

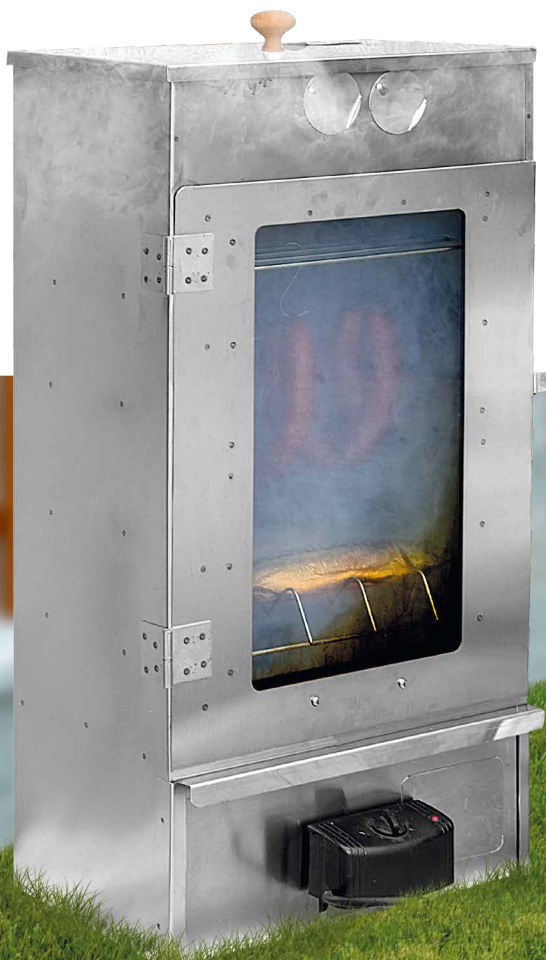


GRADA

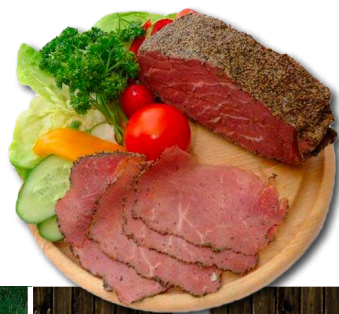
Všetko o

Vladimír Dyk

VIDENÍ



radý
tipy
recepty





Vladimír Dyk

Všetko o
ČIDENÍ

rady, tipy, recepty

Vladimír Dyk

Všetko o údení

Vydalo nakladatelství Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
www.grada.cz
ako svoju 7046. publikáciu

Z českého originálu Vše o uzení, vydaného nakladatelstvom Grada Publishing, a.s.,
v roku 2012, preložil Martin Kubík
Zodpovedná redaktorka Danuše Martinová
Grafická úprava Květa Chudomelková, sazba Anita Ponešová
Fotografie na obálce Vladimír Dyk, Impuls spol. s r.o.
Fotografie vo farebnej prílohe Vladimír Dyk
Čiernobiele fotografie v texte dodala Helga Havelková maso, uzeniny, jídelna, spol. s r.o.,
Nádražní 4, Brno (okrem strán 71, 76, 80, 104, 114)

Počet strán 120 a 12 strán farebnej prílohy
Vydanie 1., Praha 2018
Tlač tlačiareň TNM Print s.r.o.

© Grada Publishing, a.s., 2018
Cover Design © Grada Publishing, a. s., 2018

Na Slovensku objednávajte knihy na adrese:
Grada Slovakia s.r.o., Moskovská 29, 811 08 Bratislava, Slovenská republika
tel.: +421 255 645 189, fax: +421 255 645 179, e-mail: grada@grada.sk
www.grada.sk

Upozornenie pre čitateľov a užívateľov tejto knihy
Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto tlačenej či elektronickej knihy nesmie byť reprodu-
kovaná a šírená v papierovej, elektronickej či inej podobe bez predchádzajúceho písomného
súhlasu nakladateľa. Neoprávnené použitie tejto knihy bude trestne stíhané.

Názvy produktov, firiem apod. použité v knihe môžu byť ochrannými známkami
alebo registrovanými ochrannými známkami príslušných vlastníkov.

ISBN 978-80-271-2400-8 (ePub)
ISBN 978-80-271-2399-5 (pdf)
ISBN 978-80-271-2042-0 (print)

Obsah

Obsah	5	Doba naloženia a teplota	18
Úvod	9	Hygiena	18
Najprv všetky podstatné informácie	10	Zvrhnutie nálevu	19
Delenie bravčového mäsa	10	Údenie mäsa a mäsových výrobkov	19
1. Hlava bez laloka	10	Údenie studeným dymom	19
2. Lalok	10	Rozvlaženie	19
3. Pliecko	10	Osušenie	19
4. Krkovička	10	Údenie	19
5. Kolená (predné, zadné)	10	Údenie teplým dymom	20
6. Nôžka (predná, zadná)	11	Rozvlaženie	20
7. Kotleta (pečienka, karé)	11	Údenie	20
8. Bôčik (bravčový bok)	11	Vypaľovanie	20
9. Krížová kosť s chvostíkom	11	Údenie horúcim dymom	20
10. Stehno	11	Rozvlaženie	20
11. Vnútorosti (droby)	11	Osušenie	20
Príprava mäsa na údenie	12	Údenie	21
Solenie a nakladanie mäsa	12	Vypaľovanie	21
Čo ovplyvňuje rýchlosť nasolenia mäsa	12	Drevo na údenie	21
Teplota	12	Udiarne	21
Veľkosť mäsa	12	Udiareň s oddeleným ohniskom	
Druh tkaniva	12	- drevená	22
Zloženie soli	13	Udiareň s oddeleným ohniskom	
Čistá soľ	13	- murovaná	23
Soliaca zmes	13	Udiareň s vstavaným ohniskom	
Pomer surovín v soliacej zmesi	13	- murovaná	25
Rýchlosoľ	13	Tepelná úprava výrobkov dováraním	
Rýchlosoľ, dusičnany, dusitany - sú zdravé či		a doúďovaním	27
nezdravé?	13	Tepelná úprava dováraním	27
Nálev	14	Doba na doúdenie údenín a mäsa	28
Pomer vody a soliacej zmesi	15	Tepelná úprava doúďovaním	28
Druhy solenia	15	Ukážka postupu prípravy a údenia bôčiku ..	28
Solenie na sucho - predsoľovanie	15	Recepty	32
Mokrý spôsob solenia	16	Bravčové mäso	32
Zmiešaný (kombinovaný) spôsob solenia.....	16	Domáce údené mäso	32
Nakladanie vo vlastnej šťave	17	Jemné údené mäso	33

Moravské údené mäso I	33	Výroba údenín	50
Moravské údené mäso II	34	Výrez (jadro) údeniny	51
Čertovské údené mäso	34	Spojka	51
Debrecínska pečienka	35	Mäsová zmes - dielo	52
Cigánska pečienka	35	Zrnenie a mletie mäsa	52
Údená krkovička	36	Narážacie zariadenie	52
Údená varená krkovička	36	Črievka, ich čistenie a zdieranie	54
Údené karé	36	Pestovanie ušľachtilých plesní	54
Údený bôčik	37	Drobné údené výrobky	56
Pikantný údený bôčik	37	Párky I	56
Bôčik na spôsob anglickej slaniny	37	Párky II	56
Šunka	38	Jemné párky	56
Údená šunka bez kosti	38	Debrecínske párky	57
Údená šunka s kosťou	39	Spišské párky	57
Varená šunka s kosťou	39	Frankfurtské párky	57
Domáca lisovaná šunka	39	Špekáčky	58
Domáca lisovaná šunka podľa pána Šmída	40	Klobásky	58
Jelenia šunka	40	Domáce klobásky I	58
Nasucho solená šunka	41	Domáce klobásky II	59
Rolády	41	Hanácké klobásky I	59
Rolovaná údená šunka bez kosti	41	Hanácké klobásky II	60
Rolované pliecko	42	Sedliacke klobásky	60
Rolované plnené pliecko	42	Norimberské klobásky	60
Rolované pikantné pliecko	43	Kari klobásky	61
Rolovaná krkovička	43	Slovácka klobása	61
Kuracia rolka	43	Maďarská klobása	62
Menej hodnotné bravčové mäso	44	Čabajka	62
Údený bravčový jazyk I	44	Chalupárske klobásky	62
Údený bravčový jazyk II	45	Valašské klobásky	63
Údené rebierka	45	Klobásky podľa majstra Bohuša	63
Údené chvostíky	45	Jarmočné klobásky	63
Údené koleno	46	Lužické klobásky	64
Údená bravčová hlava	46	Horácke klobásky	64
Slanina	47	Bravčové paprikové klobásky	64
Česká slanina	47	Moravské klobásky	65
Moravská slanina	47	Klobásky z Podolinca	65
Papriková slanina	48	Kuracie klobásky	65
Pikantná slanina	48	Morčacie klobásky	66
Anglická slanina I	49	Jelenie klobásky	66
Anglická slanina II	49	Klobásky z diviaka	67

