścić przez maszynkę. Wątrobę sparzyć, pokrajać w kostkę, dodać do masy. Do masy dodać jaja, przyprawy, wymieszać. Oczyszczoną kaczkę rozebrać z usunięciem kośćca. Płat skóry łącznie z mięsem uformować w kształt prostokąta. Pośrodku ułożyć nadzienie, założyć brzegi tak, by zachodziły jeden na drugi, zeszyć. Roladę osznurować jak baleron, upiec. Po upieczeniu ostudzić, zdjąć sznurek, kroić na płaty grubości około 1 cm. Podawać na zimno jako zakąskę przybraną galaretą lub na gorąco jako danie oblaną sosem od pieczenia.

#### ROLADA Z KACZKI INACZEJ

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majeranek. Nadzienie: 10 dkg czerstwej bułki, 20 dkg mleka, 25 dkg wątroby, 1 jajo, 5 dkg słoniny, zielona pietruszka, sól, pieprz, majeranek, 5 dkg tłuszczu

Sposób wykonania. Średniej wielkości kaczkę rozebrać usuwając kości. Płat mięsa łącznie ze skórą natrzeć solą z majerankiem. Przygotować nadzienie: wątrobę umyc, obrać z błon i grubych naczyń krwionośnych, posiekać. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Słoninę pokrajać w bardzo drobną kostkę, obgotować, wystudzić. Bułkę rozetrzeć w misce, dodać posiekaną wątrobę, jajo, słoninę, przyprawy, wy-

mieszać. Nadzienie ułożyć na wyrównanym płacie mięsa z kaczki, założyć brzegi, zaszyć. Roladę osznurować sznurkiem jak baleron, upiec. Podawać na zimno krajaną w cienkie płyty lekko skośne przybraną galareta.

#### MAJONEZ BIAŁY Z KACZKI

Potrzebne produkty: 1 kura lub mała indyczka, 20 dkg włoszczyzny, 1 szklanka rosółu, 5 dkg masła, 4 dkg mąki, 25 dkg oliwy, sok z cytryny, sól, cukier do smaku

Sposób wykonania. Kaczkę należy ugotować jak podano wyżej. Po wyjęciu ugotowanej kaczki i włoszczyzny rosół odparować tak, by zostało tylko około  $\frac{1}{4}$  litra. Kaczkę pokrajać, odjąć skórę i większe kości. Przygotować sos, masło utrzeć z mąką, rozprowadzić rosółem, zagotować, odstawić do wystudzenia. Wystudzony sos ubijać trzepaczką, dodając jednocześnie cienkim strumieniem olej lub oliwę. Pod koniec ubijania doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem. Oblewać kawałki mięsa sosem, układać w stożek na okrągłym półmisku. Przybrać zieloną sałatą, porami, jajami twardymi.



## Drob duszony



## POTRAWY Z DROBIU DUSZONEGO

Nicjedna z czytelniczek czytając o potrawach smażonych z drobiu pomyśli, że jeśli części białe z piersi użyje do smażenia, będzie miała kłopot z pozostałą częścią tuszki. Aby zapobiec tym zmartwieniom, podajemy wiele przepisów na potrawy duszone z drobiu, a więc takie, do których można użyć zarówno części tuszek jak też drób słabo utuczony i umięśniony, który do przyrządzania potraw smażonych lub pieczonych się nie nadaje.

Duszenie jest procesem termicznym pośrednim między gotowaniem a smażeniem, odbywa się w naczyniu zamkniętym w obecności wody i tłuszczu. Pod wpływem wytwarzającej się pary wodnej tkanka łączna pęcznieje i rozkleja się, wskutek czego mięso mięknie.

Wszystkie rodzaje drobiu nadają się do przygotowywania potraw duszonych: kurczęta na paprykarz, duszone w śmietanie czy z dodatkami jak pieczarki, rydze, szparagi itp. Przecinamy wzdłuż kości kręgosłupa na dwie połowy, następnie każdą połowę dzielimy poprzecznie oddzielając część przednią od tylnej.

Z kur czy indyków jak już wspomniano do duszenia przeznacza się część tylną tuszki.

Gęsi lub kaczki jako paprykarze dzieli się w następujący sposób:

- a) tuszkę rozcina się na dwie symetryczne części wzdłuż kręgosłupa poprzez grzbiet i kości piersi.
- b) każdą połowę przecina się wzdłuż, prowadząc cięcie od nasady szyi, poniżej stawu barkowego na linii widocznego zakończenia grubych płatów mięśni piersiowych, poprzez udo i kość kulszową.
- c) wydzieloną część przecina się poprzecznie na 4—5 kawałków.

Rozbór ten umożliwia właściwe porcjowanie gotowej potrawy w taki sposób, aby w każdej porcji był kawałek piersi tuszki i kawałek części grzbietowej, mniej umięśnionej.

Mięso otrzymane z rozbioru tuszek na kawałki porcjowane lub drobniejsze poddaje się dalszym zabiegom, które dla poszczególnych wyżej wymienionych potraw przedstawiają się następująco:

**Przygotowanie półfabrykatów do paprykarzy i innych potraw duszonych** ogranicza się do oprószenia kawałków mięsa mąką i solą tuż przed obsmażeniem poprzedzającym właściwe duszenie.

Mięso oprószone mąką obsmażamy na tłuszczu do momentu wytworzenia się zarumienionej skórki, która w dalszym procesie gotowania chroni mięso od utraty soków. Obrumienione mięso wkładamy do naczynia o grubych ściankach i dnie, dodajemy tłuszcz pozostały z obsmażenia, podlewamy niewielką ilością wody, nakrywamy pokrywą i dusimy do miękkości na wolnym ogniu. W czasie duszenia należy uważać, aby nie przypalić mięsa i w miarę wyparowywania sos uzupełniać wodą do właściwej ilości. Pod wpływem gorącej wody mąka (skrobia) dodana do oprószenia rozkleja się, przez co sos staje się zawiesisty.

Do niektórych potraw duszonych dodaje się pod koniec procesu warzywa pokrajane w kostkę albo pomidory czy grzyby. Dodany produkt nadaje potrawie charakterystyczny smak a czasem nazwę, np. gęś duszona z kapustą i pomidorami, kurczęta w śmietanie, kaczka duszona z grzybami itp.

W praktyce kulinarnej stosuje się duszenie drobiu w całych tuszkach lub kawałkach. Mogą to być kawałki stanowiące porcje np. 1/4 część kurczęcia starszego, lub mniejsze, wówczas porcja składa się z kilku kawałków np. paprykarz z gęsi lub kury. W odróżnieniu od kawałków, całe tuszki przeznaczone do duszenia obsmażamy bez oprószenia mąką.

