

OBSAH

Úvod	5	<i>Kdo to byli huntíři?</i>	25
<i>Byl počátek v Egyptě?</i>	7	PAŠTIKY	
TLAČENKY A ASPIKY		Játrová paštika	27
Bílý bachor	9	Játrový sýr	27
Bůčková tlačenka	9	Játrový salám	28
Játrová tlačenka	10	Italský masný sýr	28
Vykládaná tlačenka	10	Andulky	28
Zauzená tlačenka	11	Srnčí paštika	29
Berlínská tlačenka	11	Zaječí paštika	29
Mohučský bachor z kůžiček	12	Králičí paštika	30
Šunková tlačenka	12	Husí játrovka	30
Jemná růžová tlačenka	13	Drůbeží paštika se žampiony	31
Divoká tlačenka	13	Jazyčková paštika	31
Rosol	13	Tradiční paštiková koření	32
Lahůdková huspenina	14	<i>Nechci maso od oka!</i>	33
Vařená masa v aspiku	14	SALÁMY	
Husí játra v rosolu	15	Prát	35
<i>Proč mají řezníci ve znaku lva?</i>	17	Pražský salám	36
JATERNICE A JELÍTKA		Brněnský salám	36
České jaternice	19	Pařížský salám	37
Holandské jaternice	19	Šunkový salám	37
Domácí jaternice se slaninou	20	Myslivecký salám	38
Uzené jaternice	20	Polský salám	38
Jemné jaterničky	21	Krakovský salám	39
Sardelové jaternice	21	Skopový salám	39
Jaternice s lanýži	21	Pražská mortadella	40
Česká jelítka se slaninou	22	Hlavičkový salám	40
Leďvinová jelita	22	Duryňský salám	41
Francouzská jelítka	23	Bílý jazykový salám	41
Saská jelítka	23	Obyčejný suchý salám	42
Jelítka se škvarky	23	Turistický salám	42
Krvavice	24	Vestfálský salám	43
Uhlíčky	24	Buloňské salámky	43
		Čajový salám	43

Métský salám	44
Kominík	44

Jak se stát mistrem řeznickým? 45

DROBNÉ UZENINY

Pražské párky	47
Vídeňské párky	47
Křenové párky	48
Debrecínské párky	48
Frankfurtské párky	48
Turistické párky	49
Tyrolské párky	50
Drážďanské párky	50
Štrasburské uzenky	51
Lahůdkové uzenky	51
Myslivecké uzenky	51
Vuřty	52
Pražská cigárka	52
Poláky	52
Pražské uzenáče	53
Paprikové uzenky	53
Hanácké šperky	54
Moravské klobásy	54
Vinná klobása	54
Smetanová klobása	55
Klobása s lanýži	55
Macešky	56
Métské vuřtíky	56

Společnostva řezníků a uzenářů 57

MOZAIKOVÉ VÝROBKY

Černá mozaiková spojka	59
Bílá mozaiková spojka	59
Růžová mozaiková spojka	59
Barevné vložky	60
Jazyková vložka	60
Tvarování vložek	61
Mozaikové obaly	61

Jazyková mozaika	62
Šachovnice	63
Francouzská tlačěnka	63
Bůčkový závin	64
Anglický závin	64
Jazykový závin	65
Pečínkový závin	65

Z historie Pražské šunky 67

ŠUNKY A UZENÁ MASA

Pražská šunka	69
Vestfálská šunka	69
Burgundská šunka	70
Jehněčí uzená šunka	70
Šunka lisovaná v celku	70
Lisovaná šunka strojová	71
Svinutá šunka	71
Uzená rolka	71
Moravské uzené	72
Uzený bůček	72
Čertovo maso	72
Debrecínská pečen	73
Cikánská pečeně	73
Ďábelská pečeně	73
Anglická slanina	74
Debrecínská slanina	74
Moravská slanina	74
Vestfálská slanina	74
Svinutý bůček	75

Jak vznikaly městské jatyky 77

RŮZNÉ SPECIALITY

Plněné sele	97
Plněná vepřová hlava	97
Plněný chléb	98
Plněné těstové trubičky	98
Plněná vepřová nožička	98
Plněný jazyk	99

Balené jazyky	99
Sardelová fašírka	99
Srnčí sekaná	100
Boudin blanc	100
Jemné taliány	100
Rolovaná vepřová hlavička	101
Salát z volské tlamy	101
Rolka z volských tlam	102
Smažené telecí okruží	102
Smažené telecí nožičky	102
Smažené vemínko	103
Smažené telecí uši	103
ZE ZKUŠENOSTÍ STARÝCH UZENÁŘŮ	105
Výběr suroviny	105
Solení	106
Mělnění a míchání	107
Narážení	108
Uzení a vaření	108
Uchovávání výrobků	110
NAPRÁTUJ VYŽILKOVANÝ A OHAJTLOVANÝ KARP	111
Závěr	119