Žďárská domácí zabijačka - tradiční a pravá, jako z obrázků pana malíře Lady - část 5.

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/zdarska-domaci-zabijacka-tradicni-a-prava-jako-z-obrazku-pana-malire-lady-cast-5.html

Den po zabijačce. Ani tento den není žádné volno. Práce zbývá ještě hodně. Výsledkem celé zabijačky je zpracování 98 % celého prasátka od rypáčku až po ocásek. Nevyhodí se téměř nic. Takovéto důkladné zpracování by se dnes mělo vyučovat v rámci řádné školní výuky. Je to příklad dokonalého využití surovin.

Ráno vstáváme s o poznání menším optimismem, než před zabijačkou. Tento den začínáme až v devět hodin.

Hned vaříme kávu a každý bereme do ruky nůž a prkénko.

Krájíme a krájíme sádlo, kterého je asi 15 kg. Kostičky se snažíme krájet stejně velké, aby se vyškvařily všechny ve stejnou dobu.

Z tohoto množství získáme 15 sklenic (o obsahu 750 – 800 ml) vyškvařeného sádla. Vyškvařené sádlo nesolíme a mám vyzkoušeno, že na chladném místě vydrží 2 roky.

Z většiny škvarků, kterých je z patnácti kilogramů opravdu hodně, uděláme škvarkovou pomazánku.

Když jsem ji udělala poprvé, nikdo ji nechtěl.

Faktem je, že barevností neoplývá, ale chuťově je barevná neskutečně.



Příprava škvarkové pomazánky
Zdroj:Marcela Hackerová

Tak jsem ji každému přibalila anebo poslala alespoň na ochutnání a zbytek jsem přendala do plastových nádob o obsahu 200g a uschovala je v mrazáku při - 20° C.

Týden po zabijačce přijeli k bratrovi hosté z Moravy. Bratr pomazánku, lišácky, aby se jí elegantně zbavil, přidal na stůl k šunce, salámům a sýrům.

Přátelé z Moravy byli nadšeni a pomazánka ze stolu zmizela jako první.



Škvarková pomazánka
Zdroj:Marcela Hackerová

Dnes si ji děláme i mimo zabijačku, opravdu stojí za to. Bratr si ji oblíbil natolik, že si ji v průběhu roku vyrábí sám, většinou na pohoštění při chlapských výletech, říkají jim „Pašeráci“.

Při obědě si dáváme od každého kousek, protože v den zabijačky jsme si jednotlivé pokrmy nemohli náležitě vychutnat.

Jedla se zabijačková polévka, zbytek ovaru, jitrnicový i jelitový prejt, někdo si přidal pár ještě teplých škvarků.



Jitrničky a jelítka, co by na to řekl Baloun ze Švejka?
Zdroj:Marcela Hackerová

Posilněni kávou, jsme se pustili do balení masa, pečlivě jsme popisovali jednotlivé sáčky, abychom se pak v mrazáku lépe orientovali.

Na to nikdy nezapomeňte, protože po zamrazení vypadají všechny balíčky stejně.

Maso, které jsme nerozdali, tam bude čekat při - 22° C na další použití.

Posledním kouskem ze zabijačky zůstal na stole žaludek.

Pan řezník ho vypral ve studené vodě, ale protože s ním mám jasné úmysly, rozdělila jsem ho na dvě poloviny, ještě jednou vyprala v teplé vodě a dala jsem ho vařit do nesolené vody. Od bodu varu jsem vařila 20 minut.

Pak jsem vodu vylila, hrnec umyla a připravila jsem si vodu novou.

Do nové vroucí, osolené, vody jsem obě části ponořila a vařila jsem je 1 hodinu. Poté jsem obě části vyndala na prkénko, nechala vychladnout a nakrájela na úhledné kousky (např. 1x1 cm).

Nakrájené kousky žaludku jsem rozdělila na tři stejně velké hromádky, dala do sáčků, popsala a uložila do mrazáku.

Bude z nich báječná polévka na způsob dršťkové polévky.

Zabijačka je u konce a my všichni se silami také.

Ještě je třeba umýt nádobí a uklidit a všichni jsme šťastni, že je to za námi, že po příchodu domů nebudeme v našich bytech cítit vůni masa.

A ještě, než v autě cestou domů usnu, říkám si, že to bylo naposledy, co jsem něco takového dělala.

Ale po čase se nám všem začne po tom úžasném kolotoči stýskat a s příchodem prvního náznaku podzimu začneme říkat, jak by bylo úžasné to všechno zase zopakovat