

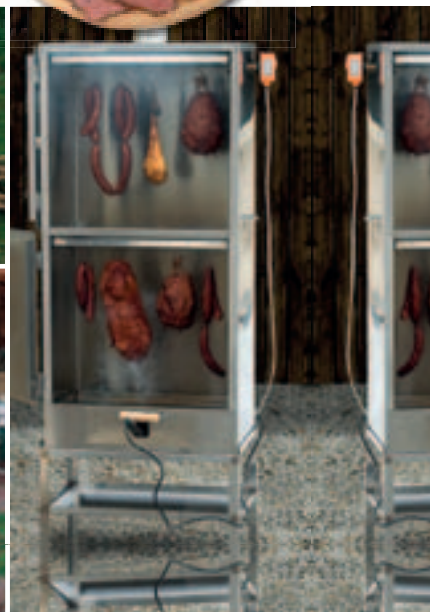
Vše o

Vladimír Dyk

UZENÍ



radý
tipý
receptý





Komplexní kniha o tom, jak nejlépe v českých domácích podmínkách naložit a vyudit maso, v jaké udírně a jakým dřevem dobře udit, jak si doma udělat chutné párky, klobásy či různé druhy salámů, jak vyudit drůbež, ryby, sýry a k tomu plno dalších zajímavých receptů.

Vladimír Dyk

Vše o

UZENÍ

rady, tipy, recepty

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Vladimír Dyk

Vše o uzení

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 4784. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Grafická úprava a sazba Květa Chudomelková
Fotografie na obálce Vladimír Dyk, Impuls spol. s r.o.
Fotografie v barevné příloze Vladimír Dyk
Černobílé fotografie v textu dodala Helga Havelková maso, uzeniny,
jidelna, spol. s r.o., Nádražní 4, Brno (kromě s. 71, 76, 80, 104, 114)

Počet stran 120 a 12 stran barevné přílohy
První vydání, Praha 2012
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s

© Grada Publishing, a.s., 2012
Cover Design © Grada Publishing, a. s., 2012

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-4068-3 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-7969-0 (elektronická verze ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-7970-6 (elektronická verze ve formátu EPUB)
ISBN 978-80-247-7971-3 (elektronická verze ve formátu MOBI)

Úvodem	9	Doba naložení a teplota.....	17
Nejprve všechny podstatné informace ...	10	Hygiena	18
Dělení vepřového masa	10	Zvrhnutí láku.....	18
Hlava bez laloku	10	Uzení masa a masných výrobků	19
Lalok	10	Uzení studeným kouřem	19
Plec	10	Rozvlažení	19
Krkovice	10	Osušení	19
Koleno (přední, zadní)	10	Uzení.....	19
Nožka (přední, zadní).....	11	Uzení teplým kouřem	19
Kotleta (pečeně).....	11	Rozvlažení	20
Bůček (vepřový bok).....	11	Uzení.....	20
Křížová kost s ocáskem	11	Vypalování.....	20
Kýta	11	Uzení horkým kouřem	20
Vnitřnosti (droby).....	11	Rozvlažení	20
Příprava masa na uzení	11	Osušení	20
Solení a nakládání masa	12	Uzení.....	20
Co ovlivňuje rychlost prosolení masa	12	Vypalování.....	20
Teplota	12	Dřevo na uzení	21
Velikost masa	12	Udírnny.....	21
Druh tkáně	12	Udírna s odděleným ohništěm – dřevěná	22
Složení soli	13	Udírna s odděleným ohništěm – zděná	23
Čistá sůl.....	13	Udírna s vestavěným ohništěm – zděná	25
Solicí směs	13	Tepelná úprava výrobků dovařováním	
Poměr surovin v solicí směsi:	13	a douzováním.....	26
Rychlosůl	13	Tepelná úprava dovařováním.....	27
Rychlosoli, dusičnany, dusitany – jsou zdravé		Tepelná úprava douzováním	28
či nezdravé?	13	Ukázka postupu přípravy a uzení bůčku	28
Lák.....	14	Recepty.....	32
Poměr vody a solicí směsi	15	Vepřové maso	32
Druhy solení	15	Domácí uzené maso.....	32
Solení na sucho – předsolování	15	Jemné uzené maso	33
Solicí poměry jsou následující.	15	Moravské uzené maso I.....	33
Mokrý způsob solení	15	Moravské uzené maso II.....	34
Smíšený (kombinovaný) způsob solení	16	Ďábelské uzené maso	34
Nakládání ve vlastní šťávě.....	16		

Debrecínská pečeně	35	Prát neboli spojka	51
Cikánská pečeně	35	Masová směs – dílo	52
Uzená krkovička	36	Zrnění a mletí masa	52
Uzená vařená krkoviče	36	Narážecí zařízení	52
Uzená pečeně	36	Nadívač	52
Uzený bůček	37	Střívka, jejich čištění a sdírání	54
Pikantní uzený bůček	37	Dosušování a pěstování ušlechtilých plísni na povrchu klobás a salámů	54
Bůček na způsob anglické slaniny	37		
Šunka	38	Drobné uzené výrobky	56
Uzená šunka bez kostí	38	Párky I	56
Uzená šunka s kostí	39	Párky II	56
Vařená šunka s kostí	39	Jemné párky	56
Domácí lisovaná šunka	39	Debrecínské párky	57
Domácí lisovaná šunka podle pana Šmída	40	Spišské párky	57
Jelení šunka	40	Frankfurtské párky	57
Nasucho solená šunka	41	Špekáčky	58
Rolády	41	Klobásy	58
Rolovaná uzená šunka bez kostí	41	Domácí klobásy I	58
Rolovaná plec	42	Domácí klobásy II	59
Rolovaná plec plněná	42	Hanácké klobásy I	59
Rolovaná pikantní plec	43	Hanácké klobásy II	60
Rolovaná krkovička	43	Selské klobásy	60
Kuřecí rolka	43	Norimberské klobásy	61
Méně hodnotné vepřové maso	44	Kari klobásy	61
Uzený vepřový jazyk I	44	Slovácká klobása	61
Uzený vepřový jazyk II	45	Maďarská klobása	62
Uzená žebírka	45	Čabajka	62
Uzené ocásky	45	Chalupářské klobásy	62
Uzené koleno	46	Valašské klobásy	63
Uzená vepřová hlava	46	Klobásy dle mistra Bohouše	63
Slanina	47	Jarmareční klobásy	63
Česká slanina	47	Lužické klobásy	64
Moravská slanina	47	Horácké klobásy	64
Papriková slanina	48	Vepřové paprikové klobásy	64
Pikantní slanina	48	Moravské klobásy	65
Anglická slanina I	49	Klobásy z Podolince	65
Anglická slanina II	49	Kuřecí klobásy	65
Výroba uzenin	50	Krůtí klobásy	66
Výřez (jádro) uzeniny	51	Jelení klobásy	66
		Kančí klobásy	67

