

# WHAT WE DE-LIVER IS NEW YEAR'S FEVER

AKA

THERE WILL BE CHRISTMESS AND SOME LIVER TOO (v trinajstih lahkotnih korakih)

klavci/kuharji:

Veliki Mesar,	85
Gazdarica,	87
Mali Mesar,	59
Vajenec,	33

---

Natančen proces izdelave zasavske jetrnice je skrbno varovana družinska skrivnost, vendar legenda govori, da obstaja velika verjetnost, da jo bo Veliki Mesar razkril vsakomur, ki ga obišče v Radečah pri Zidanem mostu, zadnja hiša pod bazenom. Če Velikega Mesarja ni na omenjeni lokaciji, Vas bo Gazdarica napotila v bližnjo hosto, kjer se Veliki Mesar rad in često zadržuje. Zatorej je ta slikopis prej kot natančna receptura oris omenjenega postopka, ki je v veliki meri prepuščen Vaši domišljiji, potrpežljivosti in večletnemu treningu. Vajenec se vnaprej opravičuje za kvaliteto fotografij, ki so ji botrovale razmere dela, mestoma nemirna roka ter moj-telefon-nikdar-ne-bo-moj-pravi-fotoaparat zasilni fotič. Here we go.

1. rodiš se Malemu Mesarju, ki se je rodil Velikemu Mesarju in Gazdarici



Veliki Mesar



Gazdarica in Mali Mesar

2. prejmeš telefonski klic Velikega Mesarja: “Mat kurba, cajt bo za koline!”



3. pred tem Kmet Zaveznik vzgoji prasca, ga zakolje in razkosa



4. skuhaš svinjsko glavo (spodnji del), skuhaš kože, popariš proso



5. izbereš najboljša svinjska jetra in jih zmelješ na šajbo numero 8



auftakt. "Puobi, gremo malcat!" aka medtem ko se glava, kože in proso kuhajo, malicaš preostala svinjska jetra, ki jih najprej prepražiš na čebuli, zatem zabeliš, vanje nadrobiš bel kruh in končno pomalicaš iz ene in iste skled



6. ko so svinjska glava, kože in svinjsko meso kuhani, jih zmelješ, ter čimprej ročno intenzivno zmešaš, še preden bi kože postale lepljive
7. dodaš kuhano proso in zmleta jetra



razmerje med mesom (svinjska glava) in jetri je 3:1 v korist mesa, ob 5 kg končne mase jeter in mesa predvidiš pol kg prosa in pol kg kož, vendar razmerje mestoma varira v odvisnosti od razpoložanja Velikega Mesarja

8. dodaš gvirce (med njimi sol, poper, kumina in česnova voda) v razmerjih, ki jih poznata le Gazdarica in Veliki Mesar

9. ročno intenzivno mešaš in po temeljnem posvetu mesarskega konzorcija poslušáš detaljne napotke Gazdarice, ki fino stjuna začimbe (to je najskrivnostnejša in najboljčutiljivejša faza postopka)



10. pripraviš si špale, čreva in nastalo maso (priložena slika predstavlja simbolična razmerja sestavin in pakung)



11. v napravo, ljubkovalno imenovano tuop, raketa, avtomat, daš na eni strani večjo količino mase, na drugi strani pa nanjo natakneš črevo. z enakomernim vrtenjem maso potiskaš v črevo.



12. nastalo jetrnico daš v hladno vodo, čakaš, da voda zavre, ogenj prilagodiš tako, da voda le rahlo brbota ter od tega trenutka naprej kuhaš 20 minut



13. jetrnico lahko ješ toplo ali ohlajeno. družina Velikega Mesarja priporoča, da jetrnico pred konzumacijo ohladimo do hladnega in narežemo na tanke kolute. ob njej ponudimo bel kruh in belega primorca, ki ga preša brat Velikega Mesarja. Prijatelji družine Velikega Mesarja so jo pripravljali tudi na drugačne načine (jedli še toplo, ji dodajali gorčico ali jo celo razdirali ter iz vsebine vkuhali prijazne jetrne cmočke). S prijatelji simpatiziramo, a smo se sami tokrat vseeno vzdržali alternativnih metod ter jo pomljaskali na tradicionalni zasavski način.