

Dla odważnych, czyli „Cynadry z Dzika”

Odkąd zacząłem polować w naszym kole, słyszę o tym jak jeden z seniorów i współzałożycieli naszego koła zabierał niechciane przez nikogo jądra odyńców podczas polowań zbiorowych. Każdy mówił o tym "ze zmarszczonym nosem", a dla mnie był to bodziec, aby również spróbować tej potrawy. Wielu ludzi rezygnuje z potraw nie próbując ich, ze względu na nazwę. Nie chcę zmieniać ich przyzwyczajęń kulinarnych, ale powiem tylko, że czasami wiele tracą. Mam kolegę, który z wielkim smakiem wcinał główiznę, ale do momentu, gdy poznał nazwę potrawy. Później już każdy kęs rósł mu w buzi i nie skończył czegoś, co przed poznaniem nazwy mu smakowało. Tak często jest z flakami, czerniną, ozorami i wreszcie cynadrami. Jak ktoś je wyobraźnią, to wyobraża sobie automatycznie zapach huczkowego odyńca i namówienie go na przyrządzenie czegoś z niego graniczy z cudem. Natomiast jądra odyńców to jedyna część ich ciała, która nie ma specyficznego - nazwijmy to po imieniu - smrodu.

Składniki:

jądra odyńca

pół dużej cebuli

pomidory w puszcze

śmietana

czosnek

przyprawy: sól, pieprz, cząber, majeranek, świeży lub świeży mrożony koper

Jądra już w łowisku należy wyciąć z błon. Muszą zostać w ostatniej błonie ściśle przylegającej do tego gruczołu. Następnie należy je gotować około 5 min. Po ostudzeniu ściągamy błonę tak, aby pozostał nam tylko czysty miąższ, który kroimy w plastry, bądź drobniej - kwestia gustu. Następnie kroimy połowę cebuli w półksiężycy i szklimy na smalcu. Do zeszkłonej cebuli dodajemy pokrojone jądra i smażymy do 5 min. Następnie przyprawiamy i w zasadzie już są gotowe do zjedzenia, czyli po ich ugotowaniu robi się je tak jak wątróbkę. Jeśli chcemy zrobić jednak coś całkowicie innego to kontynuujemy. Do przyprawionych cynadrów w cebuli dodajemy pomidory z puszki. Dodajemy ich tyle ile mamy na patelni cynadrów z cebulą. To dusimy i doprawiamy jeszcze raz solą i pieprzem. Czekamy aż całość zabulgotze i dusimy aż zredukuje się ilość wody w potrawie. Na koniec zaciągamy całość śmietaną i możemy dodać świeży koper. Podajemy cynadry z niewielką ilością powstałego sosu. Jeśli ktoś się odważy to gwarantuję, że się nie zawiedzie i odkryje bardzo oryginalny smak tej potrawy. Wystarczy skupić się na smaku - nie na nazwie.

Smacznego, Mariusz Piotrowicz.