

The background of the cover features several pieces of cured meat, likely ham and ribs, hanging from a dark wooden rack. The meat is reddish-brown with visible fat and muscle texture. The lighting is dramatic, highlighting the glistening surface of the meat against a dark background. The overall composition is vertical, with the text overlaid on the upper portion.

Bernhard Gahm

Uzení, nakládání a konzervování masa

od šunky po žebírka

Obsah

Obecné informace 5

Z historie nasolování a uzení 6
Proč nasolovat a udit doma? 7



Nástroje a přístroje 9

Na zpracování masa 10
Na nasolování 15
Na uzení 17

Maso jako surovina 25

Vepřové maso na přípravu šunky 26
Kupované maso 29
Dělení vepřové půlky 30



Přísady 43

Sůl 44
Koření 45
Pomocné a přídatné látky 48



Nasolování 49

Proč nasolovat? 50
 Opracování masa před nasolením 51
 Příprava láku 52
 Nasolení masa 55

Uzení a tepelná úprava 61

Co se děje při uzení? 62
 Materiál na uzení 64
 Druhy uzení 65
 Tepelná úprava masa 70



Konzervování 73

Proč konzervovat? 74
 Na vzduchu 75
 Zavařování 76
 Vakuování 80
 Chlazení a zmrazování 81
 Chyby 82

Recepty 85

Několik slov úvodem 86
 Nasolování a uzení 87
 Nasolování a sušení 97
 Nasolování a vaření 100
 Další recepty 108



Informace 120

Slovníček nasolování a uzení 120
 Seznam literatury 121
 Rejstřík 123

Předmluva

Nasolené potraviny připravovali původně sedláci, takže se staly důležitou složkou stravy venkovského obyvatelstva. Protože se porážky konaly jen několikrát za rok, bylo třeba připravovat výrobky, které vydržely delší dobu. Proto byly využívány techniky konzervování, k nimž byly zapotřebí pouze jednoduché suroviny a přístroje: nasolování a uzení.

V řeznictvích se naopak poráželo každý týden, čímž se získávalo „čerstvé zboží“, které však bylo určeno k okamžité konzumaci. Tehdy ještě neexistovaly trvanlivé masné výrobky, dnes je však nabídka nasolených a/ nebo uzeneých výrobků velmi široká.

V mých knihách „Domácí porážky“ a „Klobásy, salámy, paštiky“ – tu druhou vydalo v češtině nakladatelství Grada – jsem již částečně popsal přípravu výrobků, které jsou trvanlivé díky uzení a nasolování.

Na základě velkého zájmu mě nakladatelství požádalo, abych připravil knihu věnovanou pouze tomuto tématu. Zvláštní pozornost jsem věnoval oddílu s recepty a také obrazovému materiálu.

Doufám, že se mi podařilo napsat o tomto nádherném koníčku praktickou knihu, která bude přínosná pro amatéry. Avšak ani náročnější čtenáři, kteří se touto problematikou již delší dobu zabývají nebo se chtějí věnovat nasolování a uzení profesionálně, by neměli přijít zkrátka. Naleznou zde totiž podrobné informace a popisy různých metod, velké množství praktických pokynů a tipů a především celou řadu osvědčených receptů, které nejsou náročné na přípravu.

Na tomto místě bych chtěl poděkovat nakladatelství Eugen Ulmer a mému fotografovi Fridhelmu Volkovi za již dvacet let trvajících, vždy výbornou a konstruktivní spolupráci. Dále jsem vděčný všem úřadům, institucím a firmám za přátelskou podporu. Rád bych rovněž poděkoval své rodině, která mi umožnila věnovat se této činnosti a která mě při ní podporovala.

Milí čtenáři, přeji vám mnoho radosti při prohlížení a čtení této knihy a samozřejmě také mnoho úspěchů při praktickém využití vašeho koníčku.

Bernhard Gahm

Obecné informace



Z historie nasolování a uzení

Dříve byla většina vesnického obyvatelstva soběstačná, již proto, že neměla možnost vydělat si dost peněz. Vykrmená prasata se zabíjela v zimě, protože maso se nedalo chladit ani mrazit a v létě by se snadno a rychle kazilo.