Srnčie klobásky I	67	Údený zubáč.....	83
Srnčie klobásky II	68	Údená makrela	84
Rybie klobásky.....	68	Údený morský pstruh	84
Severočeské klobásky	69	Údený lipeň	84
Smotanové klobásky	69	Údená štika	85
Vínne klobásky I	69	Údený losos.....	85
Vínne klobásky II	70	Syry	86
Taliány.....	70	Údený syr	86
Salámy a trvanlivé salámy	71	Údená syrová mozaika	87
Šunková saláma.....	71	Údená syrová roláda	87
Papriková saláma	72	Ostatné	88
Tramská saláma	72	Jerky zo srnčieho	88
Debrecínska saláma	72	Údená tlačienka	88
Sedliacka saláma I	73	Údené vajce.....	89
Sedliacka saláma II	73	Údené zemiaky	89
Cigánska saláma	73	Konzervácia údeného mäsa	89
Boubínska jelenia saláma	74	Údená krkovička	90
Trvanlivá saláma	74	Údené bravčové jazyky.....	90
Pivná saláma	74	Údené plece	90
Suchá krakovská saláma	75	Údené bravčové vo vlastnej šťave	90
Lovecká saláma I	75	Údené kuracie mäso	91
Lovecká saláma II	75	Údené klobásky.....	91
Nepravá uhorská saláma	75	Zavárané klobásky	91
Hydina	77	Údený kapor vo fľaši	91
Údená kura.....	77	Údený pleskáč	91
Údené cesnakové kura	78	Údený pstruh naložený v oleji	92
Údené kuracie kúsky	78	Nátierka z údeného tolstolobika.....	92
Údené medové kura	78	Nátierka z údeného kapra	92
Údené morčacie stehná	79	Konzervácia čerstvého mäsa	93
Ryby	79	Bravčové mäso vo vlastnej šťave I	93
Údený kapor.....	80	Bravčové mäso vo vlastnej šťave II.....	93
Údený sih	81	Bravčové mäso vo vlastnej šťave III.....	93
Údení pleskáči	81	Čínska bravčová konzerva	94
Údený úhor.....	81	Zavárané kuracie stehná	94
Čínsky údený úhor	82	Čínska kuracia konzerva	94
Údený tolstolobik.....	82	Recepty s údenárskymi výrobkami	95
Údený sumec.....	82	Údená polievka.....	95
Údený pstruh.....	82	Knedlo, zelo, údené	95
Údené klátiky z úhora	83	Údené koleno s knedľou a kapustou	96
Údený sivoň.....	83		

Chlpaté knedle s údeným a kapustou	96	Chlpaté knedle	107
Chlpaté knedle s údeným mäsom	96	Goralské knedle	107
Zemiakové knedle plnené údeným mäsom	97	Fojtské knedle	108
Zemiakové knedle plnené údenou náplňou	97	Zemiakové halušky	108
Slaninové knedle podľa M. D. Rettigovej	97	Jemné halušky	108
Údené mäso v kyslej kapuste	98	Zemiakové klátiky	108
Kura s údeným, kapustou		Zemiakové klátiky so syrom	109
a zemiakovou plackou	98	Slovenské halušky	109
Vyprážený údený jazyk	98	Zemiakové placky	109
Údený bravčový jazyk so syrom	98	Kapusta	110
Údené karé s hrachovou kašou	99	Biela kapusta	110
Údené zapečené s fazuľou	99	Červená kapusta	110
Zapečené cestoviny s údeným	99	Moravská kapusta	110
Francúzske zemiaky s údeným	99	Bavorská červená kapusta	110
Juhočeský pekáčik	100	Staročeská kapusta	111
Slovenské halušky s bryndzou	100	Červená kapusta na víne	111
Zemiaková placka s údeným		Biela kapusta na víne	111
mäsom a cesnakovou omáčkou	100	Dusená kapusta mojej starkej	111
Závitky z údeného mäsa	100	Kyslá kapusta so slaninou	111
Údené so zeleninou	101	Cuketová kapusta	112
Údené mäso		Tekvicová kapusta	112
s chrenovo-mandľovou omáčkou	101	Kapusta s chrenom	112
Údené mäso so slivkovou omáčkou	101	Výroba kyslej kapusty	112
Údené na sladko - „švestouka“	102	Šaláty	113
Veľkonočná plnka z údeného mäsa	102	Zeleninová misa	113
Domáca paštéta	102	Paradajkový šalát	113
Jesenná paštéta so slivkami	103	Pikantný zeleninový šalát	113
Sedliacka domáca paštéta	103	Šalát z pekingskej kapusty	113
Paštéta z údeného lososa	103	Paradajkový šalát po taliansky	113
Tatarák z údeného lososa	104	Kapustový šalát	114
Knedle	104	Chren s jablkami	114
Domáce kysnuté knedle	104	Vysvetlivky pojmov	115
Žemľové knedle	105	Záver	117
Jemné karlovarské knedle	105	Zoznam použitej literatúry	118
Hrnčekové knedle	105	Register	119
Viedenské knedle	106		
Kysnuté knedličky	106		
Zemiakové knedle	106		
Zemiakové knedle			
podľa viedenskej prababky	106		
Brodské knedle	107		

Údené mäso, klobásy, párky či iné údenárske výrobky sú u nás veľmi obľúbené, a tak niet divu, že sa objavujú v mnohých zaujímavých a najmä chutných receptoch.

Je jasné, že si všetky tieto recepty nemôžeme vyskúšať v našich domácich podmienkach. Preto sa tu budeme venovať iba tým, ktoré môžeme jednoducho použiť sami doma v našej udiarni.

Pri údení sa využívajú predovšetkým účinky dymu, a to jednak pre jeho konzervačné schopnosti, ale tiež preto, že dym dodáva údeným výrobkom vynikajúce, nezameniteľné chuťové vlastnosti.

Dôležité je pritom vedieť, že pokiaľ údime pri nízkych teplotách a výrobky ďalej nekonzerujeme, nezničíme prípadné choroboplodné zárodky, ktoré sa v niektorom, najmä staršom mäse môžu nachádzať. Je teda nanajvýš dôležité venovať veľkú pozornosť výberu mäsa už pri nákupe a jeho spracovaní a dbať na správne skladovanie takto vyúdeného mäsa a ostatných údených výrobkov.

V tejto knihe sa dozviete, ako s mäsom zachádzať, prečo je výhodné ho soliť a nakladať vo vlastnej zmesi, ako si postaviť na záhrade udiareň, s ktorou budete spokojní. Ďalej si povieme niečo o výbere a príprave vhodného mäsa na údenie. Vysvetlíme si tiež, v čom sa líši nakladanie rýb, hydiny a syrov od nakladania mäsa. Zmienim sa o výrobe údenín, klobás a iných mäsových výrobkov. Samozrejme som nezabudol ani na báječné recepty.

K zozbieraniu poznatkov a spísaniu tejto knihy ma viedol fakt, že som vo svojich začiatkoch nemohol zohnať komplexnú knihu, v ktorej by bolo všetko od „A“ až do „Z“. Skrátka všetko o mäse, o nakladaní, stavaní udiarní, údení, atď. Pre mňa, ktorý som chcel začať údiť a nič o tom nevedel, to bolo nepríjemné zistenie. Po čriep-

koch som začal zháňať informácie a zbieral som kúsok po kúsku z rôznych kuchárov, časopisov, médií, návodov a z ústneho podania. V literatúre sa údaje poriadne líšili, boli dosť kusé a neucelené. Pokúsil som sa ich poskladať, prekonzultovať s mnohými odborníkmi a praktikmi, a všetky ich - niekedy rôzne - výpovede a rady zaznamenať. Tie som sa potom snažil stmeliť a dať im nejaký systém, no a výsledkom je táto, dúfam trochu ucelenejšia, kniha o údení.

