

JOSEF DUŠÁTKO

DOMÁCÍ ŘEZNICKÁ KUCHAŘKA



Tradiční recepty z vepřového,
hovězího a skopového

Domáci řeznická kuchařka

Josef Dušátko

CPress Brno

2016

Domácí řeznická kuchařka

Josef Dušátko

Odborná korektura: MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

Jazyková korektura: Tomáš Franta

Obálka: Pavel Ševčík

Sazba a layout: Pavel Václav Vaščák

Fotografie: Pavel Václav Vaščák, www.shutterstock.com

Odpovědný redaktor: Ivana Auingerová

Technický redaktor: Radek Střecha

Tisk: CENTA spol. s r.o.

© Josef Dušátko, 1989, 1991, 2016.

Objednávky knih:

www.albatrosmedia.cz

eshop@albatrosmedia.cz

bezplatná linka 800 555 513

ISBN 978-80-264-0995-3

Vydalo nakladatelství CPress v Brně roku 2016 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4. Číslo publikace 23 624.

© Albatros Media a. s., 2016. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

3. vydání, 1. vydání v nakladatelství CPress


ALBATROS MEDIA a.s.

Děkujeme paní Nikolině Dušátkové,
vdově po autorovi, za ochotu a spolu-
práci při přípravě této knihy.

Děkujeme také panu řezníkovi Josefu
Markovi z Blatnice za spolupráci.

redakce CPress

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
Šunka bez kosti.....	43
Krkovička.....	43
Pečeně – kotleta.....	43
Rolování masa bez kostí určeného k uzení.....	44
Rolovaná plec.....	44
Rolovaný bůček.....	44
Bůček	43
Plecko – ramínko.....	43
Kolínka.....	43
Jazyk s podjazyčím.....	44
Moravské maso.....	45
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 přesoleného 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 bůčková 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

Krev..... 94

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 selská	111
Huspenina masitá	111
Ovary	112
Ovar z vepřové hlavy	112
Ovar z vepřového kolena	112
Ovarový bůček	113
Ovarové ramínko	113
Laloky	113
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

Příprava konzerv z domácí zabijačky	137
Jaternice	137
Jelítka	137
Tlačěnka	137
Vepřové droby	137
Ovarová polévka	138
Šunky	138
Šunka domácí lisovaná	138
Šunka chalupářská	139
Šunka v rosolu	139

Výroba uzenin dle starých receptářů141

Jaternice 142

České jaternice	143
Obyčejné jaternice	143
Pařížské jaternice	143
Berlínské jaternice	144
Frankfurtské jaternice	144

Jelítka 145

Česká jelítka	145
Domácí jelítka	146
Česneková jelítka	146
Jelítko ledvinkové	146
Francouzské jelítko	146
Severoněmecké jelito	147
Bavorská jelítka	147
Ruské jelito: Jačmen a kolbasa	147
Holandské jelito	148
Hamburské jelítko	148
Uzená jelita	149
Brunšvické jelito	149
Německé jelito	149

Lisované bachory neboli tlačěnky 149

Vepřový bachor	150
Krevní bachor	150
Masový bachor	150
Plněný bachor	151
Jemný bachor uzený	151

Klobásky a párky	152
Pražské klobásky	152
České klobásky	152
Polské klobásky	152
Vídeňské klobásky	153
Anglické klobásky	153
Frankfurtské kabanosky	153
Krakovská kielbasa krajana	153
Mnichovské kmínové párky k pivu	154
Tučňáky či chrupáky	154
Chrupáky	155
Salámy	155
Vlašský salám I.	155
Vlašský salám II.	155
Domácí salám	156
Nový salám	156
Šunky	156
Bajonské šunky	158
Pražská šunka	158
Pařížská šunka	159
Lyonská šunka	159
Bajonská šunka	159
Hamburská šunka	159
Berlínský závítec	160
Jemná šunka	160
Šunka salámová	160
Abecední seznam receptů	161

Úvod

Maso je nejdůležitější potravinou živočišného původu, především díky tomu, že v sobě nese bílkoviny a tuk. Z hlediska chemického složení obsahuje vodu, bílkoviny, tuk, malé množství sacharidů, minerálních látek a vitamínů, zejména skupiny B. U nás se z domácích zvířat nejčastěji užívá masa vepřového, skopového a jehněčího. Z ostatních druhů domácích zvířat je to pak maso kůzlečí, maso hus, kachen, krůt, slepic, kuřat a domácích králíků. Takto získané maso z různých druhů domácích zvířat se poté za použití dalších surovin, soli a koření po domácku různě zpracovává. Ať už při domácí zabíjačce, vepřových hodech, nebo o Velikonocích, posvícení, pouti či jiné příležitosti. Maso je určeno k přímé konzumaci nebo se dále zpracovává na domácí uzenářské výrobky – může se solit a nakládat a po prolezení se následně udí, případně konzervuje do sklenic nebo plechovek.

