Žďárská domácí zabijačka - tradiční a pravá, jako z obrázků pana malíře Lady - část 2.

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/zdarska-domaci-zabijacka-tradicni-a-prava-jako-z-obrazku-pana-malire-lady-cast-2.html

Týden do zabijačky. Pro převoz prasete musíte mít také přívěsný vozík za auto, pevnou bednu na přepravu prasete, kterou umístíte na přívěsný vozík. Poslední prasátko (200 kg jsme vezli ze vzdálenosti 40 km).

Dobrý je také chlívek, nebo jakýkoli jiný vhodný prostor pro přenocování prasátka. Je dobré, aby se po dlouhé cestě do druhého dne ráno trochu uklidnilo.

Prasátko samotný převoz dosti rozrušuje a ztěžuje jeho přesun z bedny do chlívku v místě zabíjačky. Naposledy (po dlouhé 40-ti km cestě) nechtělo vůbec spolupracovat.

Čtyři dospělí měli hodně práce, aby překonali jeho odpor vstoupit do chlívku. Trvalo to 2 hodiny a tekla krev. Samozřejmě naše, z odřených rukou.

Musíte mít k dispozici

- venkovní kotel (neboli také „brutar“), ve kterém se všechny ty dobroty vaří,
- velký mlýnek na maso,
- smolu (neboli kalafunu),
- několik velkých hrnců s poklicí,
- několik věder,
- velké pekáče,
- plechy,
- dostatek velkých nádob,
- minimálně tři měchačky s delší rukojetí,
- kuchyňskou váhu,
- potravinářský provázek,
- sáčky do mrazáku (různé velikosti),
- tlačenkové papíry (šířka o průměru 12 cm),
- potravinářskou folii,
- lihový popisovač

Dále musíte mít připraveno

- 1 kg soli
- 2 balíčky mletého nového koření – 30 g
- 8 balíčků mletého pepře – 25 g
- 4 balíčky drceného kmínu – 30 g
- 5 balíčků majoránky – 10 g
- 2 kg krup (předem uvařit)
- 3 kg cibule (2,5 kg usmažit ve 3 pekáčích + 6 ks do jitrnic umlít) obojí až v den zabijačky
- 0,5 kg česneku
- 2 balíčky špejlí (se špičkou)
- 1 balení vepřových střev 25 m

- 8 ks tlačenkových papírů (sáčků)
- 0,5 kg sádla na smažení cibule
- Křen, hořčice a chleba (dle počtu osob)
- Speciální buchty do jitrnic tak, jak se dělali už před sto lety

Až Vám budou říkat ve specializovaném obchodě s řeznickými potřebami a surovinami, že kupujete malou gramáž koření, nenechte se rozčílit jako já.

Pan řezník nejlépe ví, kolik čeho potřebuje. Jeho polévka, jitrnice, jelítka i tlačenky nemají konkurenci. Nikde jsem tak dobré zabijačkové dobroty nejedla.

Aby jitrničky a jelítka byly delikatesní, potřebujeme domácí buchtu do jitrnic. Buchty se pečou zpravidla týden před zabijačkou.

Recept na buchty do jitrnic

- 0,7 kg polohrubé mouky
- 0,3 hladké mouky
- 1 vejce
- 1 čajová lžička soli
- 1 kostka droždí (42 g)
- 0,5 litru tekutiny (cca) - nelépe 1:1 voda a mléko

Postup přípravy

Připravíme si kvásek: na talíř rozdrobíme kostku droždí a zalijeme 0,25 l tekutiny (1:1 vlažná voda a vlažné mléko).

Do mísy dáme mouku, sůl a promícháme. Přidáme celé vejce, kvásek a začneme promíchávat. Přiléváme vlažnou vodu a vypracujeme těsto, které necháme cca 1 hodinu kynout.

Pak jej znovu proděláme a nakonec těsto rozdělíme na polovinu. Z každé poloviny vytvoříme šišku dlouhou 25 – 30 cm a přeneseme ji na plech s pečícím papírem. Pečeme na 180 °C cca 40 minut. Propečení zkontrolujeme špejlí.

Na velké prase pečeme buchty z 2 kg mouky, jinými slovy, celý výše uvedený proces opakujeme ještě jednou.

Pro další pokračování čtěte zde .....