Verím, že pomôže všetkým začínajúcim nájsť všetko potrebné na to, aby aj na prvýkrát vyúдили kvalitné, krehké a šťavnaté údené. No a ostrieľaní odborníci tu iste nájdu niečo z toho, čo ešte nevyskúšali a nechutnali.

Zďaleka tu nepopisujem iba svoje skúsenosti, ale prevažne, a to je na knihe to najcennejšie, mnohoročné skúsenosti starých majstrov údenárov. Recepty, ktoré uvádzam, sú prevažne tiež z ich dielne, a za to všetko im patrí veľká vďaka.

Zámerné tu uvádzam aj recepty, ktoré priamo nesúvisia s údeným mäsom, no cieľom je, aby v knihe bolo všetko pokope, aby ste pri varení nedeľného obeda z údeného mäsa nemuseli hľadať recept na chlpaté knedle alebo kapustu so slaninou inde.

Úmyselne sa v tejto knihe nezmiňujem o plynových či elektrických udiarňach, nepopisujem tu ani marinovanie, grilovanie a tomu podobné disciplíny. Myslím, že sú to témy na samostatné knihy a že to sem nepatrí. Nezabíehal som ani do medzinárodnej kuchyne, nehľadal som žiadne zahraničné zvláštnosti o údení mäsa, ani ďalšie podobné kuriozity. Myslím, že to pravé je naša klasická udiareň, že vynikajúca chuť nášho domáceho údenia je vo svete dostatočne známa, tak prečo chodiť inde.

Podme ju ešte vyzdvihnúť a pohrať sa s ňou. Tá chuť za to predsa stojí!

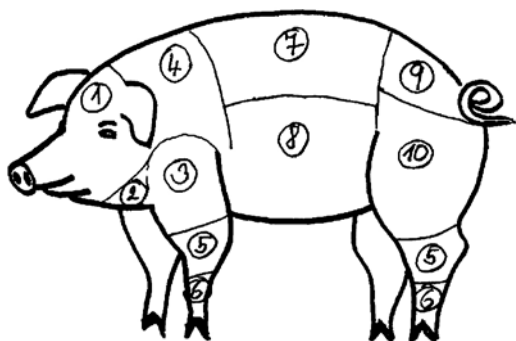
Vladimír Dyk

Najprv všetky podstatné informácie

Delenie bravčového mäsa

O mäse ako takom, o zabíjačke aj jeho rozobraní, bolo už napísanej veľa kvalitnej literatúry. Bolo by nosením dreva do lesa sa tu o tom rozpisovať do hĺbky. Len o samotnom rozobraní mäsa by sa dala napísať celá hrubá kniha.

Takže sa o delení bravčového mäsa a jeho využití zmienim iba krátko. Využívané časti sú tieto:



1. Hlava bez laloka
2. Lalok
3. Pliecko (ramienko)
4. Krkovica (krkovička)
5. Koleno (predné, zadné)
6. Nôžka (predná, zadná)
7. Kotleta (pečeň, karé)
8. Bôčik (bravčový bok)
9. Krížová kosť s chvostíkom
10. Stehno
11. Vnútornosti (droby)

1. Hlava bez laloka

Hlava obsahuje veľký podiel kostí, až 40 %, zvyšok tvorí mäso, koža, väzivo a tuk.

Z mäsa sú to predovšetkým žuvacie svaly, časť laloku a niekoľko menších svalov.

Pre svoj vysoký obsah glejových látok a tuku sa hlava používa na výrobu huspenín, tlačieniek, paštét, aspikov, atď.

Vynikajúca je v podobe obaru s pikantnou horčicou a chrumkavým chlebom.

Bravčovú hlavu môžeme tiež zhodnotiť vyúdením.

2. Lalok

Časť medzi prsnými svalmi a hlavou, ktorá z veľkej časti obsahuje tukové tkanivo a iba v malom množstve chudé mäso a kožu.

Pridáva sa do tlačienky, kaše na jaternice, huspenín atď.

Podľa mňa je najchutnejší, keď sa uvarí a podáva horúci s pikantnou horčicou, čerstvým chrenom, chrumkavým chlebíkom a vychladeným pivom.

3. Pliecko

Je zložené z mäsa okolo lopatky a ramennej kosti. Obsahuje veľký podiel chudého mäsa s malým množstvom tuku a väziva.

Hodí sa na smaženie, pečenie, ako mleté mäso, ale aj na údenie, grilovanie, do klobás aj na konzervovanie.

4. Krkovica

Veľmi obľúbená časť bravčového mäsa sa skladá z krčných a hrudných svalov. Tieto podlhovasté a nie príliš silné svaly sú viac či menej prerastené tukovým tkanivom v podobe tukových vlákien, uložených medzi jednotlivými svalovými celkami.

Krkovička je vynikajúca na smaženie, grilovanie, krásne sa údi (nie je suchá) a po vykostení sa dá použiť do klobás a salám.

5. Koleno (predné, zadné)

Predné aj zadné kolená sú medzi labužníkmi a priaznivcami dobrého jedla vyhlásenými lahôdkami.

Dôvodom je nielen šťavnaté mäso, ale aj príjemne vláčna alebo do chrumkava upečená koža. Koleno upravujeme na mnoho spôsobov: ako obar, vyúdené s chrenom, pečené s kapustou a knedľou a v ďalších chutných podobách.

Pre vysoký obsah glejových látok a tuku (najmä koža) používame koleno tiež pri výrobe huspenín, tlačieniek a im podobných výrobkov. Varená koža sa navyše používa do jaterníc, huspenín apod.

6. Nôžka (predná, zadná)

Toto menej hodnotné mäso si medzi labužníkmi získalo svojich obdivovateľov a priaznivcov rovnako ako bravčové koleno.

Nôžky obsahujú malý podiel mäsa, a okrem kostí a šliach tiež väzivo, kožu a veľké množstvo kolagénu. Preto ich s úspechom používame pri výrobe tlačeníek, huspenín, jaterníc apod.

Varené nožičky môžeme podávať len s chrenom a horčicou ako vynikajúcu „oberačku“.

Môžeme ich tiež, rovnako ako koleno, vyúdiť.

7. Kotleta (pečienka, karé)

V niektorých oblastiach sa jej hovorí „karé“. Nachádza sa v hrudnej a bedrovej oblasti, čiastočne zasahuje do rebier. Tvorí ju mohutný chrbtový sval, ktorý je najprv mierne prerastený, podobný krkovičke, neskôr prechádza do chudej časti podobnej sviečkovici, ktorá je mierne obalená povrchovou tukovou vrstvou.

Pečienku je možné využiť rôznymi spôsobmi, no musíme počítať s tým, že mäso, najmä zo zadnej časti, je chudé a trochu suchšie. Okrem klasických smažených rezňov sú dobré zapečené kotlety so zemiakmi preliate smotanou, dá sa tiež marinovať a grilovať, môže sa vyúdiť a po vykostení konzervovať sterilizáciou.

8. Bôčik (bravčový bok)

Bravčový bok môže byť z jednej strany v okolí rebier pokrytý kožou a je viac či menej prerastený tukovým tkanivom, ktoré sa strieda s pruhmi chudého mäsa. Kedysi, keď sa prasce chovali na masť, mal bôčik oveľa väčší podiel tučnej časti. Dnes, keď sa ošípané chovajú prevažne na mäso, je podiel tuku a mäsa vyrovnaný, niekedy skôr prevláda mäsitá časť.

Bôčik používame na prípravu zabíjačkových špecialít a na rôzne ďalšie gastronomické úpravy.

Najlepšie ho zhodnotíme, keď ho naložíme a následne vyúdime. Údený je šťavnatý, lahodný a má nezameniteľnú chuť.

Pri údení kožu neodrežeme, ale následne použijeme s vyúdenými kosťami do údenej polievky. Vynikajúci je pečený s kapustou a knedľou, plnený, alebo uvarený a obalený v paprike atď.

9. Krížová kosť s chvostíkom

Bravčový chvostík sa skladá najmä z kostí, kože a malého percenta mäsa.

Je cenovou lahôdkou v období zabíjačiek. Môžeme ho pripraviť buď s krížovou kosťou, alebo bez nej, ako pečený alebo varený. Dobrý je tiež vyúdený s pikantnou horčicou alebo chrenom. Hodí sa na prípravu huspeniny, aspiku, atď.

Krížová kosť s chvostíkom, alebo aj bez neho, je rovnako vynikajúca do polievok ako základ vývaru.

10. Stehno

Spoločne s bravčovou kotletou a panenkou je to jedna z najkvalitnejších častí bravčového mäsa. Obsahuje najmohutnejšiu svalovinu s minimálnym obsahom tukových častí a väziva.

Používame ju predovšetkým na minútky, bifteky, rôzne gastronomické lahôdky, na rezne, vynikajúci je na marinovanie, grilovanie apod.

Veľmi často sa stehno nakladá celé v jednom kuse a následne údi do podoby šťavnatej bravčovej šunky. Kto ochutnal čerstvú šunku z udiarne, vie, o čom je reč.

11. Vnútorosti (droby)

Pri domácej zabíjačke musíme spracovať aj vnútorosti.

Buď z nich hneď na mieste zhotovíme nejakú zabíjačkovú špecialitu, alebo ich použijeme pri výrobe jaterníc, niekto ich dáva aj do tlačienky.

Pokiaľ si ich chceme uchovať, môžeme ich zamraziť alebo konzervovať sterilizáciou.

Niektoré sú vynikajúce aj ako údené špeciality.



Príprava mäsa na údenie

Dnes nie je problém kúpiť polovicu prasaťa, nechať si ju na mieste rozrezať a domov si odniesť „čisté“ mäso. Nie je to ale samozrejme potrebné, v každom mäsiarstve si môžeme kúpiť len ten druh a množstvo mäsa, ktoré chceme údiť.

Dôležité je, aby sme kúpili mäso kvalitné a čerstvé, v žiadnom prípade nie zmrazené, potrhane, alebo mäso „v akcii“ zo supermarketu, ktoré mu za dva dni skončí trvanlivosť!

Mäso zo zabíjačky by malo byť niekoľko dní odležané (asi 3-4 dni) pri teplote 4-7 °C. Nemalo by premrznúť a neodporúča sa ani nasolovanie v deň zabíjačky. Čerstvé mäso kúpené u mäsiara (krkovička, bôčik, stehno, plece atď.) odležané už je a môžeme s ním preto hneď ďalej pracovať.

Farba čerstvého bravčového mäsa je ružová, trochu tmavší sval má iba krkovička a kolienko. Čím je svalovina tmavšia, tým je mäso staršie, pozor teda pri výbere.

Odležané a nachystané mäso rozdelíme na kusy s veľkosťou cca 1-2 kg. Pokiaľ si na delenie netrúfame, mäsiar sa toho iste rád ujme. Pokiaľ budeme údiť bôčik, odporúča sa nechať na mäse kožu, mäso drží lepšie pokope. Kto nemá rád kožu a vadí mu, samozrejme ju stiahne a pri údení mäso previaže prírodným povrázkom alebo použije metódu „špajle“ pre zavesenie mäsa na háčik (str. 116). Koža ale dodáva mäsu tú správnu chuť a je lepšie ju stiahnuť až po vyúdení. Spoločne s kosťami ju potom môžeme použiť napríklad do údenej polievky.

Bôčik delíme na časti, ktoré majú 3-5 kostí. V tejto fáze prípravy nevykostujeme, pretože by sme zbytočne prišli o mäso na kostiach. Až po naložení a rozvážení v horúcej vode kosti tesne pred údením ľahkým pootočením vyberieme, nie je to ale bezpodmienečne nutné, je možné údiť aj s nimi a potom vyúdené kosti ďalej využiť.

Platí, že by sa malo dbať na rovnakú veľkosť jednotlivých kusov u všetkého mäsa, ktoré naraz nakladáme a údime. Rovnomernejšie sa v náleve nasolí, preleží a následne aj vyúdi. Jednotlivé kusy by mali byť uhladné a čisto obrezané.

Odrezy a opadané kúsky mäsa nevyhadzujeme, neskôr ich využijeme pri výrobe údenín alebo do mletého mäsa.

Solenie a nakladanie mäsa

Dôvodom, prečo nakladáme a nasolujeme mäso (údeniny), je jeho konzervácia, uležanie (zmäččenie) a neposlednom rade tým tiež príjemne pozmeníme jeho chuťové vlastnosti.

Áké pomery soli, cesnaku, poprípade aj rôznych bylín a korenia zvolíme, taká bude výsledná chuť vyúdeného mäsa (údenín).

Takže experimentovať áno, no vždy s citom a rozumom.

Čo ovplyvňuje rýchlosť nasolenia mäsa

Vplyv majú:

- teplota
- veľkosť mäsa
- druh tkaniva
- zloženie soli

Teplota

Vyššia teplota nasolenie urýchľuje, hrozí tu ale väčšie riziko, že sa nálev skazí (str. 18) a následne znehodnotí aj mäso. Naopak nízka teplota nasolenia mäsa brzdí a spomaľuje. Najvýhodnejšia je teplota cca 3-7 °C, pri vyššej musíme často a starostlivo kontrolovať nálev s mäsom.

Veľkosť mäsa

Väčšie kusy mäsa, celé šunky alebo rôzne rolády sa presolujú pomalšie.

Obzvlášť opatrní musíme byť pri kostiach, kde presolovanie nepostupuje tak rýchlo a mäso sa tu kazí najskôr. Preto používame „obstrek ku kosti“ (str. 115).

Druh tkaniva

Chudé mäsové časti sa presolujú rýchlejšie. Tučné časti sa presolujú pomalšie. Preto, ak máme naložených viacero druhov mäsa rovnakej veľkosti (bôčik, plece, krkovička, atď.), skúsime stupeň odležania vždy na najtučnejšom kúsku. Pokiaľ je preležaný ten, ostatné časti budú určite tiež.

Zloženie soli

- a) čistá soľ
- b) soliacia zmes
- c) rýchlosoľ

Na nasolenie mäsa môžeme použiť jednu z vyššie uvedených možností.

Ich vzájomnú kombináciu neodporúčam. Existuje jediná výnimka: do čistej soli môžeme pridať práškový cukor.

Čistá soľ

Rovnako ako v minulosti, sa aj dnes na nasolenie mäsa používa čistá kuchynská soľ (NaCl) v kombinácii s čerstvým, roztláčeným alebo na jemno nakrájaným cesnakom. Vhodný pomer: na 10 kg mäsa potrebujeme 200-250 čistej soli a 100-400 g (podľa chuti) cesnaku.

Takto naložené mäso má po vyúdení na reze mierne červenkastú farbu a svoju špecifickú slanocesnakovú chuť.

Dôležité je upozorniť, že pri solení čistou soľou musíme byť zvlášť opatrní a zachovávať dokonalú hygienu. Hrozí tu totiž veľké nebezpečenstvo skazenia mäsa alebo zvrhnutia nálevu.

Doba naloženia takto nasoleného mäsa je približne 4-6 týždňov.

Soliacia zmes

Skladá sa z jedlej soli, dusičnanu draselného (KNO₃) alebo dusičnanu sodného (NaNO₃) a cukru. Dnes sa častejšie používa dusičnan draselný, inak sa mu hovorí aj „liadok“. Kúpime ho v drogérii pod názvom „sanitra, dusičnan draselný potravinársky“. Množstvo týchto prísad je veľmi malé, vyskúšaný pomer je 30 g dusičnanu draselného a 30 g práškového cukru na 1 kg kuchynskej soli

Pridaním malého množstva „liadku“ do kuchynskej soli sa farba vyúdeného mäsa na reze zmení do perleťovej červene a pridaním trošky práškového cukru sa zvýrazní jemná chuť mäsa, otupí sa ostrá slanosť a výrobok je celkovo šťav-

natejší a chuťovo kompaktnější. Ďalej sa vďaka „liadku“ zníži nebezpečenstvo zvrhnutia nálevu, no najmä sa zmenší riziko otravy mäsom (spôsobuje ho baktéria *Clostridium botulinum*, ktorá býva príčinou smrteľného botulizmu).

V dnešnej dobe, kedy je moderné „žiť zdravo“, sa snažíme odbúrať čo najviac „škodlivých“ látok. Samozrejme je možné liadok vynechať úplne, alebo jeho množstvo znížiť na 5-15 g na 1 kg soli, potom ale úzkostlivo dbajte na hygienu, nech sa mäso nepokazí.

Na 10 kg mäsa použijeme cca 220-300 g soliacej zmesi (záleží na tom, ako solí soľ) a 100-400 g čerstvo roztláčeného cesnaku.

Doba naloženia takto nasoleného mäsa je približne 4-6 týždňov.