V dřívější době, ale ne zase tak vzdálené, si s touto výrobní činností uměl na vesnici poradit skoro každý. Od porážky a základního zpracování masa až po výrobu domácích jaterniček, jelítek, tlačanky, klobás a mnoha dalších výrobků. Renesance chalupářství v posledních několika letech značně přispěla k tomu, že se s chovem domácích zvířat a výrobou domácích uzenin a ostatních výrobků opět začalo. Často jsou u toho přítom vedeny debaty, co a jak správně při výrobě udělat, jak správně výrobek zamíchat, okořenit, vyudit, odvařit, konzervovat nebo nasolit do nádob. Řeznická kuchařka chce touto cestou všechny zájemce s těmito procesy výroby seznámit, především pak s tím jak

- ✿ **postupovat při domácí porážce vepře,**
- ✿ **rozeznat jednotlivé druhy vepřového masa,**
- ✿ **správně nasolit a nechat proležet maso,**
- ✿ **maso a uzenářské výrobky udít,**
- ✿ **používat koření při výrobě,**
- ✿ **zpracovat maso a vyrobit domácí uzeniny,**
- ✿ **postupovat při zabíjení domácích zvířat, stahování kůží, kuchání, dělení kusu na jednotlivé části masa a mnoha dalšími užitečnými radami.**

ZABIJAČKY

PORÁŽKA PRASETE

Při porážce prasete je třeba zvíře před vykvrvením omráčit. Na domácích porážkách se omračuje mechanicky za použití tzv. stříleci pistole s upoutaným projektilem (viz foto strana 2 barevné přílohy). Tímto projektilem se rozumí kovová tyčinka v délce několika centimetrů, která prorazí čelní kost a způsobí omráčení. Omráčené prase musíme v co nejkratší době vykrvit, vypařit a dále opracovat. Vykvrvení se provádí buď ve visu, nebo nejčastěji vleže. Při vykrovování omráčeného prasete vleže postupuje porážející tak, že levou rukou uchopí levou přední nohu vepře ležícího na pravém boku a vede nůž zepředu k hrudnímu koši. Hrot nože přitom musí směřovat k páteři a ostří nože k zemi. Ve visu se vykrovovací nůž rovněž zavádí do hrudníku v místě, kam do něj vstupují velké cévy, které přivádějí krev do hlavy. Krev se zachycuje do čisté mísy a vyšlehává.

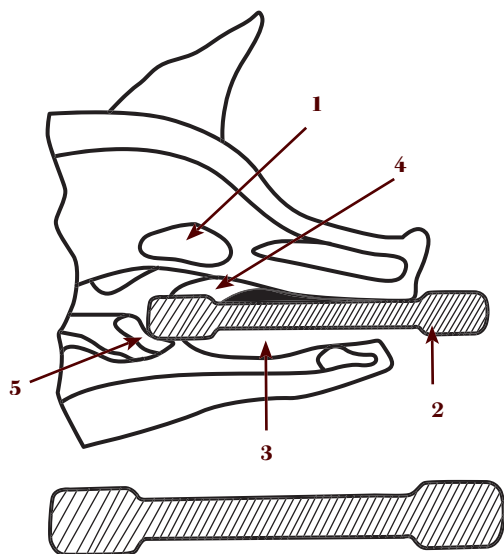


Jestliže se vepř nepaří ihned po vykvrvení, povrchová vrstva kůže a chlupy se špatně oddělují a v dutině břišní se tvoří plyny, které mohou nepříznivě působit na okolní svalstvo. Doba od omráčení do vykuchání by neměla být delší než 15–20 minut. Po omráčení a vykvrvení pak při paření v neckách vložíme do tlamy vepře hrdelní klín, aby se nezahltily plíce. Paření provádíme podle daných možností většinou v trokách (neckách) ve vodě horké asi 60–70 °C.

