

Sbírka lebek

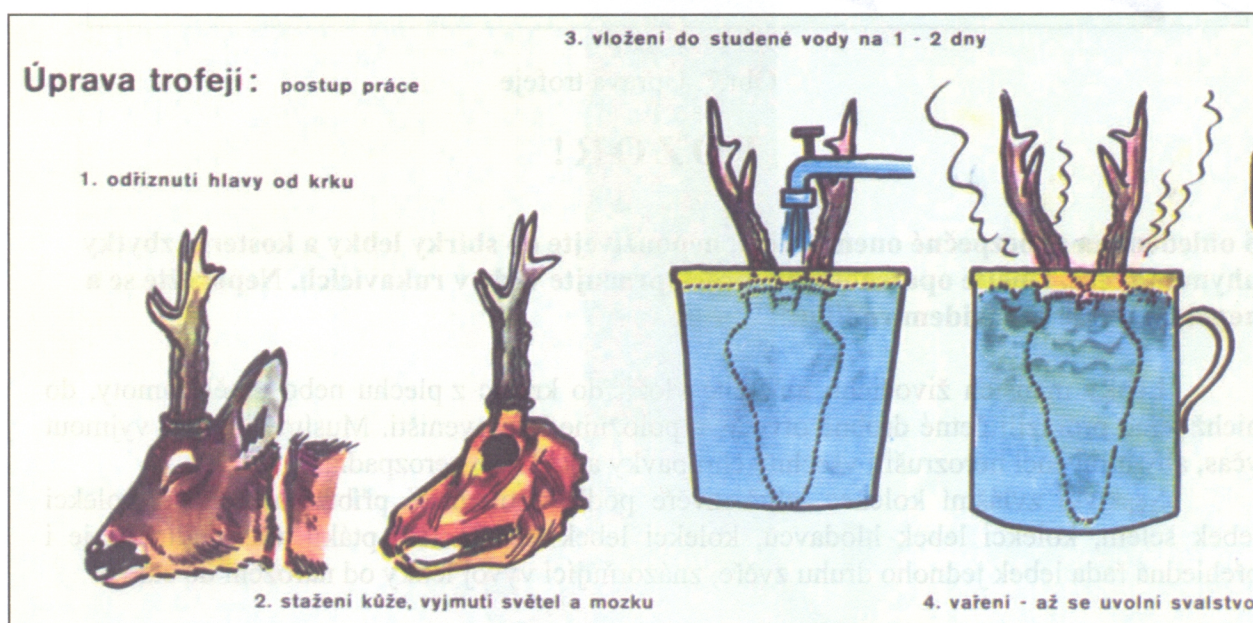
Pro potřebu výuky sestavíme sbírku lebek různých zástupců zvěře, např. srnčí, divočka, zajíce, ondatry, kuny, kočky, sojky, bažanta, kachny. Lebky vložíme do vhodných krabic a na popisný štítek přepíšeme název zvěře, její zoologické zařazení, stáří a u savců i vzorec chrupu.

Postup při práci:

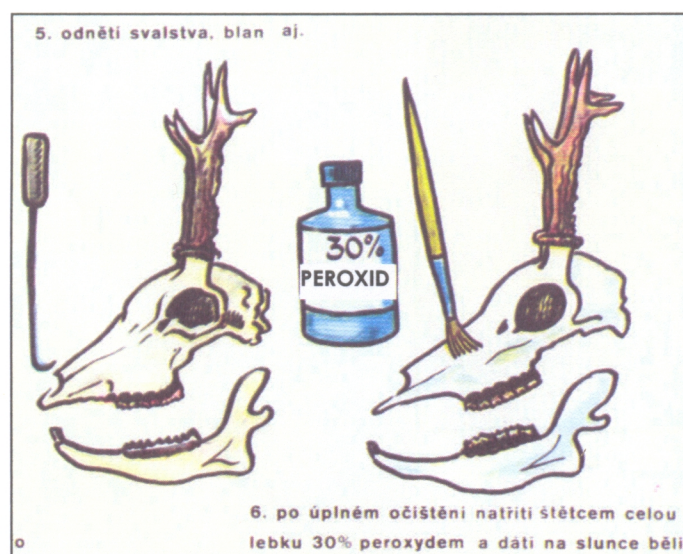
Z hlavy zvěře stáhneme kůži, vyjmeme oči, vyřízneme jazyk a háčkem, drátěnou kličkou a prudkým proudem vody odstraníme mozek. Mozkovou dutinu vypláchneme teplou vodou a hlavu zbavíme svalstva pomocí ostrého nože. Dbáme, abychom neporušili kosti. Odkrevníme v 10% roztoku kuchyňské soli. Roztok každý den vyměňujeme tak dlouho, dokud se ne zabarvuje.



Obr.4. Vypreparovaná lebka



Obr.5. Postup preparace



Potom lebku vaříme s trochou sody ve vodě 15 až 45 min. Při vaření odstraňujeme tuk i pěnu. Po vyvaření obereme zbytky svalů a chrupavek, odstraníme nervy z kostních kanálků, okartáčujeme ostrým kartáčkem a lebku vysušíme za teploty do 30° C. Potom ji vybělíme slabým roztokem peroxidu vodíku (5% až 10%). Do dutin vpravíme roztok pinzetou v chomáčích vaty nebo plastovou injekční stříkačkou.

Obr.6. Postup preparace