Pomer surovín v soliacej zmesi:

1 kg	kuchynská soľ
5-30 g	dusičnan draselný (liadok)
30 g	práškový cukor

Rýchlosoľ

V poslednom čase sa na nakladanie mäsa začali používať rôzne „rýchlosoli“, z ktorých je u nás (v ČR - pozn. prekl.) asi najznámejšia Praganda, ktorú je možné kúpiť v drogérii. Jej použitím docielime nielen krásneho sfarbenia mäsa, ale čas potrebný na naloženie skrátime asi o polovicu. Rýchlosoli totiž obsahujú okrem soli a cukru v malom množstve aj dusitanové soli, ktoré spôsobujú rýchlejšie uleženie a presolenie mäsa, znižujú nebezpečenstvo zvrhnutia nálevu (pôsobia antioxidačne) a predovšetkým, a to je dôležité, znižujú riziko otravy mäsom (potlačujú rast baktérií *Clostridium botulinum*, ktoré bývajú príčinou často smrteľného botulizmu).

Chuťové vlastnosti mäsa sú po naložení podobné, ako pri použití liadku.

Doba naloženia je približne 2-4 týždne.

Rýchlosoli, dusičnany, dusitany - sú zdravé či nezdravé?

Nedávno som na internete náhodou zablúdil do diskusie, či používať rýchlosoli, dusičnany alebo dusitany. Vtedy som si uvedomil, že ná-

rod je vlastne rozdelený na tri časti. Jedni sú pre rýchlosol', druhí proti nej a tretí ani pre jedno. Jeden tábor uznáva dusitaný, druhý zase dusičnany a vzájomne si dokazujú, čo je viac či menej škodlivé. A tá tretia skupina tvrdí, že je škodlivé oboje a používa iba čistú soľ.

Rozsúdiť tento trojuholník by znamenalo napísať sem plno chemických vzorčiekov a rovníc, a neviem, či by to malo v praxi vôbec nejaký hlbší význam. Preto sa obmedzím len na pár základných údajov a vysvetlení.

Soľou solíme preto, aby sme dosiahli príjemnú slanú chuť daného výrobku. Ale pozor, každý z nás má inú chuť a vníma intenzitu slanosti po svojom.

Soľ má mierne konzervačný účinok a pôsobí na bielkoviny mäsa, lepšie na seba viažu vodu, a to ako prirodzenú, tak umelo dodanú (väzkosť mäsa).

Solením čiastočne zachováme prirodzenú červeno-ružovú farbu mäsa a v neposlednom rade pridávame do údeného mäsa trochu nám potrebného jódu.

Tak prečo pridávať do soli dusičnany či dusitaný?

Robilo sa to v minulosti, robí sa to i teraz. Pridáva sa dusičnan sodný (NaNO_3), inak nazývaný chilský liadok, alebo dusičnan draselný (KNO_3), ktorému sa inak hovorí liadok draselný (sanitra). Častejšie sa používa sanitra, pretože je bežne pre tieto účely dostupná v drogérii.

Obidva tieto dusičnany majú na „svedomí“ perleťovo červenú farbu mäsa po vyúdení. A hovorí sa o nich, že nie sú tak rakovinotvorné, ako dusitaný obsiahnuté v rýchlosoli. Ale toto nie je tak celkom pravda. Pokúsím sa vám to zjednodušiť vysvetliť.

Pokiaľ mäso nasolíte soliacou zmesou, ktorá obsahuje dusičnan draselný (sanitru), spustí sa v mäse proces, kedy sa vďaka pôsobeniu redukujúcich enzýmov nálevovej mikroflóry **premenia v mäse dusičnany na dusitaný**. A tú perleťovo červenú farbu nám vlastne robia práve tie dusitaný. Ďalej nám práve tieto dusitaný znižujú riziko skazenia mäsa a nálevu a znižujú riziko otravy mäsom (inhibujú spóry *Clostridia botulinum*), pôsobia antioxidantne a prispievajú k chutnosti mäsa.

Ale má to aj svoje mínus. Reakciou dusitanov s aminokyselinami a následnou tepelnou dekarboxyláciou vznikajú nitrosaminy, ktoré sú rakovinotvorné.

A prečo je vlastne rýchlosol' rýchlejšia? Keď nasolíme mäso zmesou s dusičnanom, musí sa najprv ten dusičnan v mäse premeniť na dusitan, a až ten začne v mäse pracovať. Rýchlosol'ou dodáme do mäsa hneď dusitaný, ktoré pracujú okamžite, bez premeny, preto je rýchlosol' účinnejšia. Samozrejme, je to celé veľmi zjednodušené, no pre pochopenie daného mechanizmu hádam dostačujúce.

Tu vidíte, aká nezmyselná je hádka medzi zástancami dusičnanov a dusitanov. Môžu tu jasat tí, ktorí používajú čistú soľ. Ale aj oni si musia uvedomiť jednu zásadnú vec! Škodlivosť dusičnanov či dusitanov je minimálna oproti polyaromatickým uhľovodíkom, ktoré vznikajú nedokonalým spaľovaním, a vlastným dymom ich zanášame do údeného mäsa. To by sme nesmeli údiť žiadnym drevom. A to isté platí aj u grilovania alebo opekania.

A pokiaľ niekto fajčí, alebo žije v smogovej či priemyselnej oblasti, môže spokojne všetky dusičnany, dusitaný či polyamoráty hodiť za hlavu. Dymom a smogom do seba dostaneme oveľa väčšiu dávku týchto diskutabilných „dobrôt“ než pri samotnej konzumácii údeného mäsa!

Berte údenie také, aké je, alebo radšej neúďte vôbec.

Nálev

Nálev vyrobíme zmiešaním pitnej vody a soliackej zmesi. Vodu zahrejeme, pridáme soliacu zmes, vo vode ju dobre rozpustíme, nechať variť asi 10 minút a po vychladnutí nálevu na teplotu 2-4 °C môžeme začať zalievať pripravené mäso. Praktici tvrdia, že nálev má chutiť ako mierne presolená polievka.

V tomto bode, teda ohľadne slanosti nálevu, sa údaje v literatúre dosť líšia. Všeobecne je možné povedať, že podľa údenárskych majstrov je pre „zmiešaný spôsob solenia“ vhodný 5-12 % nálev. Záleží na vašej chuti a na soli, ktorú používate (každá soľ chutí trochu inak).

Odporúča sa začať u nálevu asi na 7 %, ochutnať ho, a ak sa nám zdá, že je málo slaný, zvýšiť soliáciu zmes na 7,5 %, potom postupne až na 8 a viac percent. Nieкто používa až 12 % nálev, čo sa mi zdá už dosť slané, ale ako som sa zmienil, každý máme inú chuť.

Pri „mokrom spôsobe solenia“ má mať nálev podľa literatúry koncentráciu cca 14-16 %.

Množstvo nálevu závisí na množstve nakladaného mäsa. Bežne vystačíme s pomerom 5 l nálevu na 10 kg mäsa.

Nieкто pri prekladaní mäsa starý nálev vylieva a mení ho za nový. Zdôvodňuje to tým, že sa nálev zakaľuje a dostáva „krvavú“ farbu od naloženého mäsa. Vraj hrozí väčšie nebezpečenstvo zvrhnutia nálevu než u čerstvého nového nálevu. Na toto ale mám iný názor.

Pokiaľ si budeme robiť doma na prudko biftek, mäso môžeme pred tým dlho lúhovať vo vode, ktorú budeme meniť, a je jasné, čo nám z toho mäsa ostane. Chumáč vlákien bez poriadnej chuti. U naloženého mäsa je to úplne rovnaké. A čo sa týka zvrhnutia nálevu, nemajte strach. Pokiaľ budeme dodržiavať hygienu a správnu teplotu pri naložení, nehrozí žiadne nebezpečenstvo. Pokiaľ niečo zanedbáme, začne sa kaziť mäso aj v niekoľkokrát menenom náleve.

Zopár ľudí sa teraz ozve, že sa im to už stalo a že kvôli tomu prišli o veľké množstvo mäsa. Nestalo sa to ale preto, že by nevymenili nálev, ale asi urobili niekde pri príprave chybičku. Verte, že to sa niekedy stane aj profesionálom. Pri prekladaní mäsa teda nálev iba dolievame, nemeníme ho!

A teraz, v akom pomere sa nálev mieša.