Opařeného vepře zbavíme ručně nebo mechanicky štětín, spárků a nepoživatelného ořezu. Při paření si pomůžeme smolou, kterou vepře potřeme a pomocí řetízku a zvonečku pak zbavíme štětín (viz foto strana 2 barevné přílohy). Opařené části náležitě oškrábeme, zbavíme zbytku štětín, strhneme spárky (viz foto strana 3 barevné přílohy), odstraníme oči a na zadních nohách připravíme šlachy k zavěšení (viz foto strana 3 barevné přílohy). Když vepře zavěsíme za zadní nohy, dobře ho opláchneme studenou vodou a podle potřeby ještě dočistíme.

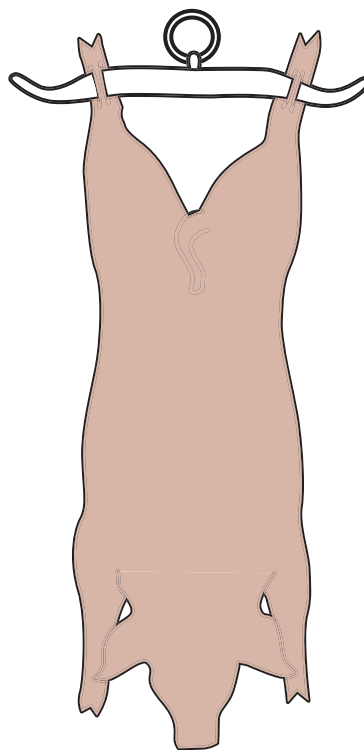
VYKOLOVÁNÍ – KUCHÁNÍ

Na zavěšeném očištěném vepři nařízneme kůži od řitního otvoru až po mečovou chrupavku kosti hrudní (viz foto strana 4 a 5 barevné přílohy). Pohlavní ústrojí vyřízneme tak, aby bylo odstraněno jen to, co je nepoživatelné. Vepře pak nařízneme po svalových povázcích mezi



1. *Mozek*
2. *Hrdelní klín*
3. *Jazyk*
4. *Měkké patro*
5. *Příklopka*

kýtami směrem od řitního otvoru a prořízneme chrupavčitou pánevní sponu (šlos). Uvolníme a vyjeme močový měchýř a části močové roury, zbavíme měchýř obsahu a odvěsíme jej. Korunu konečníku kruhovým řezem obřízneme tak, aby kolem otvoru byl okraj kůže 1 cm široký. Konečník uvolníme, zauzlíme a vykolíme společně se střevy, střevním tukem, slezinou a žaludkem. Při vyjímání obsahu dutiny břišní je třeba dbát na to, aby nadledviny nebyly strhovány společně se střevy, nýbrž aby zůstaly v plstním tuku. Jícen odřízneme v délce 5–7 cm od žaludku. Hrudní koš rozřízneme (rozsekáme) přesně uprostřed a řez protáhneme až do úhlu spodních čelistí. Bránice odřízneme ve spojení masitým a šlachovitým tak, aby masitá část zůstala při mase. Vyjeme játra spolu s kořínkem (plíce a srdce) a s celou, nepořezanou štítnou žlázou, jícnem a jazykem. U kořínku rozřízneme jícen, srdce a očistíme jazyk. Osrdí opláchneme ve studené vodě a odvěsíme. Z jater vyjeme nepoškozený žlučový váček. Vnitřnosti vepře opláchneme studenou čistou vodou. Vykuchaného vepře nasucho oškrábeme nožem a rozseknutím rozdělíme středem páteřního kanálu (viz foto strana 6 barevné přílohy) na dvě stejné půlky tak, aby



Zabijačky

mícha zůstala v celku. Při rozsekávání zůstává ocásek u levé půlky. Hlava má být rozpuřena co nejmenším počtem hladkých seků. Potom vytrhneme plstní sádlo, tukový obal na ledvinách mělce rozřízneme, ledviny vyloupneme.

Místo vpichu pak očistíme od krve a krvavého ořezu. Vepřové půlky vypláchneme studenou vodou a necháme okapat. Po vychladnutí (nejdéle 24 hodin) nemá teplota uvnitř vepřových půlek přesahovat 7 °C. Následně přistupujeme k bourání vepřové půlky na jednotlivé části masa.

SKUPINA NOŽŮ A SEKER

1. Nůž vykostovací



2. Nůž na krájení syrového masa



3. Nůž na krájení a plátkování masa



4. Nůž na kruponování a stahování sádla



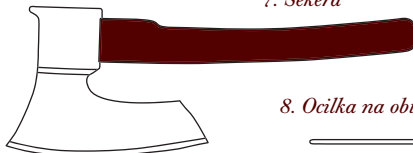
5. Vykroovací nůž



6. Sekáč na kotlety z pečeně, krkovičky a měkčí kosti



7. Sekera



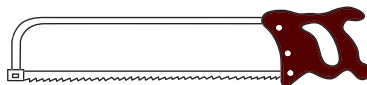
8. Ocílka na obtahování – broušení nožů



9. Zvonková škrabka – určena k ručnímu dočišťování prasete po paření, špičatý konec je zakončen háčkem, jímž se strhují spárky. Zvonek je zhotoven z nerezového ocelového plechu s ostrým okrajem, kterým se škrabe.



10. Ruční pílka



VHODNÉ POUŽITÍ VEPŘOVÉHO MASA V KUCHYNI

svíčková panenská	pečení, minutky, medailónky, na jehle, smažení
pečeně – kotleta	pečení, minutky, smažení, dušení, grilování
krkovička	pečení, dělená na smažení, grilování
kýta – šunka	pečení, na smažení – řízky, rolády, minutky
plecko	pečení, dušení, guláše, rolády, ovarové ramínko, mleté minutky
bůček	pečení, nadívání, rolády, guláše, mletá masa
kolínka	vaření, ovary, huspeniny, pečení, grilování, guláše, tlačenka
hlava	vaření – ovar, huspeniny, jaternice, prejty, hašé, tlačenka
nožičky	huspenina, aspik

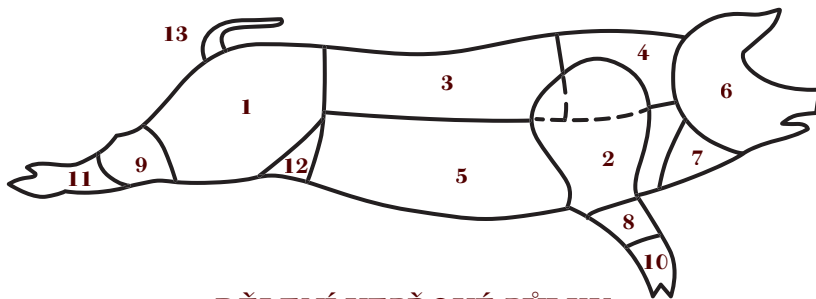
Rozdělení vepřového masa

Vepřové očištěné půlky dělíme na jednotlivé části.

Oddělení kýty: Kýtu oddělíme rovným řezem nebo sekem kolmo na páteř mezi posledním sedmým a předposledním šestým obratlem bederním od předku.

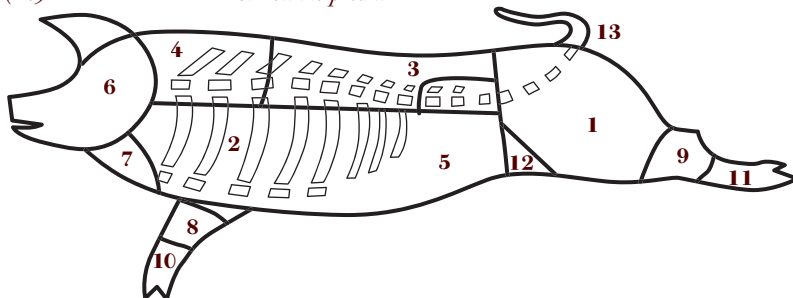
Oddělení hlavy: Řezem, obnažujícím týlní kost, nařízneme hlavu před krčním obratlem (atlasem) tak, aby u ní nezbylo žádné maso z krkovic a krkovice zároveň nebyla poškozena (viz foto strana 6 barevné přílohy). Řez pokračuje od boltce ušního podél oblouku spodní čelisti, žvýkací sval musí zůstat u hlavy neporušený. Na hlavě ponecháme pouze zeslabenou část laloku, aby líčko zůstalo z poloviny kryto tukem, nepořezáno.

