Žďárská domácí zabijačka - tradiční a pravá, jako z obrázků pana malíře Lady - část 1.

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/zdarska-domaci-zabijacka-tradicni-a-prava-jako-z-obrazku-pana-malire-lady-cast-1.html

Asi před osmi roky jsme se s bratrem a našimi rodinami dohodli, že uspořádáme pravou staročeskou zabijačku, přesně takovou, jak jsme si ji s bratrem pamatovali z dětství. S ovarem, jitrnicemi, jelítky, tlačenkou, škvarky a sádlem a celou tou atmosférou, která kolem toho panovala. Mělo to jediný háček, že jsme se neměli koho zeptat.

Ráda se s vámi podělím o zkušenosti, které mi v počátku chyběly. Vždycky je dobré vědět, jak práce při zabijačce vlastně postupují, a co ke zdárnému zvládnutí budete potřebovat.

Sháněli jsme informace, kde se dalo, ale nakonec jsme usoudili, že základem úspěchu je šikovný a pracovitý řezník. Našel se. Hned ve vedlejší vsi. Řekl nám základní požadavky a vše jsme naplánovali. Je to velká práce, ale výsledek za to stojí.

Dnes už víme (po celkem 4 zabijačkách), že lepšího pana řezníka pro naši domácí zabijačku na světě není.

Samozřejmě, že nejdůležitější je tým pracovitých lidí.

Dále nezbytné suroviny, technické pomůcky a také prostor, kde se tato událost bude odehrávat.

Měli jsme štěstí, celá akce se odehrála v domě po rodičích více než sto let starém. Nikoho ze sousedů jsme neomezovali a vypadalo to přesně jako na obrázcích od pana malíře Lady.

Byla tam stará kamna s velkou plotnou, chlívek na prasátko a pracovní místo pro pana řezníka ve 150 let starém špýcharu a samozřejmě velký dvůr, kde bylo možno umístit necky, šráky, venkovní kotel, několik stolů (na sádlo, jitrnice, naporcované maso, zásobu nádob-pekáčů, plechů, kýblů, velkých i malých hrnců a také občerstvení).

A v neposlední řadě je mít na paměti, že při zabijačce je velká spotřeba vody.

Ideální váha živého prasete je okolo 150 kg. Není příliš tučné, ale sádlo na vyškvaření už má. Nejlepší maso je z prasátka z domácího chovu. I takové se dá sehnat, ale vše je třeba domlouvat 2-3 měsíce dopředu.

Zabijačka je ale hlavně setkání celé široké rodiny, setkání, které se málokdy podaří, protože každý má jiný rytmus zaměstnání, jsou to i komické situace, únava, ale hlavně vzpomínky na neopakovatelné zážitky.

Příprava na samotnou zabijačku však musí začít mnohem dříve.

Musíte si prasátko s předstihem zajistit vykrmené. Mnohdy je nutné si jej zamluvit u soukromého chovatele již jako malé selátko, nechat vykrmit, a ve správný čas (nejlépe den před zabijačkou) po vykrmení odvézt na vlastní zabijačku.

Sledujte následující články mého seriálu o zabijačce.