

KONSTRUKCE | STAVBA | UZENÍ

VÁCLAV VLK



Udírny



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**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umisťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.





Copyright © Grada Publishing, a.s.



Udírný – konstrukce, stavba, uzení

Václav Vlk

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 220 386 401,
fax: +420 220 386 400
jako svou 2977. publikaci

Odpovědná redaktorka Jitka Hrubá
Sazba Yboia art
Fotografie na obálce
V. Ullmann, D. Petr
Fotografie v knize Václav Vlk,
Kostecké uzeniny, a.s., Normann,
D. Petr, Mráček, P. Surma,
V. Ullmann, archiv autora

Počet stran 112

První vydání, Praha 2007

Vytiskly Tiskárny
Havlíčkův Brod, a. s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2007

Cover Design

© Grada Publishing, a.s., 2007

Děkujeme společnosti
Able Electric, spol. s r.o.
za pomoc při tvorbě knihy

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

ISBN 978-80-247-1828-6

Úvod 6

1. Pár slov ještě před uzením 7

Pamatujte si 9

1.1 Palivo do udíren 9

Jak tedy správně uložit dřevo, aby mohlo
správně vyschnout 11

1.2 Způsoby uzení 14

Kde se bere kouř 15

Kouř vzniklý doutnáním štěpků
nebo udicích kouřových směsí. 15

Vůně, chuť a alchymie uzeného masa 16

Barva uzeného masa 16

Kouř také zpevňuje 17

Technika uzení 17

Uzení za studena 17

Uzení za tepla 18

Uzení za horka 20

Uzení za vlhka 20

1.3 Příprava a moderní úpravy udírný 20

Kontrola příkládacích dvírek. 21

Dvířka vstupu do udicí prostory 21

Vnitřek udírný 21

Elektrické přehřívání. 22

Elektrické osvětlení udicí komory. 22

Otáčivá hřídel. 22

2. Uzení 23

2.1 Nálevy a nasolování 23

Důležitá pravidla při nasolování 25

Nasolování ryb 25

2.2 Douzování masných výrobků. 26

2.3 Uzení ryb 29

Jak? Tady je vyzkoušený a praktický
návod podle pana Mráčka 34

Pokyny pro první ohřev vyzdéného ohniště 37

2.4 Uzení sýrů 39

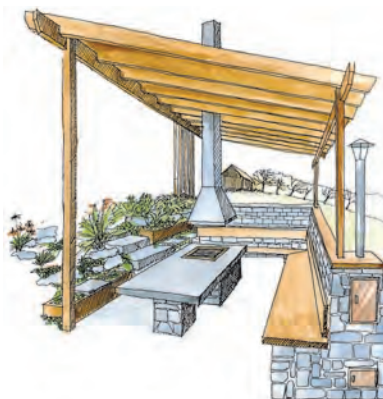
Uzení eidamu 39



OBSAH

3. Malá a přenosná zařízení

- na uzení** 41
- 3.1 Umístění udírny 46
- 3.2 Stavba základního typu zahradní udírny ... 55
 - Rozměření a založení stavby 55
 - Postup stavby 59
- 3.3 Udírny s horizontálním topným kanálem .. 64
- 3.4 Udírny s ohništěm umístěným pod udírnou 68
- 3.5 Další typy udíren 73
- 3.6 Elektrická přenosná udírna 78
 - ANUKA - Elektrická udírna
 - z Nového Zélandu 78
 - Doporučení pro úspěšné uzení 79
 - Vybrané recepty 80
- 3.7 Americké grilovací udírny 82
 - Provoz amerických grilovacích udíren 85



4. Udírna, gril a posezení 87

- Stručný popis venkovního krbu na chalupě
- na střední Moravě 87
- Doporučený postup při uzení 93

5. Kombinované zahradní sestavy .. 95

6. Zahradní krb v kombinaci s grilem a udírnou 101

Literatura 109





Úvod

Po velkém úspěchu drobné černobílé knížky „Udírnny a zahradní krby“ si vám dovoluji nabídnout další, větší a doufám, že i hezčí knížku na podobné téma.

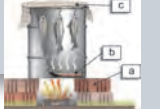
Lahodná vůně uzeného masa nás provází po celý život. Uzeniny, vuřtíky, klobásky, bůček a podobné pochutiny si odepře jen málokdo z nás. Nemám nic proti vegetariánům, obilí také někdo jíst musí a voňavý chléb je výborně zpracované obilí. Co mě se týče, dám přednost pořádnému kusu masa. Abych měl sílu. A protože dneska potřebujeme sílu všichni, neboť doba nás – k překvapení mnohých – nutí pracovat, je třeba se také pořádně nakrmit. Dobře a chutně!

A neříkejte, že na tom nejste, co se chutí týče, stejně. Už jako kluci jsme na Václaváku večer po čajích či biografu obléhali stánky, kde se tak nezdravě, ale báječně pekly klobásky. A ti, co měli kliku a byli z venkova, když přivezli bůček od tatínka...

