



## ZÁRUKA KVALITY

Milí čtenáři,

chtěli bychom vám pomocí informací a podnětů uvedených v této knize usnadnit život a inspirovat vás k tomu, abyste vyzkoušeli něco nového. Při tvorbě našich knih dbáme vždy na nejvyšší kvalitu a klademe velké nároky na obsah, vzhled a grafické zpracování.

Všechny uváděné informace jsou pečlivě ověřené našimi autory i redaktory, takže se můžete spolehnout na záruku vysoké kvality.

### Na co se můžete spolehnout:

Nabízíme vám stěžejní informace k tématu, stejně jako praktické rady. Důležité je, aby naše kniha pro vás byla spolehlivá a zároveň inspirativní.

Zaručujeme:

- všechny rady byly ověřeny v praxi,
- naši autoři jsou odborníci s dlouholetými zkušenostmi.

### Zajímá nás váš názor:

Pokud byste nám chtěli sdělit, zda a v čem vám byla tato kniha prospěšná, případně co jste v ní nenašli, napište nám!

Nakladatelství JAN VAŠUT

# OBSAH

- Předmluva 7

## Kapitola 1: Jak to bylo dřív 8

- Průběh tradiční zabijačky 9
- Vlastní prasátko 10
- Roznášení výslužky 10
- Vtípky a žertíky 10
- Vzájemné pojištění pašíků 11

## Kapitola 2: Začněme od základů 12

- Dělení vepřového masa podle jakostních tříd 13
- Rozdíl mezi prasetem do jitrnic a na rožeň 14
- Rozdíl mezi nevyzrálým a vyzrálým masem 16

## Kapitola 3: Vybavení a příslušenství 18

- Co potřebujete na zabijačku 19
- Domácí uzenářství 20
- Prostory na zrání 22
- Správná udicí skříň 23
- Nůž, mlýnek na maso, plnička a ostatní 26
  - Řeznický nůž 32
  - Vykostovací nůž s flexibilní čepelí 32
  - Kuchařský nůž 32
  - Nůž na podvazování klobás 32
  - Loupací nůž 33
  - Nůž na žebra 33
  - Blokovaný nůž 33

## Kapitola 4: Koření 40

## Kapitola 5: Střeva 48

- Jaká střeva použít? 49
  - Strunky 50
  - Tenké střevo 50
  - Řásněné střevo 50
  - Konečnice 50
  - Močový měchýř 51



20/14487

- Žaludek 51
- Řásněné střevo 52
- Hovězí deník 52
- Slepé střevo 52
- Kolagenní střívka 53
- Varné obaly 53
- Další umělé materiály 53

#### **Kapitola 6: Konzervy a zavařovací sklenice 54**

- Základní informace 55
- Konzervy 56
- Zavařovací sklenice 59

#### **Kapitola 7: Porážka, škrábání, kuchání a bourání 62**

- Omráčení 63
- Průběh zabijačky 65
- Spařování 67
- Kuchání 68
- Bourání 68
- Zbytky a odřezky 69

#### **Kapitola 8: Porcování masa 70**

- Porcování masa na pečení a grilování 72
- Porcování pro výrobu klobás a šunky 76

#### **Kapitola 9: Domácí výroba klobás a šunky 82**

- Jak začít? 83
- Různé druhy klobás 84
- Tipy pro začátek 84
- Zrání klobás 86
  - Suchý okraj 86
  - Svraštělý povrch 86
  - Vlhký, slizký povlak během procesu červenaní 87
  - Bílé chmýří na klobáse 87
  - Špatně naplněné klobásy 87
  - Příliš volné podvázání 88
  - Nepravidelné tvary 88
  - Ušlechtilá plíseň 90

#### **Kapitola 10: Recepty 98**

- Kniha receptů 99
- Zabijačkový vývar 99
- Omastek z vývaru 100
- Ovar 100
- Výroba vařených klobás 101
  - Příklad výpočtu množství surovin: 103
  - Pár slov o špekáčcích 106
- Příprava masové hmoty na klobásy 106
  - Lovecká směs 107
  - Durynská směs 107
  - Party směs 107
- Syrové klobásy 107
  - Koření na 1 kg masa (zvěřina a vepřové maso, váženo dohromady): 108
- Čerstvé libové klobásy 114
  - Libová klobása (věnec) 117
- Bregenská klobása 117
- Spařované klobásy 118
- Šunka a slanina 119
  - V kostce: 121
- Huspeniny a sulc 128
  - Recept na huspeninu 129
- Škvarkové sádlo 130
- Kotleta s kůží 131
- Lalok a koleno 131
- Coppa 131
- Nasolování masa 132