

Obsah

Úvod	5
Podmínky pro zabijačku	7
Kdo má nárok na domácí zabijačku a povinnosti z ní vyplývající	7
Složení těla a jatečná hodnota prasete	8
Základní tkáně těla, jejich složení a vlastnosti	8
Jatečný rozbor	12
Vlastnosti jednotlivých částí prasete a jejich použití	16
Příprava na zabijačku	22
Výkrm prasat	22
Trávení a využívání živin	22
Krmiva vhodná pro výkrm prasat	24
Vlastní výkrm	27
Zásady krmení a ošetřování prasat	29
Krmení odstavených selat a běhounů	30
Krmení starších prasat	32
Materiální příprava	35
Význam přípravy	35
Suroviny a přísady	36
Konzervační přísady	36
Koření	37
Suroviny	38
Obaly na výrobky	39
Zařízení, nářadí a pomůcky	39
Veterinárně zdravotní prohlídka a hygiena při zabi- jačce	42
Nejdůležitější nemoci prasat	42
Nakažlivé nemoci	42

Parazitární nemoci	54
Vnější cizopasníci	54
Vnitřní cizopasníci	55
Nenakažlivé nemoci způsobené závadným krmivem a nedostatkem některých látek v krmivu	62
Prohlídka prasete, masa a orgánů. Známky onemocnění	65
Postup při nutné porážce	71
Zásady hygieny při domácí zabijačce	71
Způsoby konzervování masa a výrobků	73
Změny, kterým podléhají maso a masné výrobky	73
Metody konzervování	77
Konzervování sníženou teplotou	78
Vaření	79
Pečení	79
Sterilování	80
Solání	80
Uzení	82
Vlastní zabijačka	85
Porážení	85
Omračování	85
Vykrvování	85
Paření	87
Opalování	90
Stahování kruponu	91
Příprava prasete před zpracováním	97
Čištění střev	101
Půlení prasete	108
Stahování sádla	106
Dělení, vykosťování a třídění masa	108
Oddělování kýty	111
Oddělení plece (ramínka)	111
Dělení trupu	111
Oddělení hlavy	111
Oddělení laloku	112
Zpracování kýty (šunky) a její příprava k nasolení	112
Vykosťování ostatních částí	112
Příprava jídel a výrobků	114
Tradiční jídla připravovaná na zabijačce	116
Ovarová polévka	116

Ovarová polévka na způsob hovězí polévky	116
Zelnačka s ovarem (pro více osob)	116
Žebrácká ovarová polévka	117
Zabijačkové zelí	117
Zabijačková kaše	117
Domácí jitrnice	118
Rýžové jitrnice	122
Jitrnice s pohankou	122
Žemlové jitrnice	123
Domácí jelítka	123
Jelítka s rýží	125
Žemlová jelítka	125
Uhlíčky	126
Liptovské droby	127
Tlačenky	127
Domácí tlačenka	127
Tmavá tlačenka	129
Slezská tlačenka	129
Huspenina	130
Obyčejná huspenina	131
Aspik	131
Vařený lalok	132
Škvarkové placičky (pagáčky)	132
Sádlovníky	133
Příprava trvanlivých výrobků	134
Domácí klobása	134
Trvanlivé klobásy	138
Uzené maso	140
Uzená slanina	143
Škvaření sádla	144
Zalévání škvarků do sádla	147
Různé speciality z vepřového masa a vnitřností	147
Bošanské zámelky (noky)	147
Polévka ze sleziny	148
Játrová polévka	148
Dušená krev s plícemi	148
Dušená krev se žemlí	149
Vepřová krev s kroupami	149
Mozečkové knedlíčky do polévky	149
Mozečkové karbanátky	150
Mozek s vejci	150

Žemle plněná mozečkem	150
Mozečková omáčka	151
Játrová paštika	151
Játromasová paštika	152
Masová pomazánka	152
Pomazánka ze slaniny	153
Játrové placky	153
Řízky z jater na víně	153
Vepřové ledvinky na víně	154
Pečená játra	154
Anglická játra	154
Rizoto z ledvinek	154
Sekaná z vepřových plic	154
Plněné vepřové řízky	155
Plněné vepřové řízky II	155
Vepřové maso s vejci a brambory	156
Vepřenky	156
Vepřové dušené na hořčici	156
Vepřová kýta na smetaně	157
Vepřové dušené na houbách	157
Pařížské vepřové řízky	157
Srbské vepřové řízky	158
Vepřové řízky s ovocem	158
Živánská z vepřového masa	158
Ražniči	159
Přírodní vepřové řízky	159
Roláda z vepřové panenské pečeně	159
Prokládané zabijačkové zelí	159
Brambory s uzeným masem	160
Šunkové palačinky	160
Plněné bramborové knedlíky	161
Pečená domácí klobása v máslovém těstu	161
Vinohradnická klobása	161
Klobása „Hubertus“	162
Pečené uzené maso	162
Hlavní jídla z pácovaného masa	162
Vepřové maso v pikantní omáčce	163
Vepřové ramínko (plec) na červeném víně	163
Segedínská vepřová roláda	163
Moravské vepřové maso	164
Konzervování masa a výrobků sterilací	164

Sterilování ve sklenicích	166
Sterilování v plechovkách	169
Úprava některých jídel pro sterilování	170
Ovarová polévka	170
Tlačenka	170
Vepřové ve vlastní šťávě	171
Vepřové řízky	171
Vepřové pečené	171
Vepřové obalované řízky	172
Přírodní řízky	172
Vepřový guláš	172
Segedínský guláš	172
Mleté maso	172
Plněné papriky v rajčatovém protlaku	173
Uzené maso	173
Uzené klobásy	174
Játrová pomazánka	174
Játromasová paštika	174
Uskladnění a spotřebování výrobků	175
Přílohy	179
Vyhláška č. 156/1968 Sb. ministerstva zemědělství a výživy ze dne 17. prosince 1968 o veterinárním vyšetření domácích porážek některých jatečných zvířat	179
Vyhláška č. 48 Ústřední správy nákupu zemědělských výrobků ze dne 29. června 1963 o domácích porážkách prasat, povinném odprodeji sádla a nákupu kůží z těchto porážek	181
Použitá literatura	185

