Zabíjačky kedysi :)



Domáca zabíjačka bývala vždy veľkou udalosťou v domácnostiach na našom vidieku. Prípravy na ňu sa robili dávno predtým „vražedným“ dňom. Gazda chystal drevené špajle, lebo kupované bývali tenké, slabé. Gazdiná mala na starosti korenie a rozličné aromatické zeliny.

Zabíjačkovú sezónu v niektorých krajoch začínali zvyčajne na fare, v dobe prvých rorátov, teda začiatkom decembra. Potom takmer denne sa po dedine ozýval kvik postihnutých prasiat a vôňa zo zabíjačiek zaplavovala okolie domácnosti, kde sa táto udalosť odohrávala.

Zabíjať chodili mäsiari-amatéri a táto profesia sa obyčajne dedila aj s príslušným „vercajgom“ z otca na syna spolu s majstrovským fortieľom ako čo robiť. Mäsiar priniesol aj drevený grmbolec, prestokol ho cez zadné nohy brava a zavesil brava na hák na opracovanie, obrobenie. Pravda, priniesol aj kolekciu ostrých nožov a oceľovú škobľu, ktorou zoškrabal srsť z obareného prasaťa, i mašinku na nadievanie jelítok a krvavníc. Na východnom Slovensku, najmä na maďarských dedinách, prasce opaľujú. Chlapci nečakajú kým sa hlava prasaťa uvarí; uši mu s chuťou schrumkajú hneď po opálení, surové.

Každá žena na dedine sa cítila byť poctená, ak ju niekde pozvali pomôcť pri zabíjačke. Pracovala za pohostenie a výslužku. Neodmysliteľnou súčasťou zabíjačky bol hriate, omastené a s oškvarkami. A práve ono bývalo neraz zlomkrkom nejednému mäsiarovi, ktorý sa nevedel zdržať a predčasne si z neho viacej „uhol“. O takých sa potom rozchyrovalo, ako im prasa uško s nožom v krku, alebo ako sa mu vyšmyklo z koryta, ako domáci museli aj jeho robotu porobiť. Mäsiara s takýmto chýrom ľudia neradi volávali zabíjať. Nežiadalo sa od neho, aby sa s prácou ponáhľal, len aby všetko porobil ako sa patrí.

Mäsiar prasa obrobil, vybral a obrátil črevá, vyčistil ich, preumýval niekoľko ráz vo vode. Potom ich uložil do misy, posolil a posypal krájanou cibuľou.

V Ketešovej pri Bytči takýmto chýrnym mäsiarom býval Jozef Mičúch. „Fachu“ zdedil po otcovi richtárovi za mocnára pána. Teraz zabíja už len pre seba. Škoda, keby spolu s ním mal zaniknúť aj recept na prípravu tak chutných, voňavých jelítok a krvavníc, aké on vie pripravovať. Porozprával nám o tom kde-čo a pomáhala mu pri tom jeho manželka, pôvodom z Dlhého Poľa. Navzájom sa dopĺňali.

Podľa receptu „baťka“ Mičúcha na prípravu jaterníc a krvavničiek poslúži asi šesť kg ryže. Kedysi sa však nadievalo pohančenými krúpami. Ryža sa udusí na masti alebo na jedlom oleji. Osolí sa a okorení jeden až dva balíčkami mletého čierneho korenia a najviac tromi balíčkami nového korenia. Pridá sa balíček zomletého zázvoru, môže byť z neho aj byľka viac, tri balíčky pomletého balšánu a také isté množstvo majoránky. Pridajú sa ďalej do červena vypražené, nadrobno pokrájané štyri veľké cibule – na ich vyprážanie netreba šetriť masťou.

Medzitým sa uvarí hlava prasaťa i všetky vnútornosti. Z vnútorností sa niečo nechá na koštovku a na výslužky. Zvyšok s podhrdlím a mäsom z hlavy sa pomelie a pomieša s udusenou ryžou. Všetko sa potom rozriedi obarom (vodou, v ktorej sa varila hlava a vnútornosti). Kaša nemá byť riedka. Do plnky jaterníc sa pridá asi dve deci krvi. Plnka do krvavníc sa pripravuje tak isto, ibaže sa do nej primieša naviac ďalší liter krvi.

Nadiate jaternice sa varia v hrnci tak, aby sa dali premiešať. Nemajú sa variť na prudkom ohni, vtedy popraskajú. Po uvarení sa položia do studenej vody ochladiť.

Čo lepší gazdovia prikupovali črevá i bravčové hlavy, aby bolo viac jaterníc.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Už pri príprave nádievky sa rátalo s tým, aby z nej niečo zostalo. Tento zvyšok sa zmiešal so zvyškom obaru a bývala z toho výborná žobrácka kaša. Už pomenovanie naznačuje jej hlavné použitie.

Výslužka sa roznášala obyčajne na druhý deň. Gazdiná poukladala na tanier zo všetkého trocha, niekde aj kúsok chrbtovice na ukážku, akú malo prasa slaninu. Poroznášali deti po príbuzných a dobre známych. Dobrý mrav kázal, pravdaže výslužkou sa revanšovať. Deti robili radi, veď všade im dali voľaký ten groš. Ak výslužku priniesol dospelý, pohostili ho: najčastejšie „tuhým".

Dnes sa opäť roznášajú domáce zakáľačky a naozaj niet dôvodu, aby sa nepripravovali tak chutne a tak svedomite ako kedysi. Nič nechýba, čo treba na prípravu dobrých zabíjačkových výrobkov. Je len na mäsiaroch, ktorí nepoznajú, aby prevzali od starších pamätníkov dobré, osvedčené recepty. A zase môžu naše dediny rozvoniavať zabíjačkami. Prečo by aj nie?



Zabíjačka v 15. storočí

Poznámka

Článok pochádza z obdobia 60.-70. rokov 20. storočia.



Na husacích hodoch v minulosti, Malokarpatská kuchyňa, Záhorácke recepty

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania