



## MAGDA GESSLER

# Dzik jest dziki, dzik jest... dobry!

**Z** nieukrywaną radością spieszę dzisiaj donieść moim czytelnikom, że znalazłam w Polsce miejsce z absolutnie genialną dziczyzną. W województwie wielkopolskim, mniej więcej 30 kilometrów od Pily, pan Alojzy Mrotek w okolicach Wyrzyska razem z synem prowadzi zakład masarski. Gdy kiedyś znajdziecie się w tych okolicach, koniecznie spytajcie o Gromadno i zakład mięsny pana Mrotka.

Ten obszar Polski jest chyba jedynym miejscem, w którym tak często i tak wykwintnie podaje się dziczyznę. Próżno jednak szukać jej w restauracjach. Najsmaczniejsze mięso z dziczyzny dostaniemy w prywatnych domach czy raczej w pałacach. W jednym z nich spróbowałam genialnego pasztetu z dzika i po nitce do kłębka trafiłam do zakładu pana Alojzego. Cuda, które tam ujrzałam, długo jeszcze będą mi się śniły.

To właśnie u pana Mrotka przypomniałam sobie prawdziwy smak pieczonego dzika faszzerowanego kaszą perlową i wa-

rzywami, które to danie pan Alojzy przygotował niemalże na moich oczach. Najpierw samotnie przez bite osiem godzin piekl dzika w temperaturze stu stopni, a potem razem z synem Piotrem wsiedli do samochodu, przyjechali do miejsca, gdzie mieszkałam, i kończyli potrawę już w mojej obecności. Piękny kulinarny show zakończony niezwykle smacznym posiłkiem.

W mięsnym królestwie panów Alojzego i Piotra kupimy jednak nie tylko mięso na pieczeń z dzika. Znajdziemy tam wszystko, o czym można zamarzyć. W imponujących pętach wiszą aromatyczne kiełbasy z dzika i jelenia, jest mięso kruszone, jest mięso wędzone w naturalnym dymie, jest cudownie doprawiona kiełbasa żywiecka z dzika, są parówki z sarny, salcesony, jest wreszcie słonina z dzika peklowana. Wszystko robione na miejscu przez panów Mrotków, potężnych mężczyzn z dłońmi jak bochny, bo do wyrabiania wędlin z dziczyzny naprawdę trzeba mieć krzepę. Ich mały zakład masarski istnieje od lat i nie obawia się wielkich koncernów.

Ojciec z synem wiedzą, że z ich smakiem żadna wielka firma nie ma szans.

Dziczyzna jest mięsem ekskluzywnym, choć warto pamiętać, że w okolicach Wyrzyska dziki są nie tyle odławiane, ile wręcz hodowane. Zamiast szukać pokarmu w lesie i karmić się żołądziami, wielkopolskie dziki wolą ludzkie hodowle kukurydzy, przez co smak ich mięsa mocno stracił na dzikości. Nadal jeszcze trudno pomylić go z wieprzowiną, ale nie odnalazłam w serwowanych przez pana Alojzego specjalach intensywnego zapachu, jaki pamiętam z dzieciństwa. Dla mnie to drobna wada, ale domyślam się, że dla wielu klientów panów Mrotków brak mocnego zapachu dziczyzny stanowi o atrakcyjności jego produktów.

Obecnie trwa okres ochronny i polowania na dziki są zabronione, dlatego mój przepis na mus z dzikich wątróbek na polskim kruchym cięście proszę sobie wyciąć i zostawić na później.

Potrzebować będziemy pół kilo wątroby z dzika i pół kilo wątróbek drobiowych. Kroimy je w kostkę, parzymy na patelni na odrobinie smalcu, mielimy na mus i przecieramy przez sito. Osobno przesmażamy cztery cebule i przepuszczamy przez maszynkę. Litr naturalnej śmietany łączymy z 12 jajkami, dodajemy czosnek z kozieradką i łączymy z musem z wątróbek. Dodajemy wystudzone cebule i tak przygotowany farsz układamy na spodzie z kruchego ciasta polskiego, na które przepis już podawałam. Pieczemy w temperaturze 180 stopni.

Genialna przystawka, najlepiej smakuje z uprzoną antonówką i odrobiną chrzanu.

Magda Gessler jest warszawską restauratorką, gospodynią programu „Kuchenne rewolucje Magdy Gessler” w TVN, autorką książek

