

# ÚPRAVA TROFEJÍ

(Autor: Myslivost 5/2008, str. 74 Miroslav Prokeš)

S přípravami na chovatelské přehlídky trofejí zvěře se setkáváme s neodborně vypreparovanými trofejemi. Víím, že o preparaci trofejí hlavně spárkaté zvěře, bylo již napsáno mnoho, ale přesto se stále vyskytují neodborně vypreparované trofeje. Jako člen hodnotitelské komise v okrese Hodonín pracuji již 20 let a proto mohu docela odpovědně posuzovat úroveň úpravy trofejí.

**Trofej** byla odpradáвна symbolem odvahy a úspěchu, v dnešní době je to jen část úlovku, kterou si lovec ponechává jako upomínku na lov.

Mohu konstatovat, že úprava trofejí se všeobecně zlepšila oproti minulosti, přesto se stále vyskytují až barbarysky neupravené trofeje a takto bez ostychu předkládané k hodnocení a následnému vystavení na chovatelské přehlídky trofejí. Mnohokrát jsem přemýšlel nad tím, jaký asi má takovýto lovec vztah k trofeji. Asi prázdný. Přece každý myslivec by si měl umět sám vyvrhnout ulovený kus zvěře a stejně tak i vypreparovat trofej, i když je třeba začátečník. Každý přece začíná s nějakou teoretickou přípravou, kterou prokazuje následně v běžné praxi. Velmi praktický návod na úpravy trofejí spárkaté zvěře, která se vyskytuje v našich honitbách, uvedli v brožurce autoři **MVDr. Zdeněk Kolář a Petr Kolář nazvané "Ošetření ulovené zvěře, preparace trofejí"**, kterou v roce 2004 vydalo Vydavatelství a nakladatelství Jiří Flégl - VEGA ve spolupráci s redakcí časopisu Myslivost.

Každý, kdo loví trofejovou zvěř, by se měl zúčastňovat chovatelských přehlídek nejen pro chovatelské porovnání, ale i pro sledování úrovně úpravy trofejí. Každá podobná akce je také společenskou záležitostí. Ve větší kolekci trofejí je zřejmý každý rozdíl v úrovni preparace. Kvalitně vypreparované trofeji nesmějí chybět vnější kůstky, musí být precizně obraná od zbytků tkání a chrupavek, nemá mít vypadané zuby, pokud se tak nestalo již za života trofejového kusu, nemá být seřezaná mozkovna a musí být vybílená. Pokud dojde k odpadnutí nějaké kůstky či zubů, musíme je dolepit, nejlépe "Kanagonem".

Hodnotitelské komise hodnotí také úpravu preparace trofejí a hrubé nedostatky se zaznamenají v katalogu, který je nedílnou součástí přehlídky trofejí. Jestli někdo není schopen ani podle psaného návodu dosáhnout kvalitní úpravy, nechť si prohlédne na chovatelské přehlídce trofejí kdo z nejbližších známých myslivců má kvalitně upravenou trofej, od toho ať si nechá poradit. Nevěřím tomu, že by oslovený neposkytl dobrou radu. Dobře vypreparovaná trofej je především vizitkou samotného lovce, následně pak mysliveckého hospodáře a posléze i uživatele honitby, ve které byl trofejový kus uloven.

Proč je to také věc mysliveckého hospodáře? Protože má hlavní odpovědnost za obhospodařování veškeré vyskytující se zvěře v honitbě a nakládání s ní. Sám jsem tuto funkci řadu let vykonával a vyžadoval jsem od každého lovce trofejové zvěře, aby mi po preparaci trofejí ukázal. Když preparace nebyla podle mých představ, musel na základě výtek, trofej upravit. Jednalo-li se o význačnou trofej, sledoval jsem postup osobně při každodenních návštěvách dotyčného. Ano, je to velice časově náročné, ale nakonec všichni uznali, že mám pravdu.

Někteří se naučili pečlivosti a trpělivosti a ti, kteří tyto vlastnosti postrádali, nechali si raději trofej za úplatu upravit. Myslivecký hospodář má možnosti, jak ovlivnit a donutit lovce k pečlivé úpravě

trofejí i z nalezených uhynulých kusů. Neobstojí u mne argumentace, že "lépe už to nešlo" a že úprava trofeje je jen věcí lovce. Vše je jen o lidech, osobní odvaze a soustavné kontrole nejen při úpravě trofejí. I o tomto je myslivost. Nyní už jen návod, jak postupuji při preparaci.

Co nejdříve po ulovení z hlavy uloveného trofejového kusu stáhnou kůži. Zásadně nelze vařit hlavu v kůži. Odstráním oční bulvy a veškerou tukovou tkáň, která má tvar trojúhelníku a vyplňuje prostor za očním obloukem, ořežu větší kusy svaloviny a vyberu mozek mechanicky a potom pod proudem vody. Lebku očištěnou od svaloviny a tukových tkání opláchnu proudem vody tak, aby se vyplavily nečistoty z nosních dutin. Ponořím lebku do kbelíku s vodou na tzv. odkrevňování cca 24-48 hodin s tím, že vodu 1 - 2 x vyměním. Je to velice důležitá fáze preparace, při které vyluhujeme veškeré krevní barvivo z kostních cév a kostní dřeni. *(pozn.: do této lázně lze již přidávat sůl a odmašťovací prostředek, např. jar)*

Po této době připravím lebku s trofejí na vaření. Proces vaření je nejlépe provádět venku, pod kolnou nebo v garáži, kde nezavazíme manželce. Příprava spočívá v omotání parohů, parůžků včetně růží látkou až po opěrák nebo první výsadu u srnců, u jelenů a daňků omotám i očník, to vše z toho důvodu, aby při vaření a následném ochlazení se neusazoval tuk na lodyze parohu, ale na omotané látce. *(pozn.: lze využít gázu a vat)*

Potom dám lebku do nádoby, přiměřeně velkou ve vztahu k velikosti lebky tak, aby lebka byla ponořena těsně pod růže, a začnu vodu zahřívát, tzv. kostrovat varem. Sleduji, kdy začne voda vařit, a od začátku doby varu sleduji var a současně průběžně odstraňuji šum a tuk a případně dolévám vodu, aby neustále sahala pod růže parohu. Dostatečně uvařená lebka se pozná podle prasklé okostice (blány) na čelní kosti a očních obloucích. To je ten správný okamžik, kdy lebka není převařena, neodpadávají nosní kůstky, nevypadávají zuby, lebeční švy jednotlivých kostí na lebce jsou spojeny chrupavkou a dají se snadno odstranit zbytky tkání. U srnce paličkáře ve věku 12-14 měsíců je doba varu cca 35 minut, s věkem trofeje se doba varu prodlužuje. *(pozn.: pokud požadujeme zachování srsti na parůžcích paličkáře, lze je před vařením namočit do formalínu a nasáklé omotat gázou, několikrát opakujeme)*

Poté, co uvidím takto popraskanou okostici (blánu), lebku vyndám a okamžitě ponořím do připraveného kbelíku (velké nádoby) se studenou vodou. Poněvadž se voda rychle otepluje, za 5 - 10 minut vodu vyměním za studenou a nechám vychladnout. Právě tento úkon chlazení považuji za jeden z nejdůležitějších v celém kostrování lebky. Zabráníme tím zpětnému vsakování mastnoty do kostí, dochází tím ke sražení tuku ve formě malých hrudek a kuliček, které nacházíme při odstraňování zbytků svaloviny a vaziva. Pokud tento článek chlazení opomeneme nebo nezvládneme dostatečně dobře, lebka velmi brzy zežloutne a vystoupí na kostech masné skvrny, což si zcela jistě žádná trofej nezaslouží.

Po vychladnutí lebku pečlivě oberu od zbytků tkání, vaziv a chrupavek. U mladých jedinců odstraním i skořepiny a chrupavky z nosní části lebky s průrazem do mozkovny a vylopnu také bubínkovou část. V těchto místech se nejčastěji nevyberou všechny chrupavčité části, které mohou být vhodným místem výskytu larev molů. Když je lebka pečlivě očištěná tak ji odmašťuji buď v horké vodě s "Jarem" nebo nechám tuto "jarovou vodu" zahřívát na 70 - 80 °C (ne vařit) po dobu 30 - 40 minut. Potom lebku omyji a ještě vydrhnu kartáčem a nechám vychladnout a oschnout do dalšího dne.

Po oschnutí jsou kosti po takovéto úpravě už v podstatě bílé, stačí je potřít několikrát peroxidem vodíku v koncentraci 30%, doporučuje se však jen 10% s delší dobou bělení. Po dobu bělení uchovávám lebku v temnu a výsledek se dostaví. Musím se přiznat, že i já jsem zpočátku chyboval. Chce to ovšem trochu praktických zkušeností, zejména u medailových trofejí, kde celková hmotnost trofeje dává body, musíme postupovat velmi rozvážně.

Záměrně jsem neuváděl jaké nářadí a pomůcky používám. Nemám nic mimořádného, jsou to běžně uváděné pomůcky v odborné literatuře a nakonec je to velice individuální záležitost. Podle některých starších "odborníků" prý zažloutlá lebka trofeje je známkou jejího stáří, dá se tak rozeznat od "čerstvé". Toto platí jen tehdy, byla-li tato lebka neodborně vypreparovaná a postupem krátké doby vystoupil tuk na povrch kostí. Ano, špatně provedená preparace se dá rozlišit zřetelně na první pohled od precizně odvedené práce.

I po 35 letech lovu trofejové zvěře nejsou lebky na mých trofejích zažloutlé a na vhodných tmavých podložkách stále září svou bělostí. Samozřejmě se těmto trofejím musím věnovat tím, že je zbavuji prachu a případných pavučin. Je to stále nekončící práce, ale kdo má trochu estetického cítění, rád tuto práci dvakrát do roka zvládne a přitom se nad svými trofejemi dozajista potěší.