Drób duszony w całości dzielimy po uduśnieniu w analogiczny sposób jak drób gotowany lub pieczony.

Drób duszony podaje się zawsze w sosach. Przyjęte są dwa podstawowe sosy dla potraw duszonych z drobiu: naturalny, to jest sos, w którym dusiło się mięso, odlany i precedzony gdy mięso jest już miękkie, oraz sos śmietanowy, otrzymany przez zalanie mięsa śmietaną w czasie duszenia. Inne sosy są pochodnymi obu wymienionych przez dodanie papryki, grzybów, np. pieczarek, główek szparagów itp.

Po prawidłowo przeprowadzonym procesie duszenia otrzymujemy mięso smaczne, soczyste i miękkie, a więc posiadające wszystkie zalety smacznej potrawy.

Ponieważ drób duszony podaje się zawsze z dość dużą ilością sosu, jako dodatki należy stosować produkty sypkie np. ryż, kluski francuskie, ziemniaki purée lub z wody. Przy



wydawaniu gęsi z kapustą, układamy kapustę opierając o nią porcję mięsa. Należy zawsze zwracać uwagę, aby brzegi półmiska czy talerza były czyste, nie założone dodatkami czy zalane sosem. Mięso polewa się niewielką ilością sosu, reszta sosu winna być podana w sosjerce. Podobnie jak inne gorące potrawy z drobiu, mięsa duszone muszą być wydawane bardzo gorące, układane na wygrzanych półmiskach czy talerzach.

## PRZEPISY NA POTRAWY Z DROBIU DUSZONEGO

### PAPRYKARZ Z KURCZĄT

Potrzebne produkty: 2 szt. starszych kurcząt, sól, papryka, 1 dkg mąki, 3 dkg masła, 4 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, 2 dkg mąki, 10 dkg przecieru pomidorowego

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta starsze należy podzielić na ćwiartki, osolić, oprószyć mąką, obrumienić na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do płaskiego garnka. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę drobno pokrojoną, dodać do kurcząt wraz z niewielką ilością wody (około 2 szklanki), przykryć i dusić. Gdy mięso miękkie, dodać przecier pomidorowy, zagotować. Podprawić sos śmietaną z mąką, przyprawić papryką, zagotować. Podawać z kaszą sypką, ziemniakami, kluskami i surówką.

### KURCZĘTA W ŚMIETANIE

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 4 dkg masła, 15 dkg śmietany, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta podzielić na ćwiartki, osolić, oprószyć mąką. Podlać małą ilością wody lub wywaru z warzyw. Przykryć, dusić. Do prawie miękkich kurcząt dodać śmietaną, jeszcze trochę poddusić. Przed podaniem wsypać garść drobno usiekanych listków zielonej pietruszki. Podawać z ziemniakami z surówką z pomidorów lub sałatą czy mizerią.

### KURCZĘTA DUSZONE Z RYDZAMI

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 15 dkg rydzów, 5 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, 1 dkg mąki, pieprz, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta podzielić na ćwiartki, osolić, oprószyć mąką, obsmażyć na rumiano i przełożyć do płaskiego garnka. Podlać rosółem lub wywarem z jarzyn, dusić. Rydze oczyścić, umyć, pokrajać w cząstki lub paski, podsmażyć na maśle wraz z drobno pokrojoną cebulą, dodać do prawie miękkich kurcząt. Sos podprawić śmietaną z mąką, doprawić do smaku, zagotować. Podawać kurczęta oblane sosem, posypane drobno usiekanymi listkami zielonej pietruszki z kaszą sypką, z ziemniakami lub kluskami parzonymi.

### KURCZĘTA Z PIECZARKAMI

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 6—10 dkg pieczarek, 5 dkg cebuli, 3 dkg masła, 10 dkg śmietany, 1 dkg mąki, zielona pietruszka, pieprz

Sposób wykonania. Kurczęta z pieczarkami wykonać tak samo jak kurczęta z rydzami.

### KURCZĘTA DUSZONE Z JARZYNAMI (à la jardiniere)

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 8 dkg marchwi, 6 dkg pietruszki, 6 dkg cebuli, 5 dkg selera, 5 dkg groszku zielonego, 5 dkg fasolki szparagowej, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Podzielone na ćwiartki kurczęta osolić, oprószyć mąką. Obrumienić na części tłuszczu, przełożyć do płaskiego garnka. Podlać rosółem lub wywarem, dusić. Wszystkie warzywa oczyścić, umyć, pokrajać w kostkę lub w słupki, chwilę podsmażyć w pozostałym

tłuszczu, dodać do kurcząt. Gdy kurczęta i jarzyny miękkie, oprószyć je mąką, zagotować. Przyprawić do smaku. Podawać posypane obficie zieloną pietruszką lub koprem.

#### KURCZĘTA DUSZONE Z ZIEŁONYM GROSZKIEM

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 40 dkg zielonego groszku, 2 dkg masła, 2 dkg mąki, zielony koper

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta pokroić w ćwiartki, osolić, oprószyć mąką, obsmażyć na maśle, podlać rosółem lub wywarem z jarzyn. Do wpółmiękkich kurcząt dodać zielony groszek wyłuskany, dusić pod przykryciem do miękkości. Masło rozetrzeć z mąką, rozprowadzić sosem od duszenia kurcząt, połączyć z mięsem, zagotować. Kurczęta w ten sposób przyrządzone podaje się zwykle razem z groszkiem posypane zielonym koprem z ziemniakami z wody lub purée.

#### KURCZĘTA ZE SZPARAGAMI

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 20 dkg włoszczyzny, 40 dkg szparagów, 2 dkg masła, 2 dkg mąki, 10 dkg śmietanki, sól, cukier, sok z cytryny do smaku

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta pokroić w ćwiartki, oprószyć mąką, obsmażyć zaledwie nie rumieniąc. Włożyć do garnka, zalać wodą w takiej ilości, by je okryła. Dodać oczyszczoną włoszczyznę, ugotować do miękkości. Odcedzić włoszczyznę i kurczęta, na wywarze ugotować obrane, pokrojone w skośne kawałki szparagi. Masło rozetrzeć z mąką, rozprowadzić śmietanką, podprawić szparagi w sosie. Dodać kurczęta, chwilę razem dusić, przyprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Kurczęta ze szparagami podaje się z ziemniakami z wody lub purée.

