

# DZICZYŻNA CO O NIEJ WIEDZĄ I CZY JĄ JEDZĄ MIESZKAŃCY PODKARPACIA

Janusz Kilar, Maria Ruda, Magdalena Kilar



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Publikacja opracowana przez Państwową Wyższą Szkołę Zawodową im. Stanisława Pigonia w Krośnie, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

**DZICZYŻNA  
CO O NIEJ WIEDZĄ  
I CZY JĄ JEDZĄ  
MIESZKAŃCY PODKARPACIA**

Janusz Kilar, Maria Ruda, Magdalena Kilar

**Krosno 2016**



Tytuł:

*Dziczyszna. Co o niej wiedzą i czy ją jedzą mieszkańcy Podkarpacia*

Autorzy:

*prof. dr hab. inż. Maria Ruda, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie*

*dr inż. Janusz Kilar, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie*

*dr inż. Magdalena Kilar, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie*

Recenzja:

*dr hab. inż. Anna Kasprzyk*

*dr inż. Stanisław Zajęc*

Redakcja naukowa:

*dr inż. Janusz Kilar*

Opracowanie językowe i korekta wydawnicza:

*dr Joanna Kułakowska-Lis*

Projekt i opracowanie graficzne okładki:

*mgr Jacek Wnuk*

Skład i łamanie:

*lic. Piotr Kuliga*

ISBN 978-83-64457-21-0

© Copyright by Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie

**Rok i miejsce wydania:** 2016, Krosno

**Nakład:** 300 egz.

**Ark. wyd:** 6,06

**Egzemplarz bezpłatny**

Druk:

*Multigraf s.c.*

*ul. Bielicka 76 C*

*85-135 Bydgoszcz*

# SPIS TREŚCI

Wprowadzenie.....	5
1. Cel i zakres opracowania.....	7
2. Dzikizna – cenny surowiec i produkt żywnościowy.....	8
2.1. Źródła dzikizny .....	8
2.2. Charakterystyka towaroznawczo-żywnościowa dzikizny.....	35
3. Materiał i metody badań.....	43
4. Dzikizna w opinii mieszkańców Podkarpacia.....	45
4.1. Wiedza o dzikiznie .....	45
4.2. Konsumpcja i nabywanie dzikizny .....	48
4.3. Szanse i bariery zwiększenia spożycia dzikizny .....	62
5. Dzikizna na talerzu.....	72
6. Podsumowanie .....	83
Piśmiennictwo.....	85
Wykaz tabel .....	97
Wykaz wykresów .....	98
Wykaz rysunków .....	99
Wykaz zdjęć.....	100



## WPROWADZENIE

Za spożywaniem mięsa przemawia zawarte w nim szerokie spektrum ważnych dla funkcji życiowych człowieka składników pokarmowych [Borowski 2007, Gawęcki 2011, Klurfeld 2015, Williams 2007].

W 2015 roku statystyczny Polak skonsumował 76,3 kg mięsa i podrobów, najwięcej wieprzowiny – 41,7 kg (54,65%) i mięsa drobiowego – 28,3 kg (37,09%), a ponadto 1,6 kg (2,10%) wołowiny oraz 0,7 kg (0,92%) innych mięs, jak: dziczyzna, mięso królicze, baranina/jagnięcina, koźlecina, i konina. W latach 2000-2015 spożycie innych mięs wahało się od 0,3 kg (2013) do 1,1 kg (2000). Wobec braku szczegółowych danych można przyjąć, że spożycie dziczyzny w naszym kraju wynosi od 0,05 do 0,15 kg, a mogłoby sięgać nawet 2,5 kg [Mały Rocznik Statystyczny Polski 2016, Leśnictwo 2015]. W Czechach spożycie dziczyzny szacowane jest na poziomie 0,4-0,8 kg [Dominik i wsp. 2012], Chorwaci jedzą jej około 0,55 kg [Tolušić i wsp. 2006], Szwedzi około 2,5 kg [Janiszewski i Daszkiewicz 2010], a w diecie Niemców stanowi 0,6 kg/osobę [Górecka i Szmańko 2010]. W Europie smakoszami dziczyzny są także Austriacy, Francuzi, Luksemburczycy, Słoweńcy i Włosi [Siminska i wsp. 2011].

W Polsce podstawowe źródło dziczyzny stanowią zwierzęta łowne z populacji dziko żyjących, głównie: sarny, jelenie, dziki, daniela i zające, a z ptactwa bażanty i kuropatwy [Dziedzic 2014]. Od lat 90. ubiegłego wieku, pewne znaczenie w ilościowym zwiększaniu podaży dziczyzny nabiera fermowy chów jeleniowatych [Borys i wsp. 2012, Janiszewski i wsp. 2014, Kilar i wsp. 2016, Kuba i wsp. 2015]. Pod względem prawnym fermowy chów jeleniowatych w naszym kraju usankcjonowała Ustawa o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich z 2001 roku, w której jelen szlachetny (*Cervus elaphus*), daniel europejski (*Dama dama*) i jelen sika (jelen wschodni, *Cervus nippon*) zostały uznane za zwierzęta gospodarskie.

Dziczyzna, jako żywność z kategorii „naturalna”, jest znakomitym uzupełnieniem diety, ze względu na wysoką zawartość i jakość białka, obecność nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i elementów mineralnych, przy niskiej kaloryczności [Cordain 2002, Hoffman i Wiklund 2006, Kilar i Ruda 2014, Medeiros i wsp. 2002, Schulp i wsp. 2014, Strazdina 2014, Williams 2007, Valencak i wsp. 2015]. Smakosze delektują się jej specyficznym smakiem i zapachem [Hutchinson i wsp. 2010, Kwiecińska i wsp. 2016b, Postolache i wsp. 2011], a medycyna i dietetyka coraz częściej podkreślają ważną rolę w profilaktyce zdrowotnej [Cordain i wsp. 2002, Lecocq 1997, Saluk-Juszczak i wsp. 2010, Skorupski i Wierzbicka 2014].



Biorąc pod uwagę te walory można stwierdzić, że dziczyzna powinna być częściej obecna na talerzu Polaków [Jayakody i wsp. 2011, Siro i wsp. 2008, Werpachowski i Zalewski 2012, Zalewski 2009].

Ważne wsparcie działań zmierzających do zwiększenia spożycia dziczyzny stanowią badania konsumenckie.

# 1

## CEL I ZAKRES OPRACOWANIA

Celem opracowania jest prezentacja wyników ankietowego badania zainteresowania dziczyzną wśród mieszkańców Podkarpacia w kontekście szans zwiększenia jej spożycia.

Zakres opracowania obejmuje:

- charakterystykę źródeł i analizę zasobów dziczyzny w Polsce,
- charakterystykę towaroznawczo-żywnościową dziczyzny,
- ocenę poziomu wiedzy mieszkańców Podkarpacia o dziczyźnie,
- ocenę zachowań, postaw i preferencji mieszkańców Podkarpacia związanych z konsumpcją i nabywaniem dziczyzny,
- prezentację szans i barier zwiększenia spożycia dziczyzny,
- prezentację kulinarnego wykorzystania dziczyzny.

Badania ankietowe wykonano w ramach badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego „Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie zwierząt jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa”, finansowanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi [decyzja nr PKre-029-22-22/13(703)].

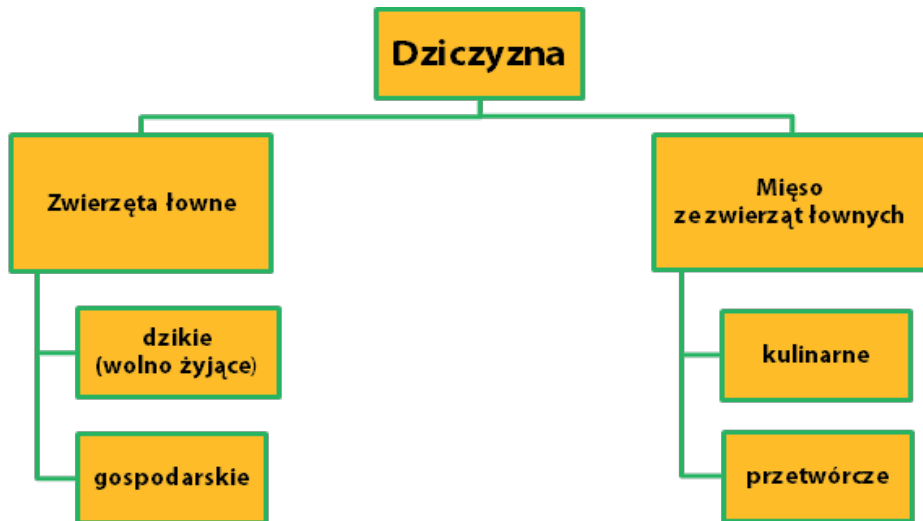
# 2

## DZICZYNA – CENNY SUROWIEC I PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY

### 2.1. Źródła dziczyzny

Dziczyzna w polskim słownictwie oznacza zwierzęta łowne i mięso ze zwierząt łownych [Dzierżyńska-Cybulko 1997, Florek i Drozd 2013, Krupka 1989]. Zgodnie z obowiązującym prawem populację zwierząt łownych tworzą zwierzęta dzikie (wolno żyjące) i zwierzęta gospodarskie (rysunek 1).

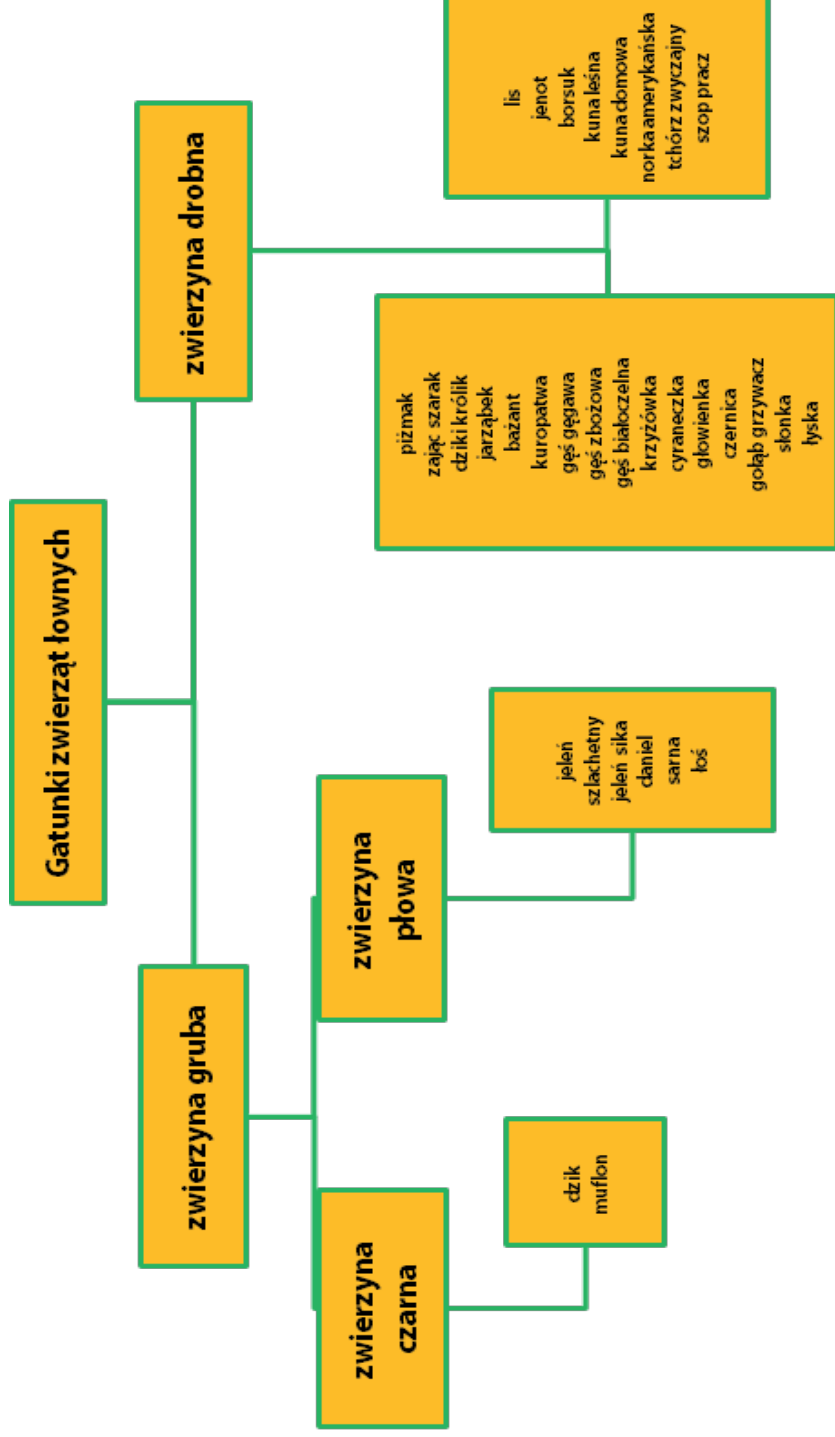
Rysunek 1. Dziczyzna – pojęcia



Źródło: opracowanie własne

Lista gatunków zwierząt łownych [Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 11 marca 2005 r.] obejmuje 31 gatunków, w dwóch grupach: zwierzyna gruba i zwierzyna drobna (rysunek 2). Do zwierzyny grubej należą: jeleń szlachetny (*Cervus elaphus*), jeleń sika (*Cervus nippon*), daniel (*Dama dama*), sarna (*Capreolus capreolus*) i łoś (*Alces alces*), które określa się mianem zwierzyny płowej oraz dzik (*Sus scrofa*) i muflon (*Ovis aries musimon*) jako zwierzyna

Rysunek 2. Lista gatunków zwierząt łownych



Źródło: Opracowanie własne na podstawie Rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 11 marca 2005 r. w sprawie ustalenia gatunków zwierząt łownych



czarna. Do zwierzyny drobnej należą: piżmak (*Ondatra zibethicus*), zając szarak (*Lepus europaeus*), dziki królik (*Oryctolagus cuniculus*), jarząbek (*Tetrastes bonasia*), bażant (*Phasianus spp.*), kuropatwa (*Perdix perdix*), gęś gęgawa (*Anser anser*), gęś zbożowa (*Anser fabalis*), gęś białoczelna (*Anser albifrons*), krzyżówka (*Anas platyrhynchos*), cyraneczka (*Anas crecca*), głowienka (*Aythya ferina*), czernica (*Aythya fuligula*), gołąb grzywacz (*Columba palumbus*), słonka (*Scolopax rusticola*), łyska (*Fulica atra*) oraz drapieżniki: lis (*Vulpes vulpes*), jenot (*Nyctereutes procyonoides*), borsuk (*Meles meles*), kuna leśna (*Martes martes*), kuna domowa (*Martes foina*), norka amerykańska (*Mustela vison*), tchórz zwyczajny (*Mustela putorius*), szop praczy (*Procyon lotor*). Każdy z tych gatunków, z wyjątkiem łosia, który od 2001 roku jest objęty całoroczną ochroną, ma ściśle określone okresy polowań [Rozporządzenie Ministra Środowiska z 16 marca 2005 r. z późniejszymi zmianami w 2009 r. i 2014 r.].

Z wymienionej listy gatunków zwierząt łownych trzy gatunki jeleniowatych (jeleń szlachetny, jeleń sika, daniel) od 2001 roku są zwierzętami gospodarskimi, co oznacza, że mogą być hodowane w gospodarstwach rolniczych [Ustawa o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich z 2001 r.]. Ubój gospodarskich zwierząt jeleniowatych może odbywać się przez cały rok.

Mimo długiej listy zwierząt łownych, główne znaczenie gospodarcze w pozyskaniu surowca mięsnego ma zwierzyna gruba. Spośród zwierzyny drobnej mięso pozyskuje się z zająca, bażanta, kuropatwy, kaczek, gęsi, jarząbka, łyski i słonki (rysunek 3).

Polska, obok Austrii, Słowenii i Węgier, należy do czołowych europejskich producentów dzierzyny. Zasoby zwierzyny łownej w naszym kraju w latach 2000–2015 zestawiono w tabeli 1. W tym okresie nastąpił znaczący wzrost liczby prawie wszystkich inwentaryzowanych zwierząt łownych. Wyjątek stanowi kuropatwa, której w 2015 roku było o 62 000 sztuk mniej w porównaniu ze stanem w 2000 roku. Należy jednak zwrócić uwagę, że zachodzące zmiany nie miały charakteru stałego. Dzików, jeleni i muflonów najwięcej było w 2014 roku, saren i danieli w 2013 roku, zające i bażantów w 2015 roku, a kuropatw w 2009 roku. W 2015 roku najliczniejszą populację zwierząt łownych stanowiły sarny (867 000 szt.), zające (708 800 szt.) i bażanty (520 300 szt.).

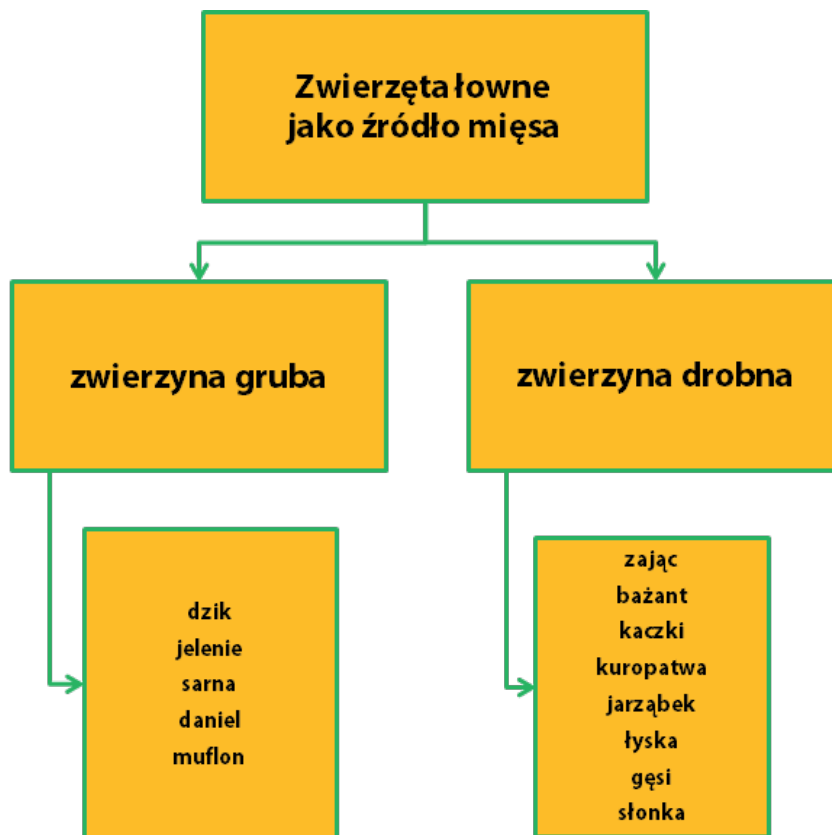
Ilość pozyskiwanego surowca określa wielkość odstrzałów zwierząt łownych. Dane zebrane w tabeli 2 wskazują, że w przedziale czasowym 2000/2001 – 2014/2015 ponad trzykrotnie wzrosła liczba odstrzałów dzików i danieli oraz ponad dwukrotnie jeleni. Wzrastała również liczba odstrzelonych saren i bażantów, jednak nieco wolniej. Natomiast zdecydowanie ograniczony został odstrzał zające i kuropatw. W roku łowieckim 2014/2015 w strukturze odstrzałów największy udział miały dziki (40,18%), sarny (26,93%) i bażanty (17,81%), a najmniejszy kuropatwy (0,35%).

Wielkość skupu i eksportu zwierzyny łownej w latach 2006–2014 zestawiono w tabeli 3. Ogólnie, mimo odnotowanych spadków w 2009 i 2013 roku, nastąpił wyraźny wzrost skupu (z 6536 ton w 2006 roku do 10827 ton w 2014 roku) tego surowca. Ze względu na masę zwierząt w strukturze skupu największy udział mają tusze jeleni – 2014 roku stanowiły 46,38%, dzików – 31,08%, saren – 22,08%, a pozostałych zwierząt łownych 0,48%. Z dalszej analizy danych tabeli 3 wynika,

że pozyskany surowiec jest w przeważającej części eksportowany. Najmniej pozyskanego surowca (50,75%) wyeksportowano w 2008 roku, a najwięcej (71,32%) rok później. Od 2010 roku wielkość eksportu regularnie przekracza 60% masy skupowanej zwierzyny łownej w naszym kraju.

Źródłem dziczyzny są również hodowle fermowe jeleniowatych, których liczba systematycznie rośnie (tabela 4). W 2010 roku takich hodowli w naszym kraju było 369, a w 2015 już 568. Z danych Głównego Inspektoratu Weterynarii wynika, że najwięcej ferm znajduje się w województwie małopolskim (88), podkarpackim (68), pomorskim (59) i zachodniopomorskim (57). Z kolei najliczniejsze stada utrzymywane są w województwie warmińsko-mazurskim i lubuskim. Szacuje się, że wszystkie fermy utrzymują około 32 000 zwierząt, z których prawie 80% stanowią daniele. Komercyjną produkcją danieliny i jeleniny zajmuje się jednak niewiele hodowli. Dość często jest to surowiec wzbogacający ofertę potraw w gospodarstwach agroturystycznych.

**Rysunek 3.** Zwierzęta łowne jako źródło mięsa w Polsce



Źródło: opracowanie własne

**Tabela 1.** Stan ilościowy zwierzyny łownej w Polsce w latach 2000–2015 (szt.)

Rok	Zwierzyna łowna									
	dziki	jelenie	sarny	mufiony	daniele	zające	bażanty	kuropatwy		
2000	118300	117500	597100	1725	9050	551400	263700	345600		
2001	123400	120200	614400	1616	9240	471800	258200	313400		
2002	138100	123300	623200	1514	10180	462300	280000	328900		
2003	163300	130200	652600	1529	11365	493900	314900	363000		
2004	160500	133400	668200	1559	12130	486100	321700	350000		
2005	173500	140700	691600	1684	13115	475400	333100	346600		
2006	177100	147400	706500	1935	14966	506900	361000	366900		
2007	178600	154200	705800	1811	15423	515800	367600	374000		
2008	211800	163600	760200	2065	17830	531800	412700	408200		
2009	251000	176100	827500	2595	20667	562400	462000	442300		
2010	249900	180200	822000	2811	23319	558700	462900	388400		
2011	267800	194700	829900	2772	26517	596700	458500	330300		
2012	255800	203000	829000	2766	27225	601700	457000	292200		
2013	282200	217200	875900	2748	28198	649500	483800	290400		
2014	284600	217900	873500	2958	28107	574500	480800	282400		
2015	264000	213500	867000	2904	17524	708800	520300	283600		

Źródło: Leśnictwo 2015, GUS, Warszawa, 2015

**Tabela 2.** Odstrzał wybranych zwierząt łownych w Polsce w latach 2000–2015 (szt.)

Rok	Zwierzęta łowne							
	dziki	jelenie	sarny	daniele	zające	bażanty	kuropatwy	
2000/2001	93000	41000	158000	2500	65000	95000	23000	
2001/2002	105000	39000	149000	2600	91000	96000	22000	
2002/2003	130000	39000	146000	2800	67000	110000	23000	
2003/2004	122000	38000	149000	3000	39000	101000	20000	
2004/2005	136000	39000	151000	3000	31000	97000	16000	
2005/2006	138000	41000	147000	3300	30000	102000	18000	
2006/2007	118000	40000	134000	3500	16000	108000	13000	
2007/2008	149000	41000	141000	3600	23000	113000	14000	
2008/2009	226000	46000	157000	4300	18000	147000	15000	
2009/2010	218000	51000	176000	5100	19000	111000	12000	
2010/2011	233000	54000	161000	6400	18000	104000	3100	
2011/2012	196600	60000	167000	7000	10000	113000	1800	
2012/2013	240000	69000	172000	7500	18000	117000	1700	
2013/2014	242000	77000	187000	8400	13000	115000	2100	
2014/2015	291000	83000	195000	8600	15000	129000	2500	

Źródło: Leśnictwo 2015, GUS, Warszawa, 2015



**Tabela 3.** Skup i eksport zwierzyny łownej w Polsce w latach 2006-2014 (w tonach)

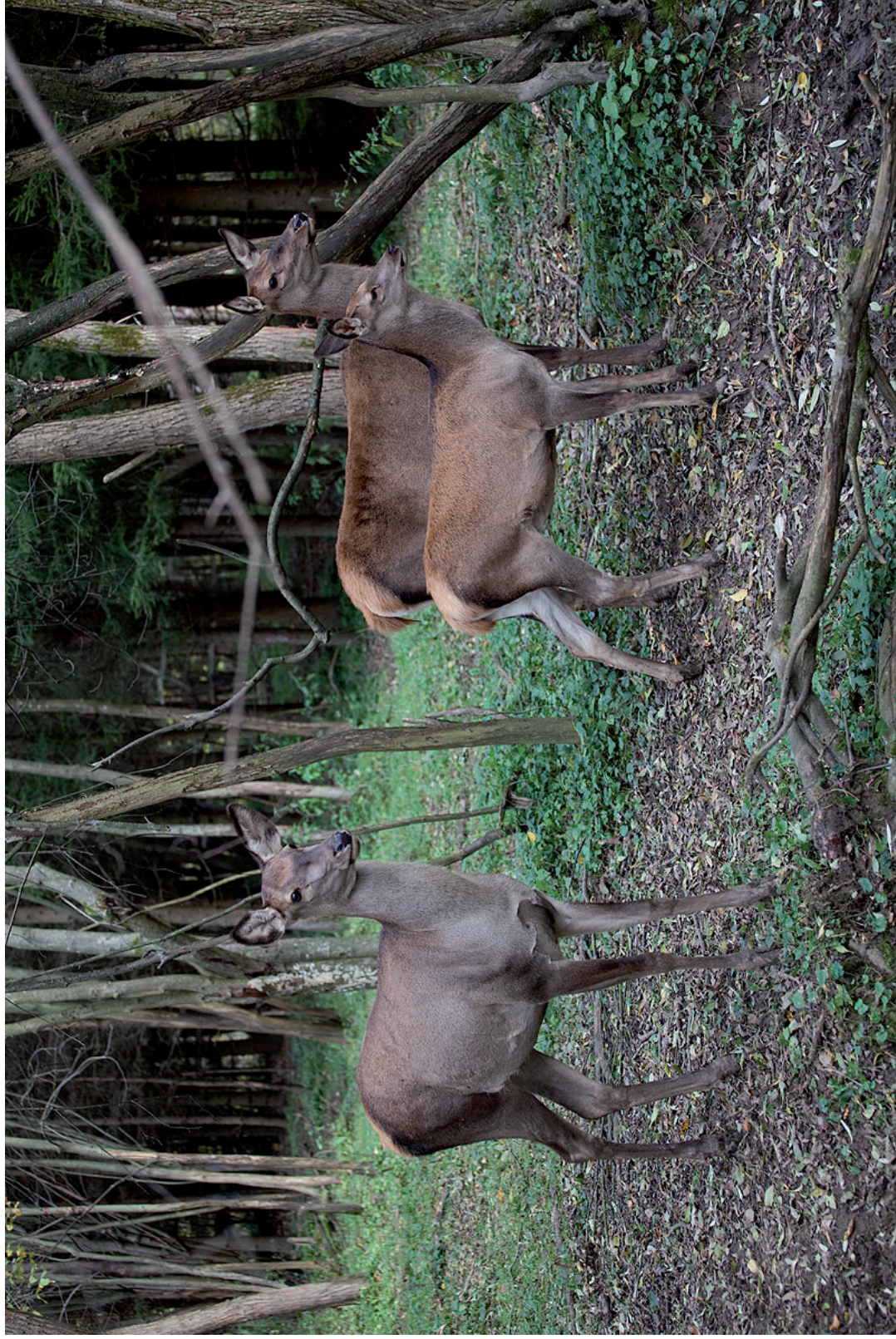
Rok	Skup zwierzyny łownej						Eksport	
	dziki	jelenie	sarny	pozostałe	ogółem	tony	% skupu	
2006	2096	2608	1810	22	6536	4186	54,05	
2007	3393	3067	2157	30	8647	4625	53,49	
2008	3964	3307	2227	18	9516	4829	50,75	
2009	2298	3015	1812	29	7154	5102	71,32	
2010	3636	3420	1907	25	8988	5872	65,33	
2011	3485	3814	1945	23	9267	5964	64,36	
2012	3660	4097	2118	32	9907	6490	65,51	
2013	2450	4674	2189	55	9368	6205	66,24	
2014	3363	5022	2391	51	10827	6607	61,02	

