

Valašská uzená polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jaroslav Štika: Lidová strava na Valašsku, str. 151, Nakladatelství Kneifl Praha, 1997

Suroviny

0,25 kg uzeného z hambálků odřezaného

150 g kořenové zeleniny

50 g krup (já mám rád ještě víc krup - DDK)

100 ml mléka

2 litry vody

sůl

Postup

Maso dobře umyjeme, vložíme do vařící vody, přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme doměkka. Maso vyjmeme a použijeme na jiný pokrm. Zeleninu protlačíme do polévky přes cedník, přidáme zvlášť uvařené krupky a nakonec zjemníme mlékem.

Masité polévky - se na Valašsku dostávaly na stůl stejně často jako maso; ještě v polovině 19. století se jídaly jen o svátcích a zvláštních příležitostech a v chudých rodinách bylo tomu tak, ještě ve 20. století. U bohatých sedláků měli maso a polévku z masa každou neděli. Oba pokrmy spolu v minulosti souvisely neoddělitelně, neboť téměř všechno maso se z praktického důvodu vařilo - pečením se příliš zmrsklo, naopak ve vodě vařením nabylo. Téměř veškeré maso se po zabíjačce zaudilo a tak se polévka z vepřového masa vařila méně - jen o zabíjačce (prdeláčka, ovarovica, gúrovnica). K vůbec nejběžnějším patřila polévka uzená. V selských domácnostech ji vařili neděli co neděli, tj. od vyuzení až do dne, dokud se z hambálků na půdě nesundal poslední šrůtek uzeného masa. Uzená polévka se dělala také s knedlíčky, zalévali se jí šišky a přidávalo se k ní trochu mléka. Jinde ji zahušťovali kaší z pohanky a nověji pak přidávali kroupy nebo lámanku z krup. Děti se na nedělní polévku už vůbec, ale prý už vůbec netěšily. Naložením a uzením masa se řešilo jeho uchování po delší dobu od zabítí většího zvířete (vepře, ovce) mnohdy až do začátku léta. I husy se mnohde uchovávaly v láku, a to celá vybitá stáda, pak očištěná a natlačená do sudu, kde se zatížily (Čeladná). Většinou bylo pro hospodyně uzené maso k dispozici visící na hambálkách, spolu se slaninou, odkud je postupně odkrajovala. Ale ani maso, uzené bukovým a nebo trnkovým dřevem, se někdy nevyvarovalo zkáze. Říkalo se: . . . ze zabíjačky se teplem nezkaží jen pantok, nůž a řetěz. Vyuzené maso se někde ukládalo do popela suchého bukového dřeva a klobásky se třeba zastrkaly do pšenice.

Poznámka

KR-875. zdroj: Dadalova kuchařka