Dříve se domácí porážky na vesnicích konaly v zimních měsících.

Na jedné straně bylo důležité připravit dobré výrobky, což byla záležitost řezníka. Na druhé straně však bylo neméně důležité tyto výrobky nějakým způsobem konzervovat. O to se většinou staraly hospodyňky. Nesmíme zapomenout na to, že i zavařování se používá až přibližně od roku 1900.

Nasolování a uzení tak byly téměř jedinými metodami konzervování masa a masných výrobků. Klobásy se tedy daly vyrábět pouze k přímé spotřebě.

Maso z kotlety se zalévalo sádlem – pak se k němu nedostal žádný vzduch. Párky se udily zastudena, díky čemuž byly trvanlivější. Dobří řezníci tehdy vyráběli i salámy, šunky a uzená masa. Tučnější části bůčku se zpravidla před konzumací vařily, teprve potom se podávaly buď studené nebo teplé.

V každé domácnosti měli skříň na uchovávání masa. Ta byla opatřena několika otvory se sítí proti hmyzu. K masu tedy mohl proudit vzduch, nedostaly se tam však mouchy. Zbylé maso a kosti se zpravidla nakládaly do solného láku v hliněných nebo dřevěných soudcích. Před konzumací se takové maso vařilo nebo pekló.

Proč nasolovat a udit doma?

Důvody mohou být velmi rozmanité. Původně bylo hlavním důvodem skutečně jen zásobování vlastní domácnosti potravinami. Rodina se musela nějak živit a nasolování a uzení bylo jednou z možností, jak konzervovat výrobky z masa. Domácí výroba takových potravin byla samozřejmě také levnější, což bylo tehdy rovněž velmi důležité.

Nižší náklady jsou i dnes podstatným kritériem při výrobě většího množství takových potravin. Především proto, že šunka se většinou vyrábí z velmi kvalitního masa a její výroba je relativně náročná a tomu samozřejmě odpovídá i její cena.

Pro domácí chovatele a myslivce je zpracování masa často spojeno s jeho uchováváním. Především maso ze starších zvířat se totiž dá prodat jen za velmi nízkou cenu a často se pro něj kupec vůbec nenajde. To se týká například starších ovcí nebo divočáků. Na výrobu šunky se však naopak hodí tato starší zvířata lépe než mladá. Díky nasolení a uzení tak můžete získat výbornou šunku.

Kdo dbá na své zdraví, ten má navíc při domácí výrobě možnost získat vysoce kvalitní potraviny. Mnozí lidé se prostě vyhýbají nákupu potravin v supermarketech. Dávají přednost masu z doma vypěstovaných zvířat, protože přesně vědí, jak byla cho-

vána a krmena. Kvalita masa je pak zaručena, ale i když se rozhodnete pro nákup jednotlivých kusů masa, můžete se obrátit na někoho, komu důvěřujete, např. na zemědělce prodávajícího maso přímo nebo na řezníka z vašeho regionu.



Udit zahorka se dá velmi jednoduše. V tomto případě jde o předělaný zahradní gril.

Další výhodou domácí výroby je, že můžeme sami určit, co při zpracování masa použijeme. Dnes se totiž stále častěji setkáváme s různými potravinovými alergiemi, jako je např. alergie na glutamát a další přídavné látky. Při domácí přípravě potravin se můžeme takovým látkám cíleně vyhnout.

V neposlední řadě se jedná o zajímavý koníček. Sice se mu nejspíš nedá věnovat každý den, ale jde o skvělou kompenzaci každodenního stresu. Tato záliba je navíc i finančně

dostupná. Hlavně zpočátku se dá vykouzlit něco „skvělého“ i s použitím malého počtu pomůcek.

A navíc je tento koníček velmi smysluplný. Domácími produkty můžete obohatit jídelníček vlastní rodiny, můžete stále mít doma určitou železnou zásobu a navíc i ušetřit peníze.

A po určité době můžete postoupit ještě o krok dále a obdarovávat své příbuzné, přátele a kolegy originálními dárky.

Nástroje a přístroje



Na zpracování masa

Na přípravu masných výrobků potřebujete určité nástroje a přístroje. Základní vybavení však má téměř každý ve své kuchyni, takže mnoho receptů můžete využívat bez vynaložení větších investic. A propadnete-li zálibě v nasolování a uzení masa, budete si postupně pořízovat další vybavení.

Nože

Nezpracovává-li se již „nařezané“ maso, pak patří nože k základnímu vybavení. Nože se liší podle toho, k čemu se používají.



Nejdůležitějšími nástroji na zpracování masa jsou různé nože, ocílka, prkénko na krájení masa, pilka na kosti a sekáček.

Vykostňovací nůž

Při domácí porážce nebo při zpracování celých kusů masa, jako je kýta, musíte na odstranění kostí použít vykostňovací nůž. Jedná se o špičatý nůž s úzkou, asi 10 cm dlouhou čepelí.

Píchací nůž

Na porcování masa se nejlépe hodí tzv. píchací nůž. Je delší a širší než nůž vykostňovací, ale je rovněž špičatý. Píchací nůž se používá také na vykrvení prasete (zapáchnutí), od čehož je odvozen jeho název.

Porcovací nůž

Porcovací nůž se uplatní při porcování větších kusů masa, ale také při krájení šunky. Čepel je dlouhá 20 až 30 cm a je relativně široká. Nůž by měl být v každém případě delší než maso, které bude porcováno.

Ocílka

Ocílka bývá dlouhá asi 30 cm, je oválná nebo kulatá a opatřena střenkou. Měli byste si zvyknout nůž během práce několikrát krátce naostřit ocílkou. Stačí čtyři nebo pět lehkých tahů ostřím po ocílce.

Nůž se drží mírně nakloněný. V žádném případě nesmíte ostřím sekat

Deset nejdůležitějších rad jak naostřit nůž

Při broušení rozlišujeme dva kroky: vytvoření ostří (hrubé nabroušení) a obtahování (jemné broušení). Na hrubé a jemné broušení se používají různé ruční kamenné brousky, ale i brousky elektrické, které jsou suché nebo navlhčené. Brousky bývají vyrobeny z přírodního či syntetického kamene nebo jsou diamantové.

Nejdůležitější pravidla:

1. Při broušení je třeba dodržovat úhel 15 až 25°.
2. Úhel by měl být při každém dalším broušení stejný, protože jinak by došlo k příliš velké ztrátě materiálu.
3. Vlhké broušení je lepší než suché, především u elektrických přístrojů, protože dochází k ochlazení čepele.
4. Při broušení nasucho je třeba dbát na to, aby se ostří „nespálilo“ (příliš nezahřálo). Proto by měl elektrický brousek běžet na nízké otáčky a kámen by neměl být příliš zrnitý. Kromě toho bychom měli čepeli přejíždět brusný kámen plynule.
5. Na konci hrubého broušení musí být na ostří jehla, která je vidět, resp. cítit rukou.
6. Na poněkud zrnitějším kameni zarovnáme ostří podélnými pohyby sem a tam.
7. Jemné broušení („obtahování“) se provádí krouživými pohyby na kameni s menší drsností, například na „belgickém brusném kameni“. Výše popsanou jehlu je třeba zcela obrousit. Pro tento účel lze použít také jemný diamantový

brousek. Tato fáze je při broušení nožů nejsložitější. Bez větší dávky šikovnosti se neobejdete.

8. Příliš dlouhé obtahování vede k opětovnému ztupení nože. Pak je nutné celý proces broušení opakovat.
9. Máte-li k dispozici obtahovací řemen, který bývá zpravidla kožený nebo plstěný, můžete jej použít na závěrečné zjemnění ostří. To je pak hladké.
10. Ostrý nůž poznáte podle toho, že správně „táhne“, přejedete-li jím velmi opatrně po nehtu. Avšak pozor, abyste se nezranili!

Dnes se ve specializovaných obchodech prodávají profesionální přístroje na broušení nožů. Při hrubém a hladkém broušení je úhel nastaven zcela přesně. Součástí přístroje je také kožený obtahovací řemen. Takový přístroj nebývá levný, ale dokáže nabrousit jakýkoli nůž. Můžete si ho pořídit společně s přáteli nebo známými – tak z něj bude mít užitek víc lidí a v každé kuchyni budou ostré nože.



S broušením nožů vám může pomoci soused truhlář.



Hrubé a jemné broušení spolu s leštěním v jednom (firma Dick).

do ocílky, protože by se ztupilo. Totéž platí pro příliš dlouhé broušení.

Je velmi důležité, abyste vždy pracovali s ostrými noži. Jedině pak budete moci úspěšně provádět přesné řezy.

Vpravo: K sekání kostí budete potřebovat řeznický špalek.

Profesionálové dnes používají na uhlazení ostří speciální přístroj, v němž je nůž tažen pod předem daným úhlem mezi dvěma dráty. Firma Dick nabízí tyto speciální přístroje pod názvy „Rapid Steel“ a „Master Steel“.

Prkénka na krájení

Z hygienických důvodů se dnes místo dřevěných prkének používají prkénka z umělé hmoty. Ty lze mnohem důkladněji umýt a navíc mají tu výhodu, že neplesnivějí, nejsou-li často používána, k čemuž mnohdy dochází u dřevěných prkének.

Prkénka se liší velikostí a ta z umělé hmoty také bývají často ze spodní strany opatřena přísavkou.



Různé nástroje na broušení: brousek ze syntetického kamene, belgický brusný kámen, Rapid Steel, diamantový kámen a ocílka (vzadu).



Výhodou je, že jsou zesponu fixována a během práce se nepohybují. Díky tomu se lze vyvarovat úrazů. Další pomůckou je navlhčený hadřík, který položíme pod prkénko. Větší prkénka navíc mají na okrajích drážky na zachycení šťávy z masa. Díky nim šťáva nevytéká během práce na stůl nebo na podlahu.

Řeznický špalek

Budete-li sekát kosti, pak budete potřebovat řeznický špalek. Ten je sklížen z kostek z bukového dřeva. Při domácích porážkách se dřívě používaly výhradně seříznuté dubové pařezy. Ty se dají využít i dnes.

Řeznický špalek byste neměli umývat, protože po proniknutí vody do dřeva popraská. Měli byste ho pouze oškrábat.

Sekáček a pilka na kosti

Chcete-li nasolovat maso s kostmi, budete na jeho naporcování potřebovat sekáček a/nebo pilku na kosti. Žebra a další menší kosti se zpravidla

sekají. Syrové kosti bychom měli řezat pilkou, protože při sekání se štěpí.

Kráječ

Tento přístroj zdánlivě nemá přímo s přípravou šunky nic společného. Jenomže posledním krokem při zpracování výrobků je vždy jejich nakrájení na tenké plátky. Neboť pouze tenoučké plátky šunky jsou kvalitní. To platí nejen pro všechny druhy syrové šunky, ale také pro šunku dušenou.

Budete-li krájet šunku ve větším množství, například protože často míváte hosty, pak se vám vyplatí pořídit si profesionální přístroj. Ten by měl být schopen krájet rovnoměrně silné plátky. Navíc by se měl dát snadno a přesně nastavit. Ovšem ani ten nejlepší přístroj nic nezmůže, když má tupý nůž.

Kráječe se vyrábějí v různých velikostech. Důležité je, aby byl přístroj schopen šunku „pojmut“, což znamená, že u větších kusů masa nůž musí mít odpovídající průměr. Tuto úlohu dokáží splnit i kvalitní kráječe na chleba, patří-li do jejich výbavy odpovídající nůž.

Na nasolování

Nádoby na nasolování

Nádoby na nasolování patří k základnímu vybavení nutnému pro přípravu šunky jakéhokoli druhu. Potřebujete je jak pro suché nasolení, tak pro nakládání do láku či rychlé nasolení.

Dříve se pro tento účel používaly výhradně díže ze dřeva nebo pálené hlíny. Dřevěné sudy se zpravidla vyráběly z dubového dřeva. Kyselina tříslová v dubovém dřevě pomáhala ničit choroboplodné zárodky. I tak se ale musely tyto nádoby udržovat v hygienicky nezávadném stavu. Před použitím bylo v každém případě nutné vypláchnout nádoby horkou vodou. Hliněné nádoby měly glazovaný, hladký, a tak i snadno omyvatelný povrch. Byly však velmi těžké a kromě toho se mohly snadno rozbít.

Dnes se zpravidla používají nádoby z umělé hmoty. Kromě toho existují speciální nádoby s víkem. Místo nich lze použít umělohmotné mísy nebo kbelíky. Jsou buď kulaté nebo čtvercové.

Každá nádoba se hodí na jiný druh masa. Na šunku z vepřové pečeně a na vepřový bok se používají spíše nádoby hranatých tvarů, na plec, kýtu a podobné druhy masa jsou vhodnější spíše kulaté nádoby.

Velikost nádoby by měla odpovídat množství masa, které budete nakládat. Vyhnete se tak „dutým místům“

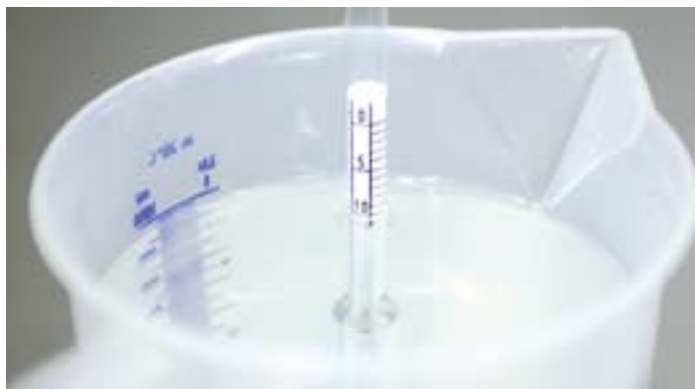
a navíc ušetříte lác. Nádobu pak v žádném případě nesmíte neprodyšně uzavřít. A i sudy z umělé hmoty musí být v hygienicky nezávadném stavu.

Hustoměr

Téměř neodmyslitelnou pomůckou při nasolování je hustoměr, kterým se měří hustota láku. V čiré vodě hustoměr hluboko klesne a na stupnici se ukáže nula. Čím je lác koncentrovanější, tím více vyčnívá hustoměr z tekutiny. Na stupnici pak lze odečíst hustotu láku. Ve spodní části hustoměru jsou kvůli vyrovnání hmotnosti umístěny olověné kuličky.

Nastříkovačka

Při rychlém nasolování dochází k prosolení masa během několika málo



Stupnice na hustoměru ukazuje hustotu láku.

dnů. To by nebylo při normálním nakládání do láku možné.

Nastříkovačkou se lák dostává přímo do masa. Ruční nastříkovačka vypadá jako velká lékařská injekční stříkačka. Lák se nejprve hadičkou nasaje do válečku a poté je pístem vtlačen do jehly a následně do masa. Ventil přitom reguluje tok láku tak, aby nevytékal ven. Tato malá nastříkovačka je pro menší kusy masa dostačující. Kromě toho existují i větší typy nastříkovaček, které se připojí na vodu, takže je lák do masa vtačován. Dalším typem jsou přístroje, u nichž vzniká tlak díky elektrické energii.

Ve velkovýrobnách je maso nasolováno automaty. Na transportním pásu projíždí maso nasolovací komorou s jehlami. Tím je zaručeno rovnoměrné nasolení.

pH-metr

V této knize je na několika místech zmíněna hodnota pH. Kdo vyrábí velké množství šunky a chce si být při její výrobě jistý, ten musí měřit pH. Toto měření lze provést rychle a přesně pomocí elektronického přístroje. pH se měří vpichovací sondou a výsledná hodnota se odečítá na digitálním displeji. Díky tomuto měření budete ušetřeni nemilých překvapení.

Na tomto místě je třeba upozornit, že tyto přístroje jsou velmi citlivé. Při zacházení s nimi a při jejich uchování je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

pH lze jednoduchým způsobem měřit pomocí lakmusového papírku. Jedná se o proužek papíru napuštěný lakmusem. Barva lakmusového papírku závisí na hodnotě pH, kterou tak lze určit podle jeho zbarvení.



Hodnota pH se zjišťuje pomocí speciálních přístrojů.

Na uzení

Pomůcky na zavěšování masa

Způsob zavěšení je důležitý především u syrových masných výrobků. Maso se často zavěšuje již během dopálení, v každém případě však při uzení a dozrávání. Avšak i dušené výrobky se zavěšují, pokud je udíme. I v tomto případě je třeba dodržovat několik pravidel, aby maso nespadlo, a tím se neznehodnotilo.

Tyče na zavěšení masa

V udrně se maso zavěšuje na tyče. Pro tento účel lze použít vyřazené násady od košťat, které seřízneme na odpovídající délku. Vhodné jsou také rovné pruty z lískového keře, které odpovídajícím způsobem zkrátíme. Délka by se vždy měla řídit velikostí udrny. Tloušťka tyčí závisí na délce, resp. na váze masa, které na nich bude viset. Budete-li udit hodně, pak byste měli používat hliníkové tyče s průřezem ve tvaru písmene Y, protože jsou stabilní a snadno se čistí.

Háky na zavěšení masa

Při uzení zahorka musí být maso zavěšeno na tyčích pomocí háků, protože provázky by se přepálily a maso by spadlo do ohně. V řeznictvích se pro tento účel používají háky na maso z ušlechtilé oceli. Z hygienických důvodů by se měl pro tento typ háků

rozhodnout každý, komu se uzení stane koníčkem.

Provázek, jehla, šídlo

Při dopálení, uzení zastudena a zrání syrových výrobků postačí, je-li maso zavěšeno na kuchyňských nebo nylonových provázcích. Čím je maso těžší, tím musí být provázek silnější. Je-li příliš tenký, přetrhne se. Navíc mnohdy přeřízne maso (hlavně u šunky z vepřové pečeně), které pak spadne na dno nebo na zem. Při protahování provázku se zpravidla pou-



Na zavěšení masa se používají provázky a tyče.

žívá tzv. „packnadel“ neboli jehla na jutu s větším očkem, která je na konci mírně zahnutá. Nylonový provázek se masem protahuje pomocí šídla.

Formy na šunku a žebírka

Při přípravě vařených masných výrobků (např. vařené šunky nebo žebírek) se neobejdeme bez speciálních forem. Jejich úkolem je propůjčit masu požadovaný tvar. Kromě toho si maso díky nim zachovává aroma a barvu, což by při vaření ve vodě nebylo možné.

Formy na šunku se vyrábějí z hliníku nebo ušlechtilé oceli, jsou kulaté,

oválné nebo čtverhranné. Skládají se z vaničky, do které se vkládá maso, a z víka, kterým se uzavírají. Víko je opatřeno tzv. zámkovým uzávěrem, díky němuž lze regulovat tlak.

Při koupi formy je třeba vždy dbát na to, aby se forma později vešla do hrnce na vaření nebo do zavařovacího hrnce. Většina prodávaných forem totiž bývá pro normální hrnce příliš velká, protože se používají při profesionální výrobě šunky, kdy se vkládají do zabijačkových kotlů nebo parovarných skříní. Navíc existují formy, které lze rozdělit přepážkou. Jejich pořizovací cena sice bývá vyšší, dá se v nich však stlačovat a vařit maso různých tvarů.



Maso získává požadovaný tvar ve vhodných formách na šunku (firma Adelman).

Na zpracování celé pečeně se používají speciální nádoby, v nichž se dají vařit tři pečeně najednou. Takové formy však amatér obvykle nepotřebuje.

Na vařená žebírka lze použít kulatou formu. Než maso nasolíme, měli bychom pečení odpovídajícím způsobem zkrátit, aby se během vaření vešla do formy. Totéž platí pro vepřovou krkovičku.

Kotel a zavařovací hrnec

V řeznictvích se na vaření masných výrobků používají výhradně nerezové kotle, resp. parovarné skříně. Ty jsou zpravidla vyhřívány plynem nebo elektrickou energií. Při domácích porážkách se pod kotli často topí dřevem. Tyto kotle se samozřejmě dají na vaření nasolených výrobků rovněž použít.

Především při menším množství zpracovávaného masa je praktičtější použít elektrický zavařovací hrnec. Zpravidla má objem 20 litrů. Teplotu hlídá termostat. Tu si nastavíme regulátorem a tím zajistíme konstantní teplotu. Do takového hrnce se dají vložit formy odpovídající velikosti na šunku, o kterých jsme již psali v předešlé kapitole.

Teploměr na měření teploty masa a kouře

Připravovat vařené masné výrobky jen podle časových údajů je dost riskantní. Velikost masa se často značně liší a maso navíc pochází z různých



K měření teploty jádra masa slouží různé typy masových teploměrů.

starých zvířat. Potom nelze zaručit, že bude rovnoměrně provařené. Proto se doporučuje měřit teplotu jádra. Do masa zapíchneme sondu a snadno odečteme naměřenou teplotu. Existují rovněž elektronické teploměry.

A nezapomínejme: masovým teploměrem je samozřejmě možné měřit i teplotu vody.

Také proces uzení probíhá při různých teplotách. Kdo ještě nemá dostatek zkušeností, ten by se do uzení nikdy neměl pouštět bez teploměru. V mnohých udirnách často bývají takové teploměry již nainstalovány. Dají se také snadno dodatečně přidělat. Do dvířek udirny nebo skříňové udirny se vyvrtá otvor stejného průměru jako je průměr sondy teploměru, která se do otvoru zastrčí. Tímto způsobem snadno zjistíte teplotu v udirně a vyhnete se nezdaru při uzení. Pro tento účel lze použít i masový teploměr.

Vlhkoměr

Kromě teploty je při zrání a uzení velmi důležitá relativní vzdušná vlhkost. Ta se měří takzvaným vlhkoměrem. Zraje-li šunka delší dobu, resp. budete-li ji skladovat na vzduchu, pak se neobejdete bez tohoto základního vybavení. Dnes již existují cenově dostupné menší „meteorologické stanice“, které kromě teploty měří i relativní vlhkost vzduchu.

Udírný

Při výběru udírny bychom měli v první řadě zohlednit, jaké výrobky v ní budeme připravovat. To znamená, že musíme vědět, zda budeme udit zastudena nebo zahorka. Kromě toho bychom měli přibližně odhadnout množství připravovaných výrobků. Dále je důležité vědět, jak často budeme udit a kolik máme místa, kam bychom mohli udírnu postavit, resp. instalovat. Jelikož udírna představuje největší investici, je třeba jejímu výběru věnovat dostatečně velkou pozornost.

Udírný z cihel

Udírný se většinou staví z cihel, které tvoří tři stěny. Čtvrtá strana je uzavřena plechovými dvířky. V takových udírnách lze udit zastudena, zatepla i zahorka.

Rozlišujeme tři různé typy skříňových udíren, které budou níže popsány. Pro stavbu posledních dvou druhů udíren je nutné povolení. Záleží ovšem na jejich parametrech. Pokud je stavební

plocha pod udírnu do 25 m² a její výše nepřesahuje 3 m a zároveň nehrožujete životní prostředí, pak udírna spadá do kategorie drobných staveb. Při těchto stavbách stavební zákon vyžaduje ohlášení. **Udírnou** je možné postavit **na volném prostranství**, tedy například na zahradě. Lze ji také zapustit do svahu. Samozřejmě musí být vybudován také kouřovod, aby měl oheň správný „tah“. Zem přitom působí jako izolace. Teplotní výkyvy jsou pak téměř vyloučené. Na stavbu takové udírny není nutné mít povolení. V každém případě je však samozřejmě třeba chovat se ohleduplně k sousedům.

Udírnou lze také vybudovat **ve sklepě přímo u komína**. Kouř je pak odváděn komínem směrem nahoru. Tento druh udírny se ještě před několika málo lety používal téměř výhradně v řeznictvích. Taková udírna bývá většinou stejně vysoká jako místnost, ve které stojí. Díky tomu je možné regulovat teplotu uzení. Na stěnách udírny jsou totiž umístěny v jednotlivých patrech kolejnice, do kterých se zasouvají tyče s masem, jež má být využito. Existují také koše s kolečky, do kterých se dá maso na uzení. Výhodou takové metody je, že se maso dostává přímo ze stolu do košů, které se vsouvají do kouře. Během zavěšování pak nebudete vystaveni kouři, což je velmi nepříjemné a navíc i zdraví škodlivé.

Udírnou je možné postavit také **na půdě přímo u komína**.

Takové udírny se dříve často používaly v selských staveních. Většinou se udílo v zimních měsících. Tímto způsobem se kombinovalo topení s uze-