Źródło: Leśnictwo 2014, GUS, Warszawa, 2015

**Tabela 4.** Liczba hodowli fermowych jeleni i danieli w Polsce w latach 2010–2015

Wyszczególnienie	Rok					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Polska</b>	<b>369</b>	<b>412</b>	<b>454</b>	<b>510</b>	<b>569</b>	<b>568</b>
<b>województwo</b>						
dolnośląskie	14	18	20	20	26	32
kujawsko-pomorskie	12	14	20	19	20	20
lubelskie	15	15	18	21	22	22
lubuskie	38	41	43	46	48	45
łódzkie	4	4	6	7	8	3
małopolskie	60	65	75	78	85	88
mazowieckie	5	5	7	13	16	17
opolskie	18	20	24	28	32	28
podkarpackie	36	43	50	51	62	68
podlaskie	7	8	10	14	20	19
pomorskie	45	51	54	63	70	59
śląskie	24	27	24	26	31	33
świętokrzyskie	7	7	6	9	9	9
warmińsko-mazurskie	24	24	23	27	28	28
wielkopolskie	23	28	26	38	40	40
zachodniopomorskie	37	42	48	50	53	57





**Zdjęcie 1.** Jeleń szlachetny (*Cervus elaphus*), fot. J. Wnuk







**Zdjęcie 2.** Stado fermowych jeleni szlachetnych, fot. M. Ruda





**Zdjęcie 3.** Sarna (*Capreolus capreolus*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)







**Zdjęcie 4.** Daniel europejski (*Dama dama*), fot. J. Whnuk







**Zdjęcie 5.** Stado danieli fermowych, fot. J. Kilar







**Zdjęcie 6.** Dzik (*Sus scrofa*), fot. J. Wnuk







**Zdjęcie 7.** Muflon (*Ovis aries musimon*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)



**Zdjęcie 8.** Zając szarak (*Lepus europaeus*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)





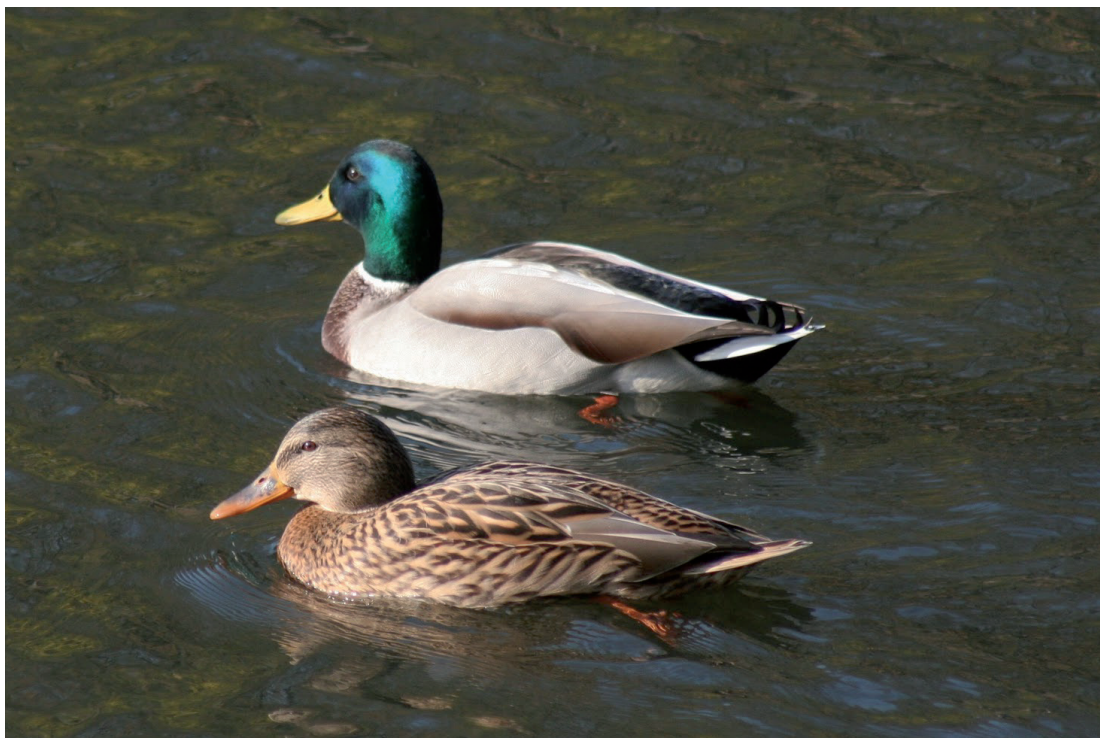
**Zdjęcie 9.** Bażant (*Phasianus colchicus*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)



**Zdjęcie 10.** Kuropatwa (*Perdix perdix*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)







**Zdjęcie 11.** Kaczka krzyżówka (*Anas platyrhynchos*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)



**Zdjęcie 12.** Łyska (*Fulica atra*), źródło: [www.huntertools.pl](http://www.huntertools.pl)





## 2.2. Charakterystyka towaroznawczo-żywnościowa dziczyzny

Mięso – surowiec przetwórczy i produkt żywnościowy – nie jest pojęciem jednoznacznym. Najszerszy jego zakres znaczeniowy – *sensu largo* (mięso w szerokim znaczeniu) – określa ustawodawstwo żywnościowe. Definicja podana w Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29 kwietnia 2004 roku *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny i jakości żywności pochodzenia zwierzęcego*, ma następujące brzmienie „Mięso – oznacza wszystkie części zwierząt rzeźnych oraz zwierząt łownych nadające się do spożycia przez ludzi...”. Tak sformułowane pojęcie, którego treść jest prawie identyczna w ustawach żywnościowych wielu krajów, stosowane w obrocie międzynarodowym, określa jako „mięso” nie tylko mięśnie, ale także wszystkie inne tkanki zwierząt rzeźnych i łownych, które mogą być spożyte przez człowieka. Definicja ta nie ma jednak charakteru użytkowego.

W nauce o żywności oraz w potocznym języku za mięso uważa się tylko jadalne części mięśni szkieletowych, to jest głównie tkankę mięśniową oraz powiązane z nią strukturalnie tkanki – łączną, tłuszczową, nerwową oraz naczynia krwionośne, chłonne i węzły chłonne. Jest to mięso w ścisłym znaczeniu (*sensu stricto*), za które uważa się przede wszystkim poprzecznie prążkowaną tkankę mięśniową. Pozostałe jadalne tkanki uważane są za mięso tylko w tym wypadku, jeśli pozostają w ścisłym powiązaniu anatomicznym z tkanką mięśniową. Jeśli zaś tkanki te występują w osobnych, większych skupieniach, jak tłuszcz (słonina, sadło) lub ścięgna (wiązadło karkowe, ścięgno piętowe wspólne), nie są już określane jako mięso. Również kości, jako elementy w stanie surowym niejadalne, nie są mięsem, mimo powiązania strukturalnego z tkanką mięśniową. Mięso *sensu stricto* stanowią mięśnie szkieletowe. Ich głównym składnikiem jest tkanka mięśniowa, a następnie tkanki: łączna właściwa i tłuszczowa. Pozostałe elementy strukturalne, jak: tkanka nerwowa, naczynia krwionośne i chłonne, występują fragmentarycznie oraz w stosunkowo nieznacznych ilościach; w obrazie histologicznym mięsa nie odgrywają one większej roli [Prost 2006].

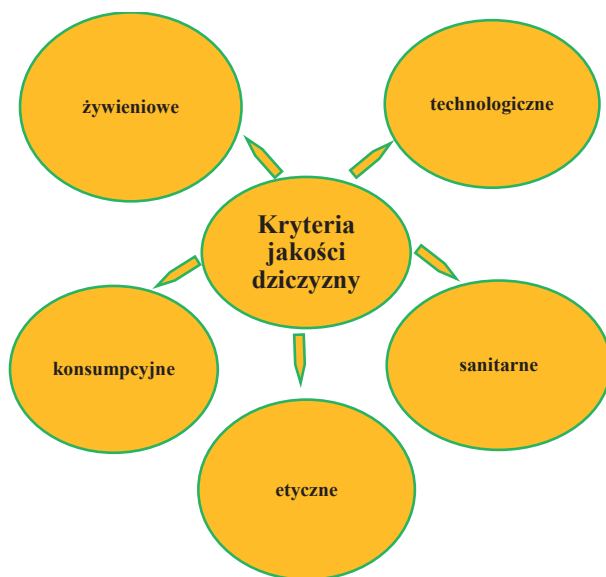
Mięso, które do swojej diety przalłowik wprowadził około 3 mln lat temu, również dzisiaj jest wysoko cenione. Pierwsi ludzie byli myśliwymi, fizjologicznie dostosowanymi do regularnego spożywania pokarmu mięsnego. W ich diecie znajdowało się mięso z mamutów, wołów, reniferów i niedźwiedzi. Szczegółowe badania archeologiczne łowieckiej aktywności neandertalczyków z okolic Odry dokumentują, że *homininae* polowali przeważnie na pustorogie (których kości stanowiły 24,4% całości materiału wykopaliskowego); w diecie było też mięso konia (*Eguus sp.* – 3,9%), mamuta (*Mammuthus primigenius* – 2,1%), nosorożca włochatego (*Coelodonta antiquitatis* – 0,70%) i jeleniowatych (*Cervidae* – 0,3%). Z kolei *homo sapiens* nie tylko wykorzystywał profesjonalne narzędzia do polowań i rozbioru tusz, ale poszerzał tereny łowieckie, zdobywał nowe gatunki zwierząt i stosował termiczną obróbkę mięsa [Borowski 2007, Kasprzyk 2013]. Jak podaje Konarzewski [2005], *homo sapiens* epoki lodowcowej z terenów europejskich odżywił się prawie wyłącznie mięsem. Pokarmu roślinnego było bardzo

mało i był on dostępny tylko w okresie krótkiego lata. Dietę neolityczną ostatnich zbieraczy w 60% stanowiło mięso (dziczyzna) i tylko w 40% pożywienie roślinne.

Dominująca przez epoki rola mięsa z dzikich zwierząt została ograniczona z chwilą ich udomowienia, datowanego na około 15000–10000 lat p.n.e. [Higman 2012]. Obecnie mięso dzikich zwierząt w strukturze spożycia przeważa tylko w niektórych regionach Afryki i terenach okołobiegunowych [Janiszewski i Daszkiewicz 2010].

Dziczyzna jest mięsem z różnych gatunków zwierząt łownych; ssaków i ptaków; wszytkożernych i roślinożernych; żyjących w ekosystemach lądowych, wodnych i wodno-lądowych [Hoffman i Wiklund 2006, Krupka i wsp. 1987, Schulp i wsp. 2014]. Stąd różnice w jej jakości postrzeganej w kryteriach: żywieniowym, technologicznym, konsumpcyjnym, sanitarnym i etycznym (rysunek 4) [Daniele o solidnej jakości mięsa... 1997, Daszkiewicz 2007, Drozd i wsp. 1996, Flis 2015, Florek i Drozd 2013, Kwiatkowska i wsp. 2009b, Moderóis i wsp. 2002, Pałubicki i wsp. 2012, Sadowski i wsp. 2014, Stanisz i wsp. 2015, Szmańko i Górecka 2009, Tešanović i wsp. 2011, Ziemińska i Krasnowska 2007, Żmijewski i wsp. 2007].

**Rysunek 4.** Kryteria jakości dziczyzny



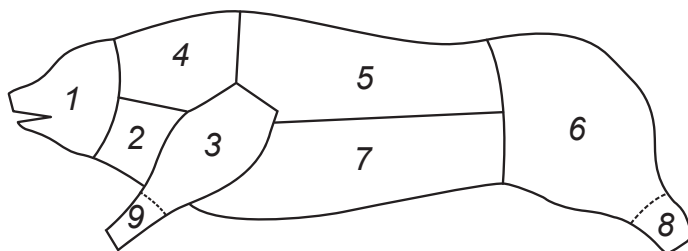
Źródło: opracowanie własne

Odbiór ilościowy i jakościowy ubitej zwierzyny łownej następuje z chwilą dostarczenia jej do jednostki skupu lub przy odbiorze z łowiska. Klasyfikacja dziczyzny jest dokonywana przez klasyfikatora-brakarza danej jednostki skupującej i odbywa się na podstawie następujących norm [Tropiło i Kiszczak 2007]:

- BN-76/9241-02. Dziczyzna drobna. Zając szarak świeży i mrożony.
- BN-76/9241-03. Dzikie ptactwo. Kuropatwa, bażant, kaczka: krzyżówka, podgorzałka, cyranka – świeże i mrożone.
- BN-83/9241-04. Zwierzyna gruba. Tusze łosi, jeleni, danieli, saren, dzików w skórze – świeże.

Na potrzeby handlu i gastronomii tusze zwierząt łownych dzielone są na części kulinarne. Podział tuszy dzika przedstawia rysunek 5, a tuszy jelenia rysunek 6. W wypadku zwierzyny płowej oraz muflona i zająca, część łędźwiowa tuszy nazywana jest combrem, od którego nazwę biorą też wykwintne potrawy z dziczyzny [Rusak 2003].

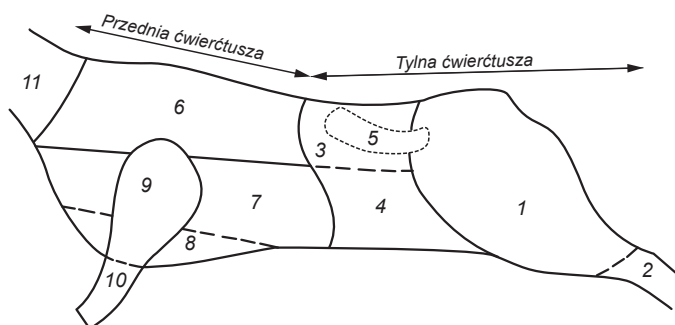
**Rysunek 5.** Podział tuszy dzika



1 – głowa, 2 – podgardle, 3 – łopatka, 4 – karkówka, 5 – schab, 6 – szynka z biodrówką, 7 – żeberka z boczkiem, 8 – goleń tylna, 9 – goleń przednia

Źródło: Litwińczuk i wsp. 2012. *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*

**Rysunek 6.** Podział tuszy jelenia



1 – udziec, 2 – goleń tylna, 3 – rostbef, 4 – łata, 5 – polędwica, 6 – górnica, 7 – szponder, 8 – mostek, 9 – łopatka, 10 – goleń przednia, 11 – szyja

Źródło: Litwińczuk i wsp. 2012. *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*

Poza wspomnianymi czynnikami: gatunkowym i środowiska bytowania, cechy sensoryczne i wartość odżywczą dziczyzny kształtują też: płeć, wiek i kondycja zwierząt oraz sezon uboju i postępowanie z tuszami [Cygan-Szczegielniak i Janicki 2012, Daszkiewicz i wsp. 2012, Hutchison i wsp. 2014, Janiszewski i wsp. 2015, Kwiatkowska i wsp. 2009a, Mieczkowska i wsp. 2015, Popescu i wsp. 2011, Purchas i wsp. 2010, Stanisław i wsp. 2015, Tešanović i wsp. 2011, Triumf i wsp. 2012]. Zróżnicowanie cech mięsa obserwuje się też między elementami tuszy [Burdnicki i wsp. 2012, Daszkiewicz i wsp. 2013, Nuernberg i wsp. 2011, Razmaité i wsp. 2015, Stevenson i wsp. 1992].

Szczególne cechy atrakcyjności sensorycznej dziczyzny stanowią barwa oraz unikatowy smak i zapach [Dzierżyńska-Cybulko i Fruziński 1997, Górska 2016, Sales i Kotrba 2013, Żmijewska i wsp. 2001]. Te charakterystyczne cechy są wynikiem zdecydowanie aktywniejszego trybu życia oraz bogactwa gatunków naturalnego żeru zwierząt [Borkowski i Obidziński 2003, Florek i wsp. 2016, Kilar i Ruda 2015, Wiklund i wsp. 2013]. Z badań Kwiecińskiej i wsp. [2016b] wynika, że smak dziczyzny był najważniejszym czynnikiem decydującym o spożyciu tego mięsa, w hierarchii dziewięciu różnych uwarunkowań otrzymał najwyższą ocenę (3,44), przy najwyższym (46,1%) udziale ocen z przedziału „4 i 5” i najniższym (20,4%) z przedziału „1 i 2”. Z kolei Kosicka-Gębska i Gębski [2014] wykazali, że barwa dziczyzny pozytywnie stymulowała decyzje zakupowe 42,3% respondentów.

Skład chemiczny mięsa wybranych zwierząt łownych przedstawiono w tabeli 5, z kolei w tabelach 6-8 podano wartość żywienia combra i udziały jeleniny i danieliny fermowej.

Daszkiewicz i wsp. [2013] wykazali istotne zróżnicowanie podstawowego składu chemicznego mięsa byków jelenia szlachetnego z polskich i węgierskich łowisk. Mięso jeleni z Polski zawierało 22,5% białka, 1,05% popiołu i 1,07% tłuszczu, a z Węgier 22,03% białka, 0,96% popiołu i tylko 0,68% tłuszczu. Konsekwencją różnic składu chemicznego mięsa była niższa kaloryczność surowca węgierskiego. Stwierdzone również znaczące różnice składu chemicznego i właściwości fizyko-chemicznych czterech podstawowych elementów tuszy (comber, przodek, łopatka, udziec) powinny, zdaniem autorów, stanowić podstawę do różnicowania ich ceny w obrocie handlowym. W badaniach Polak i wsp. [2008] zawartość tłuszczu w mięsie jeleni szlachetnych wahała się od 1,14 do 1,72%, a cholesterolu od 73,45 do 94,64 mg/100g. Określony stosunek n-6/n-3 był na poziomie od 2,60 do 4,75. Niższą zawartością tłuszczu (od 0,56 do 0,96%) charakteryzowało się mięso jeleni szlachetnych wolno żyjących z łowisk północno-wschodniej Polski [Daszkiewicz i wsp. 2009]. Według Piaskowskiej i wsp. [2015] w mięsie danieli było od 0,30% (łanie) do 0,50% (byki) tłuszczu, a białka od 21,76 do 22,79%. Mięso byków charakteryzowało się intensywniejszym smakiem, a łań zapachem. Przeważający udział kwasów tłuszczowych o działaniu hipocholesterolemicznym w mięsie jeleni i danieli fermowych stwierdzili Dahlan i Norfarizan-Hanoon [2007] oraz Strazdina i wsp. [2013], a w mięsie dzikiego ptactwa Bryś i wsp. [2014]. Wysoką zawartością cennych składników odżywczych i prozdrowotnych odznacza się też mięso sarny. Badania Daszkiewicza i wsp. [2013] pokazu-

ją, że mięso kozłów sarny europejskiej cechuje wysoka zawartość elementów mineralnych, zaś Razmaitė i wsp. [2015] oraz Cygan-Szczegieliński i Janicki [2011] sygnalizują prawie wzorcowy poziom korzystnych dla zdrowia człowieka kwasów tłuszczowych. Sarnina pozyskiwana na południu Moraw zawierała: 23,84% białka, 0,86% kolagenu i 0,48% tłuszczu, a z okolic Liberca miała następujący skład: białko – 19,50%, kolagen – 0,74 i tłuszcz – 0,57% [Dominik i wsp. 2013]. Zawartość białka przekraczającą 24% w mięsie dzików odnotowali Batorska i wsp. [2016] oraz Dannenberger i wsp. [2013]. Brudnicki i wsp. [2012] stwierdzili, że mięso z udźca dzików miało zdecydowanie wyższy poziom aminokwasów egzogennych w porównaniu z mięsem mięśnia najdłuższego grzbietu. Prezentowane wyniki badań nad jakością i walorami zdrowotnymi mięsa zajęcy [Drozd i wsp. 2016, Mertin i wsp. 2012, Popescu i wsp. 2011], bażantów [Biesiada-Drzazga 2011, Brudnicki i wsp. 2012, Franco i Lorenzo 2013, Mieczkowska i wsp. 2015], kuropatw [Juzł i wsp. 2012, Kokoszyński i wsp. 2013] i kaczek krzyżówek [Murawska i wsp. 2013, Neurnberg i wsp. 2011] jednoznacznie wskazują, że jest to cenna naturalna żywność funkcjonalna.

**Tabela 5.** Skład chemiczny mięsa wybranych zwierząt łownych

Cechy	Zwierzęta łowne				
	dzik	jeleń	sarna	daniel	zając
Woda (%)	66,5-74,5	73,5-76,1	66,0-74,6	68,2-75,0	72,8-74,1
Białko (%)	21,3-23,2	19,9-24,7	19,2-24,0	21,0-23,1	23,5-24,8
Tłuszcz (%)	0,4-3,2	0,9-3,3	0,3-3,7	0,5-1,4	1,1-2,3
Cholesterol (mg/100 g)	50-90	50	40	110	49
Witamina B <sub>1</sub> (mg%)	0,16	0,3	–	–	0,16
Witamina B <sub>2</sub> (mg%)	0,07	0,68	–	0,2	0,1
Fe (mg%)	4,1	3,1	2,6	3,0	4,8
P (mg%)	235	–	182	189	225
Ca (mg%)	17	11	12	17	17
Mg (mg%)	41	20	44	25	–
Na (mg%)	66	60	65	66	65
K (mg%)	282	385	300	280	300

Źródło: Szmańko T., Szczepański J. 2007. Charakterystyka technologiczna i wartość żywieniowa dzicyzny

**Tabela 6.** Podstawowy skład chemiczny i zawartość wybranych elementów mineralnych w jeleninie i danielinie fermowej

Lp.	Wyszczególnienie	Jelenina ekologiczna		Danielina			
		comber	udziec	ekologiczna		konwencjonalna	
				comber	udziec	comber	udziec
	Sucha masa (%)	24,03	25,93	29,83	28,32	25,92	28,99
	Popiół (%)	1,023	1,073	0,929	1,148	1,086	1,180
	Tłuszcz (%)	1,299	1,190	3,700	3,290	2,360	3,130
	Białko (%)	22,10	22,75	19,46	22,81	21,93	23,64
	Ca (mg/kg)	104	120	141	70,2	146	81,3
	Mg (mg/kg)	231	268	192	243	189	245
	Zn (mg/kg)	54	30	54	27	33	25
	Fe (mg/kg)	40	49	59	42	34	28
	Cd (mg/kg)	<0,020	<0,020	<0,020	<0,020	<0,020	<0,020
	Pb (mg/kg)	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1

Źródło: Ruda M. i wsp. 2014. Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa

**Tabela 7.** Zawartość wybranych aminokwasów (mg/g) w jeleninie i danielinie fermowej

Lp.	Aminokwasy	Jelenina ekologiczna		Danielina			
		comber	udziec	ekologiczna		konwencjonalna	
				comber	udziec	comber	udziec
	Treonina	8,94	9,30	9,22	10,34	7,85	8,31
	Walina	8,65	9,16	10,14	11,26	8,73	9,03
	Leucyna	15,40	16,00	15,70	17,68	13,82	14,61
	Fenylalanina	7,83	7,48	7,94	8,84	6,78	7,26
	Histydyna	8,21	7,41	8,25	10,11	7,01	7,69
	Lizyna	17,30	16,80	19,03	21,25	16,56	17,66
	Asparagina	15,90	16,90	18,22	19,83	15,50	16,32
	Seryna	7,11	7,36	8,02	8,64	6,77	7,04
	Glutamina	31,50	32,20	27,64	30,51	22,19	25,03
	Prolina	7,42	7,96	11,35	9,83	7,37	7,91
	Glicyna	7,81	8,55	11,67	9,69	7,09	7,62
	Alanina	10,70	11,20	12,39	12,59	9,58	10,13

Źródło: Ruda M. i wsp. 2014. Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa



**Tabela 8.** Zawartość wybranych kwasów tłuszczowych i cholesterolu w jeleninie i danielinie fermowej

Lp.	Wyszczególnienie	Jelenina ekologiczna		Danielina					
		comber	udziec	ekologiczna		konwencjonalna			
				comber	udziec	comber	udziec		
	Kwasy tłuszczowe (%):								
	laurynowy C12:0	0,51	0,33	0,25	0,16	0,28	0,24		0,24
	mirystynowy C14:0	4,39	6,41	7,37	5,362	7,52	6,98		6,98
	palmitynowy C16:0	24,66	30,18	30,21	28,51	33,00	33,05		33,05
	stearynowy C18:0	22,03	18,45	20,87	27,66	18,52	17,64		17,64
	oleinowy C18:1	18,89	21,11	20,16	16,72	19,61	21,12		21,12
	linolowy C18:2	9,63	5,58	2,84	3,00	3,27	3,13		3,13
	γ-linolenowy C18:3n-6	0,08	0,14	0,27	0,33	0,25	0,23		0,23
	α-linolenowy C18:3n-3	0,83	1,89	1,12	1,14	1,18	1,09		1,09
	arachidowy C20:0	0,07	0,14	0,30	0,22	0,28	0,32		0,32
	eikozapentaenowy C20:5	0,16	0,32	0,09	-	0,13	0,12		0,12
	palmiitoleinowy C16:1	6,11	9,67	3,14	2,62	3,57	3,84		3,84
	Cholesterol (mg/100g)	62,1	57,9	65,0	73,5	59,6	61,1		61,1

Źródło: Ruda M. i wsp. 2014. Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa

# 3

## MATERIAŁ I METODY BADAŃ

Materiał do niniejszego opracowania stanowiły dane z badania o charakterze ilościowym, przeprowadzonego od września do grudnia 2013 roku na podstawie autorskiego kwestionariusza wywiadu. Próba badawcza była dobierana losowo i liczyła 1030 dorosłych mieszkańców Podkarpacia. Kwestionariusz wywiadu zawierał 19 pytań typu zamkniętego, z możliwością wyboru jednej lub kilku odpowiedzi, oraz jedno pytanie otwarte. W metryczce zawarto pytania charakteryzujące badaną populację według kryteriów: płeć, wiek, wykształcenie, liczba osób w gospodarstwie domowym, sytuacja materialna i miejsce zamieszkania.