Pomer vody a soliacej zmesi:

- 7 % nálev (na 1 l vody 70 g soliacej zmesi)
- 8 % nálev (na 1 l vody 80 g soliacej zmesi)
- 10 % nálev (na 1 l vody 100 g soliacej zmesi)
- 12 % nálev (na 1 l vody 120 g soliacej zmesi)
- 16 % nálev (na 1 l vody 160 g soliacej zmesi)

Hlavne sa nebojte nálev priebežne ochutnávať, naozaj musí chutiť ako mierne presolená polievka. Časom získate skúsenosť, dostanete to

„na jazyk“ a budete všetko robiť od oka, len podľa chuti. Na slanosti nálevu ale závisí slanosť vyúdeného mäsa, tak prosím s citom.

Druhy solenia

- a) solenie na sucho - predsolovanie
- b) mokrý spôsob solenia
- c) zmiešaný (kombinovaný) spôsob solenia
- d) nakladanie vo vlastnej šťave

Solenie na sucho - predsolovanie:

Tento spôsob solenia sa používa predovšetkým pri nasolovaní kúskov mäsa na výrobu párkov, cigár, špekáčikov, klobás alebo rôznych salám.

Cieľom tohto naloženia je okrem presolenia mäsa aj zachovanie jeho väzkosti (dôležité najmä u spojky).

Soliace pomery sú nasledujúce.

Na bravčové mäso použijeme 2,2-2,5 % kompletnú soliáciu zmes na hmotnosť použitého mäsa.

Na hovädzie (jahňacie) použijeme 2,5-2,7 % kompletnú soliáciu zmes na hmotnosť použitého mäsa.

V praxi to vyzerá takto.

Čerstvé a vychladené (cca pri 4 °C) mäso nakrájame nožom na kúsky veľké 2x2 cm (podľa receptu), alebo ho môžeme pomlieť mlynčekom na mäso s otvormi 15-20 mm.

Na takto nakrájané (nahrubo pomleté) bravčové mäso použijeme 220-250 g kompletnej soliacej zmesi na 10 kg váhy mäsa.

Pri hovädzom (jahňacom) mäse použijeme na 10 kg váhy mäsa 250-270 g kompletnej soliacej zmesi.

Odváženú soliáciu zmes dobre pomiešame s kúsками mäsa (bravčové, hovädzie alebo jahňacie mäso vždy oddelene), vložíme do pripravenej nádoby, riadne utlačíme a dáme do chladničky (cca 4 °C) na 1-3 dni uležať.

Po odležaní by mali byť kúsky mäsa na reze ružové.

V tomto prípade rýchlosť nepoužívame, doba nasolenia je aj tak dosť krátka a soľ či soliaca zmes úplne postačia.

Opäť upozorňujem, že kúsky mäsa z každého druhu nakladáme samostatne.

Mokrý spôsob solenia:

Pri použití tohto spôsobu používame na nasolenie iba solný nálev.

Nakladáme takto najmä tie druhy mäsa, ktoré bežným spôsobom nejde nasoliť, ako sú bravčové jazyky, kolená, nôžky, chvostíky, rebierka apod.

Nálev pripravíme bežným spôsobom a po jeho vychladnutí čerstvé, chladné a nenasolené mäso zalejeme. Podľa literatúry má mať nálev koncentráciu 14-16 %.

V praxi to vyzerá tak, že jednotlivé druhy mäsa očistíme a opláchneme, samozrejme pri zachovaní maximálnej hygieny.

Medzi tým si uvaríme nálev z 10 l pitnej vody a 1,4-1,6 kg kompletnej solnej zmesi tak, že zmes zamiešame do vody, asi 10 minút povaríme a necháme vychladnúť.

Do pripravenej nádoby nalejeme vychladnutý nálev a doňho skladáme natesno jednotlivé kusy mäsa (zamedzíme tak tvorbe vzduchových bubliniek medzi mäsom). Mäso zaťažíme (musí byť celé potopené) a uložíme pri teplote 3-7 °C. Kusy mäsa 1-2x za týždeň prekladáme tak, že vrchné dáme naspodok a spodné nahor, do nádoby nalejeme najprv nálev a potom vložíme mäso.

Každý druh mäsa by mal byť naložený samostatne, ale pokiaľ údime pár kusov mäsa, nie je to bezpodmienečne nutné.

Pri použití normálnej kompletnej soliacej zmesi je doba naloženia asi 4-6 týždňov. Pokiaľ použijeme rýchlosť, skrúti sa na cca 14 dní.

Zmiešaný (kombinovaný) spôsob solenia:

Tento spôsob solenia sa najčastejšie používa pri údení mäsa v domácich podmienkach.

Môžeme použiť všetky druhy mäsa (stehno, plece, krkovic, bôčik...) s výnimkou tých, ktoré nakladáme len mokrym spôsobom (bravčové jazyky, kolená, nôžky, chvostíky, rebierka...).

Mäso vopred naporciujeme na jednotlivé kusy s veľkosťou cca 1-2 kg (je možné nakladať mäso aj v celku, napríklad stehno na šunku, ale tam použijeme navyše ešte obstrek ku kosti, vid' str. 115).

Takto nachystané kusy namasírujeme, tj. dôkladne rukami votrieme soliaku zmes do mäsa vrátane kože a všetkých štrbín, najmä si dáme záležať v oblastiach okolo kostí, kam soľ zle preniká a mäso sa tu najskôr kazí (preto sa u väčších kusov robia zmienené obstreky ku kosti).

Na 10 kg mäsa použijeme 220-300 g soliacej zmesi, ja používam s úspechom 250-270 g, podľa toho, ako soľ, čo mám doma, práve solí.

Skúsení praktici nakladajú tak, že mäso rovnomerne obalia v solnej zmesi a prebytočnú soľ z kusov strasú. Každý si časom nájde svoj postup, ktorý mu bude najlepšie vyhovovať. Kto má rád cesnak, dá na 10 kg mäsa 100-400 g na kúsok nakrájaného alebo rozotreného či rozdrveného cesnaku. Niektorí zmieša odváženú soliaku zmes a odvážený nadrvený cesnak dokopy a následne potiera mäso touto zmesou. Je možné mäso najprv potrieť soliackou zmesou a následne rozdrveným cesnakom alebo naopak. Záleží, ako ktorý postup komu vyhovuje.

Nasolené a nacesnakované kusy mäsa naskladáme do pripravenej nádoby čo najtesnejšie k sebe. Potom položíme na mäso čistú dosku, na ktorú dáme závažie, aby bolo mäso rovnomerne zaťažené a vytlačili sme čo najviac vzduchu, a uložíme na 1-2 dni do chladu pri 3-7 °C.

Medzi kusmi mäsa nesmie byť naozaj žiadny „vzduch“, inak sa mäso začne kaziť!

Po 2 dňoch mäso zalejeme prevareným, vychladnutým (cca 2-4 °C) nálevom (šťavu, ktorú mäso pustilo, necháme), opäť zaťažíme a dáme opäť do chladu pri 3-7 °C.

Mäso každý týždeň 1-2x prekladáme a to tak, že do pripravenej nádoby nalejeme vychladnutý nálev a doňho opäť naskladáme na tesno jednotlivé prekladané kusy mäsa, no vrchné kusy sa dajú naspodok a spodné navrch, zaťažíme (musia byť celé potopené) a dáme opäť do chladu 3-7 °C.

Pri akejkolvek zmene vône nálevu (zvrhnutie nálevu) sa nálev musí ihneď vymeniť za nový. Mu-

síme najmä zabrániť tomu, aby sa nedostal ani kúsok mäsa nad hladinu nálevu (dobře zaťažiť).

Pri prekladaní dôsledne dbáme na hygienu a po každom preložení nádobu, veko či dosku so závažím umyjeme.

Nakladanie vo vlastnej šťave:

S týmto spôsobom nakladania sa stretne najčastejšie na Břeclavsku a Hodonínsku. Je veľmi podobný „zmiešanému spôsobu“ nakladania, najmä zo začiatku. Zaujímavé je, že tu takto nakladajú mäso prevažne do čistej soli v kombinácii s roztláčeným cesnakom. Samozrejme môžeme použiť soliacu zmes alebo rýchlosol, na nakladanie vo vlastnej šťave nemá žiadny vplyv.

Použijeme rovnaký druh mäsa a rovnako veľké kusy ako pre zmiešaný spôsob nakladania.

Kusy mäsa namasírujeme soľou alebo soliacou zmesou (na 10 kg mäsa dáme 220-300 g), potrieme roztláčeným cesnakom (na 10 kg mäsa dáme 100-400 g) a vkladáme do pripravenej nádoby tesne k sebe. Takto postupne uložíme do nádoby všetky namasírované kusy mäsa. Podmienkou je, aby boli naozaj veľmi tesne natižené vedľa seba.

Teraz na vyskladané kusy mäsa položíme dosku, len o málo menšiu, než je rozmer nádoby a dôkladne ju zaťažíme. Ako závažie môžeme použiť napríklad kanvu na mlieko naplnenú vodou. Výhodné je vyrobiť si takú „vecičku“ ako je pri lise na ovocie (viď obrazová časť), a mäso pribežne doťahovať.

Takže mäso máme uložené a zaťažené - pokiaľ používate lis, pozor, nech mäso nerozdrvíte, doťahujte s citom. Pretože mäso nepustí šťavu hneď, je vidieť medzi zaťažovacou doskou a okrajom nádoby naložené mäso. Tieto okraje zalejeme čistou vodou, len toľko, aby mäso nevyčnievalo. Robíme to preto, aby sme zamedzili vzduchu prístup k mäsu a nedostal sa k nemu hmyz. Niektorí dajú na naskladané mäso najprv igelit a až potom naňho položí zaťažovaciu dosku a mäso zaťaží. Igelit by mal byť väčší a okraje zahnuté nahor, aby vznikol akýsi „bazén“, do ktorého nalejeme vodu. Tým sa taktiež zamedzí prístupu vzduchu a hmyzu.

Samozrejme nádobu s mäsom uložíme do chladna (cca 3-7 °C).

Mäso postupne púšťa šťavu, až je vo vlastnej šťave celé potopené. Prekladáme ho 1-2x za týždeň, spodné nahor a naopak s tým, že vlastnú šťavu nemeníme a mäso do nej opäť vkladáme. A opäť dávame pozor, aby medzi jednotlivými kusmi mäsa nezostal vzduch, prípadne lis dôkladne, ale s citom doťahujeme a sledujeme, ako pribúda vlastná šťava. Nádobu vrátime vždy do chladna a dbáme na dôslednú hygienu. Ideálne je, keď môžeme celý tento proces vykonávať v chlade.

Doba naloženia a následné využitie mäsa sú rovnaké ako u zmiešaného spôsobu nakladania.

Tento vyššie popísaný spôsob zvolíme, pokiaľ máme k dispozícii adekvátne veľkú nádobu, kde všetko mäso naskladáme, a priestor s teplotou cca 3-7 °C, kam nádobu s mäsom na 4-6 týždňov uložíme. No nie každý takéto priestory má.

Najmä ľudia z mestských bytoviek či panelákov budú ťažko údiť na balkóne a s vďačnosťou využijú ponuky známeho k spoločnému údeniu uňho na záhrade. Je ale hlúpe obťažovať ho ešte tým, aby nám mäso naložil alebo prekladal, a radšej si to urobíme sami. A tu nastáva problém, kam uložiť nádobu s mäsom, aby sme nezabrali celú chladničku (potrebujeme teplotu cca 3-7 °C na viac ako jeden mesiac). Aj pre pár kusov mäsa musíme použiť dosť veľkú nádobu, aby bolo mäso celé ponorené vo vlastnej šťave.

Aj tu existuje východisko. Potrebujeme k tomu zmršťovaciú potravinársku fóliu, ktorá príľne tesne ku každej potravine. Nachystáme si očistené a orezané kusy mäsa s váhou 1-2 kg, stačí 5-6 kusov, čo je dokopy asi 10 kg mäsa (pre panelák ideálny stav, po vyúdení sa niečo hneď skonzumuje či využije na varenie a zvyšok sa už bez problémov uchová v chladničke).

Na 10 kg mäsa dáme 220-300 g soli či kompletnej soliacej zmesi, podľa chuti 100-400 g roztláčeného cesnaku a dôkladne vmasírujeme do mäsa.

Namasírované mäso starostlivo zabalíme do niekoľkých vrstiev fólie (tá musí na mäso dobre prilnúť, aby sa vytesnil vzduch) a tým mäso vlastne hermeticky uzavrieme.

Takto obalené kusy mäsa naskladáme do chladničky (3-7 °C) pokojne aj na seba. Verte, že

budú zaberat' omnoho menej miesta než uložené a zaťažené v nejakej nádobe.

Mäso vďaka soli či soliacej zmesi pustí šťavu, ktorá ostane vo fólii, a mäso je tak naložené vo vlastnej šťave.

My len 1-2 x za týždeň kusy mäsa obrátíme a po 4-6 týždňoch môžeme údiť.

Pokiaľ použijeme rýchlosol', tak aj po 14 dňoch. Je to vyskúšané a funguje to dokonale..

Doba naloženia a teplota

Doba naloženia sa líši podľa toho, do čoho mäso nakladáme. Pokiaľ použijeme čistú soľ či nami vyrobenú soliacu zmes (jedlá soľ, dusičnan draselný a cukor), doba naloženia kusov mäsa ťažkých 1-2 kg pri mäse, ako je bôčik, krkovička, plece, kotleta apod., býva 4-6 týždňov. Záleží aj na teplote, v akej je mäso uložené. Čím chladnejšie, tým viac sa doba predlžuje, čím teplejšie, tým viac sa doba skracuje. Ideálna doba na naloženie klasických kusov mäsa je 4-6 týždňov pri teplote 3-7 °C. Vyššia teplota už je riziková. Musíme potom často a dôsledne sledovať nálev s mäsom, pretože hrozí zvrhnutie nálevu a zasmradnutie mäsa.

Pokiaľ použijeme kúpenú rýchlosol', doba naloženia sa skrúti asi na polovicu. Potom postupujeme podľa návodu na obale.

Slaninu nakladáme iba do samotnej čistej soli, na dobu až 7 týždňov pri teplote 3-7 °C.

Presolenie soliacou zmesou a dobré preležanie mäsa sa pozná na reze, ktorý má byť ružovo červený s perleťovým leskom po celej ploche, s výnimkou slaniny, tá je biela. Pokiaľ v strede mäsa ostalo sivé miesto, necháme mäso nabudúce naložené dlhšie. Pokiaľ mäso nakladáme len do čistej soli, nebude ružová farba mäsa tak výrazná.

Často mi ľudia kladú otázku, ako poznám, že je mäso už dostatočne naložené a vhodné na údenie.

Ako sme sa už vyššie dozvedeli, soľ preniká do tučných častí pomalšie než do častí chudých. Preto vždy (pokiaľ to ide) skúšame zrelosť na tučnej časti. Máme tak istotu, že aj chudé mäso je dostatočne preležané.

Kedysi som čítal dobrý fígel, ako poznať správne nasolené mäso. Zapísal som si ho a dodnes ho s úspechom používam.

Je to metóda „palca a ukazováka“. Doslovný prepis znie:

„Teraz si povieme jeden spôsob, ako zistiť ľahko a rýchlo, že je mäso uležané. Zoberieme do ruky kus mäsa (bôčiku) a palcom a ukazováčikom pravej ruky zatlačíme (proti sebe) celou silou do mäsa. Pokiaľ sa vám podarí dostať prsty cez mäso k sebe, je bôčik správne uležaný, a máme istotu, že aj naša krkovička, plece, stehno apod. budú vynikajúce. Tučným mäsom totiž prestupuje soliacu zmes pomalšie než mäsom chudým. Berte to vážne, pretože krehkosť mäsa po vyúdení závisí z 90 % na našom naložení. Naozaj, všetko chce svoj čas.

Napr. vyúdený bôčik musí byť tak krehký, že je ho v podstate možné natrieť na chlieb, teda aspoň jeho tučnú časť (preto tiež používajte údené s kožou, nespadne vám v udiarni z háčika).

Zle naložené a vyúdené mäso poznáte tak, že pri rozhrzení údeného bôčiku alebo mäsa ostal v ústach džganec vlákien, ktorý sa nedá pohrýzť a preglgnúť (mäso potom musíme uvariť).“

Aké jednoduché a účinné! Ja sa s tým identifikujem, pretože mäso z udiarne je nenapodobiteľné, jemné, krehké a úžasné.

Hygiena

Ďalším dôležitým faktorom pri príprave mäsa a nálevu je dodržiavanie prísnej hygieny. V prípade slabej hygieny totiž hrozí „zvrhnutie nálevu“ a zosmradnutie mäsa.

Nádoby používame drevené (starostlivo vydrhnuté), kameninové, smaltované (nepoškodené), antikorové alebo z potravinárskeho plastu.

