

The image shows 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 fibers. The background is dark, making the meat stand out. The text is overlaid on a semi-transparent white box in the upper half of the image.

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 trvající, 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 uchování 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 (zapíchnutí), 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).