Szczegółową demograficzno-ekonomiczną charakterystykę badanej populacji przedstawia tabela 9. W badaniu blisko 60% stanowiły kobiety. Pod względem kryterium wieku, osoby do 25 lat stanowiły 20,39%, w wieku 26–35 lat – 20,10%, w wieku 36–45 lat – 22,23%, w wieku 46–55 lat – 23,88%, a w wieku powyżej 55 lat – 13,40%. Wśród respondentów najczęściej (51,84%) legitymowało się wykształceniem średnim, 31,65% zadeklarowało wykształcenie wyższe, a 16,51% wykształcenie podstawowe. Z dalszej analizy danych z tabeli 9 wynika, że najczęściej (44,95%) badanych pochodziło z gospodarstw domowych liczących 4-5 osób, a najmniej (2,43%) z jednoosobowych. Struktura respondentów w kryterium „sytuacja materialna” była następująca: bardzo dobra – 2,91%, dobra – 49,13%, ani dobra ani zła – 43,88% i zła 4,08%. Więcej respondentów, bo 63,79%, zamieszkiwało obszary wiejskie.

Uzyskane wyniki badania ankietowego wyrażono wskaźnikami procentowymi struktury lub wskazań odpowiedzi: konsumujących mięso, konsumujących dziczyznę i niespożywających tego mięsa. Wpływ uwarunkowań demograficzno-ekonomicznych na: częstość spożywania dziczyzny, deklarowane miejsce zakupu dziczyzny oraz opinię o cenie i dostępności dziczyzny zweryfikowano za pomocą testu chi kwadrat Pearsona. Obliczenia wykonano przy użyciu pakietu statystycznego STATISTICA 10.0 PL.

**Tabela 9.** Demograficzno-ekonomiczna charakterystyka badanej populacji

Wyszczególnienie	Badane osoby	
	n	%
<b>Ogółem</b>	<b>1030</b>	<b>100,00</b>
<b>Płeć:</b>		
• kobieta	609	59,13
• mężczyzna	421	40,87
<b>Wiek:</b>		
• do 25 lat	210	20,39
• 26-35 lat	207	20,10
• 36-45 lat	229	22,23
• 46-55 lat	246	23,88
• powyżej 55 lat	138	13,40
<b>Wykształcenie:</b>		
• podstawowe	170	16,51
• średnie	534	51,84
• wyższe	326	31,65
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>		
• 1 osoba	25	2,43
• 2 osoby	144	13,98
• 3 osoby	268	26,02
• 4-5 osób	463	44,95
• 6 i więcej osób	130	12,62
<b>Sytuacja materialna:</b>		
• bardzo dobra	30	2,91
• dobra	506	49,13
• ani dobra ani zła	452	43,88
• zła	42	4,08
<b>Miejsce zamieszkania:</b>		
• obszary miejskie	373	36,21
• obszary wiejskie	657	63,79

Źródło: badania własne

# 4

## DZICZYNA W OPINII MIESZKAŃCÓW PODKARPACIA

### 4.1. Wiedza o dzicyźnie

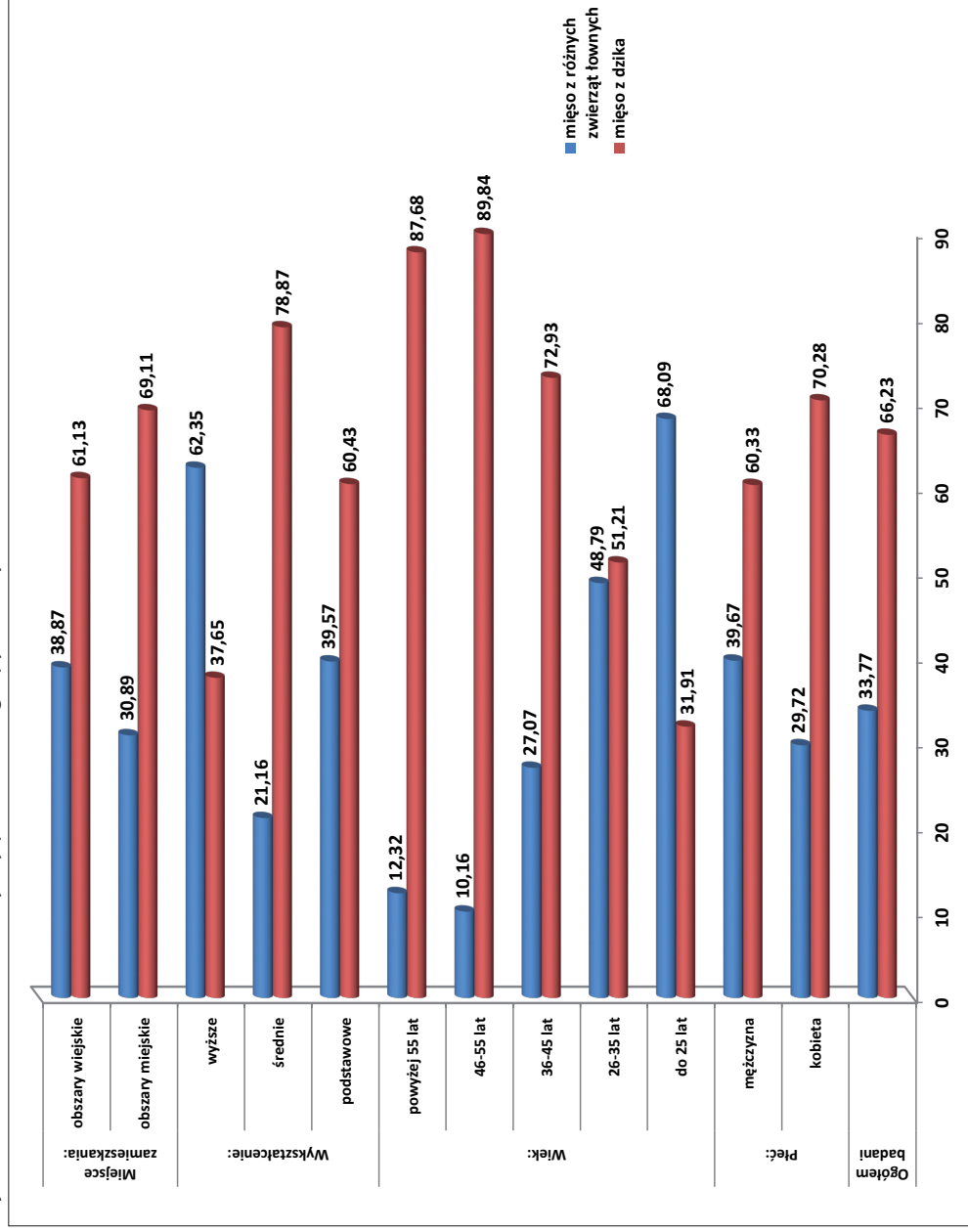
W powszechnym słownictwie łowieckim jedno z określeń dziczyzny odnosi się do mięsa pozyskiwanego ze zwierząt łownych, bez względu na gatunek [Dzierżyńska-Cybulko i Fruziński 1997, Florek i Drozd 2013, Krupka 1989, Nüßlein 2011].

Z przeprowadzonych badań wynika, że wiedza podkarpackich konsumentów w zakresie poprawnego pojmowania dziczyzny, jako mięsa, jest bardzo zróżnicowana (wykres 1). Wykazano, że tylko 34% ogółu respondentów definiowało dziczyznę jako mięso z różnych zwierząt łownych, a 66% było zdania, że jest to mięso z dzika. Największy wpływ na poprawne definiowanie dziczyzny miał wiek badanych. Dla prawie 90% osób w wieku 46–55 i powyżej 55 lat oraz blisko 79% w wieku 36–45 lat, dziczyzna to mięso z dzika. Z kolei już 49% osób z przedziału wiekowego 26–35 lat i 68% osób najmłodszych wskazało na mięso z różnych zwierząt łownych. Zdecydowanie wyższym poziomem wiedzy o źródłach dziczyzny wyróżniały się też osoby z wyższym wykształceniem (62,35%). Dzczyznę poprawnie określało więcej mężczyzn i osób mieszkających w obszarach wiejskich.

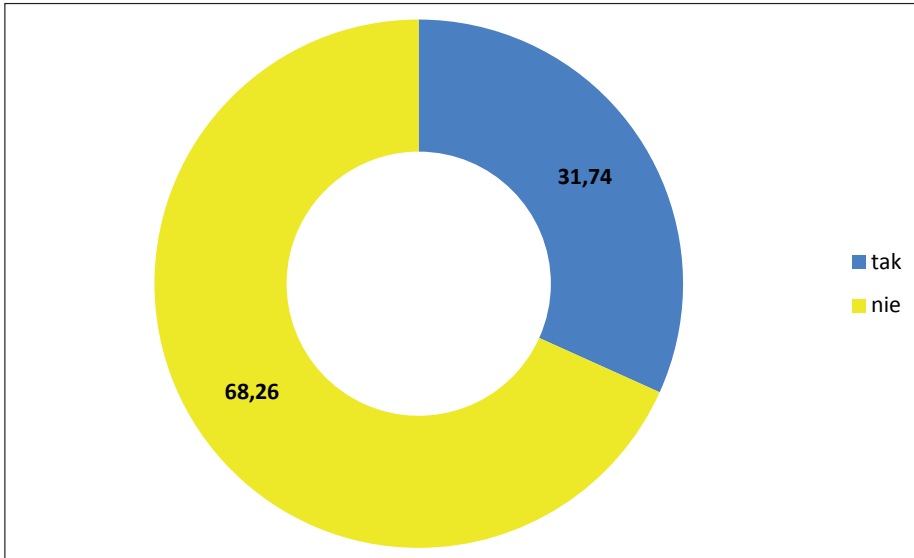
Od 2002 roku w Polsce, dziczyznę pozyskuje się też z trzech gatunków zwierząt jeleniowatych (jeleń szlachetny *Cervus elaphus*, jeleń sika *Cervus nippon*, daniel *Dama dama*) hodowanych fermowo [Ustawa o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich, 2001].

O tym, że w Polsce można prawnie hodować zwierzęta łowne, wie około 32% badanych mieszkańców Podkarpacia (wykres 2). Poproszeni o podanie tych zwierząt, wymienili 7 gatunków (wykres 3), z których: kuropatwy, bażanty, zające, sarny i dziki nie mają prawnego statusu zwierząt gospodarskich. Należy zaznaczyć, że liczba osób znających prawnie hodowane zwierzęta łowne, w wypadku jeleni nie przekroczyła 30%, a danieli 39% (wykres 3). Według Toluśi i wsp. [2006] 78% badanych ma wiedzę, że w Chorwacji można hodować fermowo zwierzęta łowne, a 75% wie, że w pojęciu dziczyzna mieszczą się różne rodzaje mięsa.

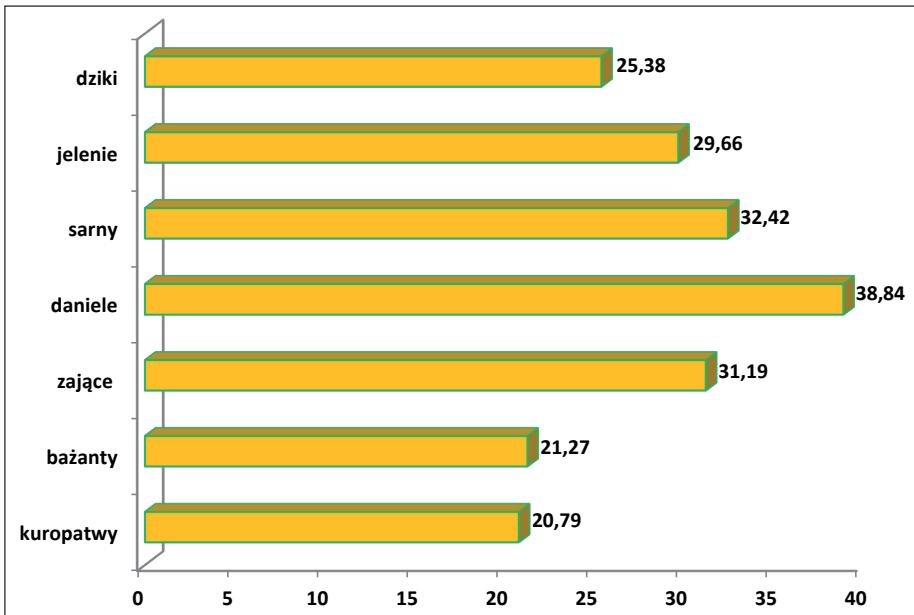
**Wykres 1.** Definiowanie dziczyzny przez różne grupy badanych osób (%)



Źródło: badania własne

**Wykres 2.** Czy w Polsce można prawnie hodować zwierzęta łowne? (%)

Źródło: badania własne

**Wykres 3.** Znajomość prawnie hodowanych w Polsce zwierząt łownych (%)

Źródło: badania własne

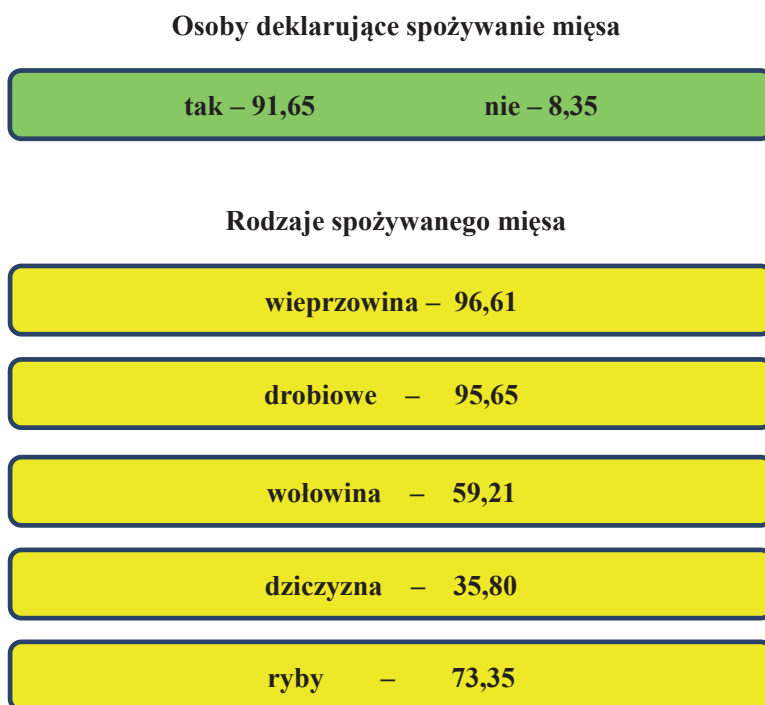
## 4.2. Konsumpcja i nabywanie dziczyzny

Nauka i praktyka żywieniowa wskazują, że zmieniające się pozycja i relacje produktu, człowieka i środowiska zmieniają też zachowania konsumentów wobec mięsa [Babicz-Zielińska i Jeżewska-Zychowicz 2015, Dransfield 2001, Gawęcki 2015, Górską-Warsewicz i wsp. 2013, Konarzewski 2015].

W konsumpcji mięsa zauważa się zwrot ku jakości i bezpieczeństwu zdrowotnemu, urozmaicenie rodzajowe, indywidualizowanie potrzeb, umiar, ale też rezygnację ze spożywania [Baruk i wsp. 2014, Kasprzyk 2013, Mathijs 2015, *Polska na talerzu* 2016, Świątkowska 2014, *Zmiany preferencji Polaków w zakresie konsumpcji żywności* 2015].

Według Salejdy i wsp. [2013], mięsa w swojej diecie nie uwzględnia 4% respondentów. W badaniach dotyczących wołowiny [Ruda i wsp. 2016], 3,51% osób zadeklarowało niespożywanie mięsa. Z niniejszych badań wynika, że mięsa nie konsumuje 8,35% respondentów (wykres 4). Wykazano, że spożywający mięso najchętniej sięgali po wieprzowinę (96,61%) i mięso drobiowe (95,65%). Blisko 60% wybierało wołowinę, a 36% dziczyznę. Na talerzu 73,35% badanych pojawiły się też ryby (wykres 4).

**Wykres 4.** Badane osoby jako konsumenci mięsa i ryb (%)



Z przeprowadzonych badań wynika, że dziczyznę co najmniej kilka razy w roku konsumowało 338 respondentów, co stanowi tylko 32,82% ogółu badanych (tabela 10). Nie stwierdzono, aby wskaźnik osób konsumujących dziczyznę różnicowała płeć. Natomiast duże zróżnicowanie tego wskaźnika odnotowano przy analizie kryterium wieku, wykształcenia i liczby osób w gospodarstwie domowym. Uwzględniając wiek, wykazano, że najwięcej osób (78,57%) spożywających dziczyznę było w przedziale do 25 lat, a najmniej – bo tylko 15,46% w grupie wiekowej 26–35 lat. Przy kryterium wykształcenia grupą dominującą byli respondenci z wykształceniem średnim. Należy podkreślić fakt małej liczby osób spożywających dziczyznę (15,95%), a legitymujących się wykształceniem wyższym. Z analizy kryterium liczby osób w gospodarstwie domowym wynika, że dziczyznę konsumowało więcej osób z liczniejszych gospodarstw. Spożywanie dziczyzny zadeklarowało też więcej osób zamieszkujących obszary wiejskie (tabela 10). Pewnym uzasadnieniem uzyskanych wyników, szczególnie w aspekcie kryterium wieku, jest fakt, że więcej najmłodszych konsumentów dziczyzny miało wykształcenie średnie oraz pochodziło z liczniejszych gospodarstw domowych i zamieszkiwało na obszarach wiejskich. Z badań Szczepaniak i wsp. [2004], wynika, że spośród 726 osób w wieku 17–19 lat dziczyznę konsumowało tylko 29,1%. Według Ludwiczak i wsp. [2015] studenci, którzy konsumowali mięso z dzika i jeleninę byli, częściej mieszkańcami obszarów wiejskich. Wśród badanych mieszkańców Chorwacji dziczyznę spożywało aż 92% [Toluścić i wsp. 2006]. W 2012 roku wskaźnik polskich respondentów deklarujących spożywanie dziczyzny wyniósł od 25,6% [Kwiecińska i wsp. 2016b] do 54,89% [Nagalska i Rejman 2014]. W badaniach Salejdy i wsp. [2013] tylko około 6% ankietowanych zadeklarowało, że kupuje dziczyznę, a grupą najbardziej zainteresowaną tym mięsem były osoby w wieku 46–60 lat. W wyodrębnionych przez Niedźwiedzką i Wądołowską [2010] czterech modelach urozmaicenia żywności: „przeciętny”, „urozmaicony bogaty”, „przeciętny z tendencją do urozmaiconego” i „powściągliwy koneser”, dziczyzny nie spożywały osoby z grupy „urozmaicony bogaty”. Natomiast najwięcej osób (5%) delectowało się dziczyzną w grupie „powściągliwy koneser”.

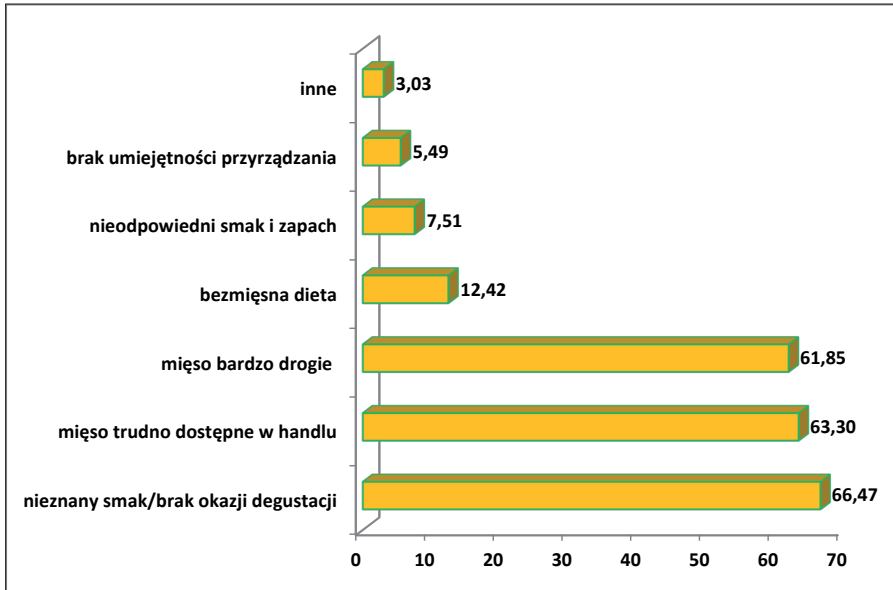
Duża liczba osób (692) niejedzących dziczyzny skłoniła do analizy takiego zachowania. Stwierdzono, że spośród siedmiu powodów, przy możliwości wyboru kilku odpowiedzi, ponad 60% respondentów wskazało na trzy główne: „nieznany smak/brak okazji degustacji” (66,47%), „mięso trudno dostępne w handlu” (63,30%) oraz „mięso bardzo drogie” (61,85%). Zdecydowanie mniejszy odsetek badanych (7,51%) nie toleruje smaku i zapachu dziczyzny, a 5,49% przyznało, że nie ma umiejętności przyrządzania tego mięsa (wykres 5). Nogalska i Rejman [2014] podają, że dla osób niejadących dziczyzny barierami były: bardzo niska dostępność mięsa w sprzedaży (48%), brak zwyczaju jego spożywania (47%) i wysokie ceny produktów z dziczyzny (28%). Na brak dziczyzny na rynku jako najczęstszy powód jej niejedzenia wskazali także Szczepaniak i wsp. [2004]. Eksponowany przez mieszkańców Podkarpacia problem dostępności dziczyzny potwierdza prawie zerowa oferta w powszechnej sprzedaży detalicznej [Skorupski i Wierzbicka 2014]. Mięso i przetwory z dziczyzny są niekiedy osiągalne w dużych miastach lub w sklepach z ekskluzywną żywno-



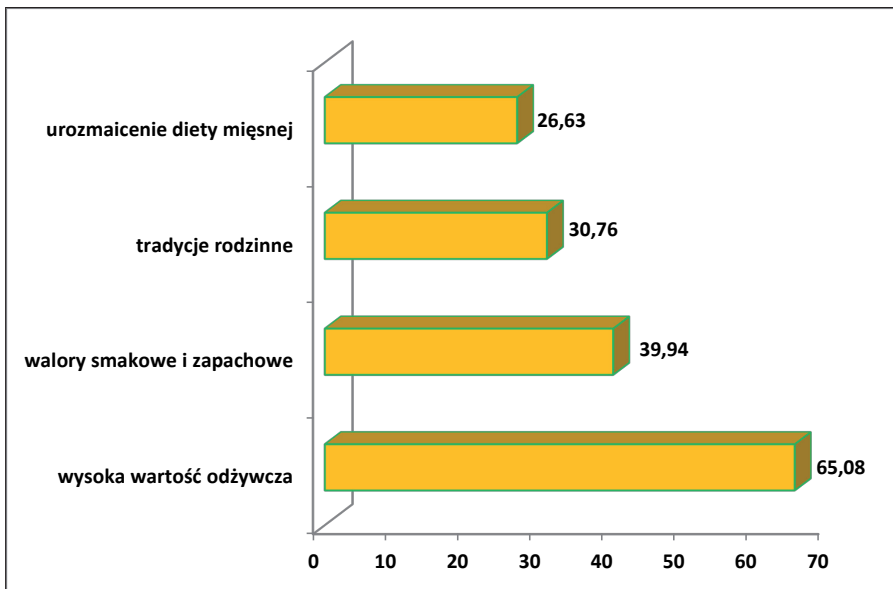
**Tabela 10.** Badane osoby jako konsumenci dziczyzny

Wyszczególnienie	Liczba osób			
	spożywających dziczyznę		niespożywających dziczyzny	
	n	%	n	%
Ogółem	338	32,82	692	67,18
<b>Płeć:</b>				
• kobieta	197	32,35	412	67,65
• mężczyzna	141	33,49	280	66,51
<b>Wiek:</b>				
• do 25 lat	165	78,57	45	21,43
• 26–35 lat	32	15,46	207	84,54
• 36–45 lat	54	23,58	175	76,42
• 46–55 lat	53	21,54	193	78,46
• powyżej 55 lat	34	24,63	104	75,37
<b>Wykształcenie:</b>				
• podstawowe	64	37,65	106	62,35
• średnie	222	41,57	312	58,43
• wyższe	52	15,95	274	84,05
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>				
• 1 osoba	5	20,00	20	80,00
• 2 osoby	29	20,14	115	79,86
• 3 osoby	60	22,39	208	77,61
• 4–5 osób	167	36,63	296	63,37
• 6 i więcej osób	77	59,23	53	40,77
<b>Sytuacja materialna:</b>				
• bardzo dobra	13	43,33	17	56,67
• dobra	155	30,63	351	69,37
• ani dobra ani zła	152	33,63	300	66,37
• zła	18	42,87	24	57,13
<b>Miejsce zamieszkania:</b>				
• obszary miejskie	86	23,05	287	76,95
• obszary wiejskie	252	38,36	405	61,64

Źródło: badania własne

**Wykres 5.** Deklarowane powody niespożywania dziczyzny (%)

Źródło: badania własne

**Wykres 6.** Powody spożywania dziczyzny (%)

Źródło: badania własne

**Tabela 11.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania powodów spożywania dziczyzny (%)

Wyszczególnienie	Powody spożywania dziczyzny			
	wysoka wartość odżywcza	walory smakowe i zapachowe	tradycje rodzinne	urozmaicenie diety mięsnej
<b>Płeć:</b>				
• kobieta	61,93	42,64	30,45	24,36
• mężczyzna	69,50	36,17	31,20	29,79
<b>Wiek:</b>				
• do 25 lat	67,27	38,18	30,90	24,24
• 26–35 lat	50,00	34,37	37,50	25,00
• 36–45 lat	64,81	46,30	29,62	31,48
• 46–55 lat	75,47	41,51	26,42	28,30
• powyżej 55 lat	52,94	41,18	32,35	29,42
<b>Wykształcenie:</b>				
• podstawowe	65,62	26,56	32,81	25,00
• średnie	63,06	40,09	29,27	26,13
• wyższe	73,08	36,54	30,76	30,77
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>				
• 1 osoba	40,00	20,00	60,00	20,00
• 2 osoby	65,51	51,72	44,82	17,24
• 3 osoby	76,66	36,66	24,99	31,66
• 4–5 osób	63,47	41,91	28,14	25,15
• 6 i więcej osób	61,03	36,06	25,05	27,27
<b>Sytuacja materialna:</b>				
• bardzo dobra	53,83	46,15	38,45	38,88
• dobra	63,87	38,70	29,66	27,74
• ani dobra ani zła	67,10	42,10	30,91	25,66
• zła	66,66	27,78	33,33	7,69
<b>Miejsce zamieszkania:</b>				
• obszary miejskie	80,23	36,05	23,26	27,91
• obszary wiejskie	59,92	41,27	33,34	26,19

Źródło: badania własne

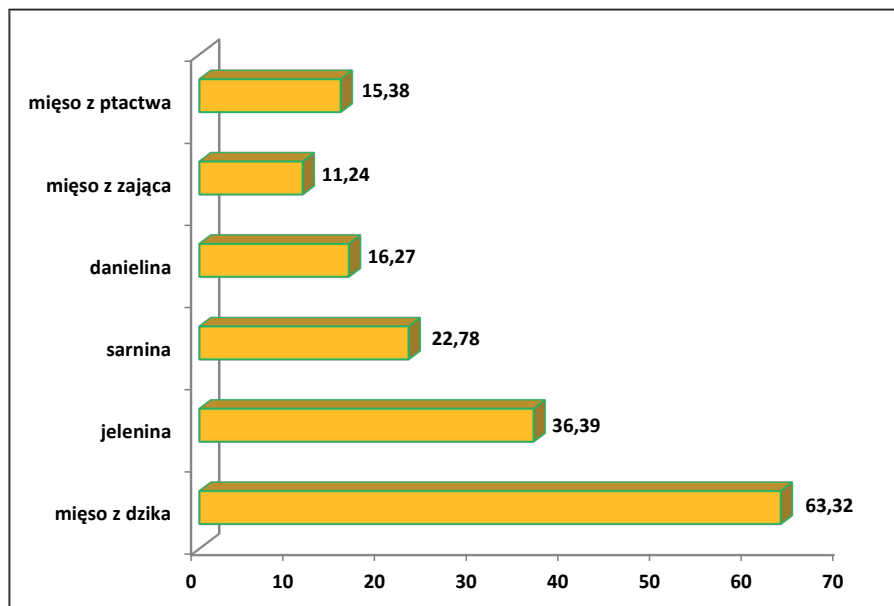
ścią [Popczyk 2012]. Rozważając problem dostępności, należy wspomnieć, że z powodu określonych prawnie okresów odstrzału zwierząt łownych wolno żyjących, dziczyzna ma charakter mięsa sezonowego [Dziedzic 2014]. Nie są w stanie zmienić tego hodowle fermowe – małe przeznaczają mięso głównie na własne potrzeby, a z dużych prawie wszystkie tusze są eksportowane [Borys i wsp. 2012, Kuba i wsp. 2015].