Oddělení plece: Odříznutou nebo odseknutou část trupu položíme kostmi na pracovní stůl a odejmeme plec. Před odejmutím se plec tvaruje kruhovým řezem, jenž se spojí s řezem, kterým porušíme povrchové svaly prsní. Potom snadno plec oddělíme od trupu odtážením a přeříznutím řídkého, tukem porostlého vaziva. Při zadním okraji prořízneme nejširší sval zádový,



DĚLENÍ VEPŘOVÉ PŮLKY

- | | | |
|-------------------------|-------------------|--------------------|
| 1. Kýta s paždíkem (12) | 3. Pečeně | 9. Kolínko zadní |
| kolínkem (9) | 4. Krkovička | 10. Nožička přední |
| nožičkou (11) | 5. Bůček | 11. Nožička zadní |
| ocáskem (15) | 6. Hlava | 12. Paždík |
| 2. Plec s kolínkem (8) | 7. Lalok | 13. Ocásek |
| nožičkou (10) | 8. Kolínko přední | |



při dolním pak sval pilovitý v místě, kde ubíhá z vrchní strany lopatky. Lopatkovou chrupavku odloíme a odřízneme tak, aby zůstala u krkovičky (viz foto strana 7 barevné přílohy).

Dělení trupu: Trup položíme na špalek nebo pracovní stůl, kůži dospod. Pečeně od bůčku odsekne tak, aby žebírka nebyla delší než 3 cm (měřeno od vlastního jádra pečeně – srdíčka). Tento sek není přímočarý, nýbrž zahýbá obloukovitě směrem k páteři, aby u pečeně nezůstala příliš dlouhá žebírka.

Pečeně oddělíme od krkovičky mezi třetím a šestým a čtvrtým a sedmým hrudním obratlem v chrupavkovité části. U sádelných a tučných prasat se z pečeně snímá sádlo. Hrudní špička boku musí být zbavena krvavého ořezu.

Oddělení laloku: Od boku se provede řez před prvním žebrem tak, aby rukojeť kosti hrudní zůstala při boku.

Přírodní střeva

Pod pojmem střeva rozumíme část zažívacího traktu od žaludku po konečník. Do tohoto pojmu můžeme zahrnout v masné technologii i jícen, žaludek a močový měchýř. Z hlediska anatomického se používají hlavně tenká střeva, tlustá střeva, slepá střeva (deníky), konečnice, močové měchýře a žaludky. V domácích podmínkách jsou tradičním obalovým materiálem převážně střeva vepřová a skopová. Používáme je zbavená obsahu, tuku a hlenu. Střeva pouze odhleněná jsou vhodná jen pro jaternice, pro ostatní výrobky střeva sdíráme (viz foto strana 7 barevné přílohy). Mohou to být střeva čerstvá, případně konzervovaná prosolením nebo sušením. Přírodní střeva musí být čistě opracovaná a nesmějí vykazovat cizí pachy, které by způsobily změny na vůni nebo chuti konečného výrobku.

OPRACOVÁNÍ STŘEV

Střeva se musí opracovat ihned po vykuchání, jinak vznikají plyny z obsahu střev (především v tlustých střevech), střeva modrají, tmavnou a páchnou. V takové případě jsou pak znehodnocena a nelze je použít jako obaly. Při rozebírání střev nejdříve odřízneme slezinu, žaludek obříznutím zbavíme tuku a oddělíme od tenkého střeva. Tenké střevo zauzlíme, uvolníme, odřízneme od dvanáctníku a nožem oddělíme od tuku. Po odřezání tenkých střev rozebíráme střeva tlustá. Nejdříve uvolníme mezi sebou laloky střev a potom odtržením zbavujeme tuku od konečníku k deníčku.

Vepřová tenká střeva (viz foto strana 8 barevné přílohy) obracíme tak, že nejdříve vytlačíme obsah střev obou konců od středu, kde střevo podélně nařízneme a obsah vypustíme. Otvorem, který tam vznikl, obrátíme střevo na dvou prstech, vložíme do vody teplé 35–40 °C, propereme je a vychladíme ve studené vodě.

Vepřová tlustá střeva (viz foto strana 8 barevné přílohy) rovněž obracíme. Nejdříve oddělíme slepé střevo (deníček), které obrátíme vtačováním špičky do otevřené strany. Obrácená střeva opereme a vychladíme jako střeva tenká. Práním se ze střev odstraní hlen.

Ostatní tlustá střeva - okolní obracíme tím způsobem, že ze strany deníčku nabere do střeva trochu vody, tím obsah ve střevě rozředíme a vypustíme do odpadu. Potom střevo navlékneme na prostřední prst, ukazováčkem a palcem levé ruky jej přidržíme a pravou rukou celé střevo v teplé vodě otočíme.