#### KURCZĘTA DUSZONE Z POMIDORAMI

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 8 dkg oliwy, 1 szklanka rosółu, 1 szklanka białego wina, 15 dkg włoszczyzny, 10 dkg cebuli, 10 dkg powideł pomidorowych lub 50 dkg świeżych pomidorów

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta pokroić w ćwiartki, oprószyć mąką, obsmażyć na oliwie. Zalać je w garnku szklanką rosółu i szklanką wina, dodać oczyszczoną włoszczyznę, cebulę, podduścić razem. Gdy kurczęta będą półmiękkie, dodać świeże pomidory lub przecier. Razem dusić do miękkości. Miękkie kurczęta wyjąć, sos przetrzeć, doprawić do smaku, Podawać kurczęta oblane sosem z ugotowanym na sypko ryżem.

#### POTRAWA Z KURCZĄT Z AGRESTEM

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg masła, 15 dkg niedojrzałego agrestu, 3 dkg mąki, 3 dkg masła, 10 dkg śmietany

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta podzielić w ćwiartki, osolić, oprószyć mąką, obsmażyć. Obrumienione włożyć do płaskiego garnka, podlać rosółem, dusić do miękkości. Gdy kurczęta są półmiękkie, dodać umyty agrest, dusić razem. Wyjąć z sosu kurczęta, sos przetrzeć, podprawić mąką rozartą z masłem. Dodać śmietankę, zagotować. Doprawić sos do smaku, chwilę podduścić razem z kurczętami. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

#### KURCZĘTA W PAPRYCE PO WĘGIERSKU

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, papryka, sól, 4 dkg tłuszczu, 8 dkg cebuli, 8 dkg pomidorowego koncentratu, 2 dkg masła, 2 dkg mąki

Sposób wykonania. Oczyszczone kurczęta pokroić na połówki lub ćwiartki, osolić, oprószyć i natrzeć papryką. Obrumienić kurczęta, dodać pod koniec rumienienia drobno

pokrajaną cebulę, podsmażyć. Skropić kurczęta kilkoma łyżkami wody, poddusić pod przykryciem. Do prawie miękkich kurcząt dodać rozproszony rosół koncentrat pomidorowy, podprawić sos zasmażką z masła i mąki, poddusić. Kurczęta miękkie podawać z kluskami kładzionymi lub z ryżem.

#### PAPRYKARZ Z KURY

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, papryka, mąka do oprószenia, 6 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, 2 dkg mąki, 8 dkg pomidrowego koncentratu

Sposób wykonania. Oczyszczoną skruszałą kurę przekroić wzdłuż kości kręgosłupa na dwie części. Odciąć skrzydełka i udka. Pozostałe części kury pokrajać w poprzek na 4—5 kawałków. Mięso osolić, oprószyć papryką i mąką, obsmażyć na rumiano. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć drobno pokrajaną cebulę, dodać do mięsa, podlać wodą lub rosółem. Dusić pod przykryciem uzupełniając sos w miarę wyparowywania. Pod koniec duszenia dodać rozrzedzony sosem przecier pomidorowy, podprawić sos śmietaną z mąką, zagotować. Podawać z kluskami kładzionymi, z ryżem ugotowanym na sypko lub z ziemniakami.

#### KURA DUSZONA W ŚMIETANIE

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, mąka do oprószenia, 5 dkg tłuszczu, 15 dkg śmietany, zielona pietruszka

Sposób wykonania. Kurę oczyścić, pokrajać jak do paprykarzu lub tylko na cztery części. Kawałki osolić, oprószyć mąką, obrumienić na tłuszczu. Obsmażone mięso przełożyć do płaskiego garnka, podlać małą ilością rosółu lub wody, dusić pod przykryciem. Prawie miękkie mięso zalać śmietaną i jeszcze krótko poddusić. Przed podaniem wsypać do sosu 2 łyżki drobno siekanej zielonej pietruszki. Podawać z ryżem, kaszą sypką lub ziemniakami.

#### POTRAWA Z KURY Z POMIDORAMI

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 5 dkg tłuszczu (oliwa), 1 szklanka białego wina, 10 dkg włoszczyzny, 10 dkg cebuli, 50 dkg świeżych pomidorów, 2 dkg mąki, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę pokrajać jak na paprykarz. Kawałki mięsa osolić, obrumienić na oliwie lub na masle. Podlać mięso szklanką rosółu i szklanką białego wina, dodać oczyszczoną drobno pokrajaną włoszczyznę, cebulę i pokrajane w ćwiartki pomidory. Wszystko dusić pod przykryciem aż kura będzie miękka. Mięso wyjąć, sos przetrzeć przez sito, podprawić zasmażką z masła i mąki, zagotować. Podawać kurę oblaną sosem z ryżem ugotowanym na sypko z ziemniakami lub z kluskami kładzionymi.

#### WĄTRÓBKI Z DROBIU DUSZONE Z RYŻEM

Potrzebne produkty: 40 dkg wątróbki z drobiu, 4 dkg masła, 5 dkg cebuli, 25 dkg ryżu, 50 dkg wody, 3 dkg masła, 5 dkg koncentratu pomidorowego, sól, zielenina

Sposób wykonania. Opłukany ryż zalać wodą, dodać masło, gotować, mieszając aż ryż wchłonie wodę. Oczyszczone wątróbki przekrajać na połowy, obsmażyć na maśle, dodać do ryżu. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę. Wymieszać cebulę z pomidorami dodać do ryżu. Potrawę wymieszać, doprawić do smaku. Poddusić jeszcze około 20 minut. Podawać posypaną drobno siekaną zieleniną.

#### PAPRYKARZ Z INDYKA

Potrzebne produkty: Udka indyka, sól, papryka, mąka do oprószenia, 10 dkg cebuli, 4 dkg masła, 2 dkg mąki, 10 dkg śmietany, 6 dkg koncentratu pomidorowego

Sposób wykonania. Z udek indyka starannie wyciągnąć twarde ścięgna. Pokrajać mięso wraz z kością na kawałki, osolić, natrzeć papryką, oprószyć mąką. Kawałki

mięsa obsmażyć na rumiano, przełożyć do płaskiego garnika. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę, dodać do mięsa. Dusić mięso podlane wodą lub rosółem uzupełniając sos w miarę wyparowywania. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, sos podprawić śmietaną z mąką, pogotować. Paprykarz z indyka podaje się najczęściej z kluskami kładzonymi lub z ryżem czy makaronem (na osobnym półmisku).