Wykazano, że badani konsumenci dziczyzny spożywają to mięso głównie z powodu wysokiej wartości odżywczej (65,08% wskazań). Dla blisko 40% respondentów ważnym powodem są unikatowe walory smakowe i zapachowe dziczyzny, a około 31% motywują tradycje rodzinne. Co czwarty badany jako powód spożywania dziczyzny podaje urozmaicenie diety mięsnej (wykres 6). Dane przedstawione w tabeli 11 dowodzą, że na wysoką wartość, jako najpoważniejszy powód spożywania dziczyzny, wskazywało więcej mężczyzn, osób w wieku 46–55 lat, z wykształceniem wyższym, z gospodarstw domowych liczących 3 osoby, o sytuacji materialnej ani dobrej ani złej oraz zamieszkujących w obszarach miejskich. Unikatowe walory smakowe i zapachowe dziczyzny częściej zachęcają kobiety, osoby w wieku 36–45 lat, z wykształceniem średnim, z dwuosobowych gospodarstw domowych, o bardzo dobrej sytuacji materialnej i zamieszkujące obszary wiejskie. Tradycje rodzinne są powodem szczególnie ważnym dla osób z najmniej licznych gospodarstw domowych, a urozmaicenie diety mięsnej dla konsumentów o bardzo dobrej sytuacji materialnej. Wskazane powody konsumpcji dziczyzny upoważniają do stwierdzenia, że wielu podkarpackich konsumentów wpisuje się w nowy model dbałości o zdrowie i urozmaicenie diety [Pokrywka i wsp. 2013, Trziszka i Różański 2015, Younesia i Ayselib 2015, Xu 2015].

Różnorodność biologiczna i środowisko życia powodują, że każdy gatunek zwierząt łownych zachowuje pewną odrębność składu chemicznego i cech sensorycznych mięsa [Batorska i wsp. 2016, Daszkiewicz i wsp. 2013a, Daszkiewicz i wsp. 2013b, Dominik i wsp. 2013, Hutchinson i wsp. 2014, Kokoszyński i wsp. 2013, Mieczkowska i wsp. 2015, Murawska i wsp. 2013, Ruda i wsp. 2014, Sales i Kotrba 2013, Skrivanko i wsp. 2008, Strazdina 2014], co nie pozostaje bez wpływu na decyzje konsumenckie [Szczepaniak i wsp. 2004, Toluś i wsp. 2006].

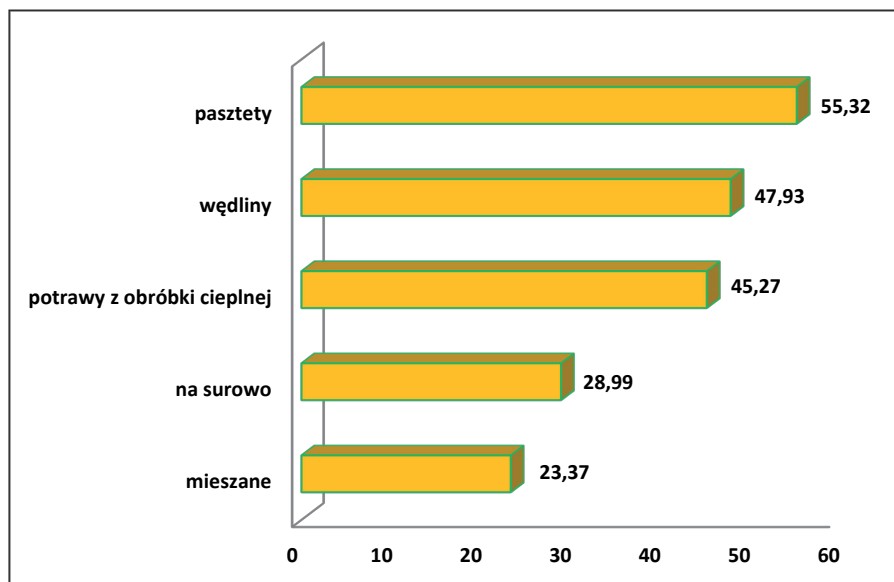
Z przeprowadzonych badań wynika (wykres 7), że wśród mieszkańców Podkarpacia najbardziej popularną dziczyzną jest mięso dzika (63,32% wskazań). Wysoki wskaźnik konsumentów spożywających mięso dzika podają też Nagalska i Rejman [2014] – 81%, oraz Ludwiczak i wsp. [2015] – 53,9%. Większą popularność mięsa z dzika można wiązać z łatwiejszą obróbką technologiczną oraz dużą uniwersalnością kulinarną i bardzo wysoką przydatnością przetwórczą, szczególnie do wyrobu luksusowych kiełbas i wędzonek [Szymańko i Szczepański 2007, Werpachowski i Zalewski 2012, Żmijewski i Korzeniowski 2001, Żochowska-Kujawska 2009]. Na konsumpcje mięsa z dzika wskazywało więcej mężczyzn, osób powyżej 55 lat, z jednoosobowych gospodarstw domowych i zamieszkałych na obszarach wiejskich (tabela 12). Z dalszej analizy danych wykresu 7 wynika, że spora grupa respondentów (36,39%) konsumuje też jedno z droższych mięs na rynku – jeleninę. Sarninę spożywa 22,78% badanych, a danie-

**Wykres 7.** Rodzaje spożywanej dziczyzny (%)



Źródło: badania własne

**Wykres 8.** Najczęściej wybierane postacie dziczyzny do spożycia (%)



Źródło: badania własne

linę 16,27%. Najmniej popularne w konsumpcji okazało się mięso z ptactwa i zająca. Stwierdzono, że w jeleninie szczególnie gustują osoby powyżej 55 lat i o bardzo dobrej sytuacji materialnej (tabela 12).

Specyfika poszczególnych rodzajów dziczyzny daje duże możliwości przygotowania jej do spożycia [Dębski 1989, Szymanderska 2010].

Wyniki badań wybieranych do spożycia postaci dziczyzny zamieszczono na wykresie 8. Konsumenci dziczyzny z Podkarpacia preferują głównie: pasztety (55,32% wskazań), wędliny (47,93%) i potrawy z obróbki cieplej (45,27%). Blisko 30% badanych wybiera potrawy z surowego mięsa, a około 23% spożywa ją w różnych postaciach.

Obróbka cieplna uaktywnia smak i zapach mięsa, co ma szczególne znaczenie w wypadku dziczyzny. Stwierdzono, że najbardziej popularną formą obróbki cieplej dziczyzny w kuchni jest pieczenie i duszenie mięsa (wykres 9). Smażenie wybiera 34% badanych, gotowanie 30%, a na grillowanie decyduje się około 19%.

Analiza deklarowanej częstości spożywania dziczyzny (wykres 10) potwierdza, że mięso jest spożywane z małą częstotliwością [Kwiecińska i wsp. 2016b, Nagalska i Rejman 2014, Toluś i wsp. 2006]. Około 39% respondentów spożywa dziczyznę rzadziej niż raz w miesiącu, a blisko 36% raz w miesiącu (wykres 10). Tylko niespełna 6% badanych spożywa to mięso kilka razy w tygodniu. Większy odsetek osób spożywających dziczyznę kilka razy w tygodniu odnotowano wśród mężczyzn, osób w wieku powyżej 55 lat, z wyższym wykształceniem, w gospodarstwach domowych liczących 3 osoby, o sytuacji materialnej bardzo dobrej i zamieszkujących na obszarach miejskich (tabela 13).

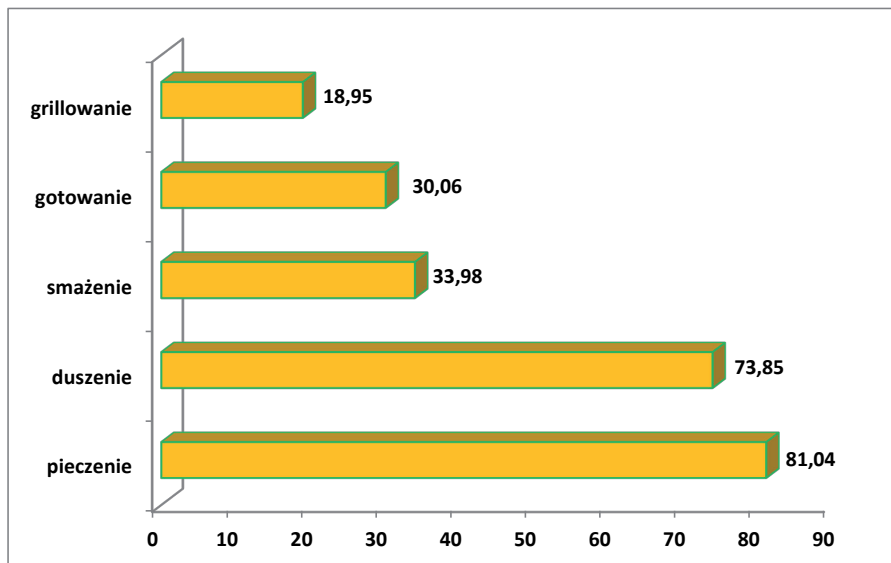
Respondenci, zapytani o okazję do spożywania dziczyzny, wskazali głównie (53,25%), że są to święta (wykres 11). Spora grupa osób (37,28%) wskazała wyjście do restauracji. Natomiast co piąty badany twierdzi, że dziczyznę może konsumować w czasie spotkań towarzyskich i imprez rodzinnych. Około 13% badanych konsumuje dziczyznę bez specjalnych okazji. Dane zawarte w tabeli 14 wskazują, że dania z dziczyzny serwowane w restauracjach konsumują osoby zasobniejsze finansowo.

W rozważaniach problemów związanych z nabywaniem dziczyzny uwagę zwraca fakt, że spośród 7 propozycji miejsca zakupu (delikatesy, sklepy małopowierzchniowych sieci detalicznych, sklepy mięsne, osiedlowe sklepy spożywcze, duże markety, targowiska/bazary, inne) respondenci wskazali tylko trzy: delikatesy, duże sklepy i inne (wykres 12). Stwierdzono, że prawie 73% badanych konsumentów dziczyzny z Podkarpacia kupuje ją poza placówkami handlowymi. Rozszerzając informacje o miejscu zakupu „inne”, wiele osób podało „zaprzyjaźniony/polecony myśliwy”, „kontakty rodzinne”, „ferma danieli/jeleni”. Ocena statystyczna (tabela 15) nie potwierdziła istotnego wpływu czynników demograficzno-ekonomicznych na wybierane miejsce zakupu dziczyzny.

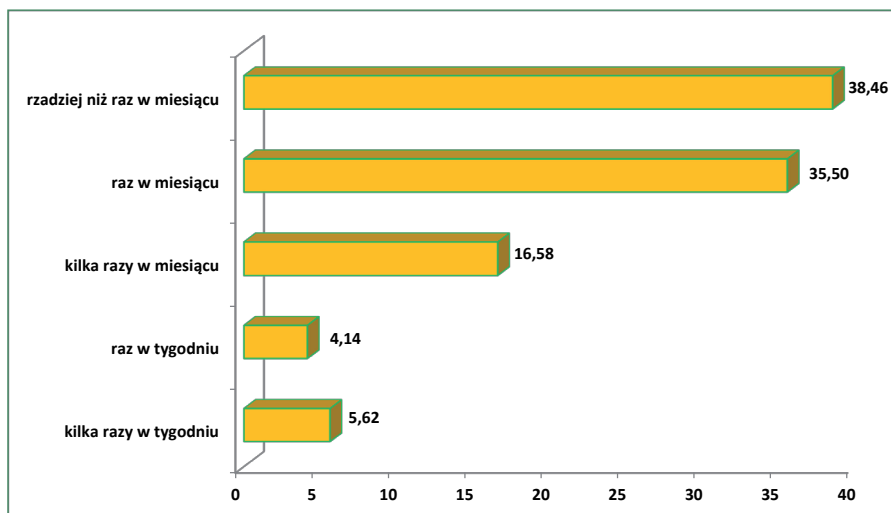
**Tabela 12.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania rodzajów spożywanej dziczyzny (%)

Wyszczególnienie	Rodzaje dziczyzny					
	mięso z dzika	jelenina	sarnina	danielina	mięso z zajęca	mięso z ptactwa
<b>Płeć:</b>						
• kobieta	60,41	37,06	22,84	17,26	11,67	13,20
• mężczyzna	67,38	35,46	22,69	14,89	10,64	18,44
<b>Wiek:</b>						
• do 25 lat	63,64	32,73	21,82	15,76	9,09	15,76
• 26–35 lat	62,50	40,62	18,75	12,50	12,50	21,87
• 36–45 lat	68,52	37,04	22,22	18,52	18,52	11,11
• 46–55 lat	56,60	37,73	26,42	16,98	11,32	15,09
• powyżej 55 lat	76,47	47,05	26,47	17,65	8,82	14,70
<b>Wykształcenie:</b>						
• podstawowe	62,50	31,25	10,93	12,50	9,37	12,50
• średnie	63,06	37,39	26,58	15,76	11,72	18,92
• wyższe	65,39	38,46	21,15	23,07	11,54	3,85
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>						
• 1 osoba	80,00	40,00	20,00	0,00	0,00	0,00
• 2 osoby	62,07	44,83	13,79	17,24	17,24	10,34
• 3 osoby	60,00	40,00	23,33	23,33	15,00	6,66
• 4–5 osób	65,86	37,12	27,54	14,37	9,58	20,36
• 6 i więcej osób	59,74	28,57	15,58	15,58	10,39	14,28
<b>Sytuacja materialna:</b>						
• bardzo dobra	61,54	53,84	7,69	38,46	0,00	23,00
• dobra	63,87	30,32	29,03	18,06	11,61	14,84
• ani dobra ani zła	63,81	41,44	19,08	11,84	13,16	15,79
• zła	55,55	33,33	11,11	22,22	0,00	11,11
<b>Miejsce zamieszkania:</b>						
• obszary miejskie	58,14	37,21	20,93	9,30	18,60	13,95
• obszary wiejskie	65,07	36,11	23,41	18,65	8,73	15,87

Źródło: badania własne

**Wykres 9.** Stosowane formy obróbki cieplnej dziczyzny w kuchni (%)

Źródło: badania własne

**Wykres 10.** Deklarowana częstość spożywania dziczyzny (%)

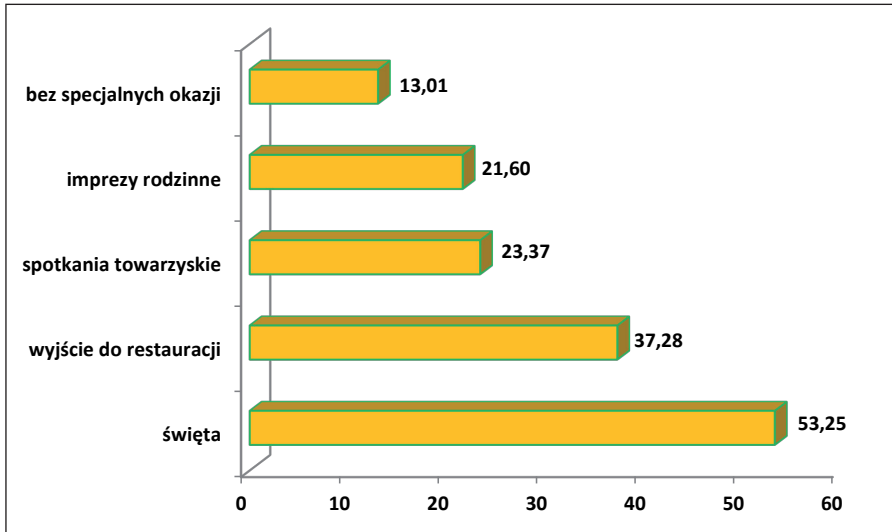
Źródło: badania własne



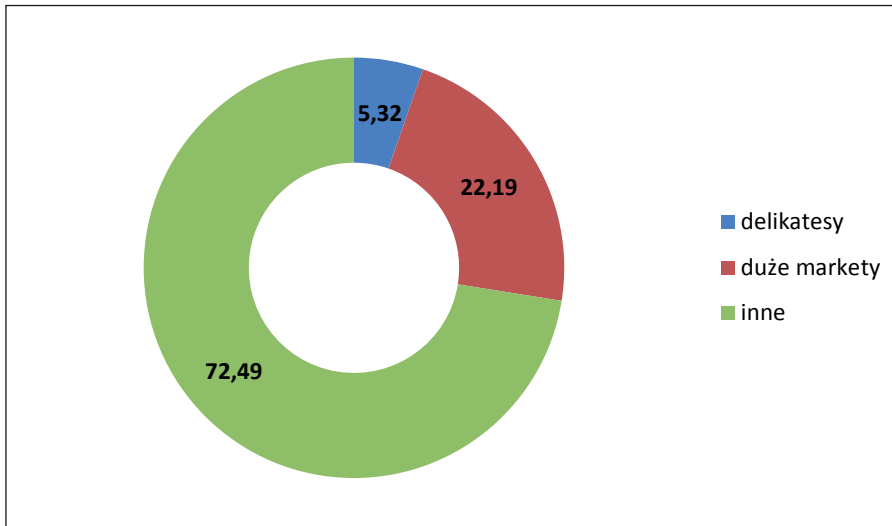
**Tabela 13.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania deklarowanej częstości spożywania dziczyzny (%)

Wyszczególnienie	Częstość spożywania				
	kilka razy w tygodniu	raz w tygodniu	kilka razy w miesiącu	raz w miesiącu	rzadziej niż raz w miesiącu
<b>Płeć:</b> • kobieta • mężczyzna <b>Chi<sup>2</sup> = 3,831308 p = 0,57395</b>	4,57 6,37	4,57 3,55	17,77 14,89	37,56 32,62	35,53 42,56
<b>Wiek:</b> • do 25 lat • 26–35 lat • 36–45 lat • 46–55 lat • powyżej 55 lat <b>Chi<sup>2</sup> = 14,40410 p = 0,80942</b>	4,24 6,26 5,55 5,60 8,82	8,06 3,12 1,85 1,89 2,95	15,76 15,62 22,22 15,09 14,70	33,94 37,50 33,33 36,62 38,23	40,00 37,50 37,05 37,70 35,30
<b>Wykształcenie:</b> • podstawowe • średnie • wyższe <b>Chi<sup>2</sup> = 9,836389 p = 0,45497</b>	0,00 5,96 7,69	1,56 5,40 3,85	23,44 15,31 13,46	39,06 35,59 30,78	35,94 37,84 44,22
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b> • 1 osoba • 2 osoby • 3 osoby • 4–5 osób • 6 i więcej osób <b>Chi<sup>2</sup> = 25,231580 p = 0,19275</b>	0,00 6,89 6,67 7,18 0,00	0,00 6,89 5,00 2,99 5,19	0,00 24,13 13,33 16,17 18,18	60,00 17,24 40,00 35,33 37,66	40,00 44,85 35,00 38,33 38,97
<b>Sytuacja materialna:</b> • bardzo dobra • dobra • ani dobra ani zła • zła <b>Chi<sup>2</sup> = 12,140820 p = 0,66834</b>	7,69 3,87 7,22 0,00	7,69 4,52 3,94 0,00	23,08 12,91 17,76 33,33	15,38 39,35 35,55 33,33	46,16 39,35 37,53 33,33
<b>Miejsce zamieszkania:</b> • obszary miejskie • obszary wiejskie <b>Chi<sup>2</sup> = 2,856114 p = 0,72216</b>	3,48 5,94	3,48 4,36	15,12 17,06	32,56 36,51	45,36 36,13

Źródło: badania własne

**Wykres 11.** Okazje do spożywania dziczyzny (%)

Źródło: badania własne

**Wykres 12.** Deklarowane miejsce zakupu dziczyzny (%)

Źródło: badania własne

**Tabela 14.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania okazji do spożywania dziczyzny (%)

Wyszczególnienie	Okazje do spożywania dziczyzny				
	święta	wyjście do restauracji	spotkania towarzyskie	imprezy rodzinne	bez specjalnych okazji
<b>Płeć:</b>					
• kobieta	54,31	36,05	22,33	20,30	13,20
• mężczyzna	51,77	39,00	24,82	23,40	12,76
<b>Wiek:</b>					
• do 25 lat	53,94	38,79	21,82	20,00	12,73
• 26–35 lat	43,75	28,12	21,87	25,00	18,75
• 36–45 lat	55,55	35,18	29,63	29,63	14,81
• 46–55 lat	60,38	35,85	20,75	16,98	7,54
• powyżej 55 lat	44,11	44,11	15,62	20,58	14,70
<b>Wykształcenie:</b>					
• podstawowe	53,12	37,50	20,31	21,87	10,93
• średnie	52,25	36,03	23,87	21,62	13,96
• wyższe	57,69	42,31	25,00	21,15	11,54
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>					
• 1 osoba	60,00	60,00	24,13	40,00	40,00
• 2 osoby	62,07	24,13	24,13	13,79	6,89
• 3 osoby	61,69	45,00	23,33	18,33	13,33
• 4–5 osób	50,30	32,33	22,15	20,36	13,77
• 6 i więcej osób	49,35	45,45	24,67	28,57	11,68
<b>Sytuacja materialna:</b>					
• bardzo dobra	61,53	69,23	23,07	15,38	15,38
• dobra	49,03	37,41	25,58	21,29	13,54
• ani dobra ani zła	56,57	35,52	23,68	22,37	11,84
• zła	55,55	11,11	27,77	22,22	16,67
<b>Miejsce zamieszkania:</b>					
• obszary miejskie	67,44	40,70	23,26	24,42	11,63
• obszary wiejskie	48,41	36,11	23,41	20,63	13,49

Źródło: badania własne

**Tabela 15.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania deklarowanego miejsca zakupu dziczyny (%)

Wyszczególnienie	Miejsce zakupu dziczyny		
	delikatesy	duże markety	inne
<b>Płeć:</b> • kobieta • mężczyzna <b>Chi<sup>2</sup> = 2,218622 p = 0,32979</b>	6,60 3,55	20,30 24,82	73,10 71,63
<b>Wiek:</b> • do 25 lat • 26–35 lat • 36–45 lat • 46–55 lat • powyżej 55 lat <b>Chi<sup>2</sup> = 5,260192 p = 0,72944</b>	6,06 3,12 3,70 7,55 2,94	25,45 21,87 16,67 22,64 14,71	68,49 75,01 79,63 69,81 82,35
<b>Wykształcenie:</b> • podstawowe • średnie • wyższe <b>Chi<sup>2</sup> = 1,031913 p = 0,90492</b>	3,12 5,86 5,77	30,31 22,52 23,08	76,57 71,62 71,50
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b> • 1 osoba • 2 osoby • 3 osoby • 4–5 osób • 6 i więcej osób <b>Chi<sup>2</sup> = 10,944630 p = 0,20487</b>	0,00 3,45 3,33 7,19 3,90	0,00 17,24 28,34 17,36 31,16	100,00 79,31 68,33 75,45 64,94
<b>Sytuacja materialna:</b> • bardzo dobra • dobra • ani dobra ani zła • zła <b>Chi<sup>2</sup> = 3,781926 p = 0,70616</b>	7,69 6,45 4,60 0,00	23,08 19,35 25,66 16,67	69,23 74,20 69,74 83,33
<b>Miejsce zamieszkania:</b> • obszary miejskie • obszary wiejskie <b>Chi<sup>2</sup> = 3,502015 p = 0,17360</b>	3,49 5,95	16,28 24,20	80,23 69,85

Źródło: badania własne

### 4.3. Szanse i bariery zwiększenia spożycia dziczyzny

Ogromnej sile procesów globalnych przeciwstawia się zrównoważony wzorzec spożycia, w którym konsument eksponuje swoje potrzeby i przejawia postawę społecznej odpowiedzialności za produkcję żywności [Goszczyński 2015, Kaczorowska i Kowrygo 2016, Małysa-Kaleta 2016, Olejniczuk-Merta 2015, Włodarczyk 2015, Zalega 2015].

