

Laipni gaidīti čehu cūku bērēs!



Čehu valodā šis pasākums saucas *zabíjačka*. Šī vārda sakne *zabít* tulkojumā nozīmē nokaut.

Interesanti ir tas, ka ne mazākais gabaliņš no cūkas ķermeņa netiek izmests ārā. Ikviena sīkums tiek izmantots, lai izgatavotu kaut ko **ēdamu**. Vispirms gaļa. To var gatavot daudz dažādos veidos: cept uz **iesma**, vārīt ūdenī vai cept, panēt **rīvmaizē**. Ir tik daudz dažādu ēdienu, ko var pagatavot no cūkgaļas, un cūku bērēs tas, protams, tiek darīts.

Sāksim ar desām. Iespējams, ka vienas no gardākajām ir *jitrnice*. Tās ir desiņas nelielu banānu izmēros un pelēcīgā krāsā. Lai tās izgatavotu, jums ir nepieciešama cūkas galva, krūtiņa, aknas, **plaušas** un citi subprodukti, cūkgaļas **buljons**, maize, sīpoli, ķiploki, majorāns, pipari un citas garšvielas. Viss tiek samalts un cieši iepildīts iztīrītās cūku zarnās. Desiņas garšo lieliski, parasti tiek pasniegtas kopā ar skābētiem kāpostiem un vārītiem kartupeļiem.

Cita tradicionāla desa saucas *jelito*. Tā ir izmēros lielāka nekā *jitrnice*, un ir tumši brūnā krāsā. Jums nepieciešamas apmēram tās pašas **sastāvdaļas**, kas iepriekš, tikai klāt vēl nāk miežu putraimu **biezputra** un spainis cūkas asiņu. Jā, jūs mani pareizi saklausījāt!

Vēl viens gardums ir *tlačenka* (galvassiers). To var salīdzināt ar skotu Haggis, tikai šis ir gatavots no cūkgaļas. Jums nepieciešama gan **trekna**, gan liesa gaļa, cūkas kājas, sirds, mēle un aknas, cūkas āda un **garšvielas**. Viss tiek izvārīts, dažas no sastāvdaļām tiek sasmalcinātas sīkākos gabalos, citas – samaltas. Pēc tam tas viss tiek iepildīts iztīrītā cūkas **kuņģī**, kas tiek atkal vārīts trīs stundas. Tad ēdiens tiek pasniegts, sagriezts šķēlēs, un garšo lieliski kopā ar sīpoliem, pipariem un etiķi.

Vēl viens tradicionāls ēdiens ir *ovar*. Tā pamatā ir cūkas galva vai kāja, izvārīta ūdenī, pēc tam tiek pasniegta ar mārrutkiem, sinepēm un maizi. Ūdens, kur gaļa tika vārīta kopā ar garšvielām, ķiplokiem un sīpoliem, tiek izmantots gardas zupas pagatavošanai. Atliek piebērt miežu putraimus, un tas arī viss! Tiesa, zupai ir varianti- *zabíjačková polévka*, jums atliek tikai pievienot cūkas asinis un zupu atkal uzvārīt.

No sasmalcināta speķa gatavo *škvarky* – grauzdiņus, čirpuļus vai drabiņas,- kā nu kur tos ierasts saukt. Kopā ar svaigi ceptu maizīti tas it īsts gardums!

Dobrou chuť! Bon appetit! Labu ēstgribu!

(Avots: <https://www.radio.cz/en/section/abc/welcome-to-a-czech-pig-slaughtering-feast>, 30/4/2005) (Foto: Rudolfs Kalivoda)