

# VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY

Mezi vařené výrobky patří **jaternice, jelítka, tlačanky, ovarové ramínko, ovarový bůček, ovarové plecko, vařená vepřová hlava a kolínka, játrový salám, játrové paštiky a další**. Velice oblíbenými jsou přitom tlačanky. Lze je vyrábět téměř bez strojů a upravovat na různý způsob, také ale podle toho, jaké suroviny budeme používat. Nejčastěji jsou to vepřové hlavy, kolínka a nožičky. Na lepší druhy tlačanek budeme volit vepřové plece, bůček nebo jiné maso. Převážně se tlačanky vyrábějí z tučných vepřových mas, která předem vaříme. Nejčastěji je to maso v čerstvém stavu, můžeme ovšem použít i maso předsolené. Tlačanky ze soleného masa jsou trvanlivější a různého vzhledu. Hodně krvavé maso, zvláště hlavy, před vařením namočíme do studené vody a necháme pořádně, klidně opakovaně vymáčet, až jsou zcela čisté. Veškeré maso určené do tlačanek řádně očistíme a zbavíme případných chlupů. Potom je dáme do vroucí vody a zvolna vaříme. Je důležité ponechat maso poněkud tužší, nesmíme je rozvařit. Také vepřové kůže, pokud je budeme používat jako spojovací materiál, nevaříme doměkka (navíc je musíme vařit odděleně). Příliš mnoho kůže však do tlačanek nedáváme, a chceme-li mít dobrou tlačanku, nepoužíváme kůže vůbec. Vařené maso necháme vypářit, nakrájíme na libovolně velké kusy nebo kostky – podle toho, jaký druh tlačanek budeme vyrábět.

Při kořenění se budeme řídit vlastní chutí, ale vždy musí být chuť svým způsobem výrazná k danému druhu tlačanky. Používá se řada koření a pochutin: sůl, česnek, mletý pepř černý nebo bílý, majoránka, nové koření, mletý hřebíček, kmín, zázvor, muškátový květ, strouhaná cibule, můžeme přidat i citrónovou kůru.

Popichovací ježek uzenáfských výrobků



Popichovací jehly délky 7–10 mm.

Tlačenky plníme do vepřového žaludku, slepého střeva, deníku, deníčku, vepřového močového měchýře. Ze skopových střev můžeme použít konečník, močový měchýř, pouk a pouček. Lze však užít i umělých obalů z papíru nebo celofánu. Přírodní střeva musí být vždy náležitě čistá. Po naplnění je uzavřeme – buď zašijeme velkou jehlou a motouzem (žaludky), nebo zavážeme. Zavázané tlačenky lehce popícháme a dáme vařit do vroucí vody, jejíž teplotu po chvilce upravíme na 85–90 °C. Podle velikosti tlačenky vaříme přibližně 2–3 hodiny. Uvařené tlačenky opláchneme studenou vodou, znovu lehce popícháme a rozložíme k vychladnutí. Tlačenky obracíme, aby se tuk v nich stejnoměrně rozložil, a polovychladlé je zatížíme prkennou deskou, na niž položíme přiměřenou zátěž. Vychladlé a tvarované tlačenky uchováme v ledničce.

# Tlačenky

## **Tlačenka domácí**

*(z 10 kg masa)*

*čerstvé vepřové hlavy 4 kg*

*čerstvá vepřová kolena 3 kg*

*vepřové jazyky 2 kg*

*vepřová játra 1 kg*

*cibule středně velká 2 ks*

*vepřové sádlo na osmažení cibule dle potřeby, polévka z vařeného masa nemastná 1–1,2 l*

*koření: sůl, pepř, majoránka, nové koření, třený česnek*

Vařené vepřové hlavy a kolena vykostíme, vařený jazyk sloupneme a podjazyčí obereme. Čisté maso pokrájíme na kostky o rozměrech 3 × 3 cm, tučné maso z hlav pokrájíme na menší kostičky. Játra nakrájíme na plátky 1,5–2 cm silné a horkou vodou spaříme tak, aby uvnitř nebyla syrová ani příliš spařená a tvrdá. Vychladlá játra krájíme na kostičky o velikosti 1,5 × 1,5 cm. Pokrájené maso, jazyky, játra, tučné kostičky, osmaženou cibulku a nemastnou procezenou polévku dáme do nádoby, vše ochutíme solí a kořením, řádně promícháme, ochutnáme a je-li potřeba, ještě dochutíme. Plníme do připravených obalů, řádně zavážeme a vkládáme do vařící vody. Po dvou minutách var stáhneme na 85–90 °C a dovařujeme podle velikosti tlačenek. Vařené tlačenky vyndáme z vody, opláchneme studenou vodou, čímž spláchneme tukové nečistoty, jemně propícháme a rozložíme k vychladnutí. Polovychladlé tlačenky zatížíme prkennou deskou, na niž položíme přiměřenou zátěž. Vychladlé a tvarované tlačenky uložíme do chladničky.

