

ÚVOD --- 2

1. KONTROLA ZDRAVOTNÍHO STAVU  
PRASETE --- 3

- 1.1. Zdravotní prohlídka zabitého prasete --- 3
- 1.2. Některé nemoci přenosné z prasete na člověka --- 4
- 1.3. Změny ve tkáních po porážce zvířete --- 5

## 2. VYUŽITÍ PRASETE V KUCHYNI --- 6

## 3. PŘÍPRAVA NA ZABIJAČKU --- 9

- 3.1. Pomůcky k porážení prasete a k přípravě zabijačkových pokrmů --- 9
- 3.2. Příprava surovin a přísad --- 11

## 4. PORÁŽKA A ZPRACOVÁNÍ PRASETE --- 12

- 4.1. Harmonogram prací --- 12
- 4.2. Ošetření prasete před porážkou --- 12
- 4.3. Omračování --- 12
- 4.4. Vykrvování --- 13
- 4.5. Vnější opracování vykrceného prasete --- 13
- 4.6. Vykolování --- 15
- 4.7. Příprava surovin na zabijačkové speciality --- 16
- 4.8. Úprava stěv --- 20
- 4.9. Půlení prasete a bourání vepřových pulek --- 21
- 4.10. Úprava syrového masa --- 22
- 4.11. Pokyny pro přípravu zabijačkových specialit --- 25

4.12. Receptury tradičních zabijačkových pokrmů --- 27

5. KONZERVACE MASA A HOTOVÝCH  
POKRMŮ --- 33

- 5.1. Solení a uzení masa --- 33
  - Solení --- 33
  - Postupy při solení masa --- 34
  - Výběr a příprava masa k solení --- 35
  - Příklady solení některých surovin --- 36
  - Vařená nasolená masa --- 37
  - Uzení --- 37
  - Zhotovení domácí udirny --- 38
  - Úprava masa a drobných výrobků k uzení --- 38
  - Domácí uzená masa --- 38
  - Výroba domácích uzení --- 40
  - Salámy --- 44
- 5.2. Zmrazování --- 44
  - Zmrazování masa ze zabijačky --- 46
  - Zmrazování hotových pokrmů --- 47
- 5.3. Konzervace masa tepelnou sterilací --- 48
  - Návody na přípravu masových konzerv --- 51
  - Sterilizace masových konzerv --- 51
- 5.4. Konzervace masa tukem --- 53
- 5.5. Škvaření sádla --- 54

## 6. SKLADOVÁNÍ ZABIJAČKOVÝCH VÝROBKŮ --- 55

Městská knihovna Rosice



433090035829

DT 637.51

Vyřazen z fondu  
MěK Rosice

Sign.

Půhoný Josef a kolektiv  
Domácí zabijačkaVydání první — 56 stran — 6 tabulek — 9 černobílých a 66 barevných obrázků  
1988, Praha, 19 Kčs, brož.

Státní zemědělské nakladatelství

Kontrola zdravotního stavu prasete - Zákonná povinnost - Příprava na zabijačku - Porážka a zpracování prasete - Konzervace masa a hotových pokrmů - Skladování výrobků

Příručka pro nejbližší okruh zájemců, především pro chovatele prasat v malochovech. Autoři se podrobně zabývají postupem prací při porážce, především se ale věnují zpracování a úpravě masa a vnitřním na nejrůznější zabijačkové speciality a přípravě těchto pokrmů. Tradiční postupy konzervování jsou rozšířeny o novější způsoby — zmrazování masa a zabijačkových pokrmů. Při popisu všech fází zabijačky i konzervování kladou autoři důraz na hygienické a zdravotní zásady, aby získané výrobky vyhovovaly nejen po kulinářské stránce, ale byly i zdravotně nezávadné.