Srnčí klobásy I.....	67	Uzený candát.....	83
Srnčí klobásy II.....	68	Uzená makrela	84
Rybí klobásy	68	Uzený mořský pstruh.....	84
Severočeské klobásy.....	69	Uzený lipan	84
Smetanové klobásy.....	69	Uzená štika	85
Vinné klobásy I	70	Uzený losos	85
Vinné klobásy II	70	Sýry	86
Taliány.....	71	Uzený sýr.....	86
Salámy a trvanlivé salámy	71	Uzená sýrová mozaika	87
Šunkový salám.....	72	Uzená sýrová rolka.....	87
Paprikový salám.....	72	Ostatní	88
Trampek salám	73	Jerky ze srnčího	88
Debrecínský salám	73	Uzená tlačěnka.....	88
Selský salám I	73	Uzené vejce	89
Selský salám II	74	Uzené brambory	89
Cikánský salám.....	74	Konzervace uzeného masa	89
Boubínský jelení salám.....	74	Uzená krkovička	90
Trvanlivý salám	74	Uzené vepřové jazyky.....	90
Pivní salám	75	Uzená plec.....	90
Suchý krakovský salám.....	75	Uzené vepřové ve vlastní šťávě.....	90
Lovecký salám I	75	Uzené kuřecí maso.....	91
Lovecký salám II.....	76	Uzené klobásy	91
Nepravý uherský salám	76	Zavařené klobásy	91
Drůbež.....	77	Uzený kapr ve sklínce.....	91
Uzené kuře	77	Uzený cejn.....	91
Uzené česnekové kuře.....	78	Uzený pstruh naložený v oleji	92
Uzené kuřecí kousky	78	Pomazánka z uzeného tolstolobika.....	92
Uzené medové kuře	78	Pomazánka z uzeného kapra.....	92
Uzená krůtí stehna.....	79	Konzervace čerstvého masa.....	93
Ryby	79	Vepřové maso ve vlastní šťávě I.....	93
Uzený kapr	80	Vepřové maso ve vlastní šťávě II.....	93
Uzená maréna	81	Vepřové maso ve vlastní šťávě III	93
Uzení cejní.....	81	Čínská vepřová konzerva.....	94
Uzený úhoř.....	81	Zavařená kuřecí stehna	94
Čínský uzený úhoř.....	82	Čínská kuřecí konzerva.....	94
Uzený tolstolobik	82	Recepty s uzenářskými výrobky	95
Uzený sumec	82	Uzená polévka.....	95
Uzený pstruh	82	Knedlo, zelo, uzené.....	95
Uzené úhoří špalky	83	Uzené koleno s knedlíkem a zelím	96
Uzený siven	83		

Chlupaté knedlíky s uzeným masem a červeným zelím.....	96	Goralské knedlíky.....	107
Chlupaté knedlíky s uzeným masem.....	96	Fojtské knedlíky.....	108
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem.....	97	Bramborové noky.....	108
Bramborové knedlíky plněné uzenou náplní.....	97	Jemné noky.....	108
Slaninové špekové knedlíky podle M. D. Rettigové.....	97	Bramborové špalíčky.....	109
Uzené maso v kysaném zelí.....	98	Bramborové špalíčky se sýrem.....	109
Kuře s uzeným, zelím a bramborákem.....	98	Slovenské halušky.....	109
Smažený uzený jazyk.....	98	Bramboráky.....	109
Uzený vepřový jazyk se sýrem.....	98	Zelí.....	110
Uzená pečeně s hrachovou kaší.....	99	Bílé zelí.....	110
Uzené zapečené s fazolemi.....	99	Červené zelí.....	110
Zapečené těstoviny s uzeným masem.....	99	Moravské zelí.....	110
Francouzské brambory s uzeným.....	99	Bavorské červené zelí.....	110
Jihočeský pekáček.....	100	Staročeské zelí.....	111
Slovenské halušky s brynzou.....	100	Červené zelí na víně.....	111
Bramborák s uzeným masem a česnekovou omáčkou.....	100	Bílé zelí na víně.....	111
Závitky z uzeného masa.....	101	Dušené zelí mojí babičky.....	111
Uzené se zeleninou.....	101	Kysané zelí se slaninou.....	111
Uzené maso s křeno-mandlovou omáčkou.....	101	Cuketové zelí.....	112
Uzené maso se švestkovou omáčkou.....	101	Dýňové zelí.....	112
Uzené na sladko – „švestouka“.....	102	Zelí s křenem.....	112
Velikonoční nádivka z uzeného masa.....	102	Výroba kysaného zelí.....	112
Domácí paštika.....	102	Saláty.....	113
Podzimní paštika se švestkami.....	103	Zeleninová mísa.....	113
Selská domácí paštika.....	103	Rajčatový salát.....	113
Paštika z uzeného lososa.....	103	Pikantní zeleninový salát.....	113
Tatarák z uzeného lososa.....	104	Salát z pekingského zelí.....	113
Knedlíky.....	104	Rajčatový salát po italsku.....	113
Domácí kynuté knedlíky.....	104	Zelný salát.....	114
Houskové knedlíky.....	105	Křen s jablky.....	114
Jemné karlovarské knedlíky.....	105	Vysvětlivky pojmů.....	115
Hrnkové knedlíky.....	105	Závěr.....	117
Vídeňské knedlíky.....	106	Seznam použité literatury.....	118
Kynuté knedlíky.....	106	Rejstřík.....	119
Bramborové knedlíky.....	106		
Bramborové knedlíky podle vídeňské prabáby..	106		
Brodské knedlíky.....	107		
Chlupaté knedlíky.....	107		

Uzené maso, klobásy, párky či jiné uzenářské výrobky jsou u nás velmi oblíbené, a tak není divu, že se objevují v mnoha zajímavých a hlavně chutných receptech.

Je jasné, že si všechny tyto recepty nemůžeme vyzkoušet v našich domácích podmínkách, proto se zde budeme věnovat jenom těm, které můžeme jednoduše použít sami doma v naší udírně.

Při uzení se využívá především účinků kouře a to pro jeho konzervační účinky, v neposlední řadě však rovněž proto, že kouř dodává uzeným výrobkům vynikající, nezaměnitelné chuťové vlastnosti.

Důležité je přitom vědět, že pokud udíme při nízkých teplotách a výrobky dále nekonzervujeme, nezničíme případné choroboplodné zárodky, které se v některém, hlavně starším mase mohou nacházet. Je tedy nanejvýš důležité věnovat velkou pozornost výběru masa už při nákupu i jeho zpracování a zároveň dbát na správné skladování takto vyuzeného masa a ostatních vyuzených výrobků.

V této knize se dozvíte, jak s masem zacházet, proč je výhodné ho solit a nakládat ve vlastní směsi, jak si postavit na zahradě udírnu, s níž budete spokojeni. Dále si povíme něco o výběru a přípravě vhodného dřeva na uzení. Vysvětlíme si také, v čem se liší nakládání ryb, drůbeže a sýrů od nakládání masa, zmíním se o výrobě uzenin, klobás a jiných masných výrobků, a samozřejmě jsem nezapomněl ani na báječné recepty.

K sesbírání poznatků a sepsání této knihy mě vedl fakt, že jsem ve svých začátcích nemohl sehnat komplexní knihu, ve které by bylo vše od „A“ až do „Z“. Prostě vše o mase, o nakládání, stavění udíren, uzení atd. Pro mne, který chtěl začít udit a nic o tom nevěděl, to bylo nepří-

jmné zjištění. Po střípkách jsem začal shánět informace a sbíral je kousek po kousku z různých kuchařek, časopisů, médií, návodů a z ústního podání. V každé literatuře se údaje značně lišily, byly dost kusé a neucelené. Pokusil jsem se je poskládat, prokonzultovat s mnoha odborníky a praktiky, a všechny jejich – někdy různé – výpovědi a rady zaznamenat. Ty jsem se pak snažil stmelit a dát jim nějaký řád, no a výsledkem je tato snad trochu ucelenější kniha o uzení.

Doufám, že pomůže všem začínajícím najít vše potřebné k tomu, aby i na poprvé vyudili kvalitní, křehké a šťavnaté uzené. No a ostřílení odborníci zde určitě najdou něco z toho, co ještě nevyzkoušeli a neochutnali.

Zdaleka tu neuplatňuji jen moje zkušenosti, ale převážně, a to je na knize to nejcennější, mnohaleté zkušenosti starých mistrů uzenářů. Recepty, které uvádím, jsou převážně také z jejich dílny, a za to všechno jim patří velké díky.

Záměrně zde uvádím i recepty, které přímo nesouvisí s uzeným masem, ale cílem je, aby v knize bylo vše pohromadě, abyste při vaření nedělního oběda z uzeného masa nemuseli hledat recept na chlupaté knedlíky či zelí se špekem jinde.

