Žďárská domácí zabijačka - tradiční a pravá, jako z obrázků pana malíře Lady - část 4.

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/zdarska-domaci-zabijacka-tradicni-a-prava-jako-z-obrazku-pana-malire-lady-cast-4.html

Zabijačka - „den, na který se nedá zapomenout“. V den zabijačky se vstává velmi brzo, nejpozději ve 4 hodiny ráno. Je třeba zatopit pod venkovním kotlem i do dvou dalších kamen a začít ohřívat vodu.

V šest hodin přijíždí pan řezník a bez velkých průtahů se začíná pracovat. O čtvrt hodiny později je třeba začít míchat (přesnější výraz je šlehat) krev až do úplného vychladnutí.

Krev se nesmí srazit, pak by byla nepoužitelná.

Museli bychom se rozloučit s jelítky, tmavou tlačenkou i tmavou polévkou. Krev je jejich nezbytnou součástí. Tuto činnost přenechávám své švagrové, je lékařka a krev je běžnou součástí její práce.

Poražené prase se přemístí do necek za pomoci řetězů, poleje se vroucí vodou a posype se kalafunou. Musí se provést „depilace“, odstranění všech štětin z celého těla za pomoci řetězů a kovových zvonečků.

Řetězy jsou i účinným pomocníkem při obracení prasátka v neckách. Z kopýtek se musí odstranit zrohovatělé části, tak zvané spárky.

Pak se prasátko vyzdvihne na šráky a pověsí se za šlachy zadních nohou a nechá se odejít zbytek krve z těla.

Prasátku v těle koluje přibližně stejné množství krve jako v těle lidském. My jsme z prasátka získali téměř 4,5 litru krve.

Kůže se opálí, aby se odstranily zbytky štětin. Kůže musí být naprosto hladká, protože se vaří a pak namele do jitrnic, jelit, tlačenek a použije se i do sulcu.

Kůže vlastně způsobí, že se vše krásně propojí a zahustí.

Otevře se dutina břišní (tlusté střevo a močový měchýř jsme nepoužili na další zpracování), tenké střevo se dá do vědra se studenou vodou, obrátí se, vypláchne se a použije se na jitrnice nebo jelita.

Žaludek se vyčistí, játra, ledviny se dají stranou a takzvaný pajšl (plíce, slezina, srdce a jazyk) se nechá vychladnout a pak se dá vařit do neosolené vody.

Následně se trup rozdělí na dvě půlky, oddělí se hlava, přední nohy a přední část těla (plec). Z masa se seřízne sádlo i s kůží. Kůže se ze sádla seřízne.

Sádlo se rozloží na připravený stůl a nechá se odpočívat do druhého dne.

Maso prasete se nechá vychladnout, pak se naporcuje, také se rozloží jednotlivé kusy vedle sebe na stoly a nechá se tak odležet do druhého dne.

Pokud je den slunečný, je pro zchlazení masa před porcováním dobré přemístit celé šráky do stínu anebo je přikrýt čistým prostěradlem.

OVAR

Ovar je první pochutinou, na kterou se všichni na zabijačce těší. Ale hezky popořádku, nejdříve se ale musí uvařit a to nějakou dobu trvá.

Ihned po naporcování přední části prasátka, se kusy připraveného masa vkládají se do čisté vroucí vody, ve venkovním kotli.

V ovaru by měly být zastoupeny všechny druhy masa i část vnitřností.

Doma bych do ovaru přidala kořenovou zeleninu, cibuli a vodu bych osolila. V tomto případě do vody vložíme pouze maso a vodu nesolíme. Patří sem samozřejmě hlava, přední nožičky i přední kolínka, lalok, plecko nebo také ramínko, kus boku.

Kotel přiklopíme a vaříme cca 1,5 - 2 hodiny. Maso by mělo jít od kosti. Poté ovar vyndáme, maso obereme. Oheň pod kotlem jen udržujeme a zahříváme vývar, ve kterém se budou vařit jitrnice a jelítka.

