



Financovaný
Európskou úniou



BLACK PUDDING ČIERNY PUDING

WHAT IS BLACK PUDDING?

ČO JE TO ČIERNY PUDING?

- Black pudding is spicy bloody sausage.
- Its a mixture made out of pork blood, fat, usually oatmeal or barley and spices stuffed into sausage casing.
- Čierny puding je štipl'avá krvavá klobása
- Je to zmes vyrobená z bravčovej krvi, tuku, zvyčajne z ovsených vločiek alebo jačmeňa a korenia naplnených do čreva.





In which countries do we meet with it?

V ktorých krajinách sa s tým stretneme?

Black pudding is a blood sausage popular in the British Isles and commonly served as part of a traditional breakfast. It has been documented in British cuisine since at least the 15th century, although its origins are likely even older.

Čierny puding je krvná klobása obľúbená na Britských ostrovoch a často podávaná ako súčasť tradičných raňajok. V britskej kuchyni je zdokumentovaný najmenej od 15. storočia, hoci jeho pôvod je pravdepodobne ešte starší.

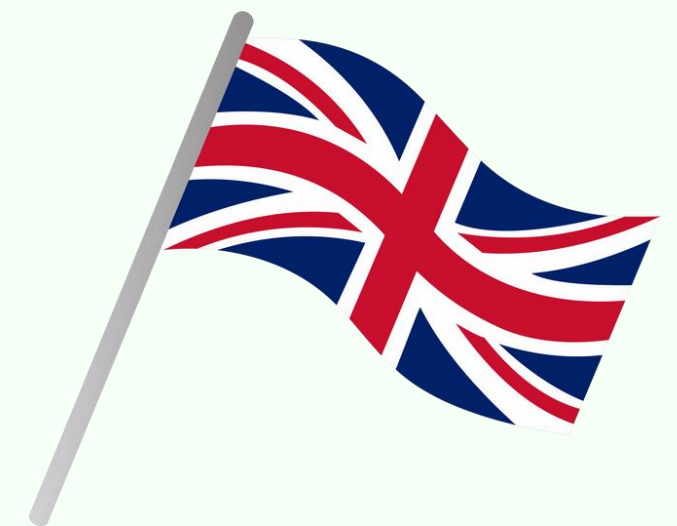
Ireland
Írsko




Scotland
Škótsko



England
Anglicko






Recipe - Recept

Ingredients (Ingrediencie):

- 50g dried pigs blood (Sušená bravčová krv)
 - 350ml water (Voda)
- 150g Pork back fat, diced whilst frozen (Bravčová masť, nakrájaná kým zmrazená)
 - ¼ Large onion, diced (Veľká cibuľa, nakrájaná)
 - 190g Oats (Ovsene vločky)
 - 25g Barley (Jačmeň)
- 2g Black pepper (čiene korenie)
 - 3g Ground coriander (Koriander)
 - 5g Salt (Soľ)
- Black pudding casings (črevá)




Start by straining your blood through fine mesh to remove any clots. If using frozen blood, thaw it completely and strain. The blood should be cold but not ice-cold when you use it.

Mix the steel-cut oats and oatmeal in a large bowl. Add the diced onion, salt, pepper, and thyme if using. This dry mixture forms the backbone of your pudding.

Začnite precedením krvi cez jemné sitko, aby ste odstránili všetky zrazeniny. Ak používate mrazenú krv, úplne ju rozmrazte a precedte. Krv by mala byť pri použití studená, ale nie ľadovo studená.

Vo veľkej mise zmiešajte ovsené vločky a nasekané ovsené vločky. Pridajte nakrájanú cibuľu, soľ, korenie a tymian, ak ho použijete. Táto suchá zmes tvorí základ vášho pudingu.




Slowly add the blood to your oat mixture, stirring constantly. The mixture should be thick but pourable like a heavy batter. If it seems too thick, add a little cold water or stock. Too thin, and you can add more oats.

Add the chopped suet last, mixing it in gently but thoroughly. The fat pieces should be evenly distributed throughout the mixture without being mashed or broken down.

Pomaly pridávajte krv do ovsenej zmesi a neustále miešajte. Zmes by mala byť hustá, ale tekutá ako ťažké cesto. Ak sa vám zdá príliš hustá, pridajte trochu studenej vody alebo vývaru. Ak je príliš riedka, môžete pridať viac ovsených vločiek.

Nakoniec pridajte nasekaný loj a jemne, ale dôkladne ho premiešajte. Kúsky tuku by mali byť rovnomerne rozložené v zmesi bez toho, aby boli rozdrvené.



Using a sausage stuffer or wide funnel, fill your casings with the mixture. Don't pack too tightly; the oats will expand during cooking and could burst the casings. Leave about an inch of casing at each end for tying.

Tie the ends securely with kitchen twine, creating links about 6 inches long. Prick any air bubbles with a thin needle to prevent bursting during cooking.

Pomocou plnky na klobásy alebo širokého lievika naplňte črevá zmesou. Nenatlačte príliš tesne; ovsené vločky sa počas varenia roztiahnu a mohli by prasknúť. Na každom konci nechajte asi 2,5 cm čreva na zaviazanie.

Konce pevne zaviažte kuchynským špagátom a vytvorte očka dlhé asi 15 cm. Vzduchové bubliny prepichnete tenkou ihlou, aby počas varenia nepraskli.

Thank you!
Ďakujeme!



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or SAAIC. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Národnej agentúry programu Erasmus+ pre vzdelávanie a odbornú prípravu. Európska únia ani organizácia udeľujúca grant za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.