

Obsah

Úvod.....	9
-----------	---

ZABIJAČKY	11
------------------------	-----------

PORÁŽKA PRASETE	12
------------------------------	-----------

Rozdělení vepřového masa.....	15
-------------------------------	----

Přírodní střeva	17
-----------------------	----

Narážení uzenářských výrobků.....	20
-----------------------------------	----

Obaly z jiných materiálů	20
--------------------------------	----

Zavěšování výrobků na udírenské hole.....	23
---	----

MASO	25
-------------------	-----------

Základní informace	26
--------------------------	----

Rozdělení masa a jeho použití v kuchyni.....	28
--	----

UZENINY	33
----------------------	-----------

Solení a nakládání masa.....	34
------------------------------	----

Ukládání nasoleného masa do nádob	37
---	----

Koření	39
--------------	----

Zelenina	42
----------------	----

Uzení nasoleného masa.....	42
-----------------------------------	-----------

Šunka s kostí – kýta	42
----------------------------	----

Bůček	43
-------------	----

Šunka bez kosti.....	43
----------------------	----

Plecko – ramínko.....	43
-----------------------	----

Krkovička.....	43
----------------	----

Kolínka.....	43
--------------	----

Pečeně – kotleta	43
------------------------	----

Jazyk s podjazyčím.....	44
-------------------------	----

Rolování masa bez kosti určeného k uzení	44
--	----

Rolovaná plec.....	44
--------------------	----

Moravské maso.....	45
--------------------	----

Rolovaný bůček.....	44
---------------------	----

Lososová šunka.....	45
---------------------	----

Zbojnické maso	45	Cikánský bok	45
Uzená slanina.....	45		
Slanina česká.....	46	Slanina anglická.....	46
Slanina moravská.....	46	Slanina lahůdková.....	46
Slanina papriková	46	Slanina debrecínská	47
Douzování nasoleného a proleželého vepřového masa.....	47		
Vaření uzeného masa.....	47		
Krkovice uzená	47	Ramínko nebo plecko uzené	47
Pečeně – kotleta uzená	47	Vepřový a hovězí jazyk uzený.....	47
Bůček uzený	47	Šunka na kosti uzená.....	48

Výroba uzenin **49**

Párky **54**

Párky	54	Frankfurtské párky.....	55
Spišské párky	54	Cigárka – dlouhé párky	56
Debrecínské párky	55	Špekáčky uzenářské	56

Vuřty **57**

Vuřty	57	Vuřty – knaky	58
Turistické vuřty.....	57		

Klobásy **58**

Hanácké klobásy domácí.....	58	Papriková klobása	61
Moravské klobásy	59	Formanská klobása	62
Skopová klobása	59	Spišská klobása	62
Slovácká domácí klobása	60	Valašské klobásy z předsoleného masa	63
Chalupářská klobása.....	60	Valašské klobásy z čerstvého masa	63
Vepřová domácí klobása	61		

Měkké salámy **65**

Šunkový salám	65	Myslivecký salám	68
Pařížský salám.....	66	Polský salám.....	68
Pražský salám.....	66	Skopový salám	69
Kabanos	67		

Trvanlivé salámy **70**

Turistický salám	70	Debrecínský salám.....	72
Suchý salám	71	Moskevský salám	73
Turistický trvanlivý salám.....	71	Horalský salám	73

Speciality	74
Čajovky.....	74
Metský salám.....	74
Cikánská pečeně.....	75
Debrecínská pečeně.....	76

NEŽ ZAČNOU HODY..... 77

VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY.....78

Tlačenky	78
Tlačenka domácí.....	79
Tlačenka domácí masová	80
Tlačenka lahůdková ovarová	80
Tlačenka selská	80
Tlačenka šunková	82
Tlačenka játrová	82
Tlačenka slezská	83
Tlačenka domácí tmavá.....	83
Tlačenka chalupářská krevní	84
Tlačenka bučková tmavá	84

Jaternice	86
Jaternice domácí hrubosekané.....	86
Jaternice řeznické	87
Jaternice moravské.....	88
Jaternice lahůdkové.....	88

Jelítka	90
Jelítka žemlová.....	90
Jelítka kroupová	90
Jelítka kroupová zabijačková.....	90
Jelítka žemlová selská	91
Lahůdková jelítka hrubosekaná	92
Jelítka žemlová domácí.....	92
Jelítka domácí kroupová	93

Krev94

Paštiky	95
Játrová paštika.....	97
Paštika cikánská.....	99
Játrová domácí paštika.....	99
Paštika s vepřovým jazykem	100
Drůbeží paštika.....	100
Paštika z husích jater	101

PEČENÉ VÝROBKY..... 102

Hašé	102
Hašé pečené.....	102

Sekaná	103
Sekaná pečeně domácí	103
Sekaná řeznická	104
Řeznické karbanátky	104

Prejty a klobásy	106
Jaternicový prejt	106
Jelítkový prejt	107
Smetanová klobása	107
Klobása vinná.....	108

OSTATNÍ VÝROBKY.....109

Guláše	109
Zabijačkový guláš	109
Guláš paprikáš	109

Huspeniny	110
Huspenina domácí	110
Huspenina masitá.....	111
Huspenina selská	111

Ovary	112
Ovar z vepřové hlavy	112
Ovar z vepřového kolena.....	112
Ovarový buček.....	113
Ovarové ramínko	113

Laloky

Sádlo	114
Škvaření sádla	114

NĚCO DO ZÁSOBY.....115

Uzení v udírnách	116
Technika uzení v klasických komínových udírnách	117
Stavba udírny	118
Domácí udírny.....	121

Výroba konzerv	125
Konzervace masa	127
Obaly a nádoby.....	130
Sterilování masových konzerv.....	131
Příprava konzerv z masa.....	133
Syrové hovězí maso	133
Hovězí guláš	133
Hovězí roštěnka.....	134
Hovězí plátky dušené	134
Syrové vepřové maso.....	134
Vepřový guláš.....	135
Vepřové kotlety.....	136
Segedínský guláš.....	135
Vepřové maso uzené	136
Vepřová pečeně.....	136
Uzené klobásy.....	136