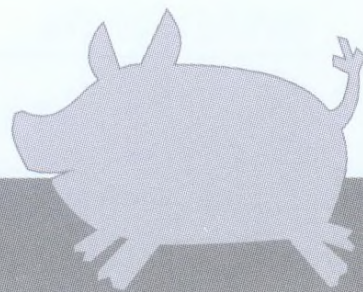


# Obsah



<b>Domácí porážka prasete</b> .....	3	Tlačenky .....	41
Zdravotní stav prasete před porážkou ....	4	Světlá tlačenka .....	42
Zdravotní prohlídka zabitého prasete ....	5	Tmavá tlačenka .....	42
Některé nemoci přenosné z prasete		Slezská tlačenka .....	43
na člověka .....	6	Zabijačková (tmavá) polévka .....	43
Změny ve tkáních po porážce zvířete ....	8	Jaternicová (světlá) polévka .....	43
Využití prasete v kuchyni .....	11	Zabijačkový guláš .....	44
Hygiena porážky, zpracování masa		Huspenina .....	44
a jeho úpravy .....	16	Aspik (rosol) .....	45
Příprava na domácí zabijačku .....	18	Vepřový lalok vařený paprikovaný .....	45
Postup při domácí porážce .....	21	Vařená vepřová hlava .....	46
Omračování .....	22	Vepřová krev s krupicí nebo	
Vykrvování .....	23	strouhankou .....	46
Paření a čištění vykrveného		Liberecký salám .....	46
prasete .....	25	Taliány .....	47
Vykolování .....	27	Pohankové klobásy .....	47
Příprava surovin na zabijačkové		Smetanová klobása .....	48
speciality .....	28	Vinná klobása .....	48
Úprava střev .....	30	Domácí paštiky .....	48
Půlení prasete a bourání vepřových		Játrová paštika .....	49
půlek .....	32	Játrovomasová paštika .....	49
Úprava syrového masa .....	33	Bílá paštika .....	50
Špejlování a narážení zabijačkových		Chalupářská paštika .....	51
specialit .....	35		
<b>Tradiční zabijačkové pokrmy</b> .....	37	<b>Solení a uzení masa</b> .....	52
Ovar s křenem .....	37	Solení masa .....	52
Jaternice .....	37	Vařená nasolená masa (neuzená) .....	58
Moravské jaternice .....	38	Šunkové koleno ve formě .....	58
Uhlíčky – pepřenky .....	39	Domácí lisovaná vepřová plec I .....	58
Kroupová jelítka .....	39	Domácí lisovaná vepřová plec II .....	58
Žemlová jelítka .....	40	Uzení masa .....	58
Bílá francouzská jelítka – ze starého		Zhotovení domácí udírny .....	61
receptáře .....	40	Úprava masa a drobných výrobků	
		k uzení .....	61

Domácí uzená masa .....	63	Horácká klobása .....	74
„Domácí uzené“ .....	63	Chalupářská klobása .....	74
Uzená šunka s kostí .....	64	Kari klobása .....	75
Uzená šunka bez kostí .....	64	Slovácké klobásy .....	75
Rolovaná šunka .....	65	Hanácké domácí klobásy .....	76
Uzená rolovaná plec .....	64	Čajovky .....	77
Debrecínská pečeně .....	64	Hanácké šperky – ze starého receptáře .	77
Moravské uzené maso .....	65	<b>Domácí salámy</b> .....	78
Cikánská pečeně .....	65	Paprikový salám .....	78
Uzená krkovička .....	65	Selský salám .....	78
Uzená pečeně .....	66	Debrecínský salám .....	79
Uzená žebírka a ocásek .....	66	<b>Zmrazování</b> .....	80
Uzený vepřový jazyk .....	66	Obaly .....	81
Uzená kolena a vepřová hlava .....	66	Mrazičky .....	82
<b>Příprava domácí slaniny</b> .....	67	Zmrazování masa ze zabijačky .....	82
Česká slanina .....	67	Zmrazování hotových pokrmů .....	86
Anglická slanina .....	67	Rozmrazování a další úprava hotových	
Papriková slanina .....	68	pokrmů .....	88
<b>Domácí klobásy a párky</b> .....	68	<b>Konzervace masa tukem</b> .....	89
Debrecínské párky .....	70	Škvaření sádla .....	89
Jemné párky .....	70	<b>Skladování zabijačkových</b>	
Frankfurtské párky .....	71	<b>výrobků</b> .....	92
Spišské párky .....	71		
Domácí klobásy .....	72		
Lužnická klobása .....	73		
Valašské klobásy .....	73		