



Sada na preparaci srnčích trofejí



TeMi CZ, s.r.o.
administrativní budova ZD
Podivínská 1236, 691 02 Velké Bílovice
tel.: +420 519 322 706, info@temi.cz
www.temi.cz

Postup při preparaci srnčích trofejí

Ulovili jsme srnce a chtěli bychom mít navěky památku na úspěšný lov? Pak si můžeme zhotovit trofej v podobě vypreparované hlavy s paroží. Existuje nemálo postupů preparace, založených na individuálních zkušenostech, a zde se můžeme seznámit s nejpraktičtější z nich, který nám zaručí kvalitní výsledek bez složitých alchymistických kouzel.

Ze všeho nejdříve oddělíme z uloveného kusu hlavu a stáhneme kůži, pak vyloupneme oční bulvy a odřízneme tukovou a svalovou tkáň a z mozkovny vyjmeme mozek. Očištěnou lebku důkladně opláchneme proudem vody zevně i zevnitř, aby byly odstraněny co nejúplněji organické nečistoty zejména z dutin. Poté ponoříme lebku do vody (do nádoby s vodou), tak aby byla zcela ponořena až po růže paroží. V této odmačecí lázni ponecháme lebku 48 hodin, během nichž vodu nejméně jednou vyměníme. Takto se z kostní dřeně vylouhují zbytky krve. Následuje fáze tepelného opracování čili ovaření (kostrování varem). Lebku vložíme do přiměřeně velké nádoby a opět zalijeme čistou vodou opět až po růže. Vodu uvedeme do mírného varu a během něj sbíráme z povrchu nečistoty, popřípadě doléváme čistou vodu. Lebku vaříme nejméně 40 minut – to se týká mladého kusu (do 2 let); pocházeli lebka ze staršího kusu, dobu varu přiměřeně prodloužíme. Správně ovařená lebka se

pozná podle prasklé okostice na čele a očnicích. Pozor: nesmíme lebku převařit, aby z ní nevypadly zuby, popřípadě aby se lebka jinak nedeformovala. Poté ji necháme zchladnout a nejlépe tak, že ji zcela (po růže) ponoříme do nádoby se studenou vodou, a tu nejméně jednou vyměníme, aby chlazení bylo co nejúčinnější. Ochlazením se zabrání zpětnému vsáknutí mastnoty do kostní hmoty a zbylé částičky tuku se vysrážejí do miniaturních hrudek. Pokud bychom lebku nedostatečně ochladili, brzy by nám zežloutla a reziduální mastnota by se projevila vznikem skvrn na povrchu kostí. Vychladlou lebku pak ještě očistíme od posledních zbytků měkkých tkání (vaziv a chrupavek), které na ní zůstaly, a u mladého kusu nezapomeneme na nosní část. Zapomenutá chrupavka přitahuje později moly. Nakonec následuje finální odmašťovací lázeň v horké vodě (cca 70 °C), do níž přilijeme trochu saponátu, nejlépe Jaru. V ní ponecháme lebku 45 minut, přičemž teplotu vody udržujeme. Poté lebku omyjeme a mechanicky očistíme kartáčem a necháme oschnout do druhého dne. Oschlou lebku ještě ošetříme opakovaným bělicím nátěrem desetiprocentního roztoku peroxidu vodíku (kysličníkem) a po dobu bělení ji uložíme na tmavém místě. A pak už zbývá jen takto zpracovanou trofej připevnit na vhodný podklad a umístit ji tam, kde vynikne nejlépe.

Držák

a) Povolněním přední křídlové matice oddělíme plošky v přední části držáku a umístíme je mezi paroží a přitažením křídlové matky upevníme trofej k držáku. Dotažení matky provedeme tak, aby se trofej nepohybovala (nevypadla) z držáku při vyvařování trofeje. Pozor na přetažení matky, aby nedošlo k prohnutí přední plošky držáku. Viz foto č. 1.



