Zabijačková polévka

https://varimesmarcelou.cz/polevky/zabijackova-polevka.html

Zabijačková polévka se u nás od nepaměti dělala na černo. Když se deseti lidí zeptáte na její název, tak vám deset lidí odpoví „prdelačka“. Já osobně ji tak nenazývám, protože mi to přijde neuctivé, vzhledem k její unikátní vůni a chuti.

Několikrát jsem dostala od známých polévku světlou, bez přidání krve. Byla také dobrá, ale u nás dělala vždy na černo, s krví a kroupami v ovarovém základu.

Víte, že .....

Pátrala jsem, jak takový název „prdelačka“ mohl vzniknout. V časopisu Naše řeč, který vydává Ústav pro jazyk český, autor, pan V. Machek píše:

„Trdelná polévka vznikla vařením jitrnic a jelit, do níž se přidává hodně koření roztlučeného trdlem v moždíři. Něco jiného je ovarová polévka, v té se vaří ovar a vnitřnosti. Ovarová se vaří při zabijačce ráno a jí se k obědu. Trdelná odpoledne a rozdává se sousedům. Polévce ze zabijačky se slušně, ale zřídka, říká jelitnica a běžně prdelačka.“

Výraz "prdelačka" za stara znamenal špínu v neckách (trokách), která vznikla opařováním, oškrabováním a otíráním zabitého prasete.

Než se začne vařit hlavní ovar, pan řezník se vždy ptá, kolik chceme mít zabijačkové polévky. Při první zabijačce jsme byli touto otázkou zaskočeni a nechali jsme to na něm. Polévky bylo 30 litrů a bylo to dost neuvážené množství.

O rok později jsme množství snížili na 20 litrů a bylo to akorát pro nás, pro přátele i pro sousedy.

Zde v receptu uvedu, pro lepší představu, suroviny, které budeme potřebovat na 8 porcí.

Suroviny na přípravu

- 2,5 l vývaru (z ovaru, jitrnic a jelítek)
- ½ kg uvařených krup promíchaných se 4 dl syrové krve – zabijačkový základ
- 1 čajovou lžičku mletého černého pepře
- 1 čajovou lžičku mletého nového koření
- 2 stroužky rozetřeného česneku (na doladění chuti polévky si může každý přidat další, dle své chuti)
- 1 polévkovou lžíci sušené majoránky
- 1 čajovou lžičku soli (slanost si každý strávník doladí před konzumací)

Postup přípravy černé zabijačkové polévky

Když se z vývaru vyndají jelítka, je polévka téměř hotová. Je to opravdu silný vývar. Vařil se v něm nejprve ovar, pak jitrnice a naposledy jelita.

A když náhodou některé jelítko nebo jitrnička ve vývaru praskne, polévka tím získá na chuti a vydanosti.

Vývar přivedeme k varu, přidáme zabijačkový základ (kroupy s krví) a všechno uvedené koření. Polévku zamícháme a ochutnáme. Dle vlastní chutě doladíme solí. Polévka musí mít plnou chuť.

Za stálého míchání vaříme 15 minut. Pak ji přelijeme do několika nádob a poctivě ji mícháme až do jejího úplného vyhladnutí. Někdy to trvá i 2 hodiny. Záleží hlavně na venkovní teplotě, jak dlouho bude chladnutí trvat.

Studená polévka zhoustne a na povrchu se vytvoří světlý tukový škraloup.

Rada

Kdybychom polévku nemíchali, horký tuk, obsažený v polévce vyplave na povrch, krev klesne ke dnu a polévka by nabrala nakyslou chuť. Veškeré dosavadní snažení bychom zkazili.

Když všechnu polévku nerozdáte a nespotřebujeme, nic si z toho nedělejte, dá se zamrazit.
V plastových nádobách při – 20 °C vydrží mnoho měsíců.

Budete-li ji rozmrazovat, pamatujte si, že se polévka při ohřívání musí míchat. Necháte-li ji bez povšimnutí ohřívat, až se z ní kouří, bude mít nakyslou, nedobrou chuť.

Řeknete si, že se vám při zamrazování zkazila. Opak je pravdou, zkazila se až při ohřívání a způsobila to horká vrstva tuku na povrchu.

Mám pro vás TIP

Když si řeknete, proboha, kde já seženu čerstvou krev, nezoufejte. Kupte si v řeznictví vepřové koleno a dvě jelítka. Uvařte si silný vývar, přidejte nakrájená jelítka a vše důkladně provařte.

Nezapomínejte míchat.

Chuť polévky doladťe majoránkou, česnekem, pepřem a solí. Každý podle své chuti.

Uvařené koleno si dejte s křenem jako hlavní chod.