Čas plynul a chuť na nějaký uzenářský výrobek mne nikdy nepřešla. Jako už usedlý muž jsem stál jednou v Salzburgu na náměstí, o předvánočních trzích. Rakouská dechovka hrála české písničky, co si o nich Rakušané myslí, že jsou rakouské, náměstí svítilo žárovíčkami a stánky voněly svařeným vínem. Prodávaly se tam obrovité i docela maličké kremrole, grilovaná kuřata, cukroví. Procházím se, koukám a najednou cítím tu nezaměnitelnou vůni uzeného masa. Ve stánku, z něhož se právě ta vůně linula, vám statná prodavačka, když na vás došla řada, dala vybrat. Mohli jste si objednat třeba krajíc chleba namazaný domácím sádlem, opepřený, osolený, a nebo s cibulí, ručně dělané uzenky, a nebo špekáčky, a nebo, nebo..... nebo vám ukrojila krásný plátek domácího uzeného „echt aus Bauernhof“, s gestem odborníka vložila na chleba a nabídla k tomu hořčici nebo křen.

Nic takového, madam! Žádná ochucovadla! Dám si jen měkký čerstvý chleba a plátek uzeného. Spolu se zasněženým náměstím, siluetou starých domů a vůní jehličí, tomu já totiž říkám ta správná duševní příprava na Vánoce. Ale nejen o Vánocích v Salzburgu, pokud máte i doma chuť na krásně vonící párek, kousek uzené ryby a nebo dokonce vlastní vyuzenou slaninu, začtěte se do této knížky. Držím palce, aby se Vám povedlo provonět dům i zahradu lahodnou vůní domácího uzeného.

Autor



Pár slov ještě před uzením

1

Obrázky, které naleznete v knize, jsou většinou obrázky návodnými či ilustračními a nikoliv stavebními podklady v pravém slova smyslu. Uvedené rozměry jednotlivých částí, např. odkouření, vzdálenost ohniště od udicí komory apod., je možné a často i nutné přiměřeně upravit podle podmínek přímo na místě.

Nesmíte nikdy zapomenout, že na uzení musíte vždy použít kvalitní neoslizlé čerstvé maso bez zápachu či povlaku. Je oblíbenou, ale evidentní nepravdou tvrzení, že uzením se maso „spraví“. Naopak, kouřová vůně překryje původní nedostatky masa, a to může způsobit ve svém důsledku závažný zdravotní problém.

Než si řekneme něco více o dřevu, které je nutné na uzení používat, pamatujte si, že musí nejprve několik let na vzduchu schnout. Nesmí být napadeno plísněmi, houbami či chorobami dřeva. Před použitím musí být také zbaveno kůry.

Základem každého úspěšného uzení je čistota. V zásadě platí, že nestačí pouze čistota rukou, ale musí být dostatečně čistý celý pracovní prostor. Pokud je maso zpracováváno na dřevěné podložce, je nutné ji dokonale umýt a vydezinfikovat. Pozor však na dezinfekční prostředky, které jsou silně cítit a jejich zápach by nasákl do masa.

Není na škodu poučit se od našich předků, kteří maso uzením a sušením zpracovávali již před mnoha staletími. Rozhodně bychom měli dodržovat několik zásad, které se do dnešních předpisů pokusila vložit Evropská unie a které vycházejí mimo jiné ze starých, středně východních praktik (židovské tzv. košer kuchyně a arabské „halal“ přípravy pokrmů).

Tzv. špinavá cesta, to je místo, kde zpracováváme syrové maso, by měla být zásadně oddělena od „čisté cesty“, kde se manipuluje již s hotovými





uzeninami. Zvláště musíme dávat pozor, aby se při uzení k masu nedostaly potraviny, které je mohou lehce kontaminovat kvasinkami nebo plísněmi, jako je mléko, chleba, pivo atd.

Udíme-li doma, musíme mít však také na paměti, že už dávno není doba našich dědů a i my jsme jiní, než bývali oni. Dříve bylo běžné, že si děti hrály v blátě, lidé žili společně nebo v blízkosti domácího dobytka a koupání bylo obřadem před návštěvou kostela a hospody. Dnešní generace, přeúzkostlivě hlídaná a zbavená možného kontaktu se „špínou“, je daleko náchylnější na ohrožení jakoukoliv neobvyklou mikroflórou. Pro to musíme dbát na čistotu daleko více, než tomu bylo dříve.

Pozitiva živočišných tuků

Před začátkem naší vlastní přípravy k zpracování (tj. jak nejobyčejnějšímu opékání nad ohníčkem, tak k douzování hotových výrobků v amatérských udrnách) si musíme ještě něco říci o dnešních uzeninách.

