Dziczyzna praktyczne wiadomości ogólne

Sezonem dziczyzny jest jesień i wczesna zima. Zwierzyna jest wtedy dobrze odżywiona i mięso jej jest najsmaczniejsze.
Mięso zwierzyny dzikiej odznacza się specyficznym smakiem i zapachem, związanymi z rodzajem jej pożywienia. Na paszę tę składają się różne dzikie zioła, pędy i kora młodych drzew oraz jagody leśne. Ponieważ zwierzę żyjące na wolności ma swobodę i możność szybkiego poruszania się, mięśnie jego ciała są bardzo wyrobione i silnie ukrwione, stąd ich ciemne zabarwienie. Tłuszcz w ciele dzikich zwierząt gromadzi się w jamie brzusznej obrastając głównie nerki, mało zaś tłuszczu znajduje się między mięśniami lub na ich wysuszone po sporządzeniu.
Tłuszcz dziczyzny ma specyficzny, ostry zapach i jest zwykle odrzucany (np. tłuszcz zajęczy).
Najdelikatniejszą część tuszy dziczyzny stanowi comber (np. u zająca, sarny, jelenia). Jest to stosunkowo gruby mięsień biegnący z obydwu stron kręgosłupa. Po zdjęciu błon i ścięgien osłaniających jego powierzchnię można z niego sporządzić najbardziej cenione potrawy smażone i pieczone.
Stosunkowo silne umięśnienie ma także udziec. Inne części tuszy, jak łopatki są mało umięśnione i tworzą cienkie warstwy obrośnięte grubymi i sprężystymi błonami. Mięso takie można sporządzać tylko według niektórych sposobów, głównie duszone, co sprzyja rozklejeniu błon i ścięgien,
Mięso dziczyzny wymaga specjalnych warunków dojrzewania. Dziczyzna kruszeje powoli. By mięso dojrzało, zwierzę w skórze zawiesza się na haku w przewiewnej, zimnej piwnicy lub spiżarni. W dobrych warunkach okres dojrzewania mięsa w skórze może trwać do 2 tygodni. Sztuki dojrzewające w skórze należy strzec przed zamarznięciem. Gorzej jest, gdy zwierzę jest gęsto postrzelone1 i ma poszarpane wnętrzności. Przy zakupie dziczyzny w skórze należy na to zwracać uwagę i wybierać sztuki z jamą brzuszną nie naruszoną (np. u zająca). Sztuki gęsto przestrzelone należy, nie ściągając skóry, wypatroszyć, wylać krew z jam ciała, nałożyć w miejsce wnętrzności zmięty papier i powiesić w skórze, aby mięso dojrzało. Mięso takie przechowuje się w skórze przez krótszy czas.
Tuszki po oskórowaniu dzieli się zaraz na poszczególne części przeznaczając, je zależnie od ich właściwości na różne potrawy. Na ogół część przednia {kark, mostek, łopatki), mało umięśniona i przerośnięta grubymi warstwami błon i więzadeł, nadaje się na mięso mielone, głównie po ugotowaniu, a więc
na pasztet. Do pasztetu bierze się też wszystkie jadalne narządy wewnętrzne, jak płuca, serce, wątroba, nerki. Część tylną, to jest comber i uda, przeznacza się na potrawy smażone, duszone lub pieczone. Przedtem jednak mięso to musi jeszcze dojrzewać w zalewie z octu lub zaprawie z warzyw. W zalewie z octu bejcuje się zająca i udziec sarni. Comber sarni, czasem i zajęczy, marynuje się też z warzywami. Zaprawa z octu o silnym zapachu przygłusza delikatny aromat mięsa sarny i dlatego raczej poddaje się je marynowaniu w warzywach.
Mięso dzika bywa równie często siedliskiem włośni, jak mięso wieprzowe, dlatego konieczna jest i w tym przypadku kontrola weterynaryjna.
Mięso dzika, podobnie jak wieprzowinę można peklować lub marynować w warzywach. Wprawdzie peklowanie pozwala na dłuższe dojrzewanie mięsa, przyczynia się jednak do pogłębienia i tak silnie czerwonego jego zabarwienia. Kaczej więc należy przedłużyć czas dojrzewania mięsa w skórze w chłodnym miejscu i przed sporządzeniem włożyć mięso do marynaty z warzyw.
Z mięsa dzika, zwłaszcza młodego, po długotrwałym okresie dojrzewania można sporządzić takie same potrawy jak z wieprzowiny, przeważnie jednak mięso to nadaje się przede wszystkim na potrawy gotowane (szynka peklowana) lub duszone (sztufada). Biorąc zatem pod uwagę swoiste cechy mięsa dziczyzny można stwierdzić, że mięso to nadaje się głównie do duszenia i gotowania i tylko najdelikatniejsze części tuszy można przeznaczyć na pieczyste.