## **Tlačenka domácí masová**

*(z 10 kg masa)*

*čerstvé vepřové hlavy 5 kg*

*čerstvá vepřová kolena 2 kg*

## Než začnou hody

*vepřová plec bez kostí 2,5 kg*

*čerstvé vepřové kůže ½ kg*

*polévka z vařeného masa, procezená, nemastná*

*koření: sůl, pepř, zázvor, nové koření, drcená majoránka, třený česnek*

Dobře očištěné hlavy, kolena, plec a kůže předvaříme. Hlavy, kolena a plec necháme tužší, kůži uvaříme téměř doměkka. Vykostěné maso z hlav zbavíme uší a chrupavek, vykostěná kolena a ostatní vařené maso nakrájíme na kostky o velikosti 2 × 2 cm. Vařené kůže umeleme najemno. Vložíme do nádoby, zalijeme polévkou, osolíme a okořeníme, dobře promícháme, ochutnáme, a je-li chuť dostatečná, plníme do připravených obalů hrncem o obsahu 1 l stejnoměrně maso i polévku. Po naplnění obaly dobře a pevně zavážeme a tlačanky vložíme do vařící vody. Po dvou minutách var zmírníme a dovařujeme při teplotě vody 85–90 °C podle velikosti tlačenek. Uvařené tlačanky jemně propícháme, opláchneme je vodou, aby se spláchly tukové nečistoty. Při chladnutí tlačanky obrátíme, aby maso, koření a spojka byly řádně rozloženy a tuk nebyl na jedné straně tlačanky. Vychladlé tlačanky uložíme do chladničky.

## Tlačenka lahůdková ovarová

*(z 8 kg masa)*

*pololibová vepřová plec bez kůže a kostí 7 kg*

*čerstvé vepřové kůže 1 kg*

*procezený nemastný vývar z masa 1,2–1,6 l*

*koření: sůl, pepř, hřebíček, citrónová kůra jen v nepatrném množství*

Čerstvou pololibovou plec předvaříme do poloměkka, po vychladnutí krájíme na kostky o rozměrech 4 × 4 cm. Doměkka uvařené kůže umeleme přes jemnou desku. Do nádoby dáme kostky masa z ramínka, umleté kůže, polévku, osolíme a okořeníme podle své chuti, případně přidáme řádně opláchnutou citrónovou kůru. Vše pak dobře promícháme. Plníme do vepřových žaludků, dobře motouzem uzavřeme a vaříme při teplotě 85–90 °C podle velikosti. Uvařené tlačanky opláchneme ve studené vodě, mírně propícháme k vychladnutí.

## Tlačenka selská

*(z 10 kg masa)*

*vepřové hlavy 9 kg*

*čerstvé vepřové kůže 1 kg*

*procezený vývar z masa 1,2–1,6 l*

*cibule 100 g*

*koření: sůl, pepř, nové koření, drcená majoránka, třený česnek*

Opálené, očištěné, opláchnuté vepřové hlavy uvaříme do poloměkka, necháme vychladnout a vykostíme. Maso nakrájíme na kostky o velikosti 3 × 3 cm. Doměkka uvařené vepřové kůže najemno utočíme na masovém strojků. V nádobě pak zamícháme na kostky nakrájené maso z hlav, utočené

kůže, přidáme vývar z masa, strouhanou cibuli, sůl a koření. Dobře promíchané pak vše plníme do vepřových žaludků nebo jiných obalů, konce dobře uzavřeme. Vaříme 2–3 hodiny při teplotě vody 85–90 °C. Po uvaření tlačenky opláchneme ve studené vodě, mírně propícháme a rozložíme k vychladnutí. Po čase otočíme a pak přiměřeně zatížíme. Zvolna necháme vychladnout.