Dziczyzna, mięso pochodzące z najbardziej naturalnych warunków produkcji, o cennych właściwościach prozdrowotnych, wpisuje się we wzorzec nowej konsumpcji [Andruszkiewicz 2016, Hoffman i Cawthorn 2013, Mathijs 2015, Schulz 2016].

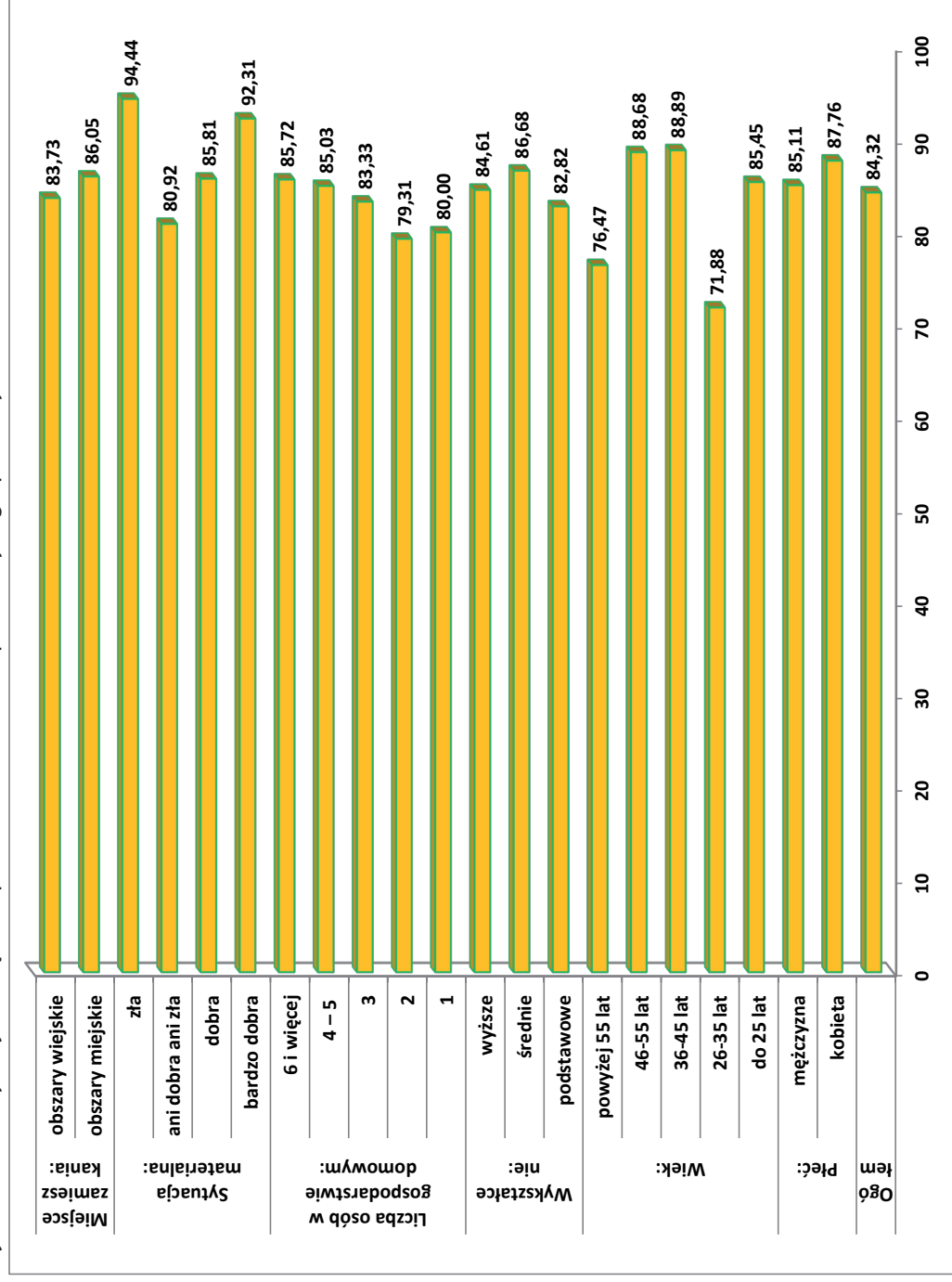
Ważnym czynnikiem świadomie komponowanej diety staje się bezpieczeństwo zdrowotne żywności [Adegoke i Falade 2006, Czynniki determinujące wybór żywności 2016, Dransfield 2001, Jeżewska-Zychowicz 2015, Polska na talerzu 2016]. Według Żakowskiej-Biemans [2011] żywność o atrybutach „naturalna” kategoryzowana jest jako nieniosąca zagrożeń. Najwyższy odsetek odpowiedzi wskazujących, że konsumenci nie diagnozują zagrożeń związanych z wybranymi rodzajami żywności, autorka odnotowała w wypadku produktów ekologicznych (87%) i tradycyjnych (84%).

W badaniach własnych stwierdzono, że blisko 84% (z wahaniami od 71,88 do 94,44%) respondentów konsumujących dziczyznę uważa ją za mięso bezpieczne zdrowotnie (wykres 13). Wysoki wskaźnik osób (87%) postrzegających dziczyznę jako mięso ekologiczne, bezpieczne zdrowotnie, odnotowano też w badaniach w Chorwacji [Tolušić i wsp. 2006]. Ten bezsprzeczny atut dziczyzny, wykorzystany umiejętnie w strategiach marketingowych [Górska-Warsewicz i wsp. 2013, Kozirok 2015] może być szansą na zwiększenie spożycia tego mięsa w naszym kraju.

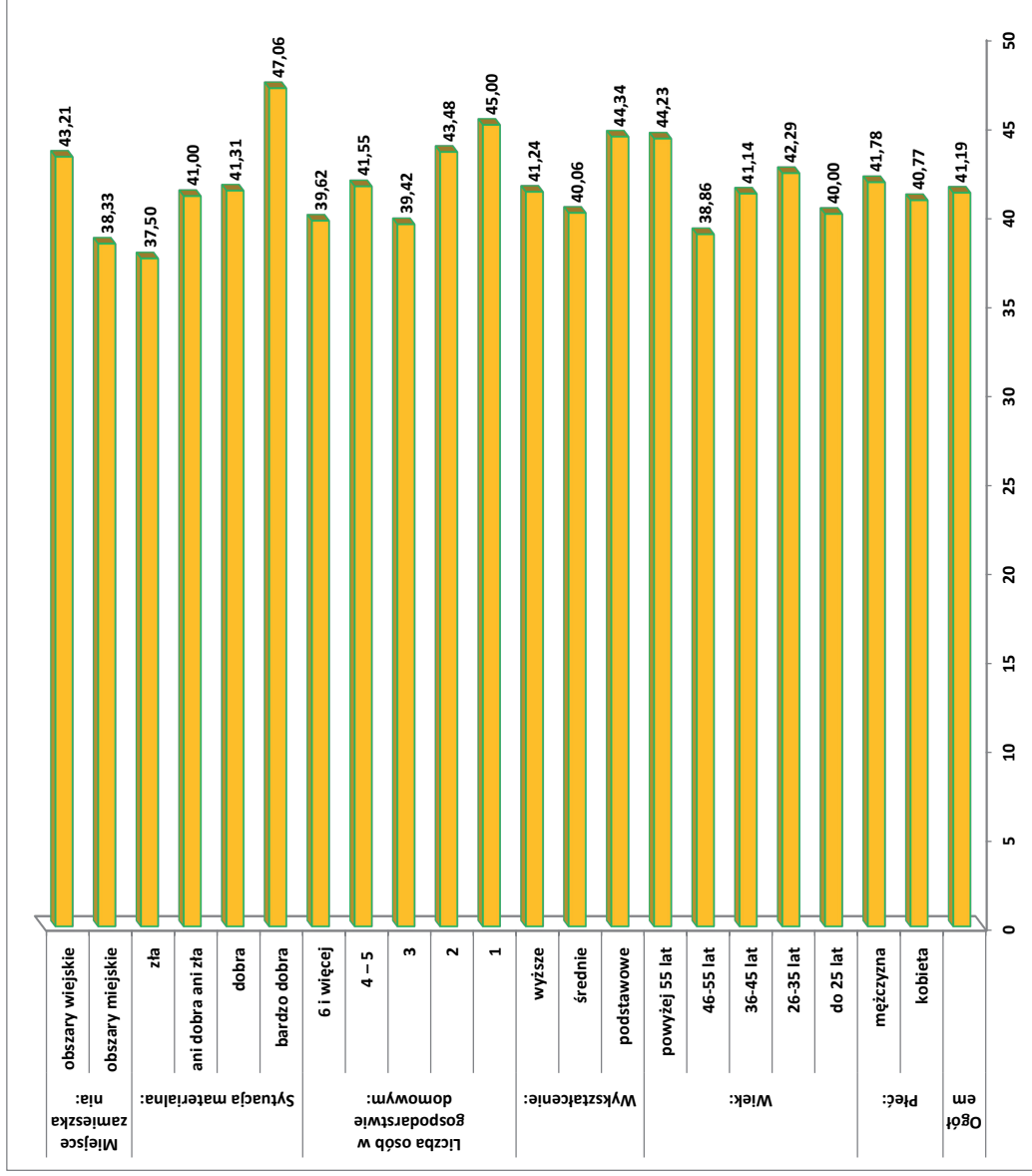
Uzyskane wyniki badań dowodzą, że grono podkarpackich konsumentów dziczyzny może być większe. Z grupy 692 osób niespożywających dziczyzny, wprowadzenie w przyszłości tego mięsa do diety zadeklarowało 41,19% (wykres 14). Najwięcej (47,06%) nowych konsumentów, dziczyzna może zyskać w grupie osób o bardzo dobrej sytuacji materialnej. Kwiecińska i wsp. [2016b] wykazali, że 63,1% respondentów chce w najbliższych pięciu latach zwiększyć ilość spożywanej dziczyzny. Osobami częściej wskazującymi na możliwość wzrostu poziomu spożywania dziczyzny w przyszłości byli mieszkańcy miast (83,7%), kobiety (52,7), osoby ze średnim i wyższym wykształceniem (41,0 i 36,6%) oraz oceniający wyżej posiadaną wiedzę żywieniową (60%).

Szansą na zwiększenie spożycia dziczyzny, a szczególnie bezpiecznego zdrowotnie mięsa – jeleniny i danieliny, może być produkcja fermowa z certyfikatem rolnictwa ekologicznego. Około 78% respondentów jest zdania, że na Podkarpaciu można produkować ekologiczną dziczyznę fermową (wykres 15). Pewne znaczenie w reorganizowaniu oferty podażowej dziczyzny może mieć również fakt, że blisko 76% badanych deklaruje zainteresowanie zakupem ekologicznej jeleniny i danieliny (wykres 16). Wysoką ocenę (3,45) ekologicznego pochodzenia dziczyzny, jako czynnika zwiększenia jej konsumpcji, odnotowali też Kwiecińska i wsp. [2016a].

**Wykres 13.** Dziczyna jako mięso bezpieczne zdrowotnie w opinii różnych grup badanych osób (%)



**Wykres 14.** Wskaźnik respondentów niejedzących dziczyzny a deklarujących jej spożywanie w przyszłości (%)



Źródła: badania własne



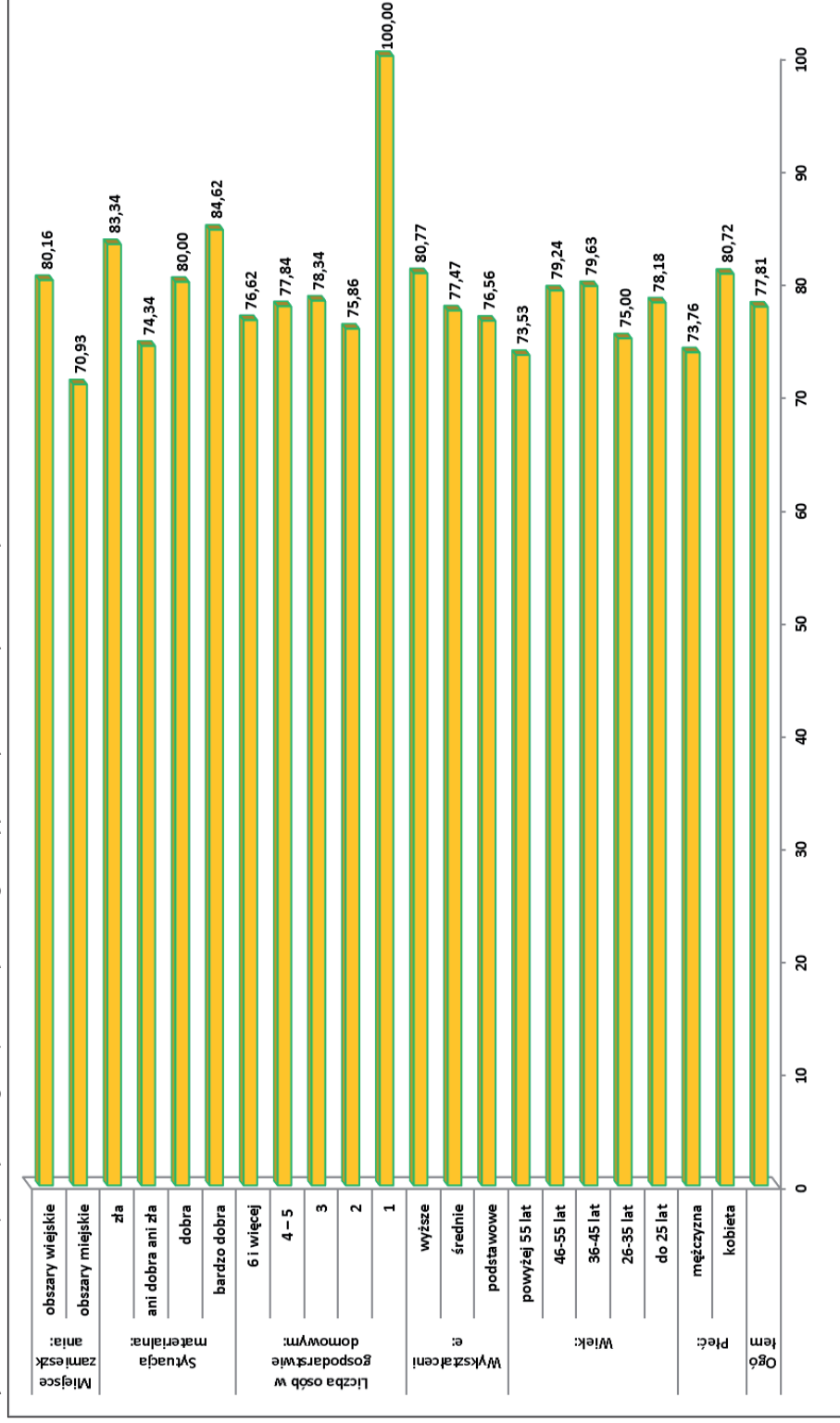
Identyfikując bariery spożywania dziczyzny wśród badanych podkarpackich konsumentów tego mięsa, potwierdzono sygnalizowany przez innych autorów [Nagalska i Rejman 2014, Popczyk 2012, Szczepaniak i wsp. 2004] problem dostępności i ceny. Należy zaznaczyć, że w hierarchii barier spożywania dziczyzny dla podkarpackich konsumentów zdecydowanie istotniejsza jest dostępność mięsa (wykres 17 i tabela 16). Ponad 63% badanych wskazało, że dziczyzny nie ma na rynku (wykres 17). Według blisko 28% mięso jest trudno dostępne, a tylko 9% twierdzi, że jest to produkt raczej dostępny (wykres 17). Przytoczone dane prawie jednoznacznie wskazują, że rynek dziczyzny w regionie Podkarpacia nie istnieje.

Analizując opinie respondentów o barierze cenowej konsumpcji dziczyzny, można dostrzec sporą grupę (32,54%) osób akceptujących jej obecną cenę (wykres 18). Najmniej (16,66%) osób wyrażających taką opinię było w grupie uznających swoją sytuację materialną za złą, a najwięcej (40,00%) wśród przedstawicieli jednoobowych gospodarstw domowych (tabela 17). Ta zauważalna reorientacja opinii o cenie dziczyzny, nie zmienia jeszcze faktu, że w dalszym ciągu dla dużej liczby konsumentów cena tego mięsa jest wysoka (46,74% wskazań) i zdecydowanie za wysoka (20,72% wskazań) (wykres 18).

Dziczyzna, ze względu na cenne walory żywieniowe i prozdrowotne, powinna znaleźć się w diecie mięsnej współczesnego konsumenta. O większy jej udział w ogólnym spożyciu mięsa powinni zabiegać wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego.

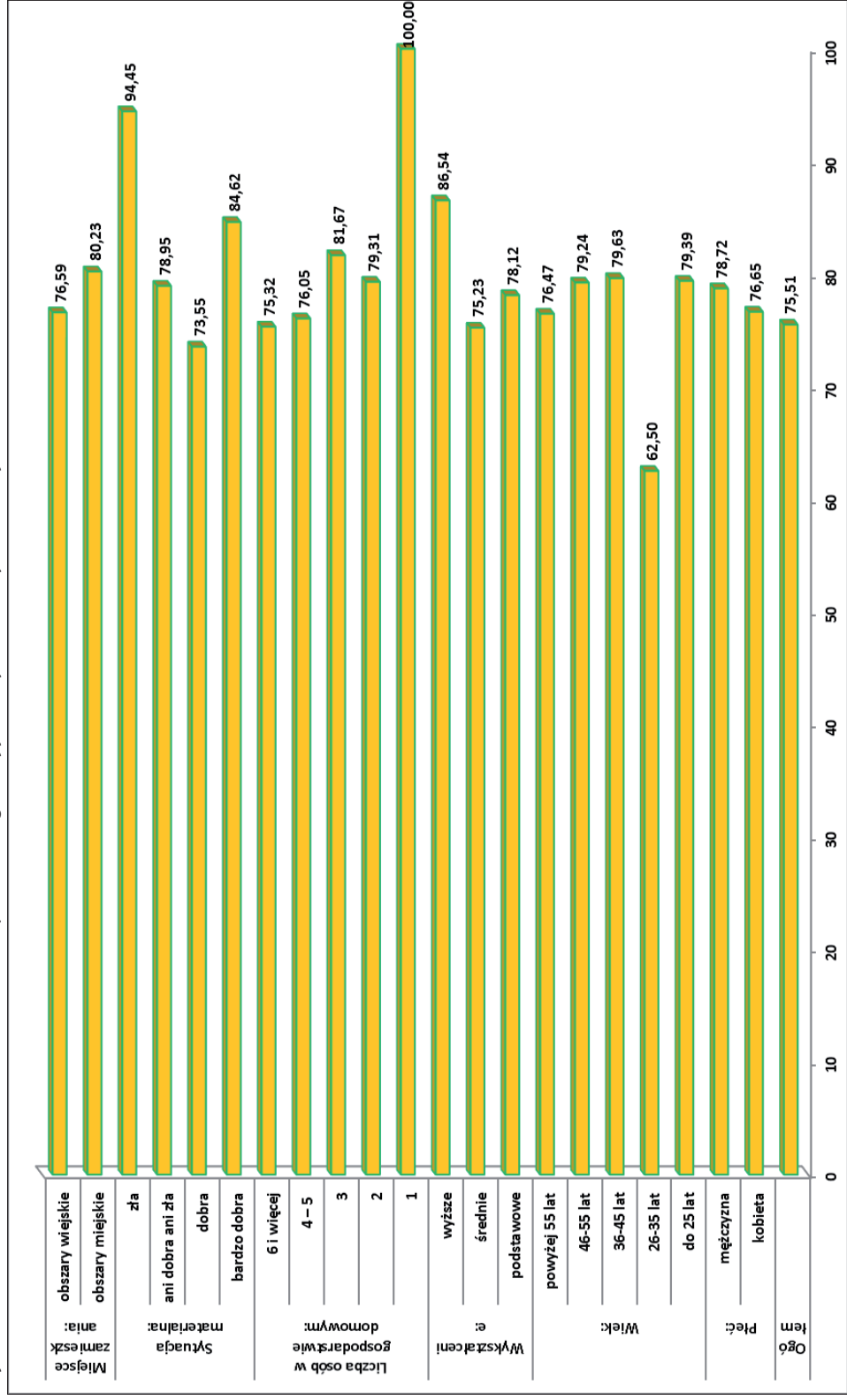
Badani mieszkańcy Podkarpacia wśród działań mogących przyczynić się do zwiększenia konsumpcji dziczyzny (wykres 19) najwyżej (54,14%) umieścili promocje w sklepach. Prawie 32% uważa, że potrzebnych jest więcej informacji o walorach odżywczych dziczyzny w internecie. Znaczącą rolę respondenci przypisują: rozwojowi fermowego chowu jeleni i danieli (30,18%), reklamie radiowo-telewizyjnej (28,70%), bogatszej ofercie agroturystycznej (27,22%) i edukacji żywieniowej społeczeństwa (21,89%). Prawie 20% badanych podkreśla rolę pokazów i konkursów kulinarnych, a 19% zaleceń dietetyków i upowszechniania wyników badań naukowych. Według 17% czynnikiem stymulującym może być rozwój przetwórstwa dziczyzny, co podkreślają też Grześnińska i wsp. [2014].

**Wykres 15.** Podkarpackie jako region produkcji ekologicznej jeleniny i danieliny fermowej (%)

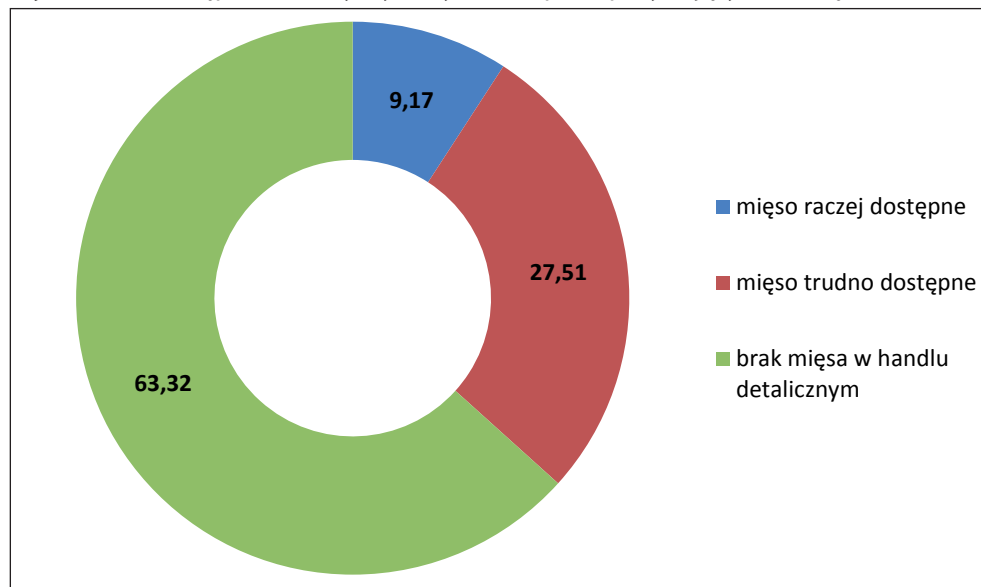


Źródło: badania własne

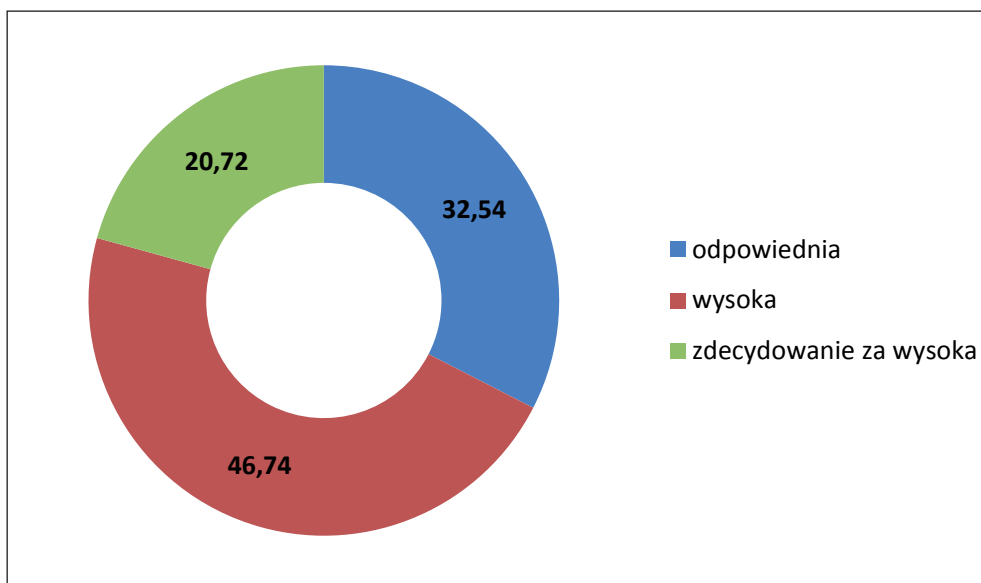
**Wykres 16.** Deklarowane zainteresowanie zakupem ekologicznej jeleniny i danieliny fermowej (%)



Źródło: badania własne

**Wykres 17.** Dostępność dziczyzny na rynku w opinii spożywających to mięso (%)

Źródło: badania własne

**Wykres 18.** Cena dziczyzny na rynku w opinii spożywających to mięso (%)

Źródło: badania własne

**Tabela 16.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania opinii spożywających dziczyznę o jej dostępności na rynku (%)

Wyszczególnienie	Dostępność dziczyzny		
	mięso raczej dostępne	mięso trudno dostępne	brak mięsa w handlu detalicznym
<b>Płeć:</b>			
• kobieta	8,63	26,90	64,47
• mężczyzna	9,93	28,37	61,70
<b>Chi<sup>2</sup> = 1,839832 p = 0,60631</b>			
<b>Wiek:</b>			
• do 25 lat	10,30	27,88	61,82
• 26–35 lat	9,37	15,62	75,01
• 36–45 lat	7,41	25,93	66,66
• 46–55 lat	7,55	35,85	56,60
• powyżej 55 lat	8,82	26,47	64,71
<b>Chi<sup>2</sup> = 14,900610 p = 0,24694</b>			
<b>Wykształcenie:</b>			
• podstawowe	0,00	39,06	60,94
• średnie	10,81	25,22	63,97
• wyższe	13,46	23,08	63,46
<b>Chi<sup>2</sup> = 16,933180 p = 0,00956</b>			
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b>			
• 1 osoba	0,00	0,00	100,00
• 2 osoby	10,34	27,59	62,07
• 3 osoby	11,67	21,67	66,66
• 4–5 osób	10,78	29,94	59,28
• 6 i więcej osób	3,90	28,57	67,53
<b>Chi<sup>2</sup> = 11,543060 p = 0,48305</b>			
<b>Sytuacja materialna:</b>			
• bardzo dobra	7,70	30,77	61,53
• dobra	10,97	24,52	64,51
• ani dobra ani zła	8,55	30,26	61,19
• zła	0,00	27,78	72,22
<b>Chi<sup>2</sup> = 4,370215 p = 0,88540</b>			
<b>Miejsce zamieszkania:</b>			
• obszary miejskie	10,46	19,76	69,78
• obszary wiejskie	8,73	30,16	61,11
<b>Chi<sup>2</sup> = 6,169473 p = 0,10366</b>			