#### GEŚ DUSZONA Z WARZYWAMI

Potrzebne produkty: pół gęsi, sól, mąka do oprószenia, tłuszcz odjęty z gęsi, 10 dkg cebuli, 20 dkg selerów, 5 dkg pietruszki, 10 dkg marchwi, 20 dkg kapusty, 15 dkg przecieru pomidorowego

Sposób wykonania. Połowę gęsi przekroić wzdłuż, prowadząc cięcie od nasady szyi poniżej stawu barkowego. na linii widocznego zakończenia grubych płatów mięśni piersiowych, poprzez udo i kość. Każdą wydzieloną część przeciąć poprzecznie na 4, 5 kawałków. Mięso osolic, oprószyć mąką, obsmażyć na stopionym tłuszczu gęsi, skropić wodą, dusić. Oczyszczone warzywa pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać do podduszonego mięsa. Dusić pod przykryciem do miękkości. Pod koniec duszenia dodać przecier pomidorowy. Sos można podprawić 1 dkg mąki dla nadania mu zawiesistości.

W ten sam sposób można przygotować kaczkę.

#### GEŚ DUSZONA Z KAPUSTĄ

Potrzebne produkty: pół gęsi, sól, majeranek, 60 dkg kapusty białej, czerwonej lub kiszzonej, 5 dkg cebuli, tłuszcz z gęsi, 2 dkg mąki

Sposób wykonania. Pół gęsi pokrajać na kawałki jak w przepisie na geś duszoną z jarzynami. Mięso natrzeć solą z majerankiem, oprószyć mąką, obsmażyć. Podlać małą ilością wywaru lub wody, dusić pod przykryciem. Kapustę dodać do mięsa wtedy gdy będzie ono już półmiękkie. Podsmażyć cebulę w tłuszczu z gęsi, zrobić zasmażkę, podprawić

potrawę, zagotować. Kapustę czerwoną lepiej jest udusić oddzielnie a połączyć z mięsem tuż przed podaniem. Podać geś duszoną w kapuście z ziemniakami, kopytkami lub pyzami.

#### PAPRYKARZ Z GĘSI

Potrzebne produkty: pół gęsi, sól, papryka, mąka do oprószenia, tłuszcz z gęsi, 10 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, 2 dkg mąki, 15 dkg przecieru pomidorowego

Sposób wykonania. Pół gęsi pokrajać w sposób podany w poprzednim przepisie. Pokrajane mięso osolic, natrzeć papryką, oprószyć mąką. Obsmażyć mięso na stopionym tłuszczu z gęsi, dodać cebulę drobno pokrajaną, podlać wywarem. Dusić mięso do miękkości. Miękkie mięso wyjąć z sosu. Mąką ze śmietaną podprawić sos, dodać pomidory, zagotować. Podawać mięso z sosem z ziemniakami, z kluskami, z kaszą lub ryżem.

#### PAPRYKARZ Z KACZKI

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, papryka, mąka do oprószenia, 5 dkg tłuszczu, 10 dkg cebuli, 10 dkg śmietany, 2 dkg mąki, 15 dkg przecieru pomidorowego

Sposób wykonania. Paprykarz z kaczki przygotowuje się tak samo jak paprykarz z gęsi.

#### WĄTRÓBKI Z GĘSI DUSZONE Z CEBULĄ

Potrzebne produkty: 60 dkg wątróbki z gęsi, mąka do oprószenia, 4 dkg smalcu gęsiego lub masła, 5 dkg cebuli, 4 łyżki bulionu lub rosółu, pieprz, sól

Sposób wykonania. Oczyszczone z błon i grubych naczyń krwionośnych wątroby gęsi przekrajać na połowy, oprószyć mąką. Cebulę drobno pokrajać w kostkę. Wątróbki

wraz z cebulą wrzucić na gorący tłuszcz, obsmażyć. Podlać 4 łyżkami esencjonalnego bulionu lub rosolu, przykryć. Dusić około 8 minut, potrząsając naczyniem. Przed podaniem osolić i oprószyć pieprzem.

#### WĄTRÓBKI Z GĘSI PO STRASSBURSKU

Potrzebne produkty: 60 dkg wątróbek,  
8 dkg słoniny, mąka do oprószenia, 5 dkg tłuszczu,  
20 dkg cebuli, 5 dkg pieczarek, 15 dkg śmietany, sól,  
pieprz

Sposób wykonania. Oczyszczone wątróbki z gęsi naszpikować pokrajaną w cienkie słupki słoniną. Cebulę pokrajać w półkrażki, pieczarki w paski. Podsmażyć cebulę z pieczarkami. Wątróbki naszpikowane słoniną oprószyć mąką, obsmażyć, dodać do podsmażonej cebuli z pieczarkami, zalać śmietaną. Dusić razem około 8 minut. Podawać posolone i posypane pieprzem oblane sosem z ziemniakami.

#### KACZKA DUSZONA

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majera-  
nek, 5 dkg smalcu

Sposób wykonania. Oczyszczoną, skruszałą kaczkę nasolić i natrzeć sproszkowanym majerankiem. Założyć nóżki „w kieszonkę“, obrumienić na rozgrzanym tłuszczu lub wstawić na 20—25 minut do bardzo gorącego piekarnika. Gdy na tuszce wytworzy się rumiana skórka, podlać wodą i dusić pod przykryciem do miękkości. Miękką kaczkę pokrajać tak jak kaczkę pieczoną.

#### KACZKA DUSZONA Z KAPUSTĄ

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majera-  
nek, 5 dkg smalcu, 60 dkg kapusty, 2 dkg tłuszczu,  
2 dkg mąki, 5 dkg cebuli

Sposób wykonania. Oczyszczoną, skruszałą kaczkę natrzeć solą i startym majerankiem, uformować nóżki „w kieszonkę“. Obrumienić na płycie lub w gorącym pie-

karniku, podlać wodą, dusić. Wpół miękką kaczkę wyjąć, pokrajać. Do sosu wytworzonego podczas duszenia dodać kapustę i pokrajaną kaczkę, dusić do miękkości. Kapustę podprawić zasmażką z cebulą. Kaczkę duszoną w kapuście podaje się najczęściej z ziemniakami.