## **Tlačenka šunková**

*(z 10 kg masa)*

*vepřové plecko 2 kg*

*vepřová krkovička 2 kg*

*vepřová kýta (šunka) 3 kg*

*vepřová kolínka 2 kg*

*čerstvé vepřové kůže 1 kg*

*procezený nemastný vývar z masa 1–1,2 l*

*syrová cibule 100 g*

*koření: sůl, pepř, drcená majoránka*

Do poloměkka uvařené maso necháme vypářit, vykostíme, zbavíme kůží a nakrájíme na kusy o hmotnosti 50–100 g, přitom dáváme pozor, aby tučného masa nebylo mnoho. Doměkka vařené kůže najemno umeleme. Do nádoby vložíme nakrájené maso, přidáme umleté kůže, procezený vývar, nastrouhanou cibuli, osolíme a okořeníme. Vše zamícháme a podle potřeby ještě dochutíme. Plníme do vepřových žaludků nebo jiných obalů. Naplněné tlačenky zavážeme, jemně propícháme a dáme vařit při teplotě vody 85–90 °C po dobu přibližně 2–2,5 hodin. Uvařené opláchneme, jemně propícháme a rozložíme k vychladnutí. Občas tlačenky obrátíme, přiměřeně zatížíme a necháme úplně vychladnout.

## **Tlačenka játrová**

*(z 10 kg masa)*

*čerstvá vepřová plec bez kůže a kostí 7 kg*

*vepřová játra 2 kg*

*čerstvé vepřové kůže 1 kg*

*syrová cibule 100 g*

*vepřové sádlo na osmažení cibule podle potřeby*

*procezený vývar za masa 1,2–1,5 l*

*koření: sůl, mletý kmín, muškátový květ*

Očištěnou vepřovou plec uvaříme do poloměkka, necháme vypářit, vykostíme a zbavíme kůže. Maso (i tučné) pokrájíme na kostičky o hraně 1 cm. Vepřová játra nakrájíme na plátky 1,5 cm silné a horkou vodou je spaříme ve větší nádobě tak, aby játra nebyla uvnitř syrová ani příliš spařená a tvrdá. Necháme je vychladnout a nakrájíme na stejně velké kostičky jako maso. Doměkka uvařené kůže najemno umeleme. Do připravené nádoby dáme postupně nakrájené maso, játra, mletou kůží, vlašný vývar, drobně nasekanou a dozlatova osmaženou cibuli, osolíme, okořeníme



## Než začnou hody

a vše dobře promícháme. Plníme do připravených žaludků, dobře zavážeme, jemně propícháme a vložíme do vařící vody. Po chvilce upravíme teplotu vody na 85–90 °C, vaříme 2,5–3 hodiny, podle velikosti tlačenek. Uvařené tlačenky opláchneme, jemně propícháme a rozložíme k vychladnutí. Během chladnutí několikrát obrátíme, přiměřeně zatížíme, tvarované a úplně vychladlé tlačenky uchováme v ledničce.

### **Tlačenka slezská**

*(z 10 kg masa)*

*libové vepřové plecko 5 kg*

*libovější vepřový bůček 3 kg*

*vepřová játra 1,5 kg*

*čerstvé vepřové kůže ½ kg*

*syrová cibule 200 g*

*vepřové sádlo na osmažení cibule podle potřeby*

*koření: sůl, pepř mletý bílý, zázvor, muškátový květ*

Vepřové plecko a vepřový bůček dáme vařit tak, aby zůstaly mírně tuhé. Poté je vyjmeme z vývaru a necháme zchladnout. Následně vykostíme, zbabíme kůží a nakrájíme na drobné kostičky o rozměrech 0,5 × 0,5 cm. Vařené kůže společně s kůží z plecka protočíme s vepřovými syrovými játry a dozlatova osmaženou cibulkou. Protočené kůže jsou játry pěkně zbarvené. Do připravené nádoby postupně vložíme na kostičky nakrájené maso, protočené kůže s játry a osmaženou cibulku, osolíme, okořeníme a vše dobře promícháme. Plníme do připravených čistých vepřových kejklíků (žaludků). Obaly dobře zavážeme motouzem, zakončíme dvojitým očkem k zavěšení na hole. Tlačenky mírně popícháme a dáme vařit do vody teplé 85 °C přibližně na 1,5–2 hodiny. Vařené tlačenky v čisté vodě rychle opláchneme, lehce znovu propícháme, aby unikla mastnota, a necháme vychladnout. Tlačenky naplněné do žaludků můžeme ještě tentýž den, když jsou vychlazené, zavěsit na hole a na chvilku dát oschnout do udirny nad studený kouř. Dostanou citrónově žlutou barvu, obsah se však nesmí rozehrát. Tlačenky naplněné do umělých střev se nezauzují. Po oschnutí v udirně necháme tlačenky zvolna vychladnout.