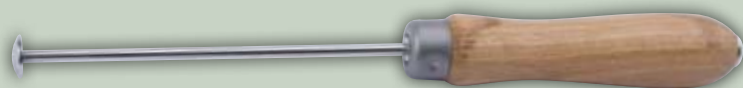
b) Povolněním dvou křídlových matek na těle držáku docílíme možnosti seřízení úhlu pro vložení trofeje do hrnce. Po částečném seřízení úhlu matky opět dotáhneme tak, aby se nám úhel nezměnil a jeho finální podobu upravíme až po zafixování držáku k hrnci. Viz foto č. 2, 3.



c) Upevnění držáku k hrnci provedeme tak, že povolíme matku na upínací části držáku a ten nasadíme na hranu hrnce a dotáhneme pevně, aby se nám držák dále nepohyboval (nespadl). Po tomto kroku doupravíme úhel a ponoření trofeje do hrnce tak, aby se spodní část trofeje nedotýkala dna, protože by se mohla připálit. Viz foto č. 3.



Nástroj s kloboučkem (šťouchátko)



Po odříznutí hlavy musíme vybrat měkkou tkáň mozku, a to tak, že šťouchátkem rozmělníme mozek na hmotu, kterou vybereme tak, až nezůstane skoro žádná hmotovina mozku. Drobné částičky můžeme vyjmout i za pomoci nástroje a tekoucí vody z kohoutku. Viz foto č. 4.



Lopatka na odstranění očních bulv



Lopatku použijeme tak, že ji vložíme za oční bulvu a krouživým pohybem odřežeme bulvu od lebky. Po vyjmutí bulvy dále lopatkou odstraníme zbylou tkáň a tuk, který nám tam zůstal po odstranění bulvy a je dále nežádoucí. Viz Postup při preparaci, foto č. 5.



5

Kotvička



Kotvičku použijeme pro odstranění mozkové blány, která nám zůstane po vyjmutí mozku, a to tak, že zaoblenou stranou kotvičky odtrhneme blánu, namotáme ji na kotvičku a vytáhneme ven. Dále kotvičku používáme k odstraňování měkkých tkání z oblasti větrníku a podobně. Viz foto č. 6.

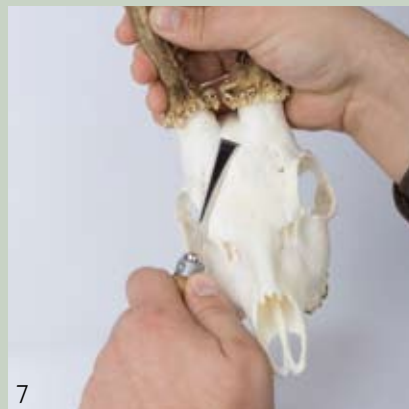


6

Nožík se škrabkou

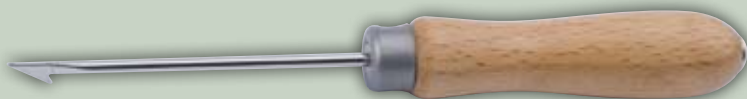


Nožík používáme k odstraňování zbytků masa, šlach a blán z povrchu lebky i čelisti, k očištění růží od zbytků srsti a celkovému očištění trofeje. Tento nástroj můžeme dle potřeby brousit běžnými brusky (ocílkami) používanými v domácnosti. Viz foto č. 7.

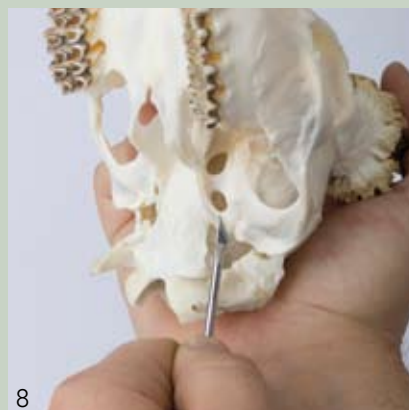


7

Háček



Háček slouží k dočištění, odstranění nejmenších zbytků tkání na trofeji ze všech otvorů v lebce, chrupavek a blán dle potřeby. Tento nástroj má charakter pomocného nástroje celé sady. Viz foto č. 8.



8