

- 17. a) Utvorte z textu s jednoduchými vetami kratší súvislý text s jednoduchými súvetiami. Zvoľte spoj-
kovú alebo bezspojkovú spájanie viet. Poradie viet zmeňte podľa potreby.**

Mäso muselo byť zbavené krvi. Mohlo by sa totiž pokaziť. *Mäso muselo byť zbavené krvi, lebo by sa mohlo pokaziť.*

Slovenská zabíjačka

V adventom období alebo pred fašiangami sa na dedinách robili zabíjačky. Zabíjačky znamenali vyvrcholenie starostli-
vosti o ošípané. Zabíjali sa dospelé jedince. Dospelý jedinec váži aj 250 – 300 kg. Zviera sa usmrtilo bodnutím a rozrezaním
krčnej tepny. Ďalšou alternatívou bolo omráčenie zvieraťa obuchom sekery a následné podrezanie. Mäso muselo byť zba-
vené krvi. Mohlo by sa totiž pokaziť.

Koža ošípanej sa musí očistiť od chlpor. Aj koža sa spracúva. (Tú možno využiť aj na výrobu topánok.) Rovnako ani
slanina s chlpmi by nebola slaninou. Koža sa zaparí. Na ošípanú sa naskladajú vrecia. Na ne sa leje vriaca voda. Chlpy idú
potom ľahšie dole. Následne sa ošípaná obloží slamou. Opatrne sa opáli do zlatohneda. Treba sa vyvarovať prasklinám na
koži. Koža ošípanej sa opäť čistí vodou pomocou nožikov a kief.

Ošípaná je potom porciovaná na trojnožke alebo na zemi. Z ošípanej sa spracúvalo takmer všetko. Dá sa použiť
krv, koža, črevá aj paprčky alebo vytopený tuk (bravčová masť). Ten slúži na prípravu ďalších jedál. Lahôdka je upražený
mozog s vajčkami alebo voňavé oškvarky a huspenina. Cení sa tzv. zajac (sviečková) plnený klobásovým mäsom, karé,
krkovička či bravčové stehno. Karé slúži na prípravu rezňov. Výrobky z ošípanej sa vzhľadom na región líšia. Podľa regiónu
môžete ochutnať klobásky, jaternice, hurky, krvavničky, tlačienku (alebo švankes). Tú zas pripravíte z kvalitného bravčového
mäsa, príp. vnútorností. Pokrájané a ochutené ich natlačíte do prasacieho žalúdka alebo močového mechúra. Tlačienka sa
varí. Jedinečnú chuť môže získať údením. Následne sa nechá istý čas visieť.

Zimné obdobie poskytovalo možnosť dlhodobo uskladniť mäso. Mäso sa konzervovalo nasolením a zavesením v chlad-
nej miestnosti. Vydržalo tak bez väčších ťažkostí aj mesiace.

Zabíjačka symbolizovala úspešný chov a hojnosť v závere roka. Zúčastňovala sa na nej celá rodina. Ešte aj v súčas-
nosti nájdeme na dedine dymiace kotly, udiarne, drevené korytá a usmievavých pánov s guľatými červenými líčkami – spo-
kojných majiteľov brava po zabíjačke.

- b) Napíšte opis prípravy surovín a jedla pre vegetariánov. Použite jednoduché súvetia.**