Źródło: badania własne

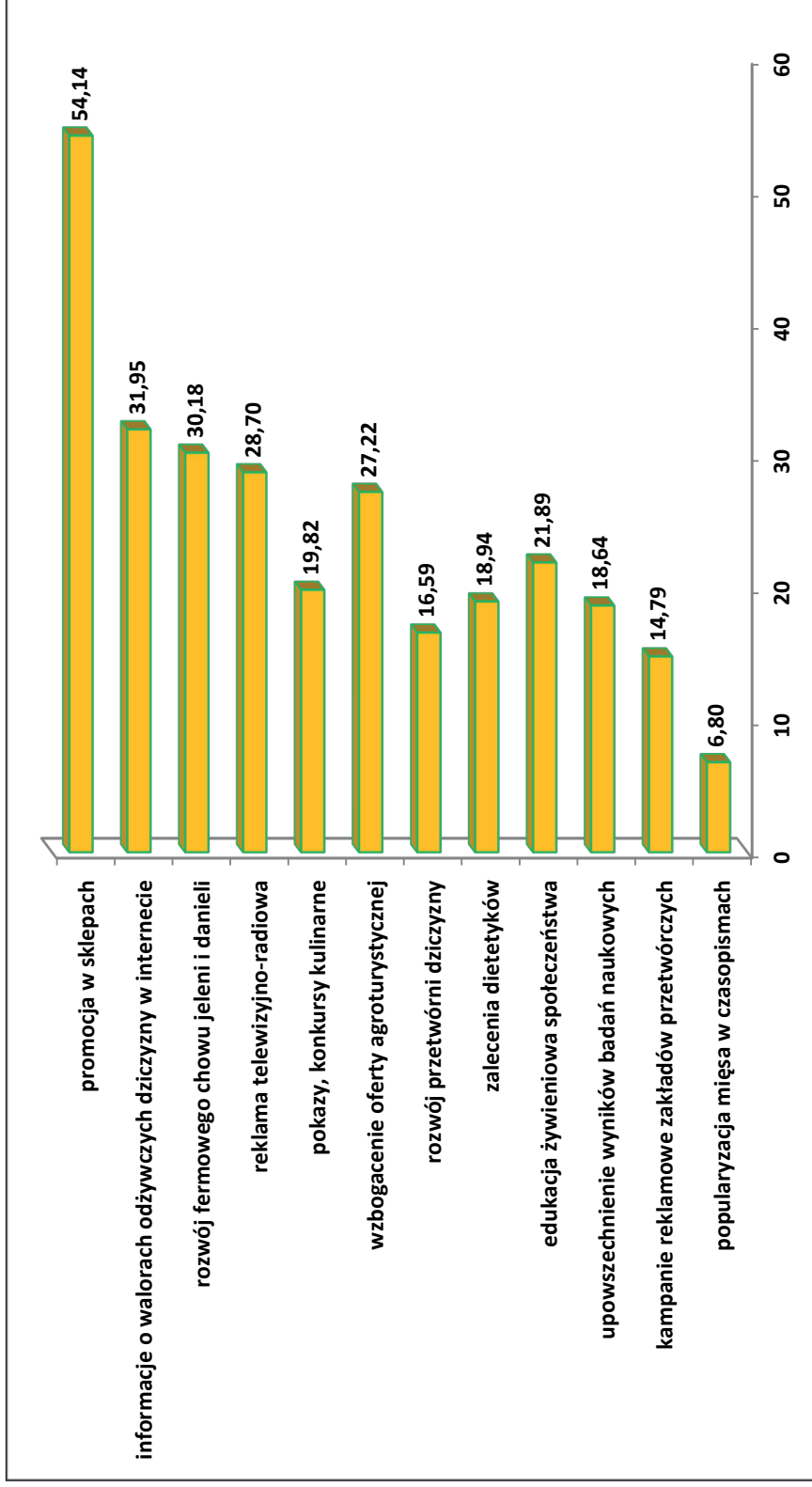
**Tabela 17.** Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania opinii spożywających dziczyznę o jej rynkowej cenie (%)

Wyszczególnienie	Cena dziczyzny		
	odpowiednia	wysoka	zdecydowanie za wysoka
<b>Płeć:</b> • kobieta • mężczyzna <b>Chi<sup>2</sup> = 7,061768 p = 0,06996</b>	27,92 39,00	51,78 39,72	20,30 21,28
<b>Wiek:</b> • do 25 lat • 26–35 lat • 36–45 lat • 46–55 lat • powyżej 55 lat <b>Chi<sup>2</sup> = 8,076155 p = 0,77915</b>	32,72 28,13 27,78 35,85 38,24	46,06 59,37 55,56 39,62 35,29	21,22 12,50 16,66 24,53 26,47
<b>Wykształcenie:</b> • podstawowe • średnie • wyższe <b>Chi<sup>2</sup> = 1,891706 p = 0,92938</b>	39,69 31,98 38,46	46,87 47,75 42,31	23,44 20,27 19,23
<b>Liczba osób w gospodarstwie domowym:</b> • 1 osoba • 2 osoby • 3 osoby • 4–5 osób • 6 i więcej osób <b>Chi<sup>2</sup> = 11,67733 p = 0,47194</b>	40,00 37,93 25,00 31,73 37,66	20,00 55,17 50,00 47,90 40,26	40,00 6,90 25,00 20,36 22,08
<b>Sytuacja materialna:</b> • bardzo dobra • dobra • ani dobra ani zła • zła <b>Chi<sup>2</sup> = 5,044197 p = 0,83043</b>	23,08 36,13 30,26 16,66	61,54 45,16 46,71 50,00	15,38 18,71 23,03 33,34
<b>Miejsce zamieszkania:</b> • obszary miejskie • obszary wiejskie <b>Chi<sup>2</sup> = 1,329930 p = 0,76913</b>	36,05 31,35	43,02 48,01	20,93 20,64

Źródło: badania własne



**Wykres 19.** Wskazane przez respondentów działania mogące przyczynić się do zwiększenia konsumpcji dziczyzny (%)



Źródło: badania własne

# 5

## DZICZYNA NA TALERZU

Dziczyzna, pierwsze w historii żywności mięso i przez wiele epok królowa mięs na stołach wszelkich stanów [Higman 2012], aromatyczna, szlachetna i niezwykle wykwintna, zawsze zajmowała twórców sztuki kulinarnej [Flaczyk i Szczepaniak 2015, Konarzewski 2015, Tannanhill 2014].

Myśliwska sztuka kulinarna, albo – jak określa Charewicz [2014] – leśna kultura kulinarna, w Polsce sięga korzeniami czasów Mieszka I i rozwija się po dzień dzisiejszy [Badyna 2014, Korczak 2015a, Rusak 2009, Sikorska 2014, Węgrzyniak 2012, Wnuk i wsp. 2013, Żyromski 2003]. Szczególny jej rozwój odnotowano w XVI wieku, na co miały niewątpliwie wpływ ogromne magnackie uczyty. Przygotowując je kucharze prześcigiwali się w różnorodności przyrządzanych potraw [Bystron 1976, Lemnis i Vitry 1983]. Do specjałów kuchni należały pieczone w całości dziki, prosięta, mięso z żubra, niedźwiedzie łapy, ogony bobra i chrapy łosi. Z kolei Jakub Kazimierz Haur, autor poradnika gospodarskiego z drugiej połowy XVII stulecia, bardzo wysoko cenił walory smakowe i „terapeutyczne” mięsa z bażanta, które „...jest osobliwym specjałem, kruche, delikatne i smakowite, żołądkowi posilne, krew zdrową mnożące” [Badyna 2014].

Sezon na dziczyznę to jesień i wczesna zima. Mięso ze zwierzyny upolowanej w tym czasie jest najsmaczniejsze, o bardzo wyrazistym bukiecie aromatycznym. Przed użyciem mięso musi przejść kilkudniowy proces kruszenia w skórce/piórach, a następnie etap marynowania, lub – jak mięso z dzika na szynki – peklowania. Dojrzewanie służy uzyskaniu lepszej kruchości i soczystości mięsa [Szymanderska 2003].

Sporządzanie potraw z dziczyzny wymaga znajomości właściwości smakowych poszczególnych rodzajów mięsa oraz umiejętności doboru stosownych przypraw do każdego z nich [Korczak 2015b]. W praktyce kulinarnej dziczyznę komponuje się z cebulą, czosnkiem, zielem angielskim, liściem laurowym, rozmarynem, rozgniecionymi jagodami jałowca, majerankiem, tymiankiem, szałwią, gałka muszkatołowa, papryką, a dosmacza solą i pieprzem. W swoistych kompozycjach wykorzystuje się wino białe, czerwone, suszone grzyby, owoce leśne, śliwki i gruszki. Wszystkie przyprawy i dodatki muszą być stosowane z umiarem aby nie tłumili smaku mięsa [Rusak 2003, Szymanderska 2010].

Uwzględniając sugestie badanych mieszkańców Podkarpacia w zakresie działań mogących zwiększyć konsumpcję dziczyzny, autorzy opracowania zamieścili kilka przepisów na potrawy z różnych rodzajów tego mięsa [Berger i wsp. 1970, Binkot i Makłowicz 2008, Dębski 1989, Rusak 2003, Szymanderska 2010, Szymanderska 2011] opatrując je cytatami ze staropolskich ksiąg i czasopism.

Przez wieki na zwierzęta łowne polowano w lasach, wykorzystując do przygotowania i konsumpcji potraw z dziczyny inne ich dary: zioła, grzyby i owoce [Rusak 2009]. Że dary lasu żywią człowieka głosi jedno z przysłów o świętym Hubercie: *Kiedy swego czasu goły las nastaje, Święty Hubert z lasu cały obiad daje.*

Powtarza to zdanie Wincenty Pol w *Roku myśliwca*, gdzie, w części poświęconej listopadowi łowczy przedstawia taki myśliwski obiad:

*Obiad będzie dobry, ale musimy począć od wódki; wszystkiego będzie na cześć świętego Huberta po troje. Więc najprzód trzy myśliwskie wódki: topolówka z pączków, dębówka, także z pączków, i jałowcówka, wszystko wódki trzyletnie, pięknie sklarowane i najbezpieczniejsze w tym czasie. Do tych trzech wódek są trzy przyprawy: dziengiel miałko tłuczony, pieprz tłuczony grubo i świeże sadło borsucze na ożywienie trzewiów, szczególnie dla starych myśliwych bardzo dobre. Kto go używa jak lekarstwa, pije je z wódką jałowcówką, poczynając od świętego Huberta aż do wigilii Bożego Narodzenia.*

*Po wódce pójdą przekąski. Więc najprzód królewska wędlina, bo ozory jelenie i jęczyczki kozłów do chrzanu, na drugą przekąskę marynowane koźlą dzikiej kozy, na trzecią serek utarty z głuszcza, przekładany białymi truflami. My będziemy mieli jutro głuszcza, który do królewskiej przekąski należy, ale gdzie głuszcza niema, można wziąć inną leśną kurę, jarząbka lub cietrzewia (...) można też utrzyć serek i z kuropatew, zawsze go jednakowoż wypada przełożyć białymi truflami.*

*Po przekąskach będziemy mieli barszcz, jeden i drugi; dobrze skromny zając pójdzie do barszczu, grubsze kości sam potłkłem, aby się coś i szpiku obrało (...). Otóż po barszczu pójdzie na sztukę mięsa dzik przerosły dobrze i dany prosto z pieca na głogowym smaku (...). Że na pierwsze przetrącenie mają być trzy dania, więc pójdzie przed sztuką mięsa głowizna z dzika i studzone nogi, potem pójdą trzy pasztety: pierwszy z kaczek dzikich w dyni, drugi z małych ptaszków w kapuścianych liściach pieczony, trzeci z kwiczołów w gniazdach z rzepy. Dalej pójdzie po kolei troje pieczystego: najprzód jelenia pieczeń z grzybami, potczém comber sarni ze świeżymi rydzami, w końcu słonki, a do nich niby to garusik, niby marmulada, z dzikich jagód i owoców. Na tym basta. A dodać tylko trzeba trzy naturalne trunki: maliniak, dereniak i stary miód leśnej pszczoły. Będą także na wety kandyzowane tarki, borówki, w miodzie smażone, laskowe orzechy (...). Dosyć na tym, że święty Hubert daje cały obiad z lasu [Wincenty Pol, *Rok myśliwca*, z rysunkami Juliusza Kossaka, Poznań-Drezno 1870].*

## POTRAWY Z JELENINY

### COMBER JELENI ZE ŚMIETANĄ

**Składniki:** 2 kg combra z jelenia, 30 dkg słoniny, 1 szklanka gęstej kwaśnej śmietany, 10 dkg masła, 1 łyżeczka mąki, 2 szklanki mleka, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz, 15-20 ziarenek jałowca

Comber oczyścić z błon, mocno wygnieść ręką, włożyć do garnka, zalać mlekiem, włożyć do lodówki na noc. Po wyjęciu z mleka osuszyć, gęsto naszpikować słoniną, skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą, pieprzem i jałowcem, zostawić na 2-3 godziny w chłodnym miejscu. Dno brytfanny wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny, na niej ułożyć comber, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec do uzyskania złocistego koloru słoniny. Następnie polać stopionym masłem i często skrapiając wodą piec około 1,5 godziny. Kwadrans przed zakończeniem pieczenia polać śmietaną wymieszaną z mąką.

### UDZIEC JELENI Z CZOSNKIEM

**Składniki:** 2 kg udźca, 15 dkg słoniny, pół szklanki czerwonego wina, 1 szklanka gęstej kwaśnej śmietany, 1 łyżeczka mąki, 2 łyżki masła, 1 łyżka oliwy, 2 cebule, 6 ząbków czosnku, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz

Udziec oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, ułożyć w garnku, polać oliwą i sokiem z cytryny, obłożyć plasterkami cebuli, posypać drobno posiekanymi 3 ząbkami czosnku, wstawić do lodówki na 2-3 dni. Po wyjęciu z marynaty natrzeć roztartym z solą czosnkiem, naszpikować słoniną, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, obłożyć cebulą i czosnkiem z marynaty. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 2 godzin, często polewając stopionym masłem i skrapiając winem. Miękką pieczeń wyjąć, sos przetrzeć przez sito. Pieczeń włożyć do sosu, polać śmietaną rozkłóconą z mąką, wstawić na kilka minut do piekarnika, zapiec.

### FILETY Z JELENIA Z BURACZKAMI

**Składniki:** 60 dkg combra, 10 dkg wędzonej słoniny, 10 dkg masła, 1 kieliszek białego wina, 1 bułka paryska na grzanki, 50 dkg buraków, 1 łyżka masła, pół łyżeczki cukru, sól, pieprz, sok z 2 cytryn

Buraki ugotować, zetrzeć na tarce, udusić na stopionym maśle, dodać sól, cukier, sok z 1 cytryny, wymieszać, dusić na małym ogniu kilka minut. Comber oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, pokroić w plastry, naszpikować słoniną, pokropić pozostałym sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Smażyć z obu stron na stopionym maśle. Przygotować grzanki z bułki. Żaroodporny półmisek nasmarować masłem. Na środku półmiska ułożyć grzanki, na

grzankach filety. Skropić je masłem od smażenia, obłożyć wkoło buraczkami, wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika.

## POTRAWY Z SARNINY

### PIECZEŃ Z SARNY Z CHRZANEM

**Składniki:** 60 dkg udźca lub łopatki, marynata do mięsa (1 szklanka wytrawnego białego wina, ¼ szklanki oliwy, natka pietruszki, sól, pieprz, sok z cytryny, tymianek), 8 dkg słoniny, 6-8 dkg tartego chrzanu, pół szklanki śmietany, 1 dkg mąki, tłuszcz, sól, pieprz, tymianek, goździki, cukier, sok z cytryny

Mięso umyć, pozbawić błon, zalać marynatą i włożyć do lodówki na 12 godzin. Osuszyć, naszpikować cienkimi paskami słoniny, natrzeć przyprawami. Obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Skropić wodą i dusić pod przykryciem. Uduśzone mięso pokroić na porcje w poprzek włókien. Sos połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką oraz chrzanem. Zagotować, doprawić, połać mięso i dusić kilka minut. Podawać z ziemniakami i surówką.

### COMBER Z SARNY PO WARSZAWSKU

**Składniki:** 60 dkg combra, marynata do mięsa (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki), 4 dkg mąki, 10 dkg pieczarek, 10 dkg korniszonów, 15 dkg pomidorów, pół szklanki śmietany, tłuszcz, pieprz, sól majeranek

Mięso oczyścić z błon, zamarynować, wstawić do lodówki na 12 godzin. Następnie mięso osuszyć, natrzeć przyprawami, oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Skropić wodą i dusić pod przykryciem. Pieczarki pokroić w paseczki, pomidory obrać ze skórki i pokroić w cząstki, ogórki w paseczki. Składniki te dodać do mięsa pod koniec duszenia wraz ze śmietaną wymieszaną z mąką. Mięso pokroić na porcje i połać sosem. Podawać z ziemniakami, sałatą lub różnymi surówkami.

## POTRAWY Z DANIELINY

### STEK Z DANIELA

**Składniki:** 40 dkg udźca z daniela, 2 żółtka, 2 łyżki koniaku, szklanka jasnego piwa, łyżka starej skórki z cytryny, 4 dkg mąki, tłuszcz, sól pieprz, miód, cytryna

Mięso umyć, pozbawić błon i pokroić na porcje w poprzek włókien. Następnie rozbić tłuczkiem i uformować owalne steki. Posypać przyprawami, posmarować żółtkami wymieszany-  
mi z koniakiem. Oprószyć startą skórką z cytryny i mąką. Zrumienić z obu stron na gorącym  
tłuszczu. Skropić piwem, chwile poddusić i doprawić. Steki podawać z zapiekаныmi ziemnia-  
kami, szpinakiem lub groszkiem.

### PIECZEŃ Z DANIELA W ŚMIETANIE

**Składniki:** 60 dkg mięsa bez kości, 20 dkg cebuli szalotki, pół szklanki białego wytrawnego wina,  
pół szklanki śmietany, 2 dkg rodzynek, łyżeczka startej skórki z cytryny, 2 dkg maki,  
tłuszcz, pieprz, sól, sok z cytryny

Mięso oczyścić z błon, naszpikować rodzynekami, natrzeć przyprawami, oprószyć mąką i obsma-  
żyć na silnie rozgrzanym tłuszczu wraz z drobno posiekaną cebulą. Skropić wodą i dusić pod  
przykryciem. W połowie duszenia dodać śmietaną wymieszaną z winem. Mięso pokroić w pla-  
stry i polać doprawionym sosem połączonym ze skórką z cytryny. Podawać z ryżem i surówką.

### ZIOŁOWA PIECZEŃ Z DANIELA

**Składniki:** 1,5 kg udźca, 20 dkg słoniny, 1 szklanka mleka, sól, pieprz, 1 łyżka sosu sojowego, po  
ćwierć łyżeczki jałowca, tymianku, estragonu i cząbrku, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka masła

Umyte i pozbawione błon mięso zalać mlekiem i zostawić na noc w chłodnym miejscu. Wyjąć,  
osuszyć, mocno wygnieść ręką, gęsto naszpikować słoniną, natrzeć ziołami i roztartym z solą  
czosnkiem, skropić sosem sojowym, zostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godziny. Ułożyć na  
wysmarowanej masłem blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika, polać stopionym masłem  
i piec około 2 godzin, często skrapiając wodą i polewając sosem spod pieczeni.

## POTRAWY Z DZIKA

Takie oto rady na temat mięsa z dzika dawała swoim czytelnikom prawie półtora wieku temu  
Karolina Nakwaska w swoim niezwykle poczytnym wówczas *Dworze Wiejskim*:

*Młody dzik do dwóch lub trzech lat jest smaczny i uchodzi za piękną zwierzynę, ale go  
trzeba umieć przyrządzić. Stary ma mięso twarde i smak przykry. Polędwica, szynka, czy-  
li zad, i żebra są w nim najlepsze części. Głowizna się daje jak wieprzowa na najlepszych  
stołach. Części, które chcesz przyprawić, odzieraj ze skóry, szpikuj grubą a świeżą słoniną,  
potem nacieraj na wszystkie strony solą miałką mieszaną z pieprzem, siekaną cebulą, pie-  
truszką, tymianem i bobkowym liściem; można też dać trochę szaławii drobno siekanej do*



*tej mieszaniny. Osypuj nią dziczyznę i kładź w głęboką miskę, polewaj raz masłem topionym, drugi raz mocnym octem. Tak przez kilka dni, od 4 do 6 podług pory roku, każdego dnia na inną przewracając stronę. Gdy gotowa będzie, weźmiesz na rożen i sosem z marynaty polejesz. Do dziczyzny daje się sos ostry albo tatarski. Do upieczenia połówdicy trzeba godzinę, do szynki półtorej.*

Prawie wszystkie te rady są aktualne do dzisiaj. Mięso z dzika, podobne w smaku do wieprzowiny, o ciemniejszej barwie i specyficznym zapachu, stanowi cenny surowiec do wszechstronnego wykorzystania w kuchni i do produkcji znakomitych wędlin. Smakosze poszukują szynek wędzonych w zimnym dymie przez kilka tygodni.

### **DZIK PO BELWEDERSKU**

**Składniki:** 50 dkg mięsa z dzika, 2 dkg mąki, tłuszcz, 20 dkg cebuli szalotki, 5 dkg migdałów, piwo jasne, sól, pieprz, majeranek, goździki, miód naturalny do smaku

Mięso umyć, pokroić w paseczki, posypać przyprawami i oprószyć mąką. Następnie mięso zrumienić ze spieczonymi, obranymi ze skórki migdałami wraz z cebulą naszpikowaną goździkami. Dodać piwo i dusić na małym ogniu do miękkości. Na koniec doprawiać do smaku. Podawać z kluskami i surówką z czerwonej kapusty.

### **WARCHLAK PIECZONY PO RADZIWIŁŁOWSKU**

**Składniki:** sprawiony warchlak, 20 dkg ryżu, 4 dkg masła, 2 szklanki mleka, 1 szklanka białego wytrawnego wina, 10 dkg bułki, 10 dkg rodzynek, 2 łyżki startej skórki z cytryny, tłuszcz, miód pitny, sól, pieprz, goździki, cynamon

Warchlaka umyć, natrzeć przyprawami i wstawić do lodówki na 2–3 godziny. Ryż opłukać, dodać masło, zalać mlekiem i ugotować na półtwardo. Bułkę namoczyć w winie i później ją zemleć. Ugotowany ryż wymieszać z bułką, rodzynekami, skórką z cytryny i przyprawami. Warchlaka napęlić ryżowym farszem i zaszyć, polać tłuszczem i piec, skrapiając miodem pitnym i wytworzonym sosem. Podawać z ziemniakami i pomidorami.

### **PIECZEŃ Z DZIKA**

**Składniki:** 60 dkg szynki lub łopatki, 10 dkg cebuli, 4 dkg mąki, tłuszcz, pół szklanki śmietany, 4 dkg koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, liść laurowy, jałowiec, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, czosnek. Marynata do mięsa: szklanka wody, pół szklanki octu, pół szklanki białego wytrawnego wina, 10 dkg cebuli, 10 dkg selera, 10 dkg pietruszki, przyprawy: pieprz, sól, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec, imbir, goździki

Warzywa na marynatę pokroić w paseczki, zalać wodą i dodać przyprawy. Gotować około 10 minut. Pod koniec gotowania dodać wino i ocet. Wystudzić.

Mięso umyć, oczyścić z błon, zbić tłuczkiem i zalać marynatą na 24 godziny. Następnie lekko osuszyć, przyprawić, oprószyć mąką i obsmażyć na ogrzonym tłuszczu razem z drobno pokrojoną cebulą. Skropić wodą i dusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy oraz śmietanę wymieszaną z pozostałą mąką. Mięso pokroić w poprzek włókien i połączyć przetartym sosem, chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami, szpinakiem i surówką.

### ZRAZY Z DZIKA PO CHŁOPSKU

**Składniki:** 40 dkg schabu bez kości, 10 dkg wędzonego boczku, 2 dkg suszonych grzybów, 50 dkg kapusty kiszonej, 2 cebule, 4 dkg mąki, tłuszcz, sól, pieprz, tymianek, kminek i czosnek do smaku

Mięso umyć, pozbawić błon, pokroić ukośnie w plastry, rozbić tłuczkiem. Uformować okrągłe zrazy. Naszpikować je cienkimi paskami boczku, posypać przyprawami, oprószyć mąką i obsmażyć z obu stron. Grzyby namoczyć, ugotować i pokroić. Kapustę zalać wywarem grzybowo-mięsny i ugotować. Cebule pokroić w kostkę, usmażyć, dodać pozostałą mąkę i lekko zrumienić. Połączyć z kapustą, grzybami i przyprawami, zagotować. Przełożyć zrazy i dusić 10 minut. Podawać z ziemniakami.

## POTRAWY Z ZAJĄCA

### ZAJĄC KLASZTORNY

**Składniki:** comber i uda z zająca, marynata do mięsa (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki), 10 dkg słoniny, 2 cebule, 15 dkg świeżych grzybów, pół szklanki śmietany, 4 dkg maki, tłuszcz, wątróbka z zająca, sól, pieprz, przyprawa myśliwska

Mięso oczyścić z błon i zamarynować na minimum 24 godziny. Następnie mięso naszpikować cienkimi paskami słoniny, natrzeć przyprawami. Oprószyć częścią mąki i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu z drobno pokrojoną cebulą. Skropić wodą i dusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać pokrojone grzyby oraz śmietanę wymieszaną z pozostałą mąką i zmiecioną wątróbką. Mięso połączyć doprawionym sosem. Podawać z kluskami i surówką.

## ZAJĄC PO MYŚLIWSKU

**Składniki:** comber i uda z zająca, 10 dkg cebuli, 3 dkg suszonych grzybów, 10 dkg wędzonej słoniny, pół szklanki nalewki jałowcowej, 4 dkg mąki, tłuszcz, sól, pieprz, przyprawa myśliwska. Marynata do mięsa: szklanka wody, pół szklanki octu, pół szklanki białego wytrawnego wina, 2 cebule, 1 seler, 2 pietruszki, pieprz, sól, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec, imbir, goździki

Warzywa na marynatę pokroić w paseczki, zalać wodą i dodać przyprawy. Gotować około 10 minut. Pod koniec gotowania dodać wino i ocet. Wystudzić.

Mięso oczyścić z błon i zalać marynatą na 24 godziny. Następnie naszpikować cienkimi paskami słoniny, natrzeć przyprawami, oprószyć mąką i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Dodać cebule pokrojoną w cienką kostkę oraz namoczone i pokrojone w paseczki grzyby. Skropić nalewką i dusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością wody. Doprawić do smaku. Mięso pokroić i połać sosem. Podawać z ziemniakami i zasmażanymi buraczkami.

## ZAJĄC W ZIOŁACH

**Składniki:** tuszka zająca, 30 dkg wędzonego boczku, 3 marchewki, 1 cebula, 6 ząbków czosnku, gałązka szałwii, gałązka rozmarynu, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka masła, 2 szklanki zsiadłego mleka, sól. Sos: kieliszek słodkiego czerwonego wina, sok i starta skórka z 2 cytryn, łyżka masła, 1 łyżeczka mąki, 2 ząbki czosnku

Tuszkę ułożyć w kamiennym naczyniu, zalać zsiadłym mlekiem i wstawić na noc do lodówki. Następnie opłukać, osuszyć, naszpikować paskami boczku i 4 ząbkami czosnku oraz natrzeć solą. Ułożyć w brytfannie, obłożyć pokrojoną w plasterki marchewką i cebulą, posypać drobno posiekanymi ziołami i obłożyć plasterkami masła. Piec około 1,5 godziny w średnio nagrzanym piekarniku, często skrapiając wodą i podlewając powstałym sosem. Pieczonego zająca pokroić na porcje i pozbawić kości.

Z mąki i masła przygotować zasmażkę, rozprowadzić ją z sokiem z cytryny i winem. Dodać roztarty czosnek i startą skórkę z cytryny.

Naczynie żaroodporne nasmarować masłem, ułożyć w nim mięso i posypać zieloną pietruszką oraz drobno posiekanym czosnkiem. Sos z pieczenia przetrzeć przez gęste sito, a następnie połączyć z sosem cytrynowym. Powstałym sosem zalać mięso, wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec przez około 15–20 minut.

## POTRAWY Z DZIKIEGO PTACTWA

W książce *Domy i dwory* Łukasza Gołębiowskiego można przeczytać:

*A z ptactwa oprócz drobiu, gęsi dzikie, głuśce, dropie, cietrzewie, pardwy na Rusi wielkości gołębia, kształtu zaś kuropatwy, kaczkę dziką, ceranki mianowicie, kuropatwy, przepiórki, słonki, bekasy, kuliki, chruściele, kwiczoły, jemioluchy, synogarlice, turkawki (...) czyże, krzywonosy, czeczotki, grabołoski, śnieguły (...) drozdy, kosy, szpaki młode (...) wszelkie drobne ptaszki, równie jak możnych tylko stoły zdobiące bażanty*

Bażant był największą ozdobą zimowych polowań i dań na stołach, szczególnie ten podawany w piórach. Spośród dzikiego ptactwa najsmaczniejsze i najdelikatniejsze mięso mają kuropatwy i jarząbki. Młode kuropatwy można przyrządzać już następnego dnia po polowaniu. Poznaje się je po tym, że mają żółte nóżki, czarny dziób i miękką kość mostka. Starsze przed przyrządzeniem powinny kilka dni kruszeć w piórach. Smak pieczonych kuropatw wydobywają świeże liście szaławii dodane na czas pieczenia, zaś smak pieczonych dzikich kaczek uatrakcyjniają położone na spodzie blachy ziarenka jałowca [Szymanderska 2003].

### BAŻANT A'LA DZIEDUSZYCKI

**Składniki:** *bażant, 15 dkg świeżych grzybów, 2 szklanki śmietanki, 4 dkg mąki, tłuszcz, łyżeczka startej skórki z cytryny, 10 dkg żółtego sera, sól, pieprz, curry*

Bażanta sprawić, umyć i pokroić na 4 części. Natrzeć przyprawami i włożyć do lodówki na 2-3 godziny. Mięso oprószyć mąką i obsmażyć. Zalać śmietanką i gotować na małym ogniu. Do mięsa dodać oczyszczone i pokrojone grzyby oraz startą skórkę z cytryny. Podgotować, dodać starty ser, chwilę dusić, doprawić. Podawać z francuskimi kluskami i zieloną sałatą.

### BAŻANT PIECZONY

**Składniki:** *bażant, 10 dkg słoniny, natka pietruszki, tłuszcz, sól, pieprz, gałka muszkatołowa*

Bażanta sprawić, umyć, natrzeć przyprawami i włożyć do lodówki na 2 godziny. Do wnętrza tuszki włożyć opłukaną natkę z pietruszki i uformować tuskę w kieszeń. Następnie obłożyć cienkimi plastrami słoniny, obwiązać nitką. Polać tłuszczem i piec, skrapiając wodą i wytworzonym sosem. Pod koniec pieczenia usunąć słoninę i zrumienić mięso. Po upieczeniu wyjąć tuskę i pokroić na porcje, polać odtłuszczonym i doprawionym sosem. Podawać z zapiekаныmi ziemniakami i kalafiozem z wody.

## BAŻANT WOJEWODY

**Składniki:** *bażant, śmietanka, 4 dkg startego chrzanu, 5 dkg rodzynek, 4 dkg mąki, łyżeczka startej skórki z cytryny, tłuszcz, sól, pieprz, sok z cytryny, cukier*

Bażanta sprawić, umyć, podzielić na 4 części, natrzeć przyprawami i włożyć do lodówki na 2 godziny. Oprószyć mąką i obsmażyć na gorącym tłuszczu. Podlać śmietanką i piec, polewając wytworzonym sosem. Pod koniec pieczenia dodać starty chrzan, rodzynek i skórkę z cytryny, doprawić i zapiec. Podawać z ziemniakami i surówką

## KACZKA A'LA RADZIWIŁŁ

**Składniki:** *kaczka, marynata do mięsa (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki), 2 dkg słoniny, 2 dkg suszonych grzybów, 2 czerwone papryki, 3-4 kiszone ogórki, szklanka śmietany, 4 dkg tartego chleba razowego, tłuszcz, natka pietruszki, pieprz, sól, cukier, majeranek, jałowiec, przyprawa myśliwska*

Kaczkę sprawić, umyć, zalać marynatą na 2-3 dni, często obracać. Osuszyć i naszpikować wzdłuż piersi i udek w 3-4 rzędach słoniną. Natrzeć przyprawami, polać tłuszczem i piec, skrapiając wodą i wytworzonym sosem. Grzyby namoczyć, ugotować i drobno pokroić. Ogórki obrać i pokroić w cząstki. Paprykę podpiec w piekarniku, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Mięso poporcjować. Do sosu dodać ogórki, paprykę, poddusić chwilę, dodać śmietanę, chleb, grzyby wraz z wywarem oraz pokrojoną natkę pietruszki. Zagotować i doprawić. Kaczkę polać przygotowanym sosem.

## KACZKA W POTRAWCE

**Składniki:** *kaczka, marynata do mięsa (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki), 40 dkg włoszczyzny bez kapusty, 4 dkg masła, szklanka białego wytrawnego wina, 4 dkg mąki, pieprz, sól, cukier, goździki, tymianek, majeranek, sok z cytryny, gałka muszkatołowa*

Kaczkę sprawić, umyć, zalać marynatą i wstawić do lodówki na kilka godzin, co jakiś czas odwracając. Podzielić na cztery części, zalać wrzącą, osoloną wodą i następnie gotować na małym ogniu pod przykryciem. Umyte i rozdrobnione warzywa wraz z winem dodać do kaczki pod koniec gotowania. Mięso ułożyć w naczyniu. Z masła i mąki przygotować jasną zasmażkę i rozprowadzić dwoma szklankami zimnego wywaru. Chwilę podgotować, doprawić, zalać mięso i dusić kilka minut. Podawać z ziemniakami i zieloną sałatą.

### KACZKA Z CZERWONĄ KAPUSTĄ

**Składniki:** *kaczka, marynata do mięs mięsa (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki), 80 dkg czerwonej kapusty, 20 dkg słoniny, 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina, 2 dkg masła, 2 dkg mąki, 5 dkg rodzynków, tłuszcz, pieprz, sól, jałowiec, cukier, gałka muszkatołowa, tymianek, majeranek, sok z cytryny*

Kaczkę sprawić, zamarynować i włożyć do lodówki na kilka godzin, co jakiś czas odwracając. Następnie związać nogi, obłożyć słoniną i piec, skrapiając wodą i wytworzonym sosem. Po upieczeniu kaczkę pokroić na porcje. Kapustę drobno poszatkować, skropić winem, dodać tłuszczu i dusić na małym ogniu. Z masła i mąki przygotować jasną zasmażkę i połączyć z kapustą, sosem, rodzynkami i przyprawami. Chwilę poddusić. Część kapusty rozłożyć w naczyniu żaroodpornym, przykryć porcjami mięsa i obłożyć resztą kapusty, zapiec. Podawać z ziemniakami.

### KUROPATWA PO CHŁOPSKU

**Składniki:** *4 kuropatwy, 20 dkg wędzonego boczku, 70 dkg ziemniaków, pół szklanki śmietany, 15 dkg sera żółtego, natka pietruszki, tłuszcz, sól, pieprz, majeranek do smaku*

Kuropatwy sprawić, umyć, osuszyć i natrzeć przyprawami. Włożyć do lodówki na godzinę. Uformować tuszki w kieszeń, obłożyć cienkimi plastrami boczku, obwiązać nitką, polać tłuszczem i upiec, skrapiając wodą, a potem wytworzonym sosem. Pod koniec pieczenia zdjąć boczek, zrumienić tuszki. Przekroić je na pół, usunąć częściowo kości i położyć na półmisku żaroodpornym. Ziemianki obrać, pokroić w plastry, zalać wrzącą osoloną wodą i gotować 8-10 minut. Następnie odcedzić, wymieszać z posiekaną natką i pokrojonym w paseczki boczkiem, doprawić, nałożyć na przygotowane mięso, polać doprawioną śmietaną, posypać startym serem i zapiec. Podawać z surówką.

### KUROPATWA PO GOSPODARSKU

**Składniki:** *4 kuropatwy, 50 dkg marchwi, szklanka śmietany, 5 dkg rodzynków, 5 dkg chrzanzu tartego, tłuszcz, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny do smaku*

Kuropatwy sprawić, umyć, osuszyć, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Uformować tuszki w kieszeń, polać tłuszczem, przykryć folią i upiec, skrapiając wodą, a potem wytworzonym sosem. Marchew obrać, opłukać, zetrzeć na tarce z drobnymi otworami i dodać do tuszek pod koniec pieczenia razem ze śmietaną i opłukanymi rodzynkami. Miękkie tuszki przekrajać na pół i ułożyć na żaroodpornym półmisku. Sos połączyć z chrzanzem, doprawić, obłożyć przygotowane mięso i zapiec. Podawać z kaszą i surówką.



# 6

## PODSUMOWANIE

Żywność dla współczesnych konsumentów to nie tylko kwestia zaspokojenia głodu, ale też nowe jej funkcje, dostarczające dodatkowych korzyści. Coraz szerszy ich krąg obejmuje między innymi: wspomaganie zdrowia, zachowanie wysokiej sprawności fizycznej i umysłowej, utrzymanie zgrabnej sylwetki, wydłużanie życia, oszczędzanie czasu przygotowania posiłków, przyjemność i smakowanie jedzenia. W tej sytuacji konsumenci zyskują nową podmiotowość i nową siłę rynkową, a zainteresowanie nimi i ich postępowaniem stale rośnie.

Zwrot ku funkcjom prozdrowotnym żywności podkreśla rolę żywności naturalnej, a taką jest dziczyzna, którą docenia już wielu konsumentów na świecie.

Z przeprowadzonych badań wynika, że:

1. Produkcja dziczyzny w Polsce stale rośnie. W wolumenie skupu dominują tusze jeleniowatych. Ponad 60% produkcji dziczyzny znajduje nabywców za granicą. Szacowane krajowe spożycie dziczyzny nie przekracza 15 dkg na osobę i od kilku lat nie wykazuje tendencji wzrostowej.
2. Wiedza podkarpackich konsumentów w zakresie definiowania i źródeł dziczyzny jest bardzo zróżnicowana. Dzczyznę jako mięso z różnych zwierząt łownych definiuje tylko 34% ogółu badanych, najwięcej w grupie osób najmłodszych (68,09%) i z wykształceniem wyższym (62,35%), a najmniej (10,16%) w grupie wiekowej 46-55 lat. Według 66% respondentów dziczyzna to mięso z dzika.
3. Dzczyznę spożywa około 33% badanych mieszkańców Podkarpacia, przy czym 35,50% konsumuje to mięso tylko raz w miesiącu, a 38,46% jeszcze rzadziej. Dzczyzna pojawia się na stole głównie z okazji świąt. W świetle tych faktów, zainteresowanie dziczyzną można określić jako małe.
4. Najpoważniejszym czynnikiem skłaniającym do spożywania dziczyzny jest wysoka wartość odżywcza. Spora grupa konsumentów wybiera dziczyznę z powodu unikatowych walorów smakowych i zapachowych. Najbardziej popularną dziczyzną jest mięso z dzika, a w konsumpcji preferowane są pasztety i wędliny.
5. Nieznany smak i brak okazji degustacji oraz niedostępność w handlu i zbyt wysoka cena dziczyzny stanowią najpoważniejsze bariery, z powodu których blisko 70% badanych mieszkańców Podkarpacia nie spożywa tego mięsa.
6. Deklarowane miejsca zakupu oraz ocena dostępności dziczyzny, wskazują jednoznacznie, że handel detaliczny tego mięsa w regionie Podkarpacia prawie nie istnieje.

7. Odpowiedzi respondentów dotyczące możliwości zwiększenia konsumpcji dziczyzny, dobitnie świadczą o tym, że w każdym ogniwie jej łańcucha żywnościowego tkwi duży potencjał rozwojowy. Największe znaczenie może mieć wieloaspektowa edukacja.

## PIŚMIENICTWO

1. Adegoke G.O., Falade K.O. 2005. *Quality of meat*. Journal of Food, Agriculture and Environment, 3, 87-90.
2. Andruszkiewicz K. 2016. *Zachowania konsumentów na rynku produktów prozdrowotnych w dobie digitalizacji rynku*. Nierówności Społeczne a Wzrost Gospodarczy, 45, 113-121.
3. Babicz-Zielińska E., Jeżewska-Zychowicz M. 2015. *Wpływ czynników środowiskowych na wybór i spożycie żywności*. Handel Wewnętrzny, 2, 5-18.
4. Badyna P. 2015. *Niezaściankowy „talerz” polskiej magnaterii końca XVII stulecia*. Kultura-Historia-Globalizacja, 16, 1-15.
5. Baruk A.I., Białoskurski S. 2015. *Wybrane determinanty wizerunku produktu spożywczego*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 3, 203-214.
6. Batorska M., Więcek J., Kunowska-Słószarz M., Puppel K., Balcerak M., Słószarz J., Gołębiewski M., Budziński A., Kuczyńska B., Rekiel A., Popczyk B. 2016. *Effect of sex on the quality of European wild boar (*Sus scrofa scrofa*)*. Animal Science, 55(1), 5-11.
7. Berger S., Janki K., Kluzowa-Hawliczkowa H., Laskowska M., Nowicka L., Rościszewska-Stoyanow A., Rutkowski A., Stobnicka-Szczygłowa H., Szlązakowa I., Witkowska S. 1970. *Kuchnia polska*. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
8. Biesiada-Drzazga B., Socha S., Janocha A., Banaszekiewicz T., Koncerewicz A. 2011. *Oceńna wartości rzeźnej i jakość mięsa bażantów łownych (*Phasianus colchicus*)*. Żywność, Nauka, Technologia, Jakość, 1, 79-86.
9. Binkont P., Makłowicz R. 2008. *Dziczyzna*. Agencja Wydawnicza R-press, Rzeszów.
10. Borkowski J. 2007. *Meat in human nutrition*. Electronic Journal of Polish Agricultural Universities, 10, 4, 1-10.
11. Borowski J., Obidziński A. 2003. *The composition of the autumn and winter diets in two Polish populations of fallow deer*. Acta Theriologica, 48 (4), 539-546.
12. Borys B., Bogdaszewska Z., Bogdaszewski M. 2012. *Dynamiczny wzrost fermowej hodowli danieli i jeleni w Polsce*. Wiadomości Zootechniczne, 1, 33-44.
13. Brudnicki A., Brudnicki W., Wach J., Kułakowska A., Pietruszyńska D. 2012. *Amino acid composition in the wild boar (*Sus scrofa ferus*) meat originating from different part of carcass*. Journal of Central European Agriculture, 13(4), 662-670.
14. Brudnicki A., Kułakowska A., Pietruszyńska D., Łożyca-Kapłon M., Wach J. 2012. *Differences in the Amino Acid Composition of the Breast Muscle of Wild and Farmed Pheasants*. Czech Journal Food Science, 30(4), 309-313.

15. Bryś J., Wiśniewska H., Ciemniowska-Żytkiewicz H., Bryś A. 2014. *Charakterystyka tłuszczów pochodzących z dziczyzny*. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, 3, 320-324.
16. Bystron J.S. 1976. *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, wiek XVI-XVIII*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
17. Charewicz W.B. 2014. *Kultura kulinarna oparta na produktach z lasu, czyli jak przyrządzanie potraw wzbogacało kulturę materialną i kształtowało stosunek ludzi do lasu*. [w:] *Lasy i gospodarka leśna w kulturze i dziedzictwie narodowym*. Panel Ekspertów „Dziedzictwo”. Instytut Narodowy Leśnictwa, Warszawa.
18. Cordain L., Watkins B.A., Florant G.L., Kelher M., Rogers L., Li Y. 2002. *Fatty acid analysis of wild ruminant tissues: evolutionary implications for reducing diet-related chronic disease*. European Journal of Clinical Nutrition, 56(3), 181-191.
19. Cygan-Szczegielniak D., Janicki B. 2011. *Influence of Age and Sex on the CLA and Other Fatty Acids Content in Roe Deer Meat (Capreolus capreolus L.)*. Folia Biologica, 59 (1-2), 19-24.
20. Cygan-Szczegielniak D., Janicki B. 2012. *Wpływ wieku i płci saren na kruchość oraz inne cechy jakości mięśnia Longissimus lumborum*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 6, 127-137.
21. *Czynniki determinujące wybór żywności*. Przegląd EUFIC. [www.eufic.org/page/pl/page/rarchive](http://www.eufic.org/page/pl/page/rarchive), data dostępu 15.08.2016r.
22. Dahlan I., Norfarizan-Hanoon A.A. 2007. *Fatty Acid Profiles and Cholesterol Composition of Venison from Farmed Deer*. Journal of Animal and Veterinary Advances, 6(5), 650-657.
23. *Daniele o solidnej jakości mięsa. Kryteria i czynniki wpływające na jakość dziczyzny*. 1995. Mięso i Wędliny, 16-19.
24. Dannenberger D.L., Nuernberg G., Nuernberg K., Hagemann E. 2013. *The effects of gender, age and region on macro- and micronutrient contents and fatty acid profiles in the muscles of roe deer and wild boar in Mecklenburg-Western Pomerania (Germany)*. Meat Science, 94(1), 39-46.
25. Daszkiewicz T., Janiszewski P., Wajda S. 2009. *Quality characteristics of meat from wild red deer (Cervus elaphus L.) hinds and stags*. Journal Muscle Foods, 20, 428-448.
26. Daszkiewicz T., Kubiak D., Winiarski R., Koba-Kowalczyk M. 2012. *The effect of gender on the quality of roe deer (Capreolus capreolus L.) meat*. Small Ruminant Research, 103(2-3), 169-175.
27. Daszkiewicz T., Więckowska M., Kubiak D., Hnatyk N., Kowalczyk-Koba M. 2013a. *Charakterystyka jakości mięsa z różnych elementów tuszy kozłów sarny europejskiej (Capreolus Capreolus L.) odstrzelonych w północno-wschodniej i południowo-wschodniej Polsce*. Żywność, Nauka, Technologia, Jakość, 5, 52-63.

28. Daszkiewicz T., Wilga K., Janiszewski P., Śmiecińska K., Kubiak D. 2013b. *Porównanie jakości mięsa jeleni szlachetnych (Cervus elaphus L.) pozyskanych na terenie Polski i Węgier*. Żywność, Nauka, Technologia, Jakość, 4, 77-89.
29. Daszkiewicz T. 2007. *Charakterystyka mięsa łań jelenia szlachetnego (Cervus elaphus L.) oraz zmian jego jakości w czasie dojrzewania w modyfikowanej atmosferze*. Rozprawa habilitacyjna. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olszynie.
30. Dębski H. 1989. *Przysmaki kuchni myśliwskiej*. PWRiL, Warszawa.
31. Dominik P., Saláková A., Buchtová H., Steinhauser L. 2012. *Quality Indicators of Roe Deer (Capreolus capreolus L.) Venison in Relation to Sex*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 62(3), 185-191.
32. Dominik P., Saláková A., Buchtová H., Steinhauser L. 2013. *Quality indicators of Roe deer (Capreolus capreolus L.) venison from two different Czech regions*. Acta Veterinaria Brno, 82, 175-180.
33. Dransfield E. 2001. *Zagadnienia dotyczące akceptacji mięsa przez konsumentów*. Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, XXXVIII, 1, 109-125.
34. Drozd L., Gruszecki T., Szymanowski M. 1996. *Wstępna ocena tusz jeleni pochodzących z chowu fermowego*. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska, sectio EE Zootechnica, 43, 269-273.
35. Drozd R., Pilarczyk R., Pilarczyk B., Drozd A., Tomza-Marciniak A., Bombik T., Bąkowska M., Bombik E., Jankowiak D., Wasak A. 2015. *Activity of Selected Antioxidant Enzymes, Selenium Content and Fatty Acid Composition in the Liver of the Brown Hare (Lepus europaeus L.) in Relation to the Season of the Year*. Biological Trace Element Research, 168(2), 421-428.
36. Dubisz S. 1994. *O „urządzeniu” kuchni Króla JM Stanisława Augusta*. Napis, seria 1, 113-134.
37. Dumanowski J. 2014. *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*. Historia Kultury Materialnej, 62(4), 527-540.
38. Dworniak J. 2014. *Sztuka kulinarna w średniowieczu. Krótka historia potraw i diet mieszkańców średniowiecznych miast*. Materiały Studenckiego Koła Naukowego Historyków Uniwersytetu Łódzkiego, 11, 47-55.
39. Dziedzic R. 2014. *Łowiectwo – istota, kultura, funkcjonowanie, znaczenie*. Studia Włocławskie, 16, 90-105.
40. Dzierżyńska-Cybulko B., Fruziński B. 1997. *Dzicyzna jako źródło żywności*. PWRiL, Poznań.
41. Flaczyk E., Szczepaniak B. 2015. *Sztuka kulinarna a percepcja jakości sensorycznej potraw*. [w:] Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wydawnictwo UP, Poznań, 129-141.
42. Flis M. 2015. *Zmienność jakości osobniczej i wskaźników wydajności saren na Wyżynie Lubelskiej*. Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 11(4), 53-63.

43. Florek M., Barłowska J., Litwińczuk Z. 2016. *Mleko i mięso zwierząt przeżuujących jako źródło substancji biologicznie czynnych*. Część II. *Mięso*. Przegląd Hodowlany, 3, 4-7.
44. Florek M., Drozd L. 2013. *Związki bioaktywne w mięsie jeleniowatych*. *Medycyna Weterynaryjna*, 69(9), 535-539.
45. Franco D., Lorenzo J.M. 2013. *Meat quality and nutritional composition of pheasants (Phasianus colchicus) reared in an extensive system*. *British Poultry Science*, 54(5), 594-602.
46. Gawęcki J. (red.) 2011. *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
47. Gawęcki J. 2015. *Wczoraj, dziś i jutro nauki o żywieniu człowieka*. [w:] *Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka*. Wydawnictwo UP, Poznań.
48. Górecka J., Szmańko T. 2010. *Walory żywieniowe dziczyzny*. *Magazyn Przemysłu Mięsnego*, 1-2, 20-21
49. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. 2013. *Marketing żywności*. Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa.
50. Goszczyński W. 2015. *Jeść i być: od innowacji społecznych do podmiotowego modelu konsumpcji na rynku żywności*. *Marketing i Rynek*, 2, 220-230.
51. Grzebińska W., Tomaszewska M., Bilska B., Przybylski W. 2014. *Lokalne przetwórnictwo zwierząt łownych jako element konkurencyjności na rynku produktów żywnościowych*. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, XVI, 2, 73-78.
52. Higman B.W. 2012. *Historia żywności*. Wydawnictwo Aletheia, Warszawa.
53. Hoffman L.C., Cawthorn D. 2013. *Exotic protein sources to meet all needs*. *Meat Science*, 95(4), 764-771.
54. Hoffman L.C., Wiklund E. 2006. *Game and venison – meat for the modern consumer*. *Meat Science*, 74(1), 197-208.
55. Hutchison C.L., Mulley R.C., Wiklund E., Flescha J.S. 2010. *Consumer evaluation of venison sensory quality: Effects of sex, body condition score and carcass suspension method*. *Meat Science*, 86(2), 311-316.
56. Hutchison C.L., Mulley R.C., Wiklund E., Flesch J.S., Sims K. 2014. *Effect of pelvic suspension on the instrumental meat quality characteristics of red deer (Cervus elaphus) and fallow deer (Dama dama) venison*. *Meat Science*, 98(2), 104-109.
57. Janiszewski P., Bogdaszewska Z., Bogdaszewski M., Bogdaszewski P., Ciulko-Dołęga J., Nasiadka P., Steiner Ż. 2014. *Chów i hodowla fermowa jeleniowatych*. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.
58. Janiszewski P., Daszkiewicz T. 2010. *Zwierzęta łowne. Zasady prawidłowego pozyskiwania i zagospodarowania*. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.
59. Janiszewski P., Daszkiewicz T., Cilulko J. 2015. *The effect of wintering conditions on the body weight and carcass quality of farm-raised fallow deer (Dama dama)*. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 21(3), 668-673.

60. Jayakody S., Sibbald A.M., Mayes R.W., Hooper R.J., Gordon I.J., Lambin X. 2011. *Effects of human disturbance on the diet composition of wild red deer (Cervus elaphus)*. European Journal of Wildlife Research, 57(4), 939-948.
61. Jeżewska-Zychowicz M. 2015. *Czynniki determinujące gotowość konsumentów do nabywania żywności prozdrowotnej*. Handel Wewnętrzny, 3(356), 90-99.
62. Jůzl R., Suchý P., Straková E., Rusníková L., Macháček M., Marada P. 2012. *Nutritional value of breast and thigh muscle of chukar partridge (Alectoris chukar) under intensive fattening conditions*. Acta Veterinaria Brno, 81(3), 251-255.
63. Kaczorowska J., Kowrygo B. 2016. *Konsumencka gotowość do realizacji zrównoważonego wzorca spożycia żywności*. Ekonomika i Organizacja Gospodarki Żywnościowej, 114, 33-44.
64. Kasprzyk A. 2013. *Mięso w diecie człowieka – historia; terażniejszość i przyszłość*. [w:] Produkcja zwierzęca w warunkach zrównoważonego rolnictwa. LXXVIII Zjazd Naukowy Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, Kraków, 133-145.
65. Kilar J., Ruda M., Kusz D. 2016. *Ekologiczny chów i użytkowanie gospodarskich zwierząt jeleniowatych*. Wydawnictwo RUTHENUS, Krosno.
66. Kilar J., Ruda M. 2015. *Floristic biodiversity of feeding ground for deers (Dama dama) bred on farms*. Scientific Papers. Series D. Animal Science. LVIII, University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest Faculty of Animal Science, 149-153.
67. Kilar J., Ruda M. 2014. *The nutritional value organic meat from the loin of deer and fallow deer*. 6th International Conference on the „Quality and Safety in Food Production Chain”. Wrocław, 26-27 June 2014, s. 72.
68. Klurfeld D.M. 2015. *Research gaps in evaluating the relationship of meat and health*. Meat Science, 109, 86-95.
69. Kokoszyński D., Bernacki Z., Korytkowska H., Wilkanowska A., Frieske A. 2013. *Carcas composition and meat quality of grey partridge (Perdix perdix L.)*. Journal of Central European Agriculture, 14(1), 378-387.
70. Konarzewski M. 2015. *Od paleolitu do syntetycznego hamburgera: ewolucyjna historia zwyczajów żywieniowych człowieka*. [w:] Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka. Wydawnictwo UP, Poznań, 9-23.
71. Konarzewski M. 2005. *Na początku był głód. Ewolucja ludzkiej diety*. Wydawnictwo PIW, Warszawa.
72. Korczak J. 2015a. *Ewolucja sztuki kulinarnej i technologii potraw*. [w:] Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka. Wydawnictwo UP, Poznań, 41-57.
73. Korczak J. 2015b. *Przyprawy i ich rola w kształtowaniu jakości sensorycznej produktów spożywczych i potraw*. [w:] Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wydawnictwo UP, Poznań, 111-128.



74. Kosicka-Gębska M., Gębski J. 2014. *Wpływ wyróżników jakości na zachowania konsumentów mięsa*. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, XVI, 1, 98-104.
75. Kozirok W. 2015. *Reklama żywności – postawy i zachowania konsumentów*. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, nr 866, Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu, 39, 45-53.
76. Krupka J. (red.) 1989. *Łowiectwo*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
77. Kuba J., Landete-Castillejos T., Udała J. 2015. *Red Deer farming: breeding practice, trends and potential in Poland – A review*. Annals of Animal Science, 15(3), 591-599.
78. Kwiatkowska A., Żmijewski T., Cierach M. 2009a. *Utility value of carcass of European deer (Cervus elaphus) and its meat evaluation*. Polish. Journal of Food and Nutrition Sciences, 59(2), 151-156.
79. Kwiatkowska A., Żmijewski T., Dąbrowska E. 2009b. *Cechy hydratacyjne chłodniczo przechowywanego mięsa jelenia*. Inżynieria i Aparatura Chemiczna, 48(2), 82-83.
80. Kwiecińska K., Kosicka-Gębska M., Gębski J. 2016a. *Zainteresowanie polskich konsumentów dziczyzną jako przeciwwaga dla mięsa pochodzącego od zwierząt z chowu przemysłowego*. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, XVIII, 151-156.
81. Kwiecińska K., Kosicka-Gębska M., Gębski J. 2016b. *Ocena preferencji konsumentów związanych z wyborem dziczyzny*. Handel Wewnętrzny, 1, 53-64.
82. *Leśnictwo 2014*, GUS, Warszawa, 2014.
83. *Leśnictwo 2015*, GUS, Warszawa, 2015.
84. Lecocq Y. 1997. *A European perspective on wild game meat and public health*. Revue Scientifique et Technique, 16(2), 579-585.
85. Lemnis M., Vitry H. 1983. *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Wydawnictwo Interpress, Warszawa.
86. Litwińczuk Z., Barłowska J., Brodziak A., Domaradzki P., Florek M., Król J., Kędzierska-Matysek M., Litwińczuk A., Skąlecki P. 2012. *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*. Powszechnie Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
87. Ludwiczak A., Bykowska M., Stanisz M., Ślósarz P. 2015. *Students' sensory assessment of lamb meat taking into account selected consumer considerations*. Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 11, 2, 103-112.
88. *Mały Rocznik Statystyczny Polski 2016*. GUS, Warszawa 2016.
89. Małyśa-Kaleta A. 2016. *Misja konsumenta we współczesnym świecie*. Handel Wewnętrzny, 4, 142-152.

90. Mathijs E. 2015. *Exploring future patterns of meat consumption*. Meat Science, 109, 112-116.
91. Medeiros L.C., Busboon J.R., Field R.A., Williams J.C., Miller G.J., Holmes B. 2002. *Nutritional Content of Game Meat*. Departments of Family and Consumer Sciences and Animal Sciences, Cooperative Extension Service, College of Agriculture, University of Wyoming.
92. Mertin, D., Slamečka, J., Ondruška, L., Zaujec, K., Jurčík, R., Gašparík, J. 2012. *Comparison of meat quality between European brown hare and domestic rabbit*. Slovak Journal of Animal Science, 45(3), 89-95.
93. Mieczkowska A., Kokoszyński D., Wasilewski R., Bernacki Z. 2015. *Skład tuszki i jakość mięsa bażantów zwyczajnych (Phasianus Colchicus) w zależności od płci ptaków*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 3, 95-106.
94. Murawska D., Zawacka M., Janiszewski P., Hanzal V., Michalik D. 2013. *Charakterystyka kaczki krzyżówki (Anas platyrhynchos L.) w aspekcie jej wykorzystania konsumpcyjnego*. [w:] Produkcja zwierzęca w warunkach zrównoważonego rolnictwa. LXXVIII Zjazd Naukowy Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 369.
95. Nagalska H.M., Rejman K. 2014. *Wiedza konsumentów o dziczyźnie i zachowania nabywcze na rynku tego mięsa*. Marketing i Rynek, 6, 488-499.
96. Niedźwiedzka E., Wądołowska L. 2010. *Analiza urozmaicenia spożycia żywności w kontekście statusu socjoekonomicznego polskich osób starszych*. Problemy Higieny i Epidemiologii, 91(4), 2-10.
97. Nüßlein F. 2011. *Łowiectwo*. Podręcznik, Galaktyka, Łódź.
98. Nuernberg K., Slamecka J., Mojto J., Gasparik J., Nuernberg G. 2011. *Muscle fat composition of pheasants (Phasianus colchicus), wild ducks (Anas platyrhynchos) and black coots (Fulica atra)*. European Journal of Wildlife Research, 57(4), 795-803.
99. Olejniczuk-Merta A. 2015. *Refleksja nad zmianami w konsumpcji i zachowaniu konsumentów w erze globalizacji*. Marketing i Rynek, 8, 486-494.
100. Pałubnicki J., Twarużek M., Błajet-Kosicka A., Grajewski J. 2012. *Bezpieczeństwo żywności, pasz i żywienia – znaczenie jakości handlowej dziczyzny, ze szczególnym uwzględnieniem chorób dzików*. Zarządzanie Ochroną Przyrody w Lasach, 5, 85-95.
101. Piaskowska N., Daszkiewicz T., Kubiak D., Janiszewski P. 2015. *The Effect of Gender on Meat (Longissimus Lumborum Muscle) Quality Characteristics in the Fallow Deer (Dama dama L.)*. Italian Journal of Animal Science, 14(3), 289-393.
102. Pokrywka K., Tereszkievicz K., Molenda P. 2013. *Prozdrowotne i funkcjonalne właściwości mięsa*. [w:] Ziółolecznictwo, biokosmetyki i żywność funkcjonalna. Krosno-Wrocław, 460-477.
103. Polak T., Rajar A., Gašperlin L., Zlender B. 2008. *Cholesterol concentration and fatty acid profile of red deer (Cervus elaphus) meat*. Meat Science, 80(3), 864-869.
104. *Polska na talerzu*. 2016. Raport firmy MAKRO Cash & Carry.

105. Popczyk B. 2012. *Problemy handlu dziczyzną*. [w:] Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce. Oficyna Wydawnicza G&P, Poznań, 137-150.
106. Popescu F.D., Hackländer K., Arnold W., Ruf T. 2011. *Effects of season and reproductive state on lipid intake and fatty acid composition of gastrointestinal tract contents in the European hare*. Journal of Comparative Physiology B, 181, 681-689.
107. Postolache A.N., Boișteanu P.C., Lazăr R. 2011. *Red deer meat (Cervus elaphus L.): between hunting and necessity*. Lucrări Științifice, Seria Zootehnie, 56, 265-269.
108. Prost E.K. 2006. *Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena*. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
109. Purchas R.W., Triumf E.C., Egelanddal B. 2010. *Quality characteristics and composition of the longissimus muscle in the short-loin from male and female farmed red deer in New Zealand*. Meat Science, 86(2), 505-510.
110. Razmaitė V., Šiukščius A., Pileckas V., Švirmickas G.J. 2015. *Effect of different roe deer muscles on fatty acid composition in intramuscular fat*. Annals of Animal Science, 15(3), 775-784.
111. *Rolnictwo w 2015 roku*. GUS, Warszawa 2016.
112. Ruda M., Kilar J., Kilar M., Zając S. 2016. *Podkarpacka Wołowina. Gusty i preferencje konsumentów*. Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. S. Pigonia w Krośnie.
113. Ruda M., Kilar J., Kusz D., Welz M. 2014. *Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa*. [w:] Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego realizowanych w 2013 roku. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, s. 306-323.
114. Russak G. 2009. *Kuchnia myśliwska – 1000 lat tradycji*. Mówią Wieki, 12, 24-30.
115. Russak G. 2003. *Praktyczna kuchnia myśliwska według Russaka*. Łowiec Polski, Warszawa.
116. Rybowska A., Newerli-Guz J. 2015. *Zachowania konsumentów 60+ na trójmiejskim rynku luksusowych produktów spożywczych*. Handel Wewnętrzny, 61(2), 357-369.
117. Sadowski J., Sojka F., Kośka K. 2014. *Wybrane problemy wprowadzania do obrotu oraz zagospodarowanie dziczyzny*. Studia i Materiały CEPL w Rogowie, 16 (38/1), 162-170.
118. Salejda A.M., Korzeniowska M., Krasnowska G. 2013. *Zachowania konsumentów na rynku mięsa*. Nauki Inżynierskie i Technologie, 4, 94-110.
119. Sales J., Kotrba R. 2013. *Meat from wild boar (Sus Scrofa L.): A review*. Meat Science, 94(2), 187-201.
120. Saluk-Juszczak J., Kołodziejczyk J., Babicz K., Królewska K. 2010. *Żywność funkcjonalna – rola nutraceutyków w profilaktyce chorób układu krążenia*. Problemy Nauk Biologicznych KOSMOS, 59(3-4), 527-538.

121. Schulp C.J.E., Thuillerb W., Verburga P.H. 2014. *Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service*. Ecological Economics, 105, 292-305.
122. Schulz M. 2016. *Oczekiwania konsumentów na rynku produktów prozdrowotnych i przyjaznych dla środowiska*. Nierówności Społeczne a Wzrost Gospodarczy, 45, 122-130.
123. Sikorska M. 2014. *Książka kucharska i tożsamość: Neu-verfertigttes vollständiges Kochbuch Stanisława Prasmofskiego z 1671 roku*. Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 62(4), 541-551.
124. Siminska E., Bernacka H., Sadowski T. 2011. *Sytuacja na światowym i krajowym rynku dziczyzny*. Annals of Warsaw University of Life Sciences – SGGW, Animal Science, 50, 89-96.
125. Siró I., Kápolna E., Kápolna B., Lugasi A. 2008. *Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance – a review*. Appetite, 51, 456-467.
126. Skorupski M., Wierzbička A. 2014. *Dziczyzna jako źródło zdrowej żywności – problemy i perspektywy*. Studia i Materiały CEPL w Rogowie, 16(38/1), 171-174.
127. Škrivanko M., Hadžiosmanović M., Cvrtić Ž., Zdolec N., Flipović I., Kozačinsk L., Florijančić T., Bošković I. 2008. *The hygiene and quality of hare meat (Lepus europaeus Pallas) from Eastern Croatia*. Archiv für Lebensmittelhygiene, 59(5), 180-184.
128. Stanisław M., Ludwiczak A., Buda P., Pietrzak M., Bykowska M., Kryza A., Ślósarz P. 2015. *The effect of sex on the dressing percentage, carcass and organ quality in the Fallow Deer (Dama dama)*. Annals of Animal Science, 15(4), 1055-1067.
129. Stevenson J.M., Seman D.L., Littlejohn R.P. 1992. *Seasonal variation in venison quality of mature, farmed red deer stags in New Zealand*. Journal Animal Science, 70(5), 1389-1396.
130. Strazdina V. 2014. *Biochemical evaluation of game meat in Latvia*. Summary of Doctoral Thesis for the Academic Degree in Engineering and Food Science, Latvia University of Agriculture.
131. Strazdina V., Osmane B., Krastina V., Lujane B. 2013. *Acquisition of high value deer farming products in organic farming system*. Second International Conference on Organic Food Quality and Health Research, June 5-7, 2013, Warsaw, 70.
132. Szczepaniak B., Górecka D., Flaczyk E. 2004. *Nutritional habits relating to meat and meat products consumption among young people from selected regions of Poland*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 13/54, 4, 421-426.
133. Szmańko T., Górecka J. 2009. *Uwarunkowania sanitarne jakości dziczyzny*. Prace Instytutu Zarządzania i Inżynierii Rolnej PWSZ w Sulechowie, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, 3, 85-90.
134. Szmańko T., Szczepański J. 2007. *Charakterystyka technologiczna i wartość żywnościowa dziczyzny*. Prace Instytutu Zarządzania i Inżynierii Rolnej PWSZ w Sulechowie, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, 1, 109-117.

135. Szymanderska H. 2010. *Dziczyzna – najlepsze dania z zająca, dzika, sarny, jelenia, danieli i dzikiego ptactwa*. Oficyna Wydawnicza Multico, Warszawa.
136. Szymanderska H. 2011. *Polska kuchnia myśliwska*. Wydawnictwo Muza, Warszawa.
137. Szymanderska H. 2003. *Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej*. Wydawnictwo REA, s.j., Warszawa.
138. Świątkowska M. 2014. *Polskie mięso – wartościowe i bezpieczne dla konsumentów*. Biuletyn Informacyjny Agencji Rynku Rolnego, 2, 2-13.
139. Tannahill R. 2014. *Historia kuchni*. Wydawnictwo Aletheia, Warszawa.
140. Tešanović D., Kalenjuk B., Tešanović D., Psodorov Đ., Ristić Z., Marković V. 2011. *Changes of biochemical and sensory characteristics in the musculus longissimus dorsi of the fallow deer in the early phase post-mortem and during maturation*. African Journal of Biotechnology, 10(55), 11668-11675.
141. Tolušić Z., Florijančić T., Kralik I., Sesar M., Tolušić M. 2006. *Game meat market in Eastern Croatia*. Poljoprivreda Journal Agriculture, 12(2), 58-63.
142. Triumf E.C., Purchas R.W., Mielnik M., Maehre H.K., Elvevoll E., Slinde E., Egelanddal B. 2012. *Composition and some quality characteristics of the longissimus muscle of reindeer in Norway compared to farmed New Zealand Red deer*. Meat Science, 90(1), 122-129.
143. Tropiło J., Kiszczak L. 2007. *Badania i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny*. Wydawnictwo Wieś Jutra, Warszawa.
144. Trziszka T., Różański H. *Żywność funkcjonalna i nutraceutyki w profilaktyce chorób cywilizacyjnych*. 2015, Herbalism 1(1), s. 9-19.
145. Węgrzyniak A. 2012. *Jacy jesteśmy, jak jadamy?* Studia Kulturowe, 3, 5-18.
146. Werpachowski M., Zalewski D. 2012. *Dziczyzna – mięso niedoceniane przez konsumentów*. Przegląd Hodowlany, 3-4, 29-31.
147. Wiklund E., Manley T.R., Littlejohn R.P., Stevenson-Barry J.M. 2013. *Fatty acid composition and sensory quality of Musculus longissimus and carcass parameters in red deer (Cervus elaphus) grazed on natural pasture or fed a commercial feed mixture*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 83(5), 419-424.
148. Williams P.G. 2007. *Nutritional composition of red meat*. Nutrition & Dietetics, 2007, 64(4), 113-119.
149. Włodarczyk K. 2015. *Nowe kierunki i zjawiska w zachowaniach rynkowych polskiego społeczeństwa w XXI wieku*. Studia i Prace Wydziału Nauk Ekonomicznych i Zarządzania, 41(2), 391-400.
150. Wnuk A., Mroczek-Sosnowska N., Łukasiewicz M. 2013. *Dzikie ptactwo ze staropolskiego stołu*. Polskie Drobiarstwo, 10, 40-42.
151. Valencak T.G., Gamsjäger L., Ohrnberger S., Culbert N.J., Ruf T. 2015. *Healthy n-6/n-3 fatty acid composition from five European game meat species remains after cooking*. BMC Research Notes, 8, 273.

152. Vauk G., Behrendt L., Stumpf J. 2010. *Dziczyzna i inne dary lasu*. Oficyna Wydawnicza Multico, Warszawa.
153. Vicentini A., Liberatore L., Mastrocola D. 2016. *Functional foods: trends and development of the global market*. Italian Journal Food Science, 28, 338-351.
154. Xu R. 2015. *Important bioactive properties of omega-3 fatty acid*. Italian Journal Food Science., 27, 129-135.
155. Younesia E., Ayselib M.T. 2015. *An integrated systems-based model for substantiation of health claims in functional food development*. Trends in Food Science & Technology, 41, 95-100.
156. Zalega T. 2015. *Zrównoważony rozwój a zrównoważona konsumpcja – wybrane aspekty*. Konsumpcja i Rozwój, 4, 3-26.
157. Zalewski D. 2009. *Co dalej z dziczyzną?* Myśliwiec, 41, 4-5.
158. Ziemińska A., Krasnowska G. 2007. *Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego w obrocie tuszami zwierząt łownych*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 1, 16-25.
159. *Zmiany preferencji Polaków w zakresie konsumpcji żywności*. 2015. Raport Banku BGŻ BNP PARIBAS.
160. Żakowska-Biemans S. 2011. *Bezpieczeństwo żywności jako czynnik determinujący zachowania konsumentów na rynku żywności*. Problemy Higieny i Epidemiologii, 92(3), 621-624.
161. Żmijewski T., Cierach M., Kwiatkowska A. 2007. *Wartość użytkowa tusz zwierząt łownych*. Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, XLV, 2, 17-23.
162. Żmijewski T., Korzeniowski W. 2001. *Wykorzystanie dziczyzny do produkcji szynki surowej dojrzewającej*. Zeszyty Naukowe WSSM, 4, 5-11.
163. Żmijewski T., Korzeniowski W., Ziomek A. 2001. *Produkcja mięsa z dzików w Polsce, jego skład chemiczny i właściwości technologiczne*. Zeszyty Naukowe WSSM, 4, 84-97.
164. Żochowska-Kujawska J. 2010. *Mięso zwierząt łownych jako potencjalne źródło surowca do produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych*. Kalejdoskop Mięsny, 5, 10.
165. Żyromski M. 2003. *Nawyki żywieniowe w dziejach rodziny polskiej*. Roczniki Socjologii Rodziny, XV, 95-112.

### Spis aktów prawnych

1. Ustawa z dnia 29 czerwca 2007 r. o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. 2007 nr 133, poz. 921).
2. Rozporządzenie Komisji (UE) NR 633/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do szczególnych wymogów dotyczących obróbki grubej zwierzyny łownej oraz do badań poubojowych zwierzyny łownej.

3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. L 139 z 30 kwietnia 2004).
4. Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 11 marca 2005 r. *w sprawie ustalenia listy gatunków zwierząt łownych* (Dz.U. 2005 nr 45, poz. 433).
5. Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 16 marca 2005 r. *w sprawie określenia okresów polowań na zwierzęta łowne* (Dz.U. 2005, nr 48, poz. 459).
6. Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 22 września 2009 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie określenia okresów polowań na zwierzęta łowne* (Dz.U. nr 163, poz. 1303).
7. Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 17 grudnia 2014 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie określenia okresów polowań na zwierzęta łowne* (Dz.U. 2014, poz. 1901).



## WYKAZ TABEL

<b>Tabela 1.</b> Stan ilościowy zwierzyny łownej w Polsce w latach 2000–2015 (szt.) .....	12
<b>Tabela 2.</b> Odstrzał wybranych zwierząt łownych w Polsce w latach 2000–2015 (szt.).....	13
<b>Tabela 3.</b> Skup i eksport zwierzyny łownej w Polsce w latach 2006-2014 (w tonach).....	14
<b>Tabela 4.</b> Liczba hodowli fermowych jeleni i danieli w Polsce w latach 2010–2015 .....	15
<b>Tabela 5.</b> Skład chemiczny mięsa wybranych zwierząt łownych.....	39
<b>Tabela 6.</b> Podstawowy skład chemiczny i zawartość wybranych elementów mineralnych w jeleninie i danielinie fermowej .....	40
<b>Tabela 7.</b> Zawartość wybranych aminokwasów (mg/g) w jeleninie i danielinie fermowej .....	41
<b>Tabela 8.</b> Zawartość wybranych kwasów tłuszczowych i cholesterolu w jeleninie i danielinie fermowej .....	42
<b>Tabela 9.</b> Demograficzno-ekonomiczna charakterystyka badanej populacji.....	44
<b>Tabela 10.</b> Badane osoby jako konsumenci dziczyzny.....	50
<b>Tabela 11.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania powodów spożywania dziczyzny (%) .....	52
<b>Tabela 12.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania rodzajów spożywanej dziczyzny (%).....	56
<b>Tabela 13.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania deklarowanej częstości spożywania dziczyzny (%).....	58
<b>Tabela 14.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania okazji do spożywania dziczyzny (%).....	60
<b>Tabela 15.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania deklarowanego miejsca zakupu dziczyzny (%).....	61
<b>Tabela 16.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania opinii spożywających dziczyznę o jej dostępności na rynku (%) .....	69
<b>Tabela 17.</b> Demograficzno-ekonomiczne uwarunkowania opinii spożywających dziczyznę o jej rynkowej cenie (%).....	70

## WYKAZ WYKRESÓW

<b>Wykres 1.</b> Definiowanie dziczyzny przez różne grupy badanych osób (%) .....	46
<b>Wykres 2.</b> Czy w Polsce można prawnie hodować zwierzęta łowne? (%) .....	47
<b>Wykres 3.</b> Znajomość prawnie hodowanych w Polsce zwierząt łownych (%) .....	47
<b>Wykres 4.</b> Badane osoby jako konsumenci mięsa i ryb (%).....	48
<b>Wykres 5.</b> Deklarowane powody niespożywania dziczyzny (%).....	51
<b>Wykres 6.</b> Powody spożywania dziczyzny (%).....	51
<b>Wykres 7.</b> Rodzaje spożywanej dziczyzny (%).....	54
<b>Wykres 8.</b> Najczęściej wybierane postacie dziczyzny do spożycia (%).....	54
<b>Wykres 9.</b> Stosowane formy obróbki cieplnej dziczyzny w kuchni (%) .....	57
<b>Wykres 10.</b> Deklarowana częstość spożywania dziczyzny (%).....	57
<b>Wykres 11.</b> Okazje do spożywania dziczyzny (%).....	59
<b>Wykres 12.</b> Deklarowane miejsca zakupu dziczyzny (%).....	59
<b>Wykres 13.</b> Dziczyzna jako mięso bezpieczne zdrowotnie w opinii różnych grup badanych osób (%) .....	63
<b>Wykres 14.</b> Wskaźnik respondentów niejedzących dziczyzny a deklarujących jej spożywanie w przyszłości (%) .....	64
<b>Wykres 15.</b> Podkarpacie jako region produkcji ekologicznej jeleniny i danieliny fermowej (%).....	66
<b>Wykres 16.</b> Deklarowane zainteresowanie zakupem ekologicznej jeleniny i danieliny fermowej (%).....	67
<b>Wykres 17.</b> Dostępność dziczyzny na rynku w opinii spożywających to mięso (%) .....	68
<b>Wykres 18.</b> Cena dziczyzny na rynku w opinii spożywających to mięso (%) .....	68
<b>Wykres 19.</b> Wskazane przez respondentów działania mogące przyczynić się do zwiększenia konsumpcji dziczyzny (%) .....	71

## WYKAZ RYSUNKÓW

<b>Rysunek 1.</b> Dzikizna – pojęcia .....	8
<b>Rysunek 2.</b> Lista gatunków zwierząt łownych.....	9
<b>Rysunek 3.</b> Zwierzęta łowne jako źródło mięsa w Polsce.....	11
<b>Rysunek 4.</b> Kryteria jakości dzikizny.....	36
<b>Rysunek 5.</b> Podział tuszy dzika .....	37
<b>Rysunek 6.</b> Podział tuszy jelenia .....	37

## WYKAZ ZDJĘĆ

<b>Zdjęcie 1.</b> Jeleń szlachetny ( <i>Cervus elaphus</i> ) .....	17
<b>Zdjęcie 2.</b> Stado fermowych jeleni szlachetnych .....	19
<b>Zdjęcie 3.</b> Sarna ( <i>Capreolus capreolus</i> ) .....	21
<b>Zdjęcie 4.</b> Daniel europejski ( <i>Dama dama</i> ) .....	23
<b>Zdjęcie 5.</b> Stado danieli fermowych.....	25
<b>Zdjęcie 6.</b> Dzik ( <i>Sus scrofa</i> ) .....	27
<b>Zdjęcie 7.</b> Muflon ( <i>Ovis aries musimon</i> ).....	29
<b>Zdjęcie 8.</b> Zając szarak ( <i>Lepus europaeus</i> ) .....	29
<b>Zdjęcie 9.</b> Bażant ( <i>Phasianus colchicus</i> ) .....	31
<b>Zdjęcie 10.</b> Kuropatwa ( <i>Perdix perdix</i> ).....	31
<b>Zdjęcie 11.</b> Kaczka krzyżówka ( <i>Anas platyrhynchos</i> ).....	33
<b>Zdjęcie 12.</b> Łyska ( <i>Fulica atra</i> ).....	33