

Policzki wieprzowe

Dość popularne w kuchni staropolskiej, później zapomniane i niedoceniane. Dziś, pomimo że są trudno dostępne, powoli wracają do łask. Poszukując nowych smaków, odkryjmy ich walory na nowo.

Policzki wieprzowe to delikatne kawałki mięsa wykrojone z głowy zwierzęcia, czyli tzw. świńskiego ryjka. Takie „nietypowe” mięso bardzo rzadko pojawia się w sprzedaży. Warto o nie pytać w punktach oferujących żywność tradycyjną, w dużych sklepach, gdzie dokonują rozbioru tusz lub zamówić u zaprzyjaźnionego rzeźnika. Najlepszy produkt tego rodzaju pochodzi od starych, rodzimych ras świń, które wyróżniają się mocną budową np. rasy puławskiej lub złotnickiej

Mięso wykrojone z policzków wieprzowych, aby oddało swój najlepszy smak, potrzebuje długiej obróbki termicznej. Nie lubi wysokich temperatur. Najlepiej dusić policzki długo, kilka godzin w temperaturze poniżej 90 stopni, jak robią to mistrzowie kuchni. Wówczas mięso mięknie i nie traci soczystości. Dobrze smakują w połączeniu z warzywami, ciemnymi owocami, a także duszone w czerwonym winie lub piwie z dodatkiem rozmarynu i czosnku, czy też peklowane. Warto ich spróbować, chociaż raz!

Policzki wieprzowe duszone w winie

- **Składniki:** 1 kg policzków wieprzowych, duży pęczek włośczonej, 2 szklanki bulionu warzywnego (może być z kostki), 2 szklanki czerwonego wytrawnego wina, 2 średniej wielkości cebule, czubata łyżka mąki, 2-3 goździki, 4 ziarna ziela angielskiego, 3 liście laurowe, sól, pieprz, oliwa z oliwek do smażenia
- Mięso oczyszczone z błon i nadmiaru tłuszczu myjemy, osuszamy, oprószamy solą i pieprzem. Rumienimy na rozgrzanej oliwie z oliwek. Gdy się pięknie zrumieni, zdejmujemy z patelni i na tym samym tłuszczu przesmażamy obrane, umyte, pokrojone w kawałki i oprószone mąką warzywa. Dodajemy drobno posiekane cebule. Całość smażymy na złoty kolor.
- Do podsmażonych warzyw przekładamy mięso, wlewamy wino i trzymając na dość mocnym płomieniu odparowujemy płyn. Po maksymalnym jego zredukowaniu, wlewamy bulion, dusimy pod przykryciem do miękkości.
- Miękkie mięso wykładamy na wygrzany półmisek, sos miksujemy, poprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym sosem polewamy mięso, a pozostałą część podajemy oddzielnie w sosjerce. Duszone policzki wieprzowe dobrze smakują z ziemniakami puree i wiosenną surówką.



Policzki wieprzowe w piwie miodowym z figami

- **Składniki:** ok. 1 kg policzków wieprzowych, 2 łyżki mąki, 3 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego, 2 czerwone cebule, łodyga selera naciowego, 2-3 marchewki, 10 dorodnych suszonych fig, 2 szklanki piwa miodowego, szklanka bulionu warzywnego, 2 łyżki miodu gryczanego, sól, pieprz, suszony rozmaryn
 - Umyte, oczyszczone, osuszone policzki oprószamy przyprawami i mąką, obsmażamy na złoty kolor na rozgrzanym tłuszczu, przekładamy do rondla. Na tłuszczu spod mięsa obsmażamy pokrojone warzywa oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.
 - Po przesmażeniu warzywa przekładamy do rondla z mięsem, wlewamy piwo i dusimy pod przykryciem do miękkości. W trakcie duszenia, od czasu do czasu, podlewamy bulionem warzywnym.
 - Miękkie mięso oraz figi przekładamy na półmisek, sos miksujemy lub przecieramy przez gęste sito. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i miodem. Gdy trzeba, przez chwilę gotujemy, by sos zgęstniał (powinien być aksamitny, dość gęsty i mieć słodko-ostry smak). Do gotowego sosu wkładamy mięso oraz figi, przez chwilę trzymamy na małym ogniu, by smaki połączyły się.
- Podajemy z pyzami drożdżowymi gotowanymi na parze oraz surówką z pora.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu