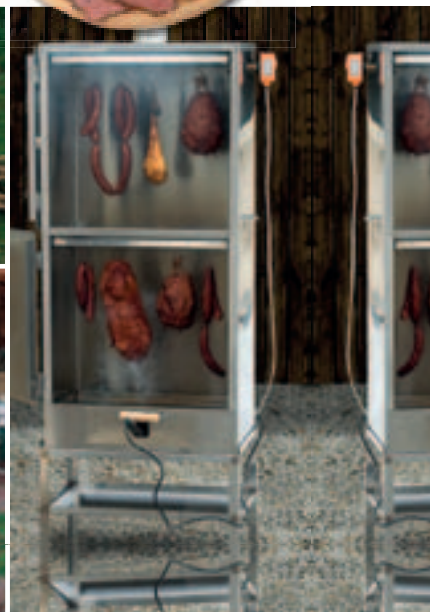


Vše o

Vladimír Dyk

UZENÍ

radý
tipy
recepty





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

radý, 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, jídelna, 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	Udírný.....	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 nezděné?	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 krkovice	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

Srncí klobásy I.....	67	Uzený candát.....	83
Srncí 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 srncího	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
Videňské 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-

jemné 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!

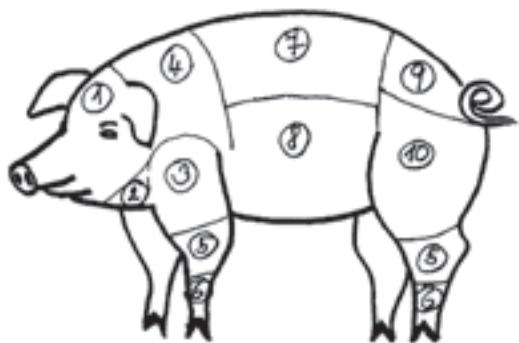
Vladimír Dyk

— 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 žvýkácké svaly, část laloku a několik menších svalů.

Pro svůj vysoký obsah křehkých 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 nepříliš silné 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 křehkých 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 tlačenky.

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 doporučujeme 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 otřepů.

Odřezky a odpadane 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:

- a) teplota,
- b) velikost masa,
- c) druh tkáně,
- d) 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 lák 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.) zkoušíme proleženost vždy na nejtučnějším 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 využití 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 využitého 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 nezdравé?

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.