Žďárská domácí zabijačka - tradiční a pravá, jako z obrázků pana malíře Lady - část 3.

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/zdarska-domaci-zabijacka-tradicni-a-prava-jako-z-obrazku-pana-malire-lady-cast-3.html

Den před zabijačkou. Nejdůležitějším aktem celého dne je přivézt živé prase a umístit ho do chlívku. Jak si přečtete dál, není to vždy procházka růžovým sadem, ale tvrdý boj ….

Ze zkušenosti vím, že prasátko moc nespolupracuje a postrkovat 150-200 kg živé váhy dá práci.

Dobrým pomocníkem je dřevěná deska větších rozměrů (prasátku neublíží), třeba vyřazené dveře od kuchyňské linky. Pomocí této desky jej v případě odporu zatlačíme do chlívku.

Velkou vychytávkou poslední zabijačky bylo přivázání respektive umístění smyčky provazu na zadní nohu nad kotník. S prasátkem se dá snáze manipulovat.

Prase už nekrmíme.

Dáme mu jen naředěné mléko s vodou, aby nemělo žízeň. V noci usne a ráno už jej do péče převezme pan řezník.

Uvaříme kroupy

Vezmeme 2 pětilitrové hrnce, do každého vysypeme 1 kg krup a důkladně je propláchneme. Na kroupy nalijeme vodu v poměru 1 : 3, vodu nesolíme.

Vaříme zvolna, občas je promícháme ode dna. Mají tendenci se přichytávat a následně samozřejmě připalovat. Doba vaření je cca 2 hodiny a všechna voda se musí vsáknout. Ochutnáme, zda jsou měkké.

Pokud ne, přidáme trochu vody, promícháme a vaříme dál. Bylo to moje první setkání s kroupami a zjistila jsem, že jsou velmi chutné. Dnes jsou běžnou součástí naší kuchyně.

Připravíme cibuli a česnek.

Obojí oloupeme a odděleně uložíme do mis a přikryjeme potravinářskou folií.

Buchty do jitrnic nakrájíme na plátky asi 1,5 cm silné. Že je buchta tvrdá, není na závadu, naopak. Nakrájených buchet ze čtyř upečených vek bude velká taška. Dál s nimi budeme pracovat až následující den.

Je třeba postavit venkovní kotel

a připravit dostatečné množství měkkého dřeva – bude se pod ním topit minimálně 12 hodin.

A nakonec je potřeba dojet k panu řezníkovi pro velké necky-troky, šráky, řeznický vál, plničku jitrnic a další nezbytné potřeby.

Přijíždějí první členové rodiny, panuje veselí, ale mějte na paměti, že se na druhý den potřebujete dobře vyspat.

Pro další čtení klikněte zde .....