### **Tlačenka domácí tmavá**

*(z 10 kg masa)*

*čerstvé vepřové hlavy 5 kg*

*čerstvá vepřová kolena 2 kg*

*čerstvé vepřové nožičky 1,5 kg*

*vepřový výřez 1 kg*

*čerstvé vepřové kůže ½ kg*

*čerstvá vepřová krev 1 l*

*procezený tučný vývar z masa ½ l*

*koření: sůl, pepř, drcená majoránka, nové koření, třený česnek*

Hlavy dobře očištěné od chloupků a ostatních nečistot několikrát vymáčíme ve vodě a dáme vařit společně s koleny. Výřez se vloží do vody k masu o něco později. Zvlášť se doměkka uvaří nožičky a kůže. Vepřové hlavy, kolena a výřez necháme tužší. Maso vykostíme a pokrájíme na kostky do velikosti 3 × 3 cm, tučné maso skrojíme na menší kostičky. Obrané maso z vařených nožiček a kůže protočíme přes jemnou desku. Do připravené nádoby dáme nakrájené maso a umleté nožičky a kůže, přidáme tučný vývar z masa, procezenou vepřovou krev, osolíme, okořeníme a dobře promícháme. Plníme do připravených vepřových žaludků, vepřových měchýřů nebo umělých obalů, dobře zavážeme motouzem, jemně popícháme a vaříme při teplotě vody 85–90 °C přibližně 2–2,5 hodiny s přihlédnutím k velikosti výrobků. Píchnutím do tlačěnky dřevěnou špejlí poznáme, je-li uvařená. Nesmí z ní vytékat krvavě zbarvená šťáva. Vařené tlačěnky opláchneme studenou vodou a rozložíme k vychladnutí. Při chladnutí obracíme.

## **Tlačěnka chalupářská krevní**

*(z 10 kg masa)*

*vepřové hlavy 7 kg*

*vepřové jazyky 2 kg*

*vepřové kůže 1 kg*

*čerstvá vepřová krev 1 l*

*tučný procezený vývar z masa 0,5–0,8 l*

*koření: sůl, pepř, nové koření, drcená majoránka, třený česnek*

Oprané a očištěné vepřové hlavy a jazyky uvaříme do poloměkka. Vepřové kůže uvaříme doměkka zvlášť. Vařené hlavy zbavíme kostí, chrupavek a tvrdých částí. Vykostěné maso nakrájíme na kostky o velikosti 2 × 2 cm. Vařené jazyky sloupneme, zbavíme drobných kostí a chrupavek a nakrájíme taktéž na kostky 2 × 2 cm velké. Uvařené kůže najemno utočíme. Nakrájené maso z hlav, jazyku a otočené kůže vložíme do nádoby, přidáme vývar z masa, procezenou vepřovou krev, osolíme, okořeníme a vše dobře promícháme. Plníme do připravených vepřových žaludků, konce dobře uzavřeme motouzem. Vaříme ve vodě o teplotě 85–90 °C po dobu 2–2,5 hodin. Uvařené tlačěnky opláchneme studenou vodou a rozložíme k vychladnutí.

## **Tlačěnka bůčková tmavá**

*(z 10 kg masa)*

*vepřový bok 7 kg*

*libový vepřový ořez 2 kg*

*vepřové kůže 1 kg*

*čerstvá vepřová krev 1 l*

*netučný procezený vývar z masa 0,5–0,8 l*

*syrová cibule 100 g*

## *Než začnou hody*

*koření: sůl, pepř, drcená majoránka, nové koření, třený česnek*

Do poloměkka uvařený vepřový bok a vepřový ořez necháme vychladnout, vykostíme a spolu s libovým ořezem nakrájíme na kostky o rozměrech 1 × 1 cm. Doměkka vařené vepřové kůže najemno semeleme. Do nádoby vložíme na kostky nakrájené maso, protočené kůže, vývar z masa a procezenou vepřovou krev. Přidáme drobně pokrájenou cibuli, okořeníme a dobře promícháme. Plníme do čistých vepřových žaludků nebo jiných obalů, které máme, a dobře uzavřeme. Vaříme ve vodě o teplotě 85–90 °C po dobu 2–2,5 hodin. Uvařené tlačanky opláchneme studenou vodou, rozložíme a necháme volně vychladnout.