#### KACZKA DUSZONA Z POMIDORAMI

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, majera-  
nek, 5 dkg tłuszczu, 50 dkg pomidorów świeżych,  
czosnek, wywar z włoszczyzny

Sposób wykonania. Kaczkę natrzeć solą i majerankiem, jeśli kto lubi także czosnkiem. Założyć nóżki „w kieszonkę“, obrumienić. Do jamy brzusznej obrumienionej kaczki włożyć pokrajane w ćwiartki 2 pomidory, resztę pomidorów ułożyć obok kaczki w garnku, podlać szklanką wody lub wywarem z włoszczyzny. Dusić pod przykryciem często odwracając kaczkę. Miękką kaczkę wyjąć, pokrajać. Sos przetrzeć przez sito, doprawić do smaku. Kaczkę duszoną z pomidorami powinno się podawać na półmisku oblaną sosem z ziemniakami.

#### KACZKA DUSZONA Z GRZYBAMI

Potrzebne produkty: 1 kaczka, sól, mąka  
do oprószenia, 5 dkg tłuszczu, 50 dkg grzybów praw-  
dziwych, 2 dkg tłuszczu, 5 dkg cebuli, pieprz, zie-  
lenina

Sposób wykonania. Oczyszczoną kaczkę przekrajać wzdłuż kości kręgosłupa na dwie części, następnie każdą część na 2—3 kawałki. Mięso nasolić, oprószyć mąką, obsmażyć, podlać 1 szklanką wywaru i dusić. Grzyby oczyścić, umyć, pokrajać w paski. Podsmażyć na tłuszczu wraz z cebulą, dodać do kaczki. Dusić razem aż mięso i grzyby dostatecznie zmiękną. Sos uzupełnić w miarę wyparowywania.

Podawać kaczkę razem z grzybami posypaną drobno pokrajaną zieloną pietruszką lub koprem z ziemniakami, kaszą lub ryżem.

## PASZTET Z WĄTRÓBEK Z DROBIU

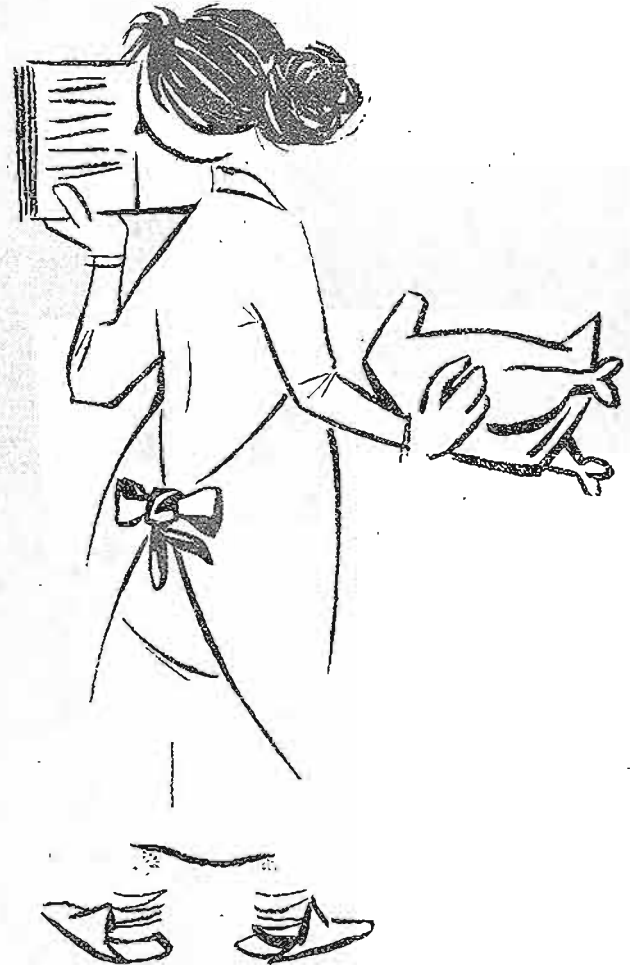
Potrzebne produkty: 50 dkg wątróbek z drobiu, 6 dkg cebuli, 2 dkg suszonych grzybów, 4 dkg smalcu (lub tłuszczu z drobiu), 12 dkg masła, przyprawy

Sposób wykonania. Obrać cebulę pokrajać w cienkie plastry, podsmażyć w tłuszczu lecz nie rumienić. Skropić podsmażoną cebulę dwoma, trzeba łyżkami wody, udusić do miękkości. Umyte namoczone grzyby ugotować w małej ilości wody. Wywar z grzybów odparować do ilości około pół szklanki.

Obrane z błon i grubych naczyń krwionośnych wątróbki pokroić w paski, poddusić około 10 minut razem z cebulą. Uduśzone wątróbki razem z cebulą przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, następnie przetrzeć masę przez sito. Masło utrzeć w misce kamiennej, dodawać po łyżce masę z wątróbek, wywar z grzybów i przyprawy do smaku. Uтары na jednolitą masę pasztet ułożyć dekoracyjnie na półmisku w piramidę przybierając listkami sałaty, dobrze zastudzić.



# Różne przepisy



## RÓŻNE PRZEPISY

### JAK WYKORZYSTAĆ TŁUSZCZ Z DROBIU

Największą wartość tłuszczową spośród wszystkich rodzajów drobiu przedstawiają gęsi. U innych ptaków tłuszcz występuje w małych ilościach i w przyrządzaniu potraw używany jest wraz z tuszkami. Tłuszcz w tuszkach gęsi gromadzi się w tkance podskórnej oraz wewnątrz jamy brzusznej, obrasta jelita i inne narządy wewnętrzne. W czasie patroszenia gęsi przeznaczonych do dalszego przerobu kulinarnego po wyjęciu wnętrzości wyjmuje się tłuszcz sadełkowy, tj. tłuszcz wyścielający jamę brzuszną. Po oddzieleniu tłuszczu należy oczyścić masę tłuszczu z obcych domieszek, takich jak błonki, kawałki mięsa czy jelit. Czynność tę wykonać należy jak najbardziej dokładnie, aby otrzymać tłuszcz całkowicie czysty.

Po wyjęciu wnętrzości zdejmujemy tłuszcz obrastający jelita. Wykonać to należy przy pomocy tępego noża, zwracając uwagę, aby nie przedziurawiać ścianek jelit i nie zanieczyszczać tłuszczu.

Tłuszcz sadełkowy układamy do kamiennego lub emaliowanego nie obitego garnka i odstawiamy dla wystudzenia.

Oddzielony tłuszcz jelitowy, który szczególnie jeśli pochodzi z mrożonych tuszek posiada charakterystyczny zapach jelit, powinien być poddany płukaniu w celu odwonienia i oczyszczenia. Do płukania układamy tłuszcz do dużego emaliowanego, nie obitego naczynia, zalewamy wodą zimną, mieszamy co dwie godziny. Czas płukania trwa całą dobę, przy czym wodę należy zmieniać mniej więcej co sześć godzin.