Úmyslně se v této knize nezmiňuji o plynových či elektrických udírnách, nepopisuji zde ani marinování, grilování či tomu podobné specializace. Myslím, že jsou to témata na samostatné knihy a že sem nepatří. Nezabíhal jsem ani do mezinárodní kuchyně, nehledal jsem žádné zahraniční zvláštnosti o uzení masa, ani další podobné kuriozity. Mám za to, že to právě je naše klasická udírna, že vynikající chuť našeho domácího uzeného je ve světě dostatečně dobře známá, tak proč chodit jinam.

Pojďme ji ještě vyzdvihnout a pohrát si s ní. Ta chuť za to přece stojí!

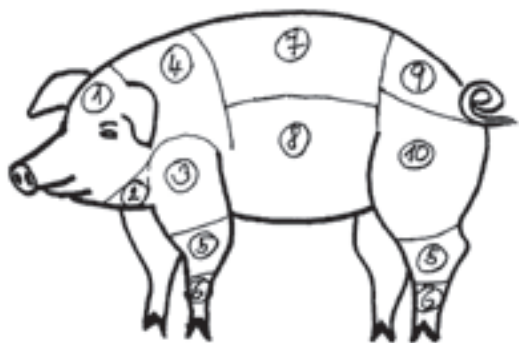
Vladimír Dyk

— Nejprve všechny podstatné informace —

Dělení vepřového masa

O mase jako takovém, o bourání i zabijačce bylo již napsáno mnoho kvalitní literatury a bylo by nošením dříví do lesa se zde o tom rozepisovat do hloubky. Jen o samotném rozbourání masa by to vydalo na celou, tlustou knihu.

Takže se o dělení vepřového masa a jeho využití zmíním jen krátce. Využívané části jsou tyto:



1. Hlava bez laloku
2. Lalok
3. Plec (ramínko)
4. Krkovice (krkovička)
5. Koleno (přední, zadní)
6. Nožka (přední, zadní)
7. Kotleta (pečeně, karé)
8. Bůček (vepřový bok)
9. Křížová kost s ocáskem
10. Kýta
11. Vnitřnosti (droby)

1. Hlava bez laloku

Hlava obsahuje velký podíl kostí, až 40 %, zbytek tvoří maso, kůže, vazivo a tuk.

Z masa jsou to především žvýkací svaly, část laloku a několik menších svalů.

Pro svůj vysoký obsah klišových látek a tuku se hlava používá při výrobě huspenin, tlačenek, paštik, aspiků atd.

Vynikající je v podobě ovaru s pikantní hořčicí a křupavým chlebem.

Vepřovou hlavu lze také zhodnotit využitím.

2. Lalok

Jedná se o část mezi prsními svaly a hlavou, která z velké části obsahuje tukovou tkáň a jen v malém množství libové maso a kůži.

Lalok někdo přidává do tlačanky, prejtu, huspenin atd.

Podle mě je jedním z nejlepších zhodnocení laloku, když se uvaří a podává horký s pikantní hořčicí a čerstvým křenem, spolu s křupavým chlebíčkem a vychlazeným pivem.

3. Plec

Je složena z masa kolem lopatky a ramenní kosti. Obsahuje velký podíl libového masa s malým množstvím tuku a vaziva.

Hodí se na smažení, pečení, jako mleté maso, ale také na uzení, grilování, do klobás i na konzervování.

4. Krkovice

Jedna z velmi oblíbených částí vepřového masa se skládá z krčních a hrudních svalů. Tyto podlouhlé a nepřilíživé svaly jsou prorostlé více či méně tukovou tkání v podobě tukových vláken, uložených mezi jednotlivými svalovými celky.

Krkovička je vynikající na smažení, grilování, krásně se udí (není suchá) a po vykostění ji lze také použít do klobás a salámů.

5. Koleno (přední, zadní)

Přední i zadní koleno jsou mezi labužníky a příznivci dobrého jídla vyhlášenou lahůdkou.

Důvodem je nejen šťavnaté lahodné maso, ale i příjemně vláčná či dokřupava vypečená kůžička. Koleno využíváme k mnoha způsobům úprav, jako ovar, vyuzené s křenem, pečené se zelím a knedlíkem a v dalších chutných podobách.

Pro vysoký obsah klišových látek a tuku (hlavně kůže) používáme kolena také při výrobě huspenin, tlačenek a jim podobných výrobků. Kůže se navíc užívá jako vařená do jitrnic, jelítek, huspenin apod.

6. Nožka (přední, zadní)

Toto méně hodnotné maso si mezi labužníky rovněž získalo své obdivovatele a příznivce stejně jako vepřové koleno.

Nožky obsahují malý podíl masa a kromě kostí a šlach také vazivo, kůži a velké množství kolagenu. Proto je s úspěchem používáme při výrobě tlačenek, huspenin, rosolů, jitrnic apod.

Vařené nožičky můžeme podávat jen s křenem a hořčicí jako vynikající „obíračku“.

Je možné je rovněž, stejně jako koleno, vyudit.

7. Kotleta (pečeně)

V některých oblastech se jí též říká „karé“. Nachází se v hrudní a bederní oblasti, částečně zasahuje do žeber. Tvoří ji po celé délce mohutný hřbetní sval, který je zprvu mírně prorostlý, spíše do krkovičky, později přechází do libové části podobné svíčkové, která je mírně obalena povrchovou tukovou vrstvou.

Pečení lze využít různými způsoby, ale musíme počítat s tím, že maso, hlavně ze zadní části, je libové a trochu sušší. Kromě klasických smažených řízků jsou dobré zapečené kotlety s bramborem přelité smetanou, dají se také marinovat a grilovat, můžou se vyudit a po vykostění konzervovat sterilací.

8. Bůček (vepřový bok)

Vepřový bok může být z jedné strany v okolí žeber pokrytý kůží a je více či méně prorostlý tukovou tkání, která se střídá s pruhy libového masa. Dříve, kdy se chovala prasata na sádlo, měl bůček mnohem větší podíl tučné části než libové. Dnes, při zdravé výživě, kdy se čuníci chovají převážně na maso, je podíl tuku a masa vyrovnaný, někdy spíše převládá masitá část.

Bůček používáme jak pro přípravu různých zabijačkových specialit, tak i pro různé gastronomické úpravy.

Nejlépe zhodnotíme bůček naložením a následně vyuzením. Uzený je šťavnatý, lahodný a má nezaměnitelnou chuť.

Při uzení jeho kůži neodřezáváme, ale následně použijeme s vyuzenými kostmi do uzené polévky.

V kuchyni je vynikající pečený se zelím a knedlíkem, nadívaný, nebo uvařený a pak obalený v paprice atd.

9. Křížová kost s ocáskem

Vepřový ocásek je složený hlavně z kostí, kůže a malého procenta masa.

Je ceněnou lahůdkou v době zabijaček. Můžeme ho připravit buď s křížovou kostí, nebo bez ní jako pečený či vařený. Dobrý je také vyuzený s pikantní hořčicí nebo křenem. Můžeme ho též využít na přípravu huspeniny, aspiku atd.

Křížová kost s ocáskem, nebo i bez něj, je rovněž vynikající do polévek jako základ vývaru.

10. Kýta

Jedna z nejkvalitnějších částí masa spolu s vepřovou kotletou a panenkou. Obsahuje nejmožnější svalovinu s minimálním obsahem tukových částí a vaziva.

Používáme ji především na minutky, steaky, různé gastronomické lahůdky, na řízečky, vynikající je na marinování, grilování apod.

Velice často se kýta nakládá celá v jednom kuse a následně udí do podoby šťavnaté vepřové šunky. Kdo ochutnal čerstvou šunku z udírny, ví, o čem je řeč.

11. Vnitřnosti (droby)

Při domácí zabijačce musíme zpracovat také vnitřnosti.

Buď z nich hned na místě zhotovíme nějakou zabijačkovou specialitu, nebo je použijeme při výrobě jitrnic, jelit, někdo je dává i do tlačeny.

Pokud si je chceme uchovat, můžeme je zamrazit či konzervovat sterilizací.

Některé jsou vynikající i jako uzené speciality.

Příprava masa na uzení

V dnešní době není problém koupit půlku prasete, nechat si ji na místě rozbourat a domů si odnést „čisté“ maso. Není to ale samozřejmě nutné, v kvalitním řeznictví si můžeme koupit jen ten druh a množství hotového masa, které chceme udit.

Důležité však je, abychom koupili maso kvalitní a čerstvé, v žádném případě ne zmražené, strhané, nebo ze supermarketu „v akci“, kde za dva dny vyprší doba použití!

Pokud máme maso ze zabijačky, mělo by být několik dní odleželé (asi 3–4 dny) při teplotě 4–7 °C. Nemělo by přemrznout a nedoporučuje se ani nasolování v den porážky. Čerstvé hotové maso zakoupené u řezníka (krkovička, bůček, kýta, plecko atd.) odleželé už je, a můžeme s ním proto hned dále pracovat.

Barva čerstvého vepřového masa je růžová, trochu tmavší sval má jen krkovice s kolínkem.

Jako u jiných druhů mas také v tomto případě platí, že čím jde svalovina víc do „tmava“, tím je maso starší, pozor tedy při vybírání.

Takže maso na uzení máme koupené, odleželé a nyní ho naporcujeme na kusy, na „šrůtky“ o velikosti cca 1–2 kg. Pokud si na porcování netroufáme, řezník se toho jistě rád ujme. Budeme-li udit bůček, doporučuje se nechat na mase kůži. Při uzení maso drží lépe pohromadě a nepadá. Kdo kůži nerad a vadí mu, samozřejmě ji stáhne a při uzení maso převážně přírodním provázkem nebo použije metodu „špejle“ pro zavěšení masa na háček (str. 116). Kůže však dodává masu tu správnou chuť a je lépe ji stáhnout až po využití. Společně s kostmi ji pak můžeme použít třeba do uzené polévky.

Bůček s kostí dělíme asi ob 3–5 kostí. V této fázi přípravy nevykostujeme, protože bychom zbytečně přišli o maso, co zbude na kostech. Až po následném naložení a rozvlažení v horké vodě vyndáme kosti těsně před uzením lehkým potočením, není to však bezpodmínečně nutné, lze udit i s nimi a pak vyuzené kosti dále využít.

Platí, že by se mělo dbát na stejnou velikost šrůtek u veškerého masa, které najednou nakládáme a udíme. Stejnoměrněji se v láku nasolí, proleží a následně i vyudí. Šrůtky by měly být úhledné a čistě oříznuté, bez otrěpů.

Odřezky a odpadané kousky masa nevyhazujeme, později je využijeme při výrobě uzenin nebo do mletého masa.

Solení a nakládání masa

Důvodem, proč nakládáme a nasolujeme maso (uzeniny), je jeho konzervace, uležení (změkčení) a v neposlední řadě tím také příjemně pozměníme jeho chuťové vlastnosti.

Jaké poměry soli, česneku, popřípadě i různých bylinek a koření zvolíme, taková bude výsledná chuť vyuzeného masa (uzenin).

Takže experimentovat ano, ale vždy s citem a rozumem.

Co ovlivňuje rychlost prosolení masa

Vliv mají:

- teplota,
- velikost masa,
- druh tkáně,
- složení soli.

Teplota

Vyšší teplota nasolení urychluje, ale hrozí tu větší riziko „zvrhnutí“ (zkažení) láku (str. 18) a následně i masa. Naopak nízká teplota nasolení masa brzdí a zpomaluje. Nejvhodnější je teplota cca 3–7 °C, u vyšší musíme často a bedlivě kontrolovat lác s masem.

Velikost masa

Větší kusy, jako celé šunky nebo různé rolády, se prosolují pomaleji.

Zvláště velký pozor si musíme dát u kosti, kde prosolování nepostupuje tak rychle a maso se zde kazí nejdříve. Proto používáme „obstřík ke kosti“ (str. 115).

Druh tkáně

Libové masové části se prosolují rychleji. Tlusté tučné části se prosolují pomaleji. Proto u naložených vícero druhů masa stejné velikosti (bůček, plecko, krkovička atd.) zkusíme proleženost vždy na nejuťnějším kousku. Pokud je ten proležený, ostatní budou určitě také.

Složení soli

- a) čistá sůl
- b) solicí směs
- c) rychlosůl

K nasolení masa můžeme použít jednu z výše uvedených možností.

Jejich vzájemnou kombinaci nedoporučuji. Jedinou výjimkou je, že do čisté soli můžeme přidat dle poměru práškový cukr.

Čistá sůl

Stejně jako dříve i dnes se k nasolení masa používá čistá kuchyňská sůl (NaCl) v kombinaci s čerstvě namačkaným, utřeným či najemno nakrájeným česnekem. Vhodný poměr: na 10 kg masa potřebujeme 200–250 g čisté soli (záleží, jak solí) a 100–400 g (podle chuti) česneku.

Takto naložené maso má po vyuzení v řezu mírně načervenalou barvu a svou specifickou slaně-česnekovou chuť.

Důležité je upozornit, že při solení čistou solí musíme být zvláště opatrní a zachovávat dokonalou hygienu. Hrozí zde totiž velké nebezpečí zkažení masa či zvrhnutí láku.

Doba naložení takto nasoleného masa je cca 4–6 týdnů.

Solicí směs

Skládá se z jedlé soli, dusičnanu draselného (KNO₃) nebo dusičnanu sodného (NaNO₃) a cukru. Dnes se častěji používá dusičnan draselný, jinak řečený „sanytr“. Koupíme ho v drogerii pod názvem „sanytr dusičnan draselný potravinářský“. Množství těchto přísad je velmi malé, vyzkoušený poměr činí na 1 kg kuchyňské soli pouze 30 g dusičnanu draselného a 30 g práškového cukru.

Přidáním malého množství „sanytru“ do kuchyňské soli se barva vyuzeného masa v řezu vybarví krásně perleťově do červena a přidáním špetky práškového cukru se zvýrazní jemná chuť masa, otupí se ostrá slanost a výrobek je celkově šťavnatější a chuťově kompaktnější. Dále se díky „sanytru“ sníží nebezpečí zvrhnutí láku, ale hlavně se zmenší riziko otravy masem (způsobu-

je ho bakterie Clostridium botulinum, která bývá příčinou často smrtelného botulismu).

V dnešní době, kdy je moderní „žít zdravě“, se snažíme odbourat co nejvíce „škodlivých“ látek. Samozřejmě i zde je možné sanytr vynechat úplně nebo jeho množství snížit na 5–15 g na 1 kg soli, ale potom úzkostlivě dbejte na hygienu, ať se maso nezkaží.

Na 10 kg masa použijeme cca 220–300 g solicí směsi (záleží, jak solí sůl) a 100–400 g čerstvého utřeného česneku.

Doba naložení takto nasoleného masa je cca 4–6 týdnů.

Poměr surovin v solicí směsi:

1 kg	kuchyňská sůl
5–30 g	dusičnan draselný (sanytr)
30 g	práškový cukr

Rychlosůl

V poslední době se pro nakládání masa začaly používat různé „rychlosoli“, z nichž je u nás asi nejznámější Praganda, kterou lze zakoupit v drogerii. Jejím použitím docílíme nejenom krásného vybarvení masa, ale čas potřebný na naložení zkrátíme asi o polovinu. V rychlosoli jsou totiž obsaženy, mimo soli a cukru, v malém množství i dusitanové soli, které způsobují rychlejší proležení a prosolení masa, zmenšují nebezpečí zvrhnutí láku (působí antioxidačně) a především, a to je důležité, snižují riziko otravy masem (potlačují růst bakterií Clostridium botulinum).

Chuťové vlastnosti masa jsou po naložení obdobné jako při použití sanytru.

Doba naložení je cca 2–4 týdny.

Rychlosoli, dusičnany, dusitany – jsou zdravé či nezdravé?

Nedávno jsem na internetu náhodou zabrousil na diskusi, zda používat rychlosoli, dusičnany či dusitany. Tehdy jsem si uvědomil, že národ je vlastně rozdělen na tři části. Jedni jsou pro rychlosůl, druzí proti ní a třetí ani pro jedno. Jeden tábor uznává dusitany a druhý zase dusičnany a vzájemně si dokazují, co je víc či méně škodlivé. A ta třetí skupina tvrdí, že je škodlivé oboje a používá jen čistou sůl.

Rozsoudit tento trojúhelník by znamenalo napsat zde plno chemických vzorců a rovnic, a nevím, jestli by to mělo v praxi vůbec nějaký hlubší význam. Proto se omezím jen na pár základních údajů a vysvětlení.

Solí solíme proto, abychom dosáhli příjemné slané chuti daného výrobku. Avšak pozor, každý z nás má jinou chuť a vnímá intenzitu slanosti po svém.

Sůl má mírně konzervační účinek, solení totiž způsobuje rozpustnost bílkovin a tím i lépe na sebe váže vodu, a to jak přirozenou, tak uměle dodanou (vaznost masa).

Solením částečně zachováme přirozenou červenou-růžovou barvu masa a v neposlední řadě přidáváme do uzeného masa trochu nám potřebného jódu.

Tak proč přidávat do soli dusičnany či dusitany?

Dělalo se to v minulosti, a dělá se to i dnes. Přidává se dusičnan sodný (NaNO_3), jinak řečený chilský ledek, nebo dusičnan draselný (KNO_3), jinak řečený ledek draselný (sanytr). Častěji se používá sanytr, který je běžně k těmto účelům k dostání v drogerii.

Oba tyto dusičnany mají na „svědomí“ perleťově červenou barvu masa po využití. A říká se o nich, že nejsou tak rakovinotvorné jako dusitany obsažené v rychlosoli. Ale ono to není tak docela pravda. Pokusím se vám to zjednodušeně vysvětlit.

Nasolíte-li maso solicí směsí, ve které je obsažený dusičnan draselný (sanytr), spustí se v mase proces, kdy se díky působení redukcujících enzymů lákové mikroflóry **přemění v mase dusičnany na dusitany**. A tu perleťově červenou barvu nám vlastně dělají právě ty dusitany. Dále nám právě tyto dusitany snižují riziko zkažení masa a láku a snižují riziko otravy masem (inhibují spory *Clostridia botulinum*), působí antioxidačně a přispívají k chutnosti masa.

Ale má to i své minus. Reakcí dusitanů s aminokyselinami a následnou tepelnou dekarboxylací vznikají nitrosaminy, které jsou rakovinotvorné.

A proč je vlastně rychlosůl rychlejší? Když nasolíme maso směsí s dusičnanem, musí se nejprve onen dusičnan v mase přeměnit na dusitan, a teprve ten začne v mase pracovat. Rychlosolí dodáme do masa hned dusitany, které pracují

okamžitě, bez přeměny, proto je rychlosůl účinnější. Samozřejmě to celé podávám velmi zjednodušeně, ale pro pochopení daného problému snad dostatečně jasně.

Tady vidíte, jak nesmyslná je hádka mezi zastánci dusičnanů a dusitanů. Můžou zde jásat ti, co používají čistou sůl. Ale také oni si musí uvědomit jednu zásadní věc! Škodlivost dusičnanů či dusitanů je minimální oproti polyaromatickým uhlovodíkům, které vznikají nedokonalým spalováním, a vlastním kouřem je zanášíme do uzeného masa. To bychom nesměli udit žádným dřevem. A totéž platí i o grilování či rožnění.

A pokud někdo kouří nebo žije ve smogové či průmyslové oblasti, může klidně všechny dusičnany, dusitany či polyaromáty hodit za hlavu. Kouřem a smogem do sebe dostane daleko větší dávku těchto diskutabilních „dobrot“ než při samotné konzumaci uzeného masa!

Berte uzení takové, jaké je, nebo raději neudte vůbec.

Lák

Lák vyrobíme smícháním pitné vody a solicí směsi. Vodu zahřejeme, přidáme solicí směs, ve vodě ji dobře rozpustíme, necháme vařit asi 10 minut a po vychladnutí láku na teplotu 2–4 °C můžeme začít zalévat připravené maso.

Praktici tvrdí, že lák má chutnat jako mírně přesolená polévka.

V tomto bodě, tedy ohledně slanosti láku, se údaje v různé literatuře dost liší. Obecně lze říci, že podle uzenářských mistrů je pro „smíšený způsob solení“ vhodný 5–12% lák. Závisí na vaší chuti a na soli, kterou použijete (každá sůl trochu jinak). Doporučuje se začít u láku asi na 7 %, ochutnat ho, a pokud se nám zdá, že je málo slaný, zvýšit solicí směs na 7,5 %, pak postupně až na 8 a více procent. Někdo používá až 12% lák, což se mi zdá už dost slané, ale jak jsem se zmínil, každý máme jinou chuť.

U „mokrého způsobu solení“ má mít lák podle znalců koncentraci cca 14–16 %.

Množství láku je závislé na množství nakládaného masa. Běžně si vystačíme s poměrem – na 10 kg masa asi 5 l láku.

Někdo při překládání masa starý lák vylévá a mění ho za nový. Zdůvodňuje to tím, že se lák zakaluje a dostává „krvavou“ barvu od naloženého masa. Prý zde hrozí „větší“ nebezpečí zvrhnutí láku než u čerstvého nového láku. Na tohle mám ale jiný názor.

Pokud si budeme dělat doma na prudko steak, maso můžeme před tím dlouze luhovat ve vodě, kterou budeme měnit, a je jasné, co nám z tohoto masa zbude. Chomáč vláken bez valné chuti. U naloženého masa je to naprosto stejné. A co se týče zvrhnutí láku, nemějte strach. Pokud budete dodržovat hygienu a správnou teplotu při naložení, nehrozí žádné nebezpečí. Pokud něco zanedbáte, začne se maso kazit i v několikrát měněném láku.

Pár lidí se teď ozve, že jim se to již stalo a že kvůli tomu přišli o hodně masa. Jenže k tomu nedošlo proto, že by nevyměnili lák, ale asi udělali někde při přípravě chybičku. Věřte, že se to někdy stane i profesionálům. Při překládání masa tedy lák pouze doléváme, neměníme ho!

A teď, v jakém poměru se lák míchá.

Poměr vody a solicí směsi:

- 7% lák (na 1 l vody 70 g solicí směsi)
- 8% lák (na 1 l vody 80 g solicí směsi)
- 10% lák (na 1 l vody 100 g solicí směsi)
- 12% lák (na 1 l vody 120 g solicí směsi)
- 16% lák (na 1 l vody 160 g solicí směsi)

Hlavně se nebojte lák průběžně ochutnávat, opravdu musí chutnat jako mírně přesolená polévka. Časem získáte zkušenost, dostanete to „na jazyk“ a budete vše dělat od oka, jen podle chuti.

Na slanosti láku však závisí slanost vyuzeného masa, tak prosím s citem.

Druhy solení

- a) solení na sucho – předsolování,
- b) mokřý způsob solení,
- c) smíšený (kombinovaný) způsob solení,
- d) nakládání ve vlastní šťávě.

Solení na sucho – předsolování:

Tento způsob solení se používá především při nasolování kousků masa určených pro výrobu párků, cigár, vuřtů, klobás, čabajek nebo různých salámů.

Účelem tohoto naložení je kromě prosolení masa i zachování jeho vaznosti (důležité hlavně u prátu-spojky).

Solicí poměry jsou následující.

Pro *vepřové maso* použijeme 2,2–2,5 % kompletní solicí směsi na hmotnost použitého masa.

Pro *hovězí (skopové)* použijeme 2,5–2,7 % kompletní solicí směsi na hmotnost použitého masa.

V praxi to pak vypadá takto.

Čerstvé a vychlazené (cca při 4 °C) maso nakrájíme nožem na kousky o velikosti 2×2 cm (podle receptu), nebo je pomeleme na masovém strojuku na desce s otvory 15–20 mm.

U takto nakrájeného (nahrubo pomletého) vepřového masa použijeme na 10 kg váhy masa 220–250 g kompletní solicí směsi.

U hovězího (skopového) použijeme na 10 kg váhy masa 250–270 g kompletní solicí směsi.

Odváženou solicí směs dobře promícháme s kousky masa (vepřové, hovězí či skopové maso vždy odděleně), vložíme do připravené nádoby (pořádně upěchujeme) a dáme do chladničky (cca 4 °C) na 1–3 dny uležet.

Po odležení by měly být kousky masa na řezu růžové.

V tomto případě rychlosůl nepoužíváme, doba nasolení je i tak dost krátká a sůl či solicí směs jsou zde plně vyhovující.

Znovu upozorňuji, že kousky masa od každého druhu masa nakládáme samostatně.

Mokřý způsob solení:

Při použití tohoto způsobu používáme k nasolení pouze solný nálev, tzv. lák.

Nakládáme takto hlavně ty druhy masa, které běžným způsobem nejdou nasolit, jako jsou vepřové jazyky, kolena, nožky, ocásky, žebírka apod.

Lák připravíme běžným způsobem a po jeho vychladnutí čerstvé, chladné a nenasolené maso zalijeme. Podle literatury má mít lák koncentraci 14–16 %.

V praxi to vypadá tak, že jednotlivé druhy masa očistíme a omyjeme, samozřejmě při zachování maximální hygieny.

Mezitím si uvaříme nálev z 10 l pitné vody a 1,4–1,6 kg kompletní solné směsi tak, že směs zamícháme do vody a cca 10 minut povaříme a necháme vychladnout na asi 2–4 °C.

Do připravené nádoby nalijeme vychladlý lák a do něj skládáme na těсно jednotlivé kusy masa (zamezíme tak tvorbě vzduchových bublinek mezi masem). Maso zatížíme (musí být celé potopené) a dáme do chladna 3–7 °C.

Kusy masa 1–2× týdně překládáme tak, že vrchní dáme dospod a spodní nahoru, samozřejmě do nádoby nalijeme nejdříve lák a potom vložíme maso.

Každý druh masa by měl být naložený samostatně, ale pokud udíme pár šrůtek masa, není to bezpodmínečně nutné.

Při použití normální kompletní solící směsi je doba naložení asi 4–6 týdnů.

Použijeme-li rychlosůl, zkrátí se na cca 14 dnů.

Smišený (kombinovaný) způsob solení:

Tento způsob solení se nejčastěji užívá při uzení masa v domácích podmínkách.

Můžeme použít veškeré druhy masa (kýta, plecko, krkovice, bůček...) s výjimkou těch, které nakládáme jen mokřým způsobem (vepřové jazyky, kolena, nožky, ocásky, žebírka...).

Maso předem naporcujeme na jednotlivé šrůtky o velikosti cca 1–2 kg (lze nakládat maso i vcelku, třeba kýtu na šunku, ale tam použijeme navíc ještě obšťík ke kosti, viz *str.* 115).

Takto nachystané šrůtky zarajbujeme, tj. důkladně rukama vetřeme solící směs do masa včetně kůže a veškerých štěrbin, hlavně si dáme záležet v oblastech kolem kostí, kam sůl špatně proniká a maso se zde nejdříve kazí (proto se u větších kusů provádějí zmíněné obšťíky ke kosti).

Na 10 kg masa použijeme 220–300 g solící směsi, já používám s úspěchem 250–270 g, podle toho, jak sůl, co mám doma, zrovna solí.

Zkušení praktici nakládají tak, že maso rovnoměrně obalí v solné směsi a přebytečnou sůl ze šrůtek setřesou. Každý si časem najde svůj postup, který mu bude nejlépe vyhovovat. Kdo má rád česnek, dá na 10 kg masa 100–400 g na kousky nakrájeného nebo rozetřeného či rozmačkaného česneku. Někdo smíchá odváženou solící směs a odvážený namačkaný česnek dohromady a následně potírá maso touto směsí. Lze samozřejmě maso nejprve potřít solící směsí a následně rozmačkaným česnekem či naopak. Záleží, jak který postup komu vyhovuje.

Nasolené a načesnekované šrůtky naskládáme do připravené nádoby co nejtěsněji k sobě. Pak položíme na maso čistou desku, na kterou dáme závaží, aby bylo maso rovnoměrně zatížené a vymačkali jsme co nejvíce vzduchu, a uložíme na 1–2 dny do chladu při 3–7 °C.

Mezi šrůtkami masa nesmí být opravdu žádný „vzduch“, jinak se maso začne kazit!

Po 2 dnech maso přeložíme do převařeného a vychladlého (cca 2–4 °C) láku (šťávu, kterou maso pustilo, přilijeme k láku), znovu zatížíme a dáme opět do chladna při 3–7 °C (pozor ať nemáme u masa vzduchové bublinky a maso je celé potopené).

Maso každý týden 1–2× překládáme a to tak, že maso z láku vyndáme a zase do něj vložíme, jen v obráceném pořadí. Vrchní kousky se dají dospod a spodní nahoru (pro stejnoměrné prosolení masa). Je-li potřeba, dolijeme čerstvým lákem. Zatížíme a dáme znovu do chladna 3–7 °C.

Při jakékoli změně vůně láku (zvrhnutí) se lák musí okamžitě vyměnit za nový. Zvláště musíme zabránit tomu, aby se nedostal ani kousek masa nad hladinu láku (dobře zatížit).

Při překládání důsledně dbáme na hygienu a po každém přeložení nádobu, víko či desku se závažím umyjeme.

Nakládání ve vlastní šťávě:

S tímto způsobem nakládání jsem se setkal z větší části na Břeclavsku a Hodonínsku. Je velmi podobný „smišenému způsobu“ nakládání, hlavně ze začátku. Zajímavé je, že zde takto nakládají maso převážně do čisté soli v kombinaci s utřeným česnekem. Samozřejmě můžeme

použít solicí směs či rychlosůl, na nakládání ve vlastní šťávě to nemá žádný vliv.

Použijeme stejný druh masa a stejně velké šrůtky jako pro smíšený způsob nakládání.

Šrůtky zarajbujeme solí či solicí směsí (na 10 kg masa dáme 220–300 g), potřebeme utřeným česnekem (na 10 kg masa dáme 100–400 g) a vkládáme do připravené nádoby těsně k sobě. Takto postupně uložíme do nádoby veškeré zarajbované šrůtky masa. Podmínkou je, aby byly opravdu velmi těsně namačkané vedle sebe.

Teď na vyskládané šrůtky položíme desku, jen o malinko menší, než je rozměr nádoby, a důkladně ji zatížíme. Jako závaží můžeme použít třeba konev na mléko naplněnou vodou. Výhodnější je vyrobit si takový domácí lis (viz obrazová část), jako je např. lis na ovoce, a maso průběžně dotahovat.

Takže maso máme uložené a zatížené – pokud užíváte lis, pozor, ať maso nerozmačkáte, dotahujte s citem. Protože maso nepustí šťávu hned, je vidět mezi zatěžovací deskou a okrajem nádoby naložené maso. Tyto okraje zalijeme čistou vodou, jen tolik, aby maso nevyčnívalo. Děláme to proto, abychom zamezili k masu přístupu vzduchu a nemohl na něj hmyz. Někdo dává na naskládané maso nejprve igelit a teprve pak na něj položí zatěžovací desku a maso zatíží. Igelit by měl být větších rozměrů a okraje ohnuté nahoru, aby vznikl jakýsi „bazén“, do kterého nalijeme vodu. Tím se rovněž zamezí přístupu vzduchu a hmyzu.

Samozřejmě nádobu s masem uložíme do chladna (cca 3–7 °C).

Maso postupně pouští šťávu, až je ve vlastní šťávě celé potopené. Překládáme ho 1–2× týdně, spodní nahoru a naopak, s tím, že vlastní šťávu neměníme a maso do ní znovu vkládáme. A opět dáváme pozor, aby mezi jednotlivými šrůtkami masa nezůstal vzduch, případně lis důkladně, ale s citem dotahujeme a sledujeme, jak přibývá vlastní šťáva. Nádobu vrátíme vždy do chladna a dbáme na důslednou hygienu. Ideální je, když můžeme celý tento proces provádět v chladnu.

Doba naložení a následné využití masa jsou stejné jako u smíšeného způsobu nakládání.

Tento výše popsaný způsob zvolíme, máme-li k dispozici patřičně velkou nádobu, kam všech-

no maso naskládáme, a prostor s teplotou cca 3–7 °C, kam nádobu s masem na 4–6 týdnů uložíme. Ale ne každý tyto prostory má.

Hlavně lidé z městských bytovek či paneláků budou těžko udit na balkoně a s povděkem využijí nabídku známého ke společnému uzení u něj na zahradě. Je ale hloupé obtěžovat ho ještě tím, aby nám maso naložil či překládal, a raději si to uděláme sami. A tady vyvstává problém, kam uložit nádobu s masem, abychom nezabrali celou chladničku (potřebujeme teplotu cca 3–7 °C na víc jak jeden měsíc). I pro pár kousků masa musíme použít dost velkou nádobu, aby bylo maso ve vlastní šťávě celé ponořené.

Také zde existuje východisko. Potřebujeme k tomu elastickou natahovací potravinářskou fólii, která těsně přilne ke každé potravíně. Nachystáme si očištěné a ořezané šrůtky masa o váze 1–2 kg, stačí 5–6 kusů, což dohromady dělá asi 10 kg masa (pro panelák ideální stav, po využití se něco hned zkonsumuje či využije na vaření a zbytek se již bez problémů uchová v chladničce).

Na 10 kg masa dáme 220 g–300 g soli či kompletní solicí směsí, dle chuti 100–400 g utřeného česneku a šrůtky důkladně zarajbujeme.

Zarajbované maso pečlivě zabalíme do fólie (ta musí dobře přilnout, aby se vytěsnil vzduch) v několika ovinech a takto ho vlastně hermeticky uzavřeme.

Takto obalené šrůtky masa naskládáme do chladničky (3–7 °C) klidně na sebe. Věřte, že budou zabírat mnohem méně místa než uložené a zatížené v nějaké nádobě.

Maso díky soli či solicí směsí pustí šťávu, která zůstane ve fólii, a maso je tak naložené ve vlastní šťávě.

My pouze 1–2× týdně šrůtky masa obrátíme a po 4–6 týdnech můžeme udit.

Použijeme-li rychlosůl, tak i po 14 dnech.

Je to vyzkoušené a funguje to naprosto dokonale.

Doba naložení a teplota

Doba naložení se liší podle toho, do čeho maso naskládáme. Použijeme-li čistou sůl či námi vyrobenou solicí směs (jedlá sůl, dusičnan draselný

a cukr), doba naložení šrůtek těžkých 1–2 kg u masa, jako je bůček, krkovička, plecko, kotleta apod., bývá 4–6 týdnů. Samozřejmě že záleží také na teplotě, v níž je maso uloženo. Čím chladněji, tím se doba protahuje, čím tepleji, tím se doba zkracuje. Ideální čas pro naložení klasických šrůtek je 4–6 týdnů při teplotě 3–7 °C. Vyšší teplota už je riziková. Musíme pak často a bedlivě sledovat lák s masem, neboť hrozí zvrhnutí láku a zasmrádnutí masa.

Pokud použijeme koupenu rychlosůl, doba naložení se zkrátí asi na polovinu. Potom postupujeme podle návodu na obalu.

Slaninu nakládáme pouze do samotné čisté soli, na dobu až 7 týdnů při teplotě 3–7 °C.

Prosolení solicí směsí a dobré proležení masa se pozná na řezu, který má být růžově červený s perleťovým leskem v celé ploše, s výjimkou slaniny, ta je bílá. Zůstalo-li ve středu masa šedé místo, necháme maso příště naložené déle. Nakládáme-li maso pouze do čisté soli, nebude růžová barva masa tak výrazná.

Často mi lidé kladou otázku, jak poznám, že je maso už dostatečně naložené a vhodné pro uzení.

Jak jsme se již shora dozvěděli, sůl proniká do tučných částí pomaleji než do částí libových. Proto vždy (pokud to jde) zkoušíme zralost na tučné části. Máme pak jistotu, že i libové maso je dostatečně proležené.

Kdysi jsem četl dobrý fígl na poznání správně nasoleného masa. Zapsal jsem si to a dodnes jej s úspěchem používám.

Jedná se o metodu „palce a ukazováčku“. Doslovný překpis zní:

„Teď si povíme jeden způsob, jak zjistit snadno a rychle, že je maso proležené. Vezmeme do ruky šrůtek masa (bůčku) a palcem a ukazovákem pravé ruky zatlačíme (proti sobě) vší silou do masa. Pokud se nám podaří prsty dostat skrz maso k sobě, je bůček správně proležený, a máme jistotu, že i naše krkovička, plecko, kýta apod. budou vynikající. Tučným masem totiž prostupuje solicí směs pomaleji než masem libovým. Berte to vážně, protože křehkost masa po využití závisí z 90 % na našem naložení. Opravdu, vše chce svůj čas.

Např. vyuzený bůček musí být tak křehký, že se v podstatě dá namazat na chleba, teda aspoň jeho tučná část (proto také používejte uzene s kůží, nespadne vám v udirně z háčku).

Špatně naložené a vyuzené maso poznáte tak, že při rozkousání uzeneho bůčku nebo masa zbyl v ústech žvanec vláken, který se nedá rozkousat a polknout (maso pak musíme uvařit)“.

Jak jednoduché a účinné a já se s tím ztotožňuji, protože maso s udirny je nenapodobitelné, jemné, křehké a naprosto úžasné.

Hygiena

Dalším důležitým faktorem při přípravě masa a láku je dodržování přísné hygieny. V případě špatné hygieny totiž hrozí „zvrhnutí láku“ a zasmrádnutí masa.

Nádoby používáme dřevěné (pečlivě vydrhnuté), kameninové, smaltované (neodprýsknutý smalt), nerezové nebo z potravinářského plastu.

Před jejich použitím je pečlivě umyjeme v horké vodě se saponátem (lze použít i dezinfekci) a následně opláchneme horkou čistou vodou. Stejným způsobem umyjeme též stůl, na kterém budeme s masem pracovat, dále nože a veškeré pracovní pomůcky (i ruce).

Důsledně dodržujeme hygienu u všech procedur, hlavně při zalévání masa lákem a následně u jeho překládání.

Doporučuje se umýt při každém přeložení masa jak nádobu, tak i víko či závaží s deskou.

Zvrhnutí láku

Pokud ucítíme kolem láku s masem divnou vůni, je s největší pravděpodobností zle a maso zasmrádlo.

Okamžitě ho z láku vyndáme, lák vylijeme a maso omyjeme v čisté vlažné vodě. Potom ho namočíme asi na 30 minut do roztoku vody s octem v poměru 1 díl 8% octa a 2,5 dílu kuchyňské vody.

Po této lázni maso opláchneme pod vlažnou tekoucí vodou a vložíme cca 1 hodinu do studené čisté vody, znovu opláchneme a necháme okapat.