Pred použitím ich starostlivo vymyjeme v horúcej vode so saponátom (možno použit' aj dezinfekciu) a následne opláchneme horúcou čistou vodou. Rovnakým spôsobom umyjeme tiež stôl, na ktorom budeme s mäsom pracovať, ďalej nože a všetky pracovné pomôcky (aj ruky).

Dôsledne dodržiavame hygienu pri všetkých procedúrach, najmä pri zalievaní mäsa nálevom a následne pri jeho prekladaní.

Odporúčam umyť pri každom preložení mäsa ako nádobu, tak aj veko či závažie s doskou.

Zvrhnutie nálevu

Pokiaľ ucítite okolo nálevu s mäsom čudnú vôňu, je s najväčšou pravdepodobnosťou zle a mäso zosmradlo.

Ihneď ho z nálevu vytiahneme, nálev vylejeme a mäso umyjeme v čistej vlažnej vode. Potom ho namočíme asi na 30 minút do roztoku vody s octom v pomere 1 diel 8 % octu na 2,5 dielu čistej vody.

Po tomto kúpeli mäso opláchneme vlažnou tečúcou vodou a vložíme cca na 1 hodinu do studenej čistej vody, opäť opláchneme a necháme odkvapkať.

Medzitým si pripravíme nový nálev a do vydezinfikovanej nádoby mäso opäť naložíme.

Nikto nám samozrejme nezaručí, že táto operácia naozaj pomôže a mäso zachráni. Preto vždy starostlivo nálev s mäsom kontrolujeme, a pokiaľ aj po niekoľkých dňoch vonia, máme pravdepodobne vyhrané.

Údenie mäsa a mäsových výrobkov

Údenie dymom je proces, pri ktorom sa mäso a mäsové výrobky spracovávajú pomocou tepla a dymu. Vďaka horeniu tvrdého dreva a pilín vzniká teplo, pri ktorom údené mäso zmäkne a po určitej dobe sa stáva požívateľným aj bez varenia. V neposlednom rade sú v dyme obsiahnuté dôležité chemické látky, ktoré dodajú údenému mäsu nielen výbornú chuť a nezameniteľnú vôňu, ale aj farbu a čiastočne ho konzervujú.

Tieto chemické látky sú bezprostredne závislé na druhu spaľovaného dreva, na jeho kvalite a na výške teploty, pri akej údime. A majú v tejto súvislosti rôzne vlastnosti. Niektoré zabráňujú žltnutiu mäsa (spomaľujú oxidáciu tukov), iné sú toxické pre baktérie v údenej potravine, ďalšie dodávajú výrobkom typickú vôňu horiaceho dreva a údenia.

No nie všetky chemické látky, ktoré vznikajú pri horení dreva, sú pre naše údenie vhodné a prí-

nosné. Za všetky menujme decht, ktorý je karcinogénny. Smutnou útechou nám môže byť, že vzniká aj pri grilovaní, opekaní špekáčikov, opekaní na ražni atď.

Podľa teploty dymu v udiarni rozoznávame:

- údenie studeným dymom teplota do 20 °C
- údenie teplým dymom teplota do 60 °C
- údenie horúcim dymom teplota do 100 °C

Údenie studeným dymom

Týmto dymom sa údi mäso a mäsové výrobky, ktoré chceme dlhodobo skladovať, ako sú klo-básky, čabajky, trvanlivé salámy, rôzne šunky či kusy mäsa.

Vyúdené výrobky sa dlhodobo nekazia ani pri teplote do cca 15 °C.

Väčšinu je možné po tomto údení daný výrobok dodatočne usušiť a naočkovať ušľachtilou plesňou, ktorá zlepší jeho chuťové vlastnosti a ešte viac predĺži trvanlivosť.

Údenie studeným dymom má tieto fázy:

- 1) rozvlaženie
- 2) osušenie
- 3) údenie

1) Rozvlaženie

Narazené údeniny a mäso vložíme do vody teplej 30 °C, kde sa prehrejú na teplotu 20 °C. Údeniny vo vode necháme po dobu 15-20 minút, mäso cca 20-30 minút.

2) Osušenie

Odkvapkané výrobky zavesíme do udiarne predhriatej na 30-40 °C a osušujeme ich dymom z tvrdého dreva a pilín, pokiaľ povrch údenín neoschne.

3) Údenie

Akonáhle je povrch výrobku suchý, ihneď zasy-peme oheň mokkými pilinami (vopred ich namočíme do vody) a takto znížime teplotu v udiarni na 20 °C. Zvyčajne údime osušené výrobky 2-3 dni, podľa typu popisu v recepte.

Na konci údenia môžeme do ohňa pridať v malom množstve rôzne aromatické prísady, ako slivkové drevo (koreň), borievku alebo aj trochu ihličia či rôzne bylinky.

Údenie teplým dymom

Údenie teplým dymom sa zvyčajne používa pri údení mäsa, slaniny a pri preúdoňaní trvanlivých salám či klobás.

Nepoužívame teplotu vyššiu než 60 °C, aby sme zamedzili odkvapkávaniu tuku z údených výrobkov.

Doba údenia sa riadi veľkosťou údených kusov a samozrejme daným receptom.

Pri údeninách sa pohybuje od 4 do 12 hodín, pri mäse 6-24 hodín.

Údenie teplým dymom má tieto fázy:

- 1) rozvlaženie
- 2) údenie
- 3) vypaľovanie

1) Rozvlaženie

Údené výrobky vložíme do vody teplej 70 °C, v ktorej sa prehrejú na zhruba 60 °C.

Doba údenia sa riadi typom a veľkosťou údených kusov. Pri mäse, ktoré váži 1-2 kg je asi 30-40 minút, pri párkoch 5-10 minút.

2) Údenie

Odkvapkané ich potom vložíme do udiarne vyhriatej na 40-60 °C a necháme oschnúť a zároveň údiť v hustom teplom dyme. Od začiatku dodržiavame teplotu do 60 °C, aby z výrobkov nevykvapkal tuk. Dosiahneme to buď zasypaním ohňa mokkými pilinami, alebo regulačnou klapkou na udiarni alebo kúrenisku. Vykvapkané mäso je totiž suché a málo chutné.

Pri údení sa do pilín pridávajú aromatické látky, napr. slivkové drevo, borievka alebo bylinky, údené tým získa jemnejšiu a zaujímavú vôňu. Nepreháňať, stačí málo ku koncu údenia.

3) Vypaľovanie

Vypaľovanie sa týka len údeného mäsa, údeniny sa nevypaľujú, pretože by mohli popraskať. Postupujeme tak, že ku koncu údenia na krátku dobu, asi na pol až 1 hodinu, zvýšime teplotu v udiarni na 70-80 °C kúrením jasným ohňom. Neskôr oheň zahasíme vodou a mäso necháme v udiarni dôjsť a vychladnúť.

Údenie horúcim dymom

Výrobky vyúdené horúcim dymom nie sú tak chutné, ako v predchádzajúcich dvoch postupoch, ale pokiaľ chceme vyúdiť pár kúskov mäsa na okamžitú spotrebu a nie na dlhšie skladovanie, použijeme práve tento spôsob.

Údeniny sa neodporúčajú údiť horúcim dymom. Veľmi vysychajú a ich črievka veľmi často praskajú. Ale aj pri údení mäsa musíme byť najmä spočiatku opatrní, aby nedošlo k zaschnutiu a vytvoreniu povrchovej kôrky. Pokiaľ sa tak stane, aromatické látky sa nedostanú do hlbších vrstiev mäsa a to potom nie je chuťovo dobré.

Musíme údiť vlhkým drevom alebo mokkými pilinami, aby sme dym udržiavali neustále vlhký.

Týmto spôsobom údenia sa mäso v podstate upečie a zároveň aj vyúdi. Doba tohto údenia je cca 1-4 hodiny.

Údenie horúcim dymom má tieto fázy:

- 1) rozvlaženie
- 2) osušenie
- 3) údenie
- 4) vypaľovanie

1) Rozvlaženie

Údené mäso vložíme do vody horúcej 90 °C, kde sa prehreje na približne 80 °C.

Doba prehriatia sa riadi veľkosťou údených kusov, pri mäse s veľkosťou cca 1-2 kg trvá asi 1-1,5 hodiny.

2) Osušenie

Odkvapkané mäso zavesíme na háčiky a vložíme do udiarne predhriatej na teplotu 60 °C. Kúrime tvrdým drevom a jasným plameňom.