Wyplukany w ten sposób tłuszcz jelitowy układamy na sito dla osączenia, a następnie poddajemy rozdrobnieniu. Ze względu na gorszą jakość tłuszczu jelitowego nie wskazane jest mieszać go z tłuszczem sadełkowym.

Najwłaściwszym sposobem wytapiania jest podgrzewanie rozdrobnionego tłuszczu w naczyniu emaliowanym, nie obitym lub w naczyniu pobielanym, w kąpielu wodnej. Nie powoduje się wówczas przegrzewania tłuszczu, przypalania i przywierania do dna naczynia, które w dużej mierze obniżają wartość tłuszczu wytopionego (smak i kolor). W czasie

smażenia należy systematycznie mieszać tłuszcz i szumówką zbierać powstającą szaro brudną pianę. Gdy na powierzchni gromadzi się wytopiony, płynny tłuszcz, należy ostrożnie zbierać go łyżką i zlewać do przygotowanego naczynia przez sito wyłożone gazą, dla oddzielenia części stałych.

Tłuszcz wytopiony odlewać można już w momencie gdy temperatura wewnątrz naczynia osiągnie 45° C. Nie należy dopuścić do tego, aby temperatura wewnątrz naczynia z wytapianym tłuszczem przekroczyła 70° C, gdyż zbyt szybkie ścinanie się białka tkanki łącznej zmniejsza wydajność tłuszczu. Koniec wytapiania poznajemy po stanie skwarek, które po naciśnięciu przestają przyskać.

Wytopiony tłuszcz zlewamy do naczyń czystych i suchych, najlepiej garnków kamiennych lub słoje z ciemnego szkła. Po zastygnięciu tłuszczu nakrywamy garnki pergaminowym papierem obwiązujemy sznurkiem i odstawiamy do przechowania. Pomieszczenie dla przechowywania tłuszczu powinno być ciemne, suche, pozbawione obcych zapachów.

Skwarki pozostałe po wytopieniu tłuszczu w kąpielu wodnej przekładamy na patelnię i podgrzewamy na płycie. Uzyskany tłuszcz jest gorszy pod względem smaku i zapachu. Wykorzystać go należy do smażenia potraw w tym samym dniu, gdyż nie nadaje się do przechowywania nawet przez krótki okres czasu.

Tłuszcz z gęsi stanowi znakomity ogólnie lubiany dodatek do chleba, szczególnie wtedy jeśli jest właściwie przetopiony. Jako przyprawy stosuje się sól, majeranek, pieprz. Znacznie podnosi wartość smakową i odżywczą takiego tłuszczu dodatek startych na tarce jabłek. Tłuszcz gęsi ma konsystencję półpłynną. Dla otrzymania właściwej konsystencji tłuszczu jako smarowidła do chleba stosuje się niekiedy wedłóg upodobania dodatek świeżej nie solonej słoniny.

### TŁUSZCZ GĘSI DO CHLEBA

Potrzebne produkty: 50 dkg tłuszczu, sól, pieprz, majeranek, 10 dkg jabłek, 15 dkg słoniny

Sposób wykonania. W części wytopionego tłuszczu z gęsi podsmażyć obrane ze skórki, starte na tarce kwaśne jabłko. Dodać resztę tłuszczu z gęsi, krótko razem podsma-

żyć. Nie soloną świeżą słoninę pokroić w drobną kostkę lub przepuścić przez maszynkę, stopić. Połączyć stopioną słoninę z tłuszczem gęsim, dodać przyprawy, zastudzić. Dla amatorów można tłuszcz przyprawić łyżeczką przyprawy maggi.

#### WYKORZYSTANIE KOŚCI Z DROBIU

W procesie kulinarnym często zdarza się przerób tuszek drobiu z usunięciem kości. Otrzymane mięso jest używane do przyrządzania potraw, natomiast kości w najlepszym przypadku wykorzystywane są do wygotowania jako wywar, podstawa do przyrządzania zup i sosów.

Kości drobiu należą do surowców przedstawiających pewną wartość i stanowią materiał do przygotowania bulionów do natychmiastowego zużycia lub przechowania przez pewien okres czasu. Kości zdrowego drobiu po dokładnym oczyszczeniu z resztek mięsa myjemy w wodzie. Następnie wszystkie kości krajemy na kawałki 2—4 cm długości. Rozdrobnione kości zalewamy zimną wodą, przyjmując na 1 kg kości 2 litry wody. Garnek z kośćmi podgrzewamy do momentu wrzenia, a następnie odstawiamy na miejsce mniej rozgrzane i w ciągu trzech godzin utrzymujemy zawartość naczynia w temperaturze około 96° C.

Otrzymany wywar należy przecedzić, a następnie przefiltrować przez czterokrotnie złożoną gazę. Tak przygotowany wywar — bulion może być użyty jako podstawa do przyrządzania gorących zup i sosów.

#### KURCZĘTA ZAPIEKANE POD BESZAMELEM

Potrzebne produkty: 2 szt. kurcząt, 20 dkg włoszczyzny, sól. Sos beszamelowy: 3 dkg masła, 3 dkg mąki, 25 dkg śmietany, 2 dkg sera tyłzyckiego, sól

Sposób wykonania. Kurczęta oczyścić, uformować. Ugotować w małej ilości wody razem z włoszczyzną. Miękkie kurczęta wyjąć, ostudzić, przekroić wzdłuż na połowy, następnie na ćwiartki.

Przygotować sos beszamelowy: z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić śmietaną, zagotować. Doprawić

sos do smaku solą (ew. sokiem z cytryny). Ułożyć połówki lub ćwiartki kurcząt na wysmarowanym półmisku ogniotrwałym, obłożyć sosem. Posypać po wierzchu utartym serem, skropić masłem. Zapiec w gorącym piekarniku. Rosół od gotowania kurcząt wykorzystować do zupy. Podawać kurczęta z ziemniakami z wody, groszkiem zielonym lub fasolką.

