**Dziczyzna w wielkanocnej tradycji**

**Wielkanoc jest najważniejszym i najstarszym świętem chrześcijańskim. W Polsce obchodzona jest zawsze uroczyście i rodzinnie. Wśród wystawnych dań na świątecznym stole często obecne były potrawy z dziczyzny. Dziś to szlachetne mięso powoli wraca na polskie stoły, przede wszystkim dzięki większej dostępności w sklepach.**

Święta Wielkanocne upamiętniają zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Wśród wiernych są symbolem zwycięstwa nad grzechem i śmiercią, dlatego odznaczają się szczególną radością. Dodatkowo jest to czas, kiedy topnieją śniegi, przyroda budzi się do życia po minionej zimie, a dzień staje się dłuższy. Wielkanoc to także okazja do spotkań w rodzinnym gronie, najczęściej podczas wspólnych posiłków.

Zgodnie z wielkanocną tradycją świąteczny stół zawsze musiał być suto zastawiony. Jego obfitość wróżyła przecież dobrobyt. Śniadanie wielkanocne, jako jeden z głównych punktów wiosennych świąt, oznaczało powrót na stoły potraw, od których tradycyjnie należało się wstrzymywać w czasie Wielkiego Postu.

Wśród potraw, które można było dawniej spotkać na świątecznym stole, królowały potrawy mięsne, zupy, wędliny, pasztety, pierogi czy ciasta i liczne desery – baby, mazurki, keksy. Na stołach nie brakowało potraw z dziczyzny, m.in. pasztetów z zajęcy, wędlin z dzika, pieczonych saren czy jeleni. Tak zastawiony stół można było spotkać podczas jednej z najsłynniejszych uczt, którą wydał w XVII w. książę Sapiecha. Wg polskiego badacza, Łukasza Gołębiowskiego, stół ten uginał się od czterech pieczonych w całości dzików – symbol pór roku – oraz dwunastu pieczonych jeleni, które oznaczały dwanaście miesięcy. Dania te otoczone były ciastami i wypiekami w liczbie równej liczbie dni w roku [źródło: „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole”, Maria Lemnis, Henryk Vitry, WIW 1983].

Pomimo, że obecnie świąteczne stoły odbiegają nieco charakterem, a tradycja ewoluuje, to Polacy nadal celebrują święta podczas wspólnych posiłków. Stoły są równie bogato zastawiane i coraz częściej można na nich spotkać dania z dziczyzny. Nic dziwnego, to nie tylko bardzo zdrowe mięso, ale przede wszystkim wyjątkowe i niepowtarzalne w smaku.

– *Jako firma z w pełni polskim kapitałem, tworzona przez miłośników łowiectwa i tradycji, z przyjemnością zwracamy się w stronę staropolskich zwyczajów i dziedzictwa. Chcemy, by Polacy obchodzili Wielkanoc w radosnym, rodzinnym gronie, nawiązując jednocześnie do kulturowych korzeni naszego kraju. Dlatego zachęcamy wszystkich do zwrócenia uwagi na dania i wędliny z dziczyzny, które z pewnością wzbogacą każdy świąteczny stół* – powiedział Roman Miler, prezes Gobarto Dziczyzna.

Polacy coraz chętniej sami przygotowują pasztety lub wędliny z mięsa zwierzyny łownej. Jednak na rynku dostępne są także wędliny i dania gotowe np. z sarny i dzika przyrządzone metodą *sous-vide*, które wystarczy podgrzać przed podaniem. Metoda ta, polegająca na długim gotowaniu, ma wiele zalet, pozwala m.in. zachować wszystkie walory odżywcze i smakowe mięsa, dlatego tego typu propozycje z pewnością sprawdzą się na wielkanocnym stole.