

# OBSAH

- Předmluva 7

## Kapitola 1: Úvod 8

- Jak se dostat ke zvěřině 9
- Pracovní postup 9
- Jak zhodnotit zvěřinu kňoura během chrutí 10
- Kam se zbytky 11

## Kapitola 2: Nezbytná výbava 12

- Nože 13
- Nůžky na zvěřinu 15
- Protipořezová rukavice 15
- Dřevěné masodesky 16
- Vybavení z nerez 16
- Řeznický špalek 16
- Vany a přepravky 16
- Vakuová balička 17

## Kapitola 3: Bourání a porcování srnčí zvěřiny 18

- Stahování kůže 19
- Bourání 24
  - Lopatky 24
  - Žebra a bok 24
  - Kýty 24
  - Hlava 25
  - Krk 25
  - Hřbet 25
- Jednotlivé porce 30
  - Hřbet 30
  - Úprava srnčího hřbetu vcelku 30
  - Úprava srnčího hřbetu v porcích 32
  - Příprava medailonků 34
  - Motýlci 34
  - Kýty 35
  - Krk 39
  - Plec 40
  - Žebra a bok 42

## Kapitola 4: Bourání a porcování černé zvěře 44

- Stahování divočáka 45
- Bourání 49
- Jednotlivé porce 51
  - Hřbet 51
  - Kýta 52
  - Plec 54
  - Krk 55
- Špatně střelené kusy 56
  - Co s místem vstřelu a výstřelu? 56
  - Průstřel hřbetu 56
  - Průstřel kýty 57

## Kapitola 5: Recepty 58

- Mleté maso 59
- Vývar ze zvěřiny 59
- Játra jako pomazánka na chléb 61
- Sádlo z divočáka 61
- Zvěřinové klobásy a paštika 62
  - Příslušenství na výrobu klobás 62
  - Rozdíl mezi syrovou a tepelně upravenou klobásou 64
- Syrové klobásy 65
  - Grilovací klobása 65
  - Libová klobása ze zvěřiny 72
  - Klobásy Hirschjäger 75
- Tepelně upravené klobásy 79
  - Co se děje během zavařování? 79
  - Sulc 79
  - Paštika z jater divočáka 81
- Šunka ze zvěřiny 84
  - Jaké maso je vhodné 84
  - Nakládání 84
  - Uzení 85