

Obsah

Úvod.....9

ZABIJAČKY 11

PORÁŽKA PRASETE 12

Rozdělení vepřového masa.....15

Přírodní střeva17

Narážení uzenářských výrobků.....20

Obaly z jiných materiálů20

Zavěšování výrobků na udírenské hole.....23

MASO 25

Základní informace26

Rozdělení masa a jeho použití v kuchyni.....28

UZENINY 33

Solení a nakládání masa.....34

Ukládání nasoleného masa do nádob37

Koření39

Zelenina.....42

Uzení nasoleného masa.....42

Šunka s kostí – kýta.....42 Bůček43

Šunka bez kosti.....43 Plecko – ramínko.....43

Krkovička.....43 Kolínka.....43

Pečeně – kotleta.....43 Jazyk s podjazyčím.....44

Rolování masa bez kosti určeného k uzení44

Rolovaná plec.....44 Moravské maso.....45

Rolovaný bůček.....44 Lososová šunka.....45

Zbojnické maso	45	Cikánský bok	45
Uzená slanina	45		
Slanina česká	46	Slanina anglická	46
Slanina moravská	46	Slanina lahůdková	46
Slanina papriková	46	Slanina debrecínská	47
Douzování nasoleného a proleželého vepřového masa	47		
Vaření uzeného masa	47		
Krkovice uzená	47	Ramínko nebo plecko uzené	47
Pečeně – kotleta uzená	47	Vepřový a hovězí jazyk uzený	47
Bůček uzený	47	Šunka na kosti uzená	48

Výroba uzenin

Párky	54		
Párky	54	Frankfurtské párky	55
Spišské párky	54	Cigárka – dlouhé párky	56
Debrecínské párky	55	Špekáčky uzenářské	56

Vuřty	57		
Vuřty	57	Vuřty – knaky	58
Turistické vuřty	57		

Klobásy	58		
Hanácké klobásy domácí	58	Papriková klobása	61
Moravské klobásy	59	Formanská klobása	62
Skopová klobása	59	Spišská klobása	62
Slovácká domácí klobása	60	Valašské klobásy z předsoleného masa	63
Chalupářská klobása	60	Valašské klobásy z čerstvého masa	63
Vepřová domácí klobása	61		

Měkké salámy	65		
Šunkový salám	65	Myslivecký salám	68
Pařížský salám	66	Polský salám	68
Pražský salám	66	Skopový salám	69
Kabanos	67		

Trvanlivé salámy	70		
Turistický salám	70	Debrecínský salám	72
Suchý salám	71	Moskevský salám	73
Turistický trvanlivý salám	71	Horalský salám	73

Speciality	74
Čajovky.....	74
Metský salám.....	74
Cikánská pečeně.....	75
Debrecínská pečeně.....	76

NEŽ ZAČNOU HODY..... 77

VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY..... 78

Tlačinky..... 78

Tlačinka domácí.....	79	Tlačinka játrová.....	82
Tlačinka domácí masová.....	80	Tlačinka slezská.....	83
Tlačinka lahůdková ovarová.....	80	Tlačinka domácí tmavá.....	83
Tlačinka selská.....	80	Tlačinka chalupářská krevní.....	84
Tlačinka šunková.....	82	Tlačinka bůčková tmavá.....	84

Jaternice..... 86

Jaternice domácí hrubosekané.....	86	Jaternice moravské.....	88
Jaternice řeznické.....	87	Jaternice lahůdkové.....	88

Jelítka..... 90

Jelítka žemlová.....	90	Lahůdková jelítka hrubosekaná.....	92
Jelítka kroupová.....	90	Jelítka žemlová domácí.....	92
Jelítka kroupová zabijačková.....	90	Jelítka domácí kroupová.....	93
Jelítka žemlová selská.....	91		

Krev..... 94

Paštiky..... 95

Játrová paštika.....	97	Paštika s vepřovým jazykem.....	100
Paštika cikánská.....	99	Drůbeží paštika.....	100
Játrová domácí paštika.....	99	Paštika z husích jater.....	101

PEČENÉ VÝROBKY..... 102

Hašé..... 102

Hašé pečené.....	102
------------------	-----

Sekaná..... 103

Sekaná pečeně domácí.....	103	Řeznické karbanátky.....	104
Sekaná řeznická.....	104		

Prejty a klobásy	106
Jaternicový prejt	106
Jelitkový prejt	107
Smetanová klobása	107
Klobása vinná	108

OSTATNÍ VÝROBKY..... 109

Guláše	109
Zabijačkový guláš	109
Guláš paprikáš	109

Huspeniny	110
Huspenina domácí	110
Huspenina selská	111
Huspenina masitá	111

Ovary	112
Ovar z vepřové hlavy	112
Ovar z vepřového kolena	112
Ovarový bůček	113
Ovarové ramínko	113

Laloky

Sádlo	114
Škvaření sádla	114

NĚCO DO ZÁSOBY.....115

Uzení v udírnách	116
Technika uzení v klasických komínových udírnách	117
Stavba udírny	118
Domácí udírny	121

Výroba konzerv	125
Konzervace masa	127
Obaly a nádoby	130
Sterilování masových konzerv	131
Příprava konzerv z masa	133
Syrové hovězí maso	133
Hovězí guláš	133
Hovězí roštěnka	134
Hovězí plátky dušené	134
Syrové vepřové maso	134
Vepřový guláš	135
Vepřové kotlety	136
Segedínský guláš	135
Vepřové maso uzené	136
Vepřová pečeně	136
Uzené klobásy	136

Příprava konzerv z domácí zabijačky	137
Jaternice	137
Jelítka	137
Tlačěnka	137
Vepřové droby	137
Ovarová polévka	138
Šunky	138
Šunka domácí lisovaná	138
Šunka v rosolu	139
Šunka chalupářská	139

Výroba uzenin dle starých receptůřů141

Jaternice 142

České jaternice	143
Obyčejné jaternice	143
Pařížské jaternice	143
Berlínské jaternice	144
Frankfurtské jaternice	144

Jelítka 145

Česká jelítka	145
Domácí jelítka	146
Česneková jelítka	146
Jelítko ledvinkové	146
Francouzské jelítko	146
Severoněmecké jelito	147
Bavorská jelítka	147
Ruské jelito: Jačmen a kolbasa	147
Holandské jelito	148
Hamburské jelítko	148
Uzená jelita	149
Brunšvické jelito	149
Německé jelito	149

Lisované bachory neboli tlačěnky 149

Vepřový bachor	150
Krevní bachor	150
Masový bachor	150
Plněný bachor	151
Jemný bachor uzený	151

Klobásky a párky	152
Pražské klobásky.....	152
České klobásky	152
Polské klobásky.....	152
Vídeňské klobásky.....	153
Anglické klobásky.....	153
Frankfurtské kabanosky.....	153
Krakovská kielbasa krajana.....	153
Mnichovské kmínové párky k pivu.....	154
Tučňáky či chrupáky.....	154
Chrupáky	155
Salámy.....	155
Vlašský salám I.....	155
Vlašský salám II.....	155
Domácí salám	156
Nový salám	156
Šunky	156
Bajonské šunky	158
Pražská šunka.....	158
Pařížská šunka.....	159
Lyonská šunka	159
Bajonská šunka	159
Hamburská šunka.....	159
Berlínský závítec	160
Jemná šunka.....	160
Šunka salámová	160
Abecední seznam receptů	161