

Nyní už jen návod, jak postupují při preparaci .

Co nejdříve po ulovení z hlavy uloveného trofejového kusu stáhnou kůži. Zásadně nelze vařit hlavu v kůži. Odstraní oční bulvy a veškerou tukovou tkáň, která má tvar trojúhelníku a vyplňuje prostor za očním obloukem, ořežou větší kusy svaloviny a vyberou mozek mechanicky a potom pod proudem vody. Lebku očištěnou od svaloviny a tukových tkání opláchnou proudem vody tak, aby se vyplavily nečistoty z nosních dutin. Ponoří lebku do kbelíku s vodou na tzv. odkrevňování cca 24-48 hodin s tím, že vodu 1 - 2 x vymění. Je to velice důležitá fáze preparace, při které vyluhujeme veškeré krevní barvivo z kostních cév a kostní dřevě. 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 omotáme i očník, to vše z toho důvodu, aby při vaření a následném ochlazení se neusazoval tuk na lodyze parohu, ale na omotané látce. Potom dám lebku do nádoby, přiměřeně velké 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 převažena, 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. 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 mastné skvrny, což si zcela jistě žádná trofej nezaslouží.

Po vychladnutí lebku pečlivě omyjeme od zbytků tkání, vaziv a chrupavek. U mladých jedinců odstraním i skořepiny a chrupavky z nosní části lebky s průřezem do mozkovny a vyloupnu 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 citění, rád tuto práci dvakrát do roka zvládne a přitom se nad svými trofejemi dozajista potěší.