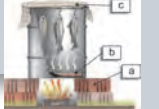
Začneme prvním zásadním konstatováním. Často se za uzeniny vydávají i výrobky s velkým podílem rostlinné bílkoviny původem ze sóji, s podílem škrobů, karagenátů (tj. výtažky z mořských řas), polyfosfátů atd. Vysoký obsah rostlinné složky v potravě není přítom, především při některých kulinářských postupech, zdaleka tak zdravotně neškodný, jak si dnes díky módním trendům někteří lidé myslí. Uzeniny, v kterých je příliš velký podíl jiných složek než masa, což bývají většinou nápadně levné výrobky, nejsou vhodné pro další tepelné zpracování nad ohněm či v udrně. Přesto to neznamená, že každá „uzenka“ musí být vždy jen ze samotného masa.

Samozřejmě, že není ideální často konzumovat potraviny obsahující živočišné tuky, ale vynechávat je ze stravy úplně bychom neměli. Mají totiž minimálně dvě nenahraditelné vlastnosti: jsou nositelem chuti a rozpuštějí se v nich některé významné vitaminy (konkrétně A, D, E a K).

Každý, kdo trpí například afty v ústech, potvrdí starou pravdu, že daleko lépe než všechny medikamenty pomůže, když plátek studeného más-



la jazykem přisunutý na aft necháme rozpustit. Právě, sto procentní máslo, svým přírodním vitaminem B afty blahodárně vyléčí. V případě uzenin, jako mnohde jinde, platí zásada přiměřené míry konzumace. Jednou za čas si opět uzenu nad ohněm nikomu neuškodí, zvláště když látky pronikající z ohně a kouře do masa neutralizujeme hořčicí nebo kořením. Hořčice a bylinky totiž omezují případné škodlivé látky.



Při opékání nad ohněm musíme dbát také na to, aby byly uzenky ve správné výšce nad plameny, tedy v místě, kam samotné plameny již nezasahují, takže nemohou opékané uzeniny „spálit“.

V případě douzování v amatérských udírnách pak musíme dbát na to, aby na uzeniny nešlo příliš velké teplo. Není žádnou výjimkou, při pokusu o douzení např. špekáčků, že přílišnou teplotou nejen z uzenin vyteče všechn tuk, ale doslova vzplanou plamenem. Často se stává u zahradních krbů upravených pro douzování, že přílišné teplo poškodí kvalitu i vzhled uzeniny.

PAMATUJTE SI

- Čím důkladněji špekáček před opékáním nakrájíte, tím víc tuku z něj odkape. Kape-li tuk rovnou do ohně, vznikají jeho spalováním škodlivé karcinogeny.
- Uzeniny ohřívejte při teplotě kolem 80 °C ve vodě nebo v páře. Zachovají si chuť a nepopraskají.
- Párky a špekáčky v mikrovlnné troubě ohřívejte na nejnižším teplotním stupni v talíři s vodou. Pro jistotu je raději předem mírně propíchejte aby z nich mohla uniknout pára.
- Do ledničky nedávejte uzeniny nikdy v igelitových sáčkích, rychle se tak kazí. Trvanlivost nekvalitních uzenin nebo uzenin plných vody neprodlouží ani zabalení do potravinářského mikrotenu.
- Složení výrobku musí být napsané na obalu.
- O kvalitě vypovídá většinou cena.
- Používejte osvědčeného výrobce.



1.1 PALIVO DO UDÍŘEN

V knížce budeme mluvit o udírnách, ve kterých se udí dřevem a dřevěnými pilinami, případně se používá jako zdroj energie pro spalování pilin elektřina. Existují sice i udírny používající jiná paliva, ty však nejsou předmětem našeho zájmu.

V udírnách, ve kterých topíme dřevem, jsou potraviny určené k uzení zásadně umístěny pouze v kouři, tedy v místech, kam plameny nedosáhnou. Plameny hořícího dřeva totiž potraviny a hlavně maso při dotyku spíše spalují a obalují sazemi, než aby je udily. Také se na potravinách při styku s plameny usazují různé nebezpečné látky, které vznikají při spalování dřeva. Jsou to například zbytky po hoření silic (smůly), kyselina octová, saze, dehty atd. Problém přílišné blízkosti materiálu určeného k uzení a ohně, tedy přímých plamenů, je nejčastější při používání zahradních krbů upravených pro uzení a pak při uzení ryb.

Také je nutné důsledně dodržovat zásadu, že uzeniny připravujeme buď v kouři z doutnajícího dřeva nebo pro „výrobu kouře“ použijeme nad



ohněm či zdrojem tepla umístěné (například v sítěném rámu) doutnající dřevěné vlhčené hobliny, štěpky či piliny z tvrdého dřeva.

Nejvíce se pro uzení používají štěpky nebo piliny z buku, dubu, švestky nebo břízy. V jižních zemích se jako vhodné dřevo k uzení doporučuje také mahagon a cedr. U nás se v domácích udírnách tradičně udí dřevem ze švestek, někdy z jabloní a hrušní.

Abychom získali tmavší barvu masa, přidávají se k bukovým štěpkům a pilinám štěpky z olše. Zvláštní chuť uzeