

Obsah

Domácí porážka — — — — —	1
Základní inventář pro domácí zabijačku	
Příprava obalu — střev	
Ovary — — — — —	4
Ovar z vepřové hlavy	
Ovar z vepřového kolena	
Ovarový bok nebo ovarové ramínko	
Ovar z vepřového laloku	
Ovarová misa	
Huspeniny — — — — —	5
Domácí huspenina	
Selská huspenina	
Zdobená huspenina	
Naráženi výrobků — — — — —	6
Vařené výrobky — — — — —	6
— jitrnice, jelítka, tlačěnky	
Domácí jitrnice hrubosekaná	
Moravské jitrnice	
Zabijačková kroupová jelítka	
Selská žemlová jelítka	
Lahůdková jelítka hrubosekaná	
Domácí žemlová jelítka	
Domácí kroupová jelítka	
Jitřnicový prejt	
Jelitkový prejt	
Tlačěnky — — — — —	8
Domácí tlačěnka	
Světlá tlačěnka	
Domácí krevní tlačěnka	
Slezská tlačěnka	
Lahůdková ovarová tlačěnka	
Lidová tmavá tlačěnka	
Selská tlačěnka	
Polévky — — — — —	10
Jitřnicová polévka podle fezníka	
Černá zabijačková polévka	
Guláše — — — — —	10
Zabijačkový guláš	
Guláš paprikáš	
Škvaření vepřového sádla — — — — —	10
Další způsoby zpracování masa — — — — —	11
Solení a nakládání masa	
Předsolování masa	
— krátkodobé solení (nasucho)	
— mokry způsob solení (do láku)	
— smíšený způsob solení	
Prát — spojka	
Narážka připravená z mlýnku na maso	
Uzení masa a masných výrobků — — — — —	13
Udirna — — — — —	14
Výroba domácích uzenin — — — — —	14
Jemné párky	
Debrecinské párky	
Frankfurtské párky	
Hanácké domácí klobásy	
Kari klobása	
Slovácká klobása	
Chalupářská klobása	
Valašské klobásy	
Jarmareční klobása	
Lužnická klobása	
Horácká klobása	
Smetanová klobása	
Klobása vinná	
Vepřové domácí klobásy	
Paprikový salám	
Trampský salám	
Debrecinský salám	
Selský salám	
Výroba domácího uzeneho masa — — — — —	19
Uzená šunka bez kosti	
Uzená rolovaná plec	
Debrecinská pečeně	
Moravské uzene maso	
Cikánská pečeně	
Rolovaná šunka	
Uzená krkovička	
Uzená pečeně	
Uzený bůček	
Uzená šunka s kosti	
Uzený vepřový jazyk s podjazyčím	
Uzená žebírka s ocásky	
Uzená kolena a vepřová hlava	
Výroba domácí uzene slaniny — — — — —	20
Česká slanina	
Moravská slanina	
Paprikovaná slanina	
Anglická slanina	
Teplná úprava výrobků dovařováním — — — — —	21
Domácí lisovaná šunka	
Uzená vařená krkovice	
Vařená šunka	
Výroba domácích masových konzerv — — — — —	21
Konzervování klobás a párků	
Hovězí guláš	
Bůčková konzerva	
Vepřový guláš	
Vepřová pečeně, krkovička, plec	
Výroba domácích paštík — — — — —	23
Směs paštikového koření	
Játrová paštika	
Bílá paštika	
Chalupářská paštika	
Příprava a uzení ryb — — — — —	24
Příprava drůbeže a králíků — — — — —	26
Pečení na roštu a grilování — — — — —	27
Vepřové kotlety na rožni	
Živánská jehla	
Šašlík na rumu	

Šašlik z vepřového masa
Šašlik mletý
Chalupářská šavle
Sele na rožni
Jehněčí kotlety na rožni
Grilované kuře
Roštěnka Vysočina
Kuře na houbách v alobalu
Řeznická kotleta v alobalu
Kapr v alobalu
Kapr v papilotě
Uzenářská kotleta v papilotě
Pečení ryb na roštu
Pečení ryb na rožni

Pstruh na roštu
Kapr na rožni
Štika na roštu
Makrela na roštu

Zeleninové saláty - - - - - 30

Hlávkový salát s feřichou
Pikantní hlávkový salát
Ředkvičkový salát s česnekem
Zahrádkářský salát
Pikantní okurkový salát
Rajčatový salát se slaninou
Barevný salát ze zeli
Šopský salát

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODAŘENÍ - SVAZEK 146

Josef Dušátko

CHALUPÁŘ UDÍ A VAŘÍ

Foto na obálce i v textu Milan Zemina. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmir Čapek. Vydala Prácheň, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1988 jako svou 6547. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Ivan Kíncl. Technická redaktorka Hana Hertčíková.

2. vydání - náklad 150 000 - stran 32 - AA 5,28 - VA 5,92 - 505/21/881
Vytiskly Jihočeské tiskárny, n. p., České Budějovice

Tematická skupina 08/26
24-046-88 Kčs 8,-

© Josef Dušátko, 1987