**Krótki przewodnik po wieprzowinie**

***Wieprzowina to mięso bardzo popularne w polskiej kuchni, które może być wykorzystywane do tworzenia wielu potraw i wędlin. Często zdarza się jednak, że zapominamy, do jakich zastosowań najlepiej nadają się konkretne części półtuszy wieprzowej. Zapraszamy na krótki przegląd, który pomoże lepiej zorientować się w temacie****.*

Wincenty Wojciech Wielądko, autor XVIII-wiecznego dzieła zatytułowanego „Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem” pisał, że wieprzowina to mięso „smaku bardzo przyjemnego, bez którego nie można się obejść w kuchni”. W tamtych czasach nie była wprawdzie jeszcze taka popularna, ale dzisiaj trudno wyobrazić sobie bez niej polski stół, na którym pojawia się pod wieloma pysznymi postaciami. Do celów kulinarnych wykorzystuje się w zasadzie całą tuszę wieprzową, ale największe zastosowanie ma mięso. To najdelikatniejsze pochodzi z tzw. schabu środkowego i szynki.

- Mięso wieprzowe jest niezwykle zróżnicowane i dlatego ma wiele zastosowań w kuchni czy wędliniarstwie – mówi Joanna Miśkowicz z firmy Dobrowolscy. – Jednak znajomość poszczególnych części tuszy wieprzowej niezwykle ułatwia nam przyrządzanie potraw, ale też po prostu pomaga w zakupach.

1. Głowa

Nadaje się do gotowania i jako dodatek do salcesonów oraz kaszanek. Można podawać ją w galarecie i dodawać do bigosów oraz pasztetów, a dawniej wykorzystywano ją do przyrządzania rolad i faszerowania.

1. Karkówka (zwana też schabem karkowym)

Doskonała do gotowania, duszenia, pieczenia i smażenia. Można ją peklować i przyrządzać z niej pieczenie, steki, bitki oraz panierowane kotlety.

1. Podgardle

To dosyć tłuste mięso, dodawane na ogół do potraw z chudych mięs mielonych (np. pasztetów). Dobrze nadaje się również do przetopienia.

1. Łopatka

Zwarte, lekko twarde mięso, które można gotować i dusić. Doskonałe do wyrobu kiełbas. Przyrządza się z niego pieczenie, zrazy, gulasze i potrawy mielone (np. klops i kotlet mielony).

1. Golonka (przednia i tylna)

Najlepsza do gotowania lub pieczenia (w formie surowej czy peklowanej). Podaje się ją na gorąco lub w galarecie, można też dodawać golonkę do pasztetów.

1. Nóżki

Do gotowania, a także na galarety lub wywary.

1. Słonina

Zewnętrzna warstwa skóry. Używana do obkładania lub szpikowania suchych mięs. Wytopiony z niej tłuszcz można stosować do pieczenia i smażenia innych potraw. Słonina jest także idealna jako okrasa bądź podstawa zasmażki.

1. Schab

Najdłuższy, jednolity mięsień grzbietu. Obok szynki najlepszy kawałek tuszy wieprzowej, z którego wyrabia się polędwicę. Idealny do pieczenia, duszenia i smażenia w formie kotletów z kostką lub bez.

1. Żeberka

Ten fragment tuszy składa się z żeber wraz z mostkiem pokrytych cienką warstwą mięśni i tłuszczem. Żeberka idealnie nadają się do gotowania, duszenia i pieczenia.

1. Boczek

Z dolnej części tuszy. Surowy najlepiej smakuje pieczony lub duszony, dodawany do wielu potraw rolad, kiełbas, pasztetów. Boczek w formie wędzony wzbogaca smak wielu dań.

1. Biodrówka

Przednia część odcinka krzyżowego tuszy. Do gotowania, duszenia i smażenia, przyrządza się z niej najczęściej dania duszone, zrazy, sznycle i gulasz. Można na niej gotować wywary.

1. Pachwina

Tłuste mięso używane do wyrobu wędlin. Można je przetapiać lub wykorzystać jako dodatek do nadzienia.

1. Szynka

Z tylnego, górnego fragmentu tuszy. Do pieczenia, smażenia, duszenia i gotowania. Przygotowuje się z niej pieczenie, kotlety saute i panierowane, bryzole, steki, zrazy, mięso gotowane peklowane (podawane na zimno lub gorąco) oraz pieczenie duszone.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)