#### POTRAWA Z KURY ZAPIEKANA

Potrzebne produkty: 1 kura, sól, 4 dkg tłuszczu, 20 dkg śmietany, 2 dkg mąki, 1 żółtko, 3 dkg masła, 1 dkg tartej bułki, 3 dkg twardego sera ostrego

Sposób wykonania. Oczyszczoną kurę uformować w kieszonkę, nasolić. Obrumienić kurę na tłuszczu, podać małą ilością wody, udusić do miękkości. Miękką kurę pokrajać wg wskazówek podanych na str. 60. Ułożyć starannie kawałki bez kości grzbietowej na półmisku ogniotrwałym wysmarowanym masłem. Przygotować sos: śmietanę rozmieszać z mąką, zagotować, sos podprawić żółtkiem. Gęstym sosem obłożyć porcje kury na półmisku, obsypać startym na tarce serem, skropić masłem i posypać tartą zrumienioną bułką. Zapiec potrawę w piekarniku. Kurę zapiekaną podawać z ziemniakami z wody i różnymi potrawami z warzyw.

#### RIZOTTO Z DROBIU

Potrzebne produkty: Udka z kury lub indyka, 20 dkg włoszczyzny, 2 dkg tłuszczu, 15 dkg przecieru pomidorowego, 25 dkg ryżu, 35 dkg rosolu lub wody, 5 dkg sera ostrego, 2 dkg masła, sól

Sposób wykonania. Udka z kury lub indyka ugotować wraz z oczyszczoną włoszczyzną w małej ilości wody. Rosół odcedzić gdy mięso jest miękkie. Obrac mięso od kości, pokrajać w kostkę. Umyty ryż zalać rosółem, dodać tłuszcz i przecier z pomidorów, gotować mieszając aż płyn zostanie przez ryż wchłonięty. Płaski garnek wysmarować



masłem. Ryż wymieszany ze startym serem przekładać warstwami z mięsem w wysmarowanym garnku. Na wierzchu skropić ryż rosółem, wstawić na 20 minut do gorącego piekarnika. Rizotto podaje się zwykle wyjęte na okrągły, gorący półmisek.

#### VOL-AU-VENT Z DROBIU

Potrzebne produkty: Ciasto: 27 dkg mąki, 17 dkg masła lub margaryny, 12 dkg gęstej śmietany, 1 jajo, sól, 5 dkg drożdży. Nadzienie: 25 dkg gotowanego mięsa z kury lub indyka czy kurcząt, 5 dkg masła, 35 dkg rosółu, 1 żółtko, 10 dkg słodkiej śmietanki, 10 dkg pieczarek, 2 dkg masła

Sposób wykonania. Przygotować ciasto: mąkę dokładnie posiekać z tłuszczem, dodać drobno pokruszone drożdże, gęstą kwaśną śmietaną i jajo, zarobić ciasto nożem. Szybkim ruchem rąk zlepić ciasto, ułożyć w misce, przykryć, odstawić na kilka godzin do chłodnego pomieszczenia dla właściwego przebiegu procesu fermentacji. Po upływie tegoż czasu ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną cienko mąką, rozwałkować do grubości 0,5 cm. Wykrawać krążki foremką o średnicy 7—8 cm. Połowę wyciętych krążków posmarować jajem. W pozostałych krążkach wyciąć środką foremką o średnicy 4—5 cm. Otrzymane pierścienie nałożyć na całe krążki, posmarować jajem. Uformować w ten sposób vol-au-vent ułożyć w znacznych odstępach na blasze i upiec na jasny żółty kolor w silnie nagrzanym piekarniku. Z upieczonych vol-au-vent końcem ostrego noża okroić powierzchnię wewnątrz nałożonego pierścienia i ostrożnie zdjąć.

Przygotować nadzienie: Gotowane mięso z drobiu pokrajać w kostkę lub w słupki. Z mąki i masła zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić rosółem, dodać śmietankę, zagotować. Sos podprawić żółtkiem i doprawić do smaku, wymieszać z mięsem. Dla podniesienia smaku można do tak przygotowanego nadzienia dodać usmażonych pieczarek i soku z cytryny dla zakwaszenia. Gorące nadzienie nakładać do upieczonych vol-au-vent, wstawić na 5 minut do gorącego piekarnika. Podawać gorące na półmisku okrągłym wyłożonym serwetą.

#### SALATKA Z DROBIU

Potrzebne produkty: 25—30 dkg mięsa pieczonego drobiu, 15 dkg zielonego groszku, 30 dkg selera, 15 dkg jabłek, 30 dkg ugotowanych ziemniaków, 2 jaja. Sos majonezowy: 15 dkg oliwy lub oleju, 1 żółtko, sok z pół cytryny, 2—3 łyżki śmietany lub esencjonalnego wywaru z warzyw, sól

Sposób wykonania. Z upieczonego drobiu obrać mięso od kości, pokrajać w cienkie słupki lub kostkę. Groszek zielony świeży ugotować w małej ilości wody, odcedzić. Jeżeli używamy groszek zielony z konserwy tylko odcedzić z zalewy. Ugotować, ostudzić seler. Ugotować jaja na twardo, obrać ze skorupki. Seler, jabłka i ziemniaki pokrajać w kostkę lub słupki. Połączyć wszystkie składniki, doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny. Przygotować sos majonezowy, rozrzedzić go śmietaną lub esencjonalnym wywarem z jarzyn. Wymieszać salatkę z częścią sosu. Ułożyć salatkę w salaterce, przybrać cząstkami jaja gotowanego, oblać resztą sosu.

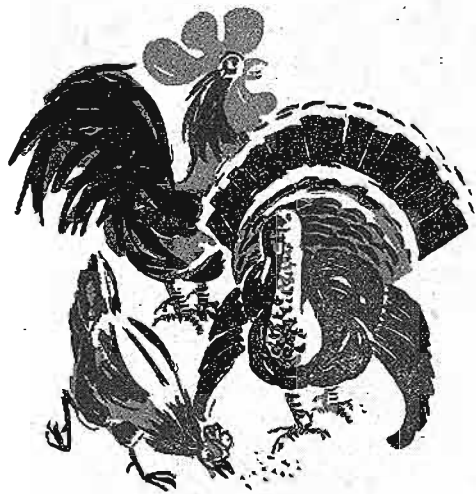
#### PASZTET Z DROBIU

Potrzebne produkty: pół gęsi lub jedna kaczka, 25 dkg wątroby cielecej, 8 dkg słoniny, 2 dkg suszonych grzybów, 10 dkg selera, 5 dkg cebuli, 10 dkg czerstwej bułki, 4 jaja do przyprawy, 2 dkg smalcu, bułka tarta do wysypania formy

