

## OBSAH

## ÚVOD / 1

Zabijačka  
Užití terminologie pro maso  
Rozdělení masa z hlediska zrání  
Technologický postup porážky  
Krev  
Vepřová stěva  
Droby neboli vnitřnosti  
Jateční znaky zvířat  
Příprava stěv před vlastním použitím  
Doba vaření podle průměru stěv  
Zchlazování výrobku  
Zavěšování masa k uzení  
Uzavírání konců stěv  
Nakládání vepřového masa  
Koření  
Vaření masa  
Používané stroje a přístroje  
Pracovní nástroje

## OVARY / 5

Ovar z vepřové hlavy  
Ovar z vepřového kolena  
Ovarový bůček  
Ovarové ramínko

## POLÉVKY / 5

Zabijačková černá polévka  
Jaternicová světlá polévka  
Reznická zabijačková polévka

## JATERNICE / 6

Domácí zabijačková buchta do jaternic a jelit  
Domácí hrubosekané jaterničky  
Reznické jaternice  
Lahůdkové jaternice  
Moravské jaternice  
České jaterničky  
Jaternice se slaninou  
Jaternice uzené studeným kouřem  
Sardelové jaternice

## JELÍTKA / 8

Domácí kroupová jelítka  
Zemlová jelítka  
Reznická hrubosekaná jelítka  
Selská jelítka se slaninou  
Ledvinková jelítka  
Saská jelítka  
Francouzská tmavá jelítka  
Francouzská bílá jelítka

## TLAČENKY / 10

Domácí světlá tlačenka  
Domácí tmavá tlačenka  
Slezská tlačenka  
Masová tlačenka  
Ovarová tlačenka  
Selská tlačenka  
Bůčková tmavá tlačenka  
Játrová tlačenka  
Šunková lahůdková tlačenka  
Bílý bachor  
Bílý bachor rok 1995

## PREJTY / 12

Jaternicový prejt  
Jelitkový prejt

## HUSPENINY / 12

Domácí huspenina  
Selská huspenina  
Masitá huspenina

## ŠKVAŘENÍ SÁDLA / 13

Výtěžnost škvařeného vepřového sádla

## GULÁŠE / 13

Zabijačkový guláš  
Guláš paprikáš  
Vepřový guláš  
Zabijačkový feznický guláš

## UZENÉ SLANINY / 14

Česká slanina  
Paprikovaná slanina  
Anglická slanina  
Moravská slanina  
Debrecínská slanina  
Lahůdková slanina  
Roloaná slanina  
z vepřového bůčku  
Kološvárská slanina  
Vestfálská slanina

## SOLEŇI A NAKLADÁNÍ MASA / 16

Solení nasucho  
Mokry způsob solení  
Kombinovaný způsob solení  
Příprava solného láku  
Závady při nakládání vepřového masa

## PRÁTY / 17

Třídění masa pro výrobu  
Všeobecné zásady při míchání

## v uzenářské výrobě

Technické termíny při výrobě uzenin  
Postupné fáze míchání suroviny  
Zrnění a mělnění masa  
Pracovní nástroje a jejich funkce při výrobě

## UZENÁŘSKÁ VÝROBA / 19

## PÁRKY / 19

Selské párky  
Spíšské párky  
Frankfurtské párky  
Debrecínské párky  
Turistické párky

## KLOBÁSY / 20

Šumavské klobásy  
Papriková klobása  
Moravské klobásy  
Maďarské klobásy  
Klobásy s masem nutrie

## MĚKKÉ SALÁMY / 21

Pražský salám  
Myslivenský salám  
Polský salám  
Krakovský salám  
Šunkový salám

## TRVANLIVÉ SALÁMY / 22

Český turistický salám  
Selský polosuchý salám  
Moskevský salám

## BÍLÉ A VINNÉ KLOBÁSY / 23

Bílé klobásy  
Vinné klobásy

## SPECIALITY Z VEPRŮVĚHO MASA / 23

Cikánská pečeně  
Debrecínská pečeně  
Lososová šunka  
Svinutá šunka  
Zbojnické maso  
Moravské uzené maso  
Cikánský bok  
Uzená pečeně  
Uzená krkovička  
Uzená rolka  
Pražská šunka

## UDÍRNÝ A ZPŮSOBY

## UZENÍ / 24

Uzení v klasických kominových udiřnách

## ZMRAZOVÁNÍ / 25

## DOMÁCÍ ŠUNKY / 27

Šunka z domácího plecka  
Šunka z dvojího masa  
Šunka z vepřové krkovičky

## GALANTINY / 27

Xaverovská galantina z kuřete  
Masová galantina  
Vodňanská galantina

## TERINY / 28

Terina s vepřovou panenkou  
Uzenářská terina  
Pražská drůbeží terina

## POKRMY Z VEPRŮVĚHO MASA / 28

Steak Fyto  
Vepřový řízek v bramboráku  
Palivec z vepřového masa  
Vepřová plněná kotleta  
Vinařské žebírko  
Sázavské vepřové žebírko  
Roláda z vepřové krkovičky  
Šťavnaté řízky z vepřové krkovičky  
Měsíc z vepřové plece  
Záhorácký guláš  
Vepřová plec na houbách  
Flamendraček  
Zabijačkový bůček  
Zbojnický bůček  
Paprikový vepřový bok  
Vepřový bůček na pórku  
Bůček fezníka Formánka  
Vepřové panenky v županu na jalovci  
Srbské ražniči  
Vepřová panenka na rožni  
Krkonošská vepřová panenka na jehle  
Pečené vepřové šunkové koleno naložené v láku  
Vepřové koleno v šouletu  
Zabijačkové vepřenky  
Vepřový prejt v županu  
Staročeská ovarová polévka  
Játrová zabijačková polévka kuchař Zdeňka Kočího

## SEŠITÝ DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ SV. 201

Josef Dušátko

## ZABIJAČKA ANEB RECEPTÁŘ VEPRŮVĚCH HODŮ

Fotografie Jiří Poláček  
Obálku navrhl a graficky upravil Zbyněk Hřaba  
Vydalo Vydavatelství a nakladatelství PRÁCE, s. r. o., Václavské náměstí 17, Praha 1, PSČ 112 58 v roce 1996 jako svou 7023. publikaci  
Odpovědná redaktorka Dana Rondíková  
1. vydání - 32 stran  
Tisk a vazba Moravská tiskárna Olomouc, spol. s r. o.,  
Studentská 5, 771 64 Olomouc  
Tematická skupina 08/26 24-007-96  
ISBN 80-208-0416-1