Snídalo se velmi brzo a tak všem se začíná ozývat žaludek. A to je ten správný moment, začít myslet na podávání ovaru. Nastrouhat křen, aby byl čerstvý, nakrájet chleba, připravit hořčici. Nyní můžeme část ovaru servírovat s hořčicí, čerstvě nastrouhaným křenem a chlebem.



S křenem chutná skvěle !!
Zdroj:Marcela Hackerová

Do kategorie ovar patří i uvaření kůží, plic, srdce, sleziny a jazyka. Všechny tyto suroviny se vaří odděleně od hlavního ovaru, voda se nesolí.

Je okolo desáté až jedenácté hodiny dopolední a je

čas připravovat jitrnice a jelita

Než se pustíme do přípravy těchto dobrot, uvaříme panu řezníkovi čaj s medem a ovoníme rumem a pohostíme ho tvarohovými koláčky.

Pan řezník je většinou s průběhem prací spokojen, ví přesný časový harmonogram všech prací. Vždycky přidá nějakou veselou příhodu, která ho na zabijačkách potkala.



Mistr cechu řeznického je spokojen
Zdroj:Marcela Hackerová

Vyprávěl, jak si pořídil novou bílou omyvatelnou zástěru, protože ta předchozí byla potrhaná. „Hned po příjezdu se vždycky zajímám, kde je prase. A oni, že prý je ve stodole v bedně.“

U prvního setkání prasátka s panem řezníkem nikdo další neasistuje, je to taková intimní záležitost jich obou.

„Já přijdu do stodoly, prase rozbilo klec a čekalo na nás na haldě uhlí. Já v té nové bílé zástěře jsem se za ním musel vydat nahoru. Až po delší chvíli se mi ho podařilo chytit. Prase bylo neskutečně špinavé od uhlí a já v bílé zástěře jsem byl špinavý jako prase.“

Jitrnice i jelita jsou hotová, pár jich popraskalo, ale to nevadí, bude silná zabijačková polévka.



Dobrou chuť !
Zdroj:Marcela Hackerová

Mezi tím se upekl prejt z jitrnic a jelítek, který nabízíme všem přítomným hostům. Podáváme ho s chlebem a domácím kysaným zelím. Jako o život mícháme polévku, aby nám „nezkysla“.

Pan řezník dokončil směs na tlačenky, naplnil sáčky, zavázal a vydal poslední pokyny a už se loučí. Jsou 3 hodiny po poledni a my začínáme vařit tlačenku.

Pro hosty připravujeme výslužku: jitrnice, jelítka, zabijačkovou polévku a maso.

Naporcovat maso, vyrobit škvarky, zpracovat sádlo a vyrobit škvarkovou pomazánku, tak to jsou práce, které nás čekají až následující den.

Pracovní den se nachýlil ke svému závěru. Únava je veliká, na slavení není ani pomyšlení.

Všichni máme provoněné oblečení i vlasy vůní vařeného masa, smažené cibule, pečeného prejtu. Každý utržil pár šrámů od práce, kterou většina z nás nikdy nedělala.

Všechny vyrobené dobroty přemístíme do domu, aby nezvaní hosté (kočičky, pejsci a další) se s námi nechtěli podělit.

Vše necháme v chladnu rozložené na stolech, nepřikryté, aby se maso mohlo rozvolnit a my mohli následující den pokračovat ve zpracovávání a výrobě dalších dobrot.

Vyprovázíme hosty, každý si kromě zážitků odváží jitrnice i jelítka, velkou nádobu polévky a také maso.

Každému jsme několikrát opakovali, aby maso týž den neputovalo do mrazáků, ale až den následující,

protože tak bude mít mnohem lepší chuť a bude křehké.

Ještě není konec, poslední pokračování najdete zde ...