Mezitím si připravíme nový lák a do vydezinfikované nádoby maso znovu naložíme.

Nikdo nám samozřejmě nezaručí, že tato operace opravdu pomůže a maso zachráníme. Proto vždy bedlivě lák s masem kontrolujeme, a pokud i po několika dnech voní, máme pravděpodobně vyhráno.

Uzení masa a masných výrobků

Uzení kouřem je proces, kdy se maso a masné výrobky zpracovávají pomocí tepla a kouře. Díky hoření tvrdého dřeva a pilin vzniká teplo, při kterém uzené maso měkne a po určité době se stává požitelné i bez vaření. V neposlední řadě jsou v kouři obsažené důležité chemické látky, které dodají uzenému masu nejen výtečnou chuť a nezaměnitelnou vůni, ale i barvu a částečně ho konzervují.

Tyto chemické látky jsou bezprostředně závislé na druhu spalovaného dřeva, na jeho kvalitě a na výši teploty, jakou udíme. A mají v této souvislosti různé vlastnosti. Některé zabraňují žluknutí masa (zpomalují oxidaci tuků), jiné jsou toxické pro bakterie v uzené potravíně, další dodávají výrobkům typickou vůni hořícího dřeva a uzení.

Ale ne všechny chemické látky vzniklé hořením dřeva jsou pro naše uzení vhodné a přínosné. Za všechny jmenujme dehet, který je karcinogenní. Smutnou útechou nám může být, že vzniká také při grilování, opékání špekáčků, opékání na rožni atd.

Podle teploty kouře v udírně rozeznáváme:

- uzení studeným kouřem teplota do cca 20 °C
- uzení teplým kouřem teplota do cca 60 °C
- uzení horkým kouřem teplota do cca 100 °C

Uzení studeným kouřem

Tímto kouřem se udí výrobky z masa a masných výrobků za účelem dlouhodobého uchování, jako jsou klobásy, čabajky, trvanlivé salámy, různé šunky či šrůtky masa.

Využené výrobky se dlouhodobě nekaží ani při teplotě do cca 15 °C.

Většinou lze po tomto uzení daný výrobek dodatečně osušit a naočkovat ušlechtilou plísní, která zlepší jeho chuťové vlastnosti a ještě více prodlouží trvanlivost.

Uzení studeným kouřem má tyto fáze:

- 1) rozvlažení,
- 2) osušení,
- 3) uzení.

1) Rozvlažení

Naražené uzeniny a maso vložíme do vody teplé 30 °C, kde se prohřejí na teplotu 20 °C. Uzeniny ve vodě necháme po dobu 15–20 minut, maso cca 20–30 minut.

2) Osušení

Okapané výrobky zavěsíme do udírny předehtáté na 30–40 °C a osušujeme je kouřem z tvrdého dřeva bez pilin, dokud povrch uzenin neoschne.

3) Uzení

Jakmile je povrch výrobku suchý, ihned zasypeme oheň mokkými pilinami (předem je namočíme do vody) a takto snížíme teplotu v udírně na 20 °C. Obvykle udíme osušené výrobky 2–3 dny, podle typu a popisu v receptu.

Na konci uzení můžeme do ohně přidat v malém množství různé aromatické přísady, jako švestkové dřevo (kořen), jalovčinky nebo i trošku jehličí či různé bylinky.

Uzení teplým kouřem

Uzení teplým kouřem se obvykle používá při uzení masa, slaniny a při přeužívání trvanlivých salámů či klobás.

Nepoužíváme vyšší teplotu než 60 °C, abychom zamezili odkapání tuku z uzených výrobků.

Doba uzení se řídí velikostí uzených kusů a samozřejmě daným receptem.

U uzenin se pohybuje od 4 do 12 hodin, u masa 6–24 hodin.

Uzení teplým kouřem má tyto fáze:

- 1) rozvlažení,
- 2) uzení,
- 3) vypalování.

1) Rozvlažení

Uzené výrobky vložíme do vody teplé 70 °C, v níž se prohřejí na zhruba 60 °C.

Doba uzení se řídí typem a velikostí uzených kusů. U masa vážícího 1–2 kg činí asi 30–40 minut, u párků 5–10 minut.

2) Uzení

Okapané je potom vložíme do vyhřáté udírny na 40–60 °C a necháme oschnout a zároveň udit v hustém teplém kouři. Od počátku dodržujeme teplotu do 60 °C, aby z výrobků nevykapal tuk. Dosáhneme toho buď zasypáním ohně mokkými pilinami, nebo regulační klapkou na udírně či topeništi. Vykapané maso je totiž suché a málo chutné.

Při uzení se do pilin přidávají aromatické látky, např. švestkové dřevo, jalovec nebo bylinky, uzené tím získá jemnější a zajímavou vůni. Nepřehánět, stačí málo ke konci uzení.

3) Vypalování

Vypalování se týká pouze uzeného masa, uzeniny se nevypalují z důvodu možného popraskání. Postupujeme tak, že ke konci uzení na krátkou dobu, asi na půl až 1 hodinu, zvýšíme teplotu v udírně na 70–80 °C topením jasným ohněm. Posléze oheň zahasíme vodou a maso necháme v udírně dojít a vychladnout.

Uzení horkým kouřem

Výrobky vyuzené horkým kouřem nejsou tak chutné jako je tomu u předchozích dvou postupů, ale pokud chceme vyudit pár kousků masa pro okamžitou spotřebu a nikoliv pro delší uchovávání, použijeme právě tento způsob.

Horkým kouřem se nedoporučuje udit uzeniny. Hodně vysychají a jejich střívka velmi často praskají. Avšak i při uzení masa musíme být zvláště zpočátku opatrní, aby nedošlo k zaschnutí a vytvoření povrchové kůrky. Pokud se tak stane, aromatické látky se nedostanou do hlubších vrstev masa a to pak není chuťově dobré.

Je třeba udit vlhkým dřevem či mokkými pilinami, abychom kouř udržovali neustále vlhký.

Tímto způsobem uzení se maso v podstatě upeče a zároveň i vyudí. Doba tohoto procesu je cca 1–4 hodin.

Uzení horkým kouřem má tyto fáze:

- 1) rozvlažení,
- 2) osušení,
- 3) uzení,
- 4) vypalování.

1) Rozvlažení

Uzené maso vložíme do vody horké 90 °C, kde se prohřeje na přibližně 80 °C.

Doba prohřátí se řídí velikostí uzených kusů, u masa o velikosti cca 1–2 kg trvá asi 1–1,5 hodiny.

2) Osušení

Okapané maso zavěsíme na háčky a vložíme do přehřáté udírny o teplotě do 60 °C. Topíme tvrdým dřevem a jasným plamenem.

Jakmile jsou šrůtky osušené, postupně zvyšujeme teplotu v udírně na 90–100 °C. Toto zvýšení musí proběhnout plynule, ideální je zvednout teplotu ze 60 °C na 90–100 °C za asi půl hodiny.

Po tomto zvýšení teploty nastává fáze uzení do 100 °C.

3) Uzení

V průběhu uzení prohazujeme oheň mokkými pilinami, abychom docílili vlhkého kouře. Samozřejmě kontrolujeme také teplotu, aby nepřesáhla 100 °C, a to regulační klapkou v udírně či v ohništi, nebo postříkáním ohně vodou.

4) Vypalování

Na závěr zvýšíme teplotu na cca 120–150 °C a vypalováním jasným plamenem vytvoříme výše zmíněnou kůrku. Vypalování má trvat cca 10 minut a nemělo by se přerušit.

Kůrka by měla být na řezu znatelná, ale neměla by v žádném případě bránit v rozkousání vyuzeného masa.



Tak to byla teorie o různých teplotách kouře při uzení. Celé to vypadá trochu složitě a vědecky, ale opak je pravdou a nebojte se toho.