Sposób wykonania. Gęś lub kaczkę pokrajać na małe kawałki, ułożyć w garnku przekładając słoniną, namoczonymi grzybami, selerem i cebulą. Zalać wszystko wodą w takiej ilości by okryła mięso, przykryć i dusić. Do prawie miękkiego mięsa dodać w plastry pokrajaną wątrobę i jeszcze dusić około 10 minut. Mięso wyjąć z sosu, obrać z kości, wystudzić. W przestudzonym sosie namoczyć bułkę czerstwą. Wystudzone mięso wraz z grzybami, selcrem i cebulą oraz namoczoną bułką i wątrobą zemleć trzykrotnie w maszynce, przyprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatulową. Dodać jaja i dobrze masę wyrobić. Formę

wysmarować smalcem, wysypać tartą bułką. Można tak przygotowaną formę wyłożyć cienkimi platem słoniny świeżej nie solonej. Masę ściśle ułożyć w formie by nie było wolnych przestrzeni, ubić. Wstawić pasztet do pieca. Nakładać masę do  $\frac{3}{4}$  wysokości formy, pasztet w czasie pieczenia powiększa swoją objętość i tłuszcz kipi. Gdy tłuszcz przestanie kipieć i brzegi pasztetu lekko odstaną od formy pasztet wyjąć i dobrze zastudzić. Przed wyjęciem zanurzyć formę na chwilę w gorącej wodzie. Podawać pokrajany w plastry grubości 1 cm z sosem cumberland, remulade, majonezem.

Zamiast pieczenia stosuje się niekiedy do tak przygotowanego pasztetu gotowanie w parze. Do gotowania w parze układa się masę pasztetową do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy budyniowej. Czas gotowania trwa dłużej niż pieczenia.



## WYKAZ PRZEPISÓW

### Wykaz przepisów na potrawy z drobiu gotowanego

Kurczęta w potrawce 23  
Potrawka z kurcząt w sosie pieczarkowym 24  
Kurczęta gotowane 21  
Kura gotowana 24  
Kura w potrawce 25  
Potrawka z kury w sosie pieczarkowym 25  
Potrawka z indyka 26  
Gęś po polsku 26  
Zolądki gęsi po nelsonsku 26  
Dróbka z gęsi w potrawce 27  
Potrawka z kaczki 27  
Kura w galarecie 32  
Galaretki porcjowe z kury 33  
Galantyna z kury 33  
Galantyna z indyka 34  
Galareta z gęsi dróbek 35  
Galareta z kaczek 35  
Gęsie szyjki nadziewane 36  
Indyk w majonezie 36  
Kurczęta w majonezie 36  
Kura w majonezie 37  
Majonez z kury lub indyczki 37  
Majoneziki z drobiu 38

### Wykaz przepisów na potrawy z drobiu smażonego

Kurczęta smażone panierowane 47  
Kurczęta smażone inaczej 47  
Filety z kury saute 48  
Filety z kury panierowane 48  
Antrykoty z kury 48  
Kotlety nadziewane masłem (de volaille) 49  
Kotlety mielone z kury (pożarskie) 49

Szycie ministerskie z kury 50  
Medalion z indyka 50  
Brizol z indyka 50  
Antrykoty z indyka 51  
Szaszлык z wątróbek gęsi 51  
Wątróbka z drobiu saute 52

### Wykaz przepisów na potrawy z drobiu pieczonego

Kurczęta z rożna 63  
Kurczęta pieczone 63  
Kurczęta pieczone w słoninie 63  
Kurczęta po polsku 64  
Kurczęta po krakowsku 64  
Kurczęta jak kuropatwy 65  
Kurczęta nadziewane zielonym groszkiem 65  
Kurczęta w maładze 65  
Kura pieczona 66  
Kura w maładze 66  
Kura pieczona nadziewana 67  
Kura pieczona nadziewana szynką 67  
Indyk pieczony 68  
Indyk pieczony nadziewany 68  
Indyk w maładze 69  
Gęś pieczona 69  
Gęś pieczona z jabłkami 70  
Gęś po gospodarsku 70  
Gęś w maładze 71  
Rolada z gęsi (gęś faszerowana) 71  
Rolada z gęsi inaczej 72  
Gęś pieczona z pomidorami 72  
Gęś pieczona z musztardą 73  
Kaczka pieczona 73  
Kaczka domowa jak dzika 73  
Kaczka pieczona z jabłkami 74  
Kaczka w maładze 74  
Kaczka po strassbursku 74

## BIBLIOTECZKA KULINARNA

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE  
przystąpiły do wydawania cyklu popular-  
nych broszur, które będą cennym nabyt-  
kiem w każdym gospodarstwie domowym

---

cena broszury od 4,50 do 9 zł

---

W najbliższym czasie ukazą się:

*H. Sadowska*

Najsmaczniejsze zupy



*S. Komalski*

Najsmaczniejsze dania mięsne



*I. Szlęzakowa*

Kuchnia w gospodarstwie domowym



*M. Laskowska*

Przyjmujemy gości



*K. Janik, Z. Zawistowska*

Jadłospisy na cały rok



*W. Perkowski*

Domowy wyrób win i miodów



*Z. Czerny*

Posiłki jednodaniowe

Rolada z kaczki (kaczka faszerowa-  
wana) 75  
Rolada z kaczki inaczej 75  
Majonez biały z kaczki 76

### Wykaz przepisów na potrawy z drobiu duszonego

Paprykarz z kurcząt 80  
Kurczęta w śmietanie 80  
Kurczęta duszone z rydzami 81  
Kurczęta z pieczarkami 81  
Kurczęta duszone z jarzynami 81  
Kurczęta duszone z zielonym  
grozkiem 82  
Kurczęta ze szparagami 82  
Kurczęta duszone z pomidorami 83  
Potrawa z kurcząt z agrestem 83  
Kurczęta w papryce po węgier-  
sku 83  
Paprykarz z kury 84  
Kura duszona w śmietanie 84  
Potrawa z kury z pomidorami 85  
Wątróbki z drobiu duszone z ry-  
żem 85

Paprykarz z indyka 85  
Gęś duszona z warzywami 86  
Gęś duszona z kapustą 86  
Paprykarz z gęsi 87  
Paprykarz z kaczki 87  
Wątróbki z gęsi duszone z cebu-  
lą 87  
Wątróbki z gęsi po strassbursku 88  
Kaczka duszona 88  
Kaczka duszona z kapustą 88  
Kaczka duszona z pomidorami 89  
Kaczka duszona z grzybami 89  
Paszтет z wątróbek z drobiu 90

### Wykaz przepisów na różne potrawy z drobiu

Kurczęta zapiekane pod beszame-  
lem 94  
Potrawa z kury zapiekana 95  
Rizotto z drobiu 95  
Vol-au-vent z drobiu 96  
Sałatka z drobiu 97  
Paszтет z drobiu 97