

Roman GREBÁČ | redaktor

Restovaná pečeň,  
mozočky, perkelt,  
v horúcom dyme  
opečená čerstvá  
klobáska, papriková  
obarená slaninka,  
prdeláčka, švankes,  
do chrumkava  
upražená jaternička  
i krvavnička...



Majster mäsiar Paľo Vráňak  
a jeho najlepšie klobásky



Už len pri pomyslení na tieto dobroty sa človeku zbiehajú slinky. Nieto ešte byť pri ich príprave; unášaný vôňou opráženej cibulky, cesnaku, čierneho korenia, rasce, papriky, praženého mäsa... Navyše s možnosťou priamo okoštovať, čo majstri mäsiari práve dokuchtili. To všetko a ešte omnoho viac ponúkla *Zabíjačka v zbojníckom dvore* v sedle Zbojská počas prvého decembrového víkend.

### Prišli sa na zabíjačku zabaviť

„Svine sa my nebojíme, klobásy z nej narobíme a H1N1 (svinskú chrípku) vyhubíme palenkou.“ Hlásil plagát na mäsiarskom pracovisku družstva doktorov z Rohožnej. Šaňo a Mišo Kubišovci s bratrancom Murgašom a sestričkou Nerozlej, ako stálo na chrbte jej plášťa, neprišli na Zbojskú ani liečiť, ani chorľaviť! Zabaviť seba i divákov. „Dochtormi“, ako sa bez mučenia

# Na Zbojskej sa nezbíjalo, ale zakáľalo

priznali, sú len tak - naoko. Chirurgické plášte si požičali, aby si porota myslela, že ich výrobky sú, keď už nie najlepšie, tak aspoň najzdravšie. Nuž, možno sa im to aj podarilo. V každom prípade klobásky robili echtovné. Len o čosi menej paprikové, ako horehronskí hasiči z Helpy a Polomky. Majster mäsiar tohto družstva Tomáš Kubaš zbieral skúsenosti až v klobásovej mekke - Békešskej Čabe. „Možno tam naše družstvo aj vyhralo? Čert vie, keď sme ničomu nerozumeli. Všetko tam len po maďarsky a nám na Horehro-



Roman GREBÁČ | 7x foto



ní to jazykový zákon nedovolí zaviesť do škôl," vyletelo z Tomáša, akoby sa práve napratal vtipnej kaše.

Ale ruku na srdce. Pochytil na Dolnej zemi dosť. Jeho klobásky boli vo veršoch. Čistú a presnú mäsiarsku prácu Jána Nemca z moravských Albrechtíc obdivoval takmer každý. Svinu visiacu na čige rozoberal tak presne, ako motor automobilu. Súčiastku po súčiastke. A tie jeho „jelita a jitrnice“ – balada.

### Švankes, raše alebo riksle

„Toto je extra recept, len pre vyšších pánov, nie pre chudobu,“ nesie sa od stola, kde práve dokončuje plnenie priesvitného obalu tlačenkou zmesou Stanislav Hrnčiarik, senior z Pohronskej Polhory. Stano Hrnčiarik junior už len pevne zviaže horný koniec a výrobok môže ísť do slabo vrúceho obaru. „Nie je v tom švankese priveľa papriky? Akýsi je červený,“ podkúša jeden z prihliadajúcich. „Veď hovorím - extra recept, pre vyšších pánov, z východného Nemecka,“ odbíja potutefne Stano senior. „Matka, polej niečo, lebo sa nám z úst práši! Ako budeme kuchtiť tú plúckovú polievku?“ „Raše?“ rozvíja ďalej

zádrapku divák: „Na vojne sme ju tak - prepytujem - volali.“ „Viem. Jeden oný, na ňom maše,“ vracia smeč Hrnčiarik senior klincujúc: „A viete, že som vám raz varil raše - v maše a vyšli mi z toho riksle - v piksle?“ „Báta, a to vy vždy klamete, alebo niekedy aj nehovoríte pravdu?“ zatrubil na ústup prihliadajúci. „Akože? Ja vždy len pravdu,“ uzatvára mäsiarsky majster.

Voľačo na tom určite bude. Zo súťaže na Zbojníckom dvore si Hrnčiarikovci z Pohronskej Polhory odniesli druhú cenu. Aj keď asi nie za tie riksle.

Zato s pikslami celkom úspešne vyšli Bajdošovci z Čierneho Balogu. Ich bravčové vo vlastnej šťave v aspiku do konzervy (piksle) bolo skvelé. Rovnako rybka (sladké mäso) a nezaostávali ani zemiaky plnené rovnako klobásovou zmesou. Tretia cena. Tú prvú si za najpestrejšiu ponuku, najchutnejšie výrobky, najlepšiu prípravu sviniky a vôbec celkový dojem z účinkovania odnieslo družstvo PMS z Pohronskej Polhory mäsiara Paľa Vraniaka. Echťovne pripravilo slaninku, údené rebrá, klobásky varené aj priúdené v horúcom dyme kochu kotlíka. Nezabudlo ani na sadlo zviazané do rolky, ktoré sa po vyúdení stáva najlepším podkladom na prípravu podplamenníkov či harule. „Lepšej baby na zemi neochutnáte,“ zdórazňuje s úsmevom.

### Cigáni nikomu v bruchu nevyhrávali

Ochutnávať bolo skutočne čo. Na prehryznutie (tak pomimo zabíjačky), pripravilo čosi každé družstvo. Jedno mozočky na vajič-

ku, druhé perkelt zapečený s kyslou kapustou, pečienku, jaterničku, jágerek... Aj zapíjať bolo čím, aby sa v hrdle nezaseklo. Punč, varené víno, grog, hriate... Prikurovali ľudovky zo Šumiaca a Pohronskej Polhory. Kučeravý javor rozťavil každú žilku piesňami svojich goralských predkov. Vynikajúce! neskrývali spokojnosť návštevníci. Všetko v pohybe, všetko kmitá! Mäsiari, čašníčky, pastieri, diváci, všadeprítomný čert utekajúci pred svätým Mikulášom a malými anjeličkami. Aj huculské koniky prevádzajúce návštevníkov po okolí, či už v sedle, alebo na koči. Len statným čuvačom do kľusu nebolo. Komótno sa preplietali davom a ochotne pózovali každému fotoreportérovi čakajúc na maškrtku.

Nuž, málokedy sa stáva, že prvý ročník nejakej akcie vzbudí hneď takú pozornosť verejnosti. Iba ak tá verejnosť už má dobré skúsenosti s organizátormi a ich aktivity sprežívajú dobré chýry. O spoločnosti Zbojská, rozvíjajúcej agroturistiku v oblasti Muránskej planiny, ktorej hybnou silou je agropodnikateľ Igor Vlček a obec Pohronská Polhora, to jednoznačne platí. Tunajší salaš sa stal vyhľadávaným miestom priaznivcov tradičnej slovenskej kuchyne, celá lokalita Zbojskej zasa jedným z kľúčových centier, v ktorých Partnerstvo Muránskej planiny a Čierneho Hrona aj s podporou Banskobystrického samosprávneho kraja štartuje svoje nadregionálne projekty rozvoja cestovného ruchu. Chytili to za správny koniec. Doviđenja na ďalších podobne vydatených akciách a určite aj o rok, na druhom ročníku Zabíjačky na zbojníckom dvore. **f**



Počas zabíjačky som nikoho neuhryzol, možno dostanem čosi od Mikuláša aj ja. Hav!

