

Konec masopustu tradičně znamenal zabijačky. Za tlačenkami a prejtem se dnes lidé vydávají do Globusu

5.2.2024 - Michal Kadavý | Globus

Konec masopustu je tady. Po týdnech střídme stravy tradice velí se posilnit. V mnoha domácnostech to kdysi znamenalo pořádnou hostinu ze zabijačky. Ale většina lidí dnes již nemá, od koho domácí jitrnice, jelítka, tlačenku a prejt dostat. Jistotou jsou tak pro mnoho lidí zabijačkové speciality, které dělají řezníci v hypermarketech Globus. V masopustní nabídce nejsou pozadu ani místní pekaři, kteří k zabijačce pečou chleby z žitného kvasu a vyrábí koblihy s několika druhy náplní.

Masopust začíná každoročně na Tři krále a končí Popeleční středou, ta letos vychází na 14. února. Bývalo tradicí, že se se skončením masopustu připravovaly na stoly sváteční, hutné pokrmy. Těmi byly většinou takzvané zabijačkové speciality společně s typickými českými chleby. Jídelníček býval doplněn také sladkými pečivy, nejčastěji koblihami a božími milostmi. Pro generaci našich předků nebylo ničím neobvyklým zúčastnit se v rámci širší rodiny v únoru vepřové zabijačky, a tak byly spíše zjara plné masitých dobrot. Statistická data však ukazují, že domácí porážky vepřů jsou na ústupu. Zatím co v roce 2016 porazily české domácnosti 145 tisíc vepřů, loni jich bylo jen 85,5 tisíc, uvádí Český statistický úřad. Nicméně to není tak, že by si Češi tuto gastronomickou tradici zcela odepřeli. Jen si pro hotovou „zabijačku“ dojdou k osvědčenému řezníkovi. *„Každoročně v tomto období je o zabijačkové speciality obrovský zájem. Nabízíme proto jaternice, jelita, tlačenky, prejty, ovarový lalok a selskou paštiku. To vše u nás zákazníci zakoupí čerstvé, protože vyrábíme v zázemí hypermarketů,“* řekl Pavel Holeček, vedoucí řeznictví Globus. Zvířata zde neporáží, ale každé ráno dostanou z českých jatek půlky vepřů a dál je zde zpracovávají dle tradičních receptur.

O pár metrů dál se v Globusu vyrábí od základu také kvasové chleby, pečou se rohlíky i sladká pečiva. *„Často bývaly součástí masopustu sladkosti, nejčastěji to byly plněné koblížky. Na výběr máme s ovocnou náplní, příchutí vaječného likéru či nugátu. Tím, že je zde vyrábíme, zákazníci si je kupují naprosto čerstvé,“* řekl vedoucí výroby a prodeje pekáren Globus Pavel Meduna.

Se svou nabídkou k oslavám masopustu se přidávají i restaurace Globus. Denní nabídce v týdnu 7. 2. – 13. 2. budou kralovat ryze české speciality: Vepřový vrabec s kysaným zelím a bramborovými knedlíky, zabijačkový guláš s houskovými knedlíky nebo jitrnicový a jelítkový prejt s kysaným zelím a bramborami.

<https://www.globus.cz/o-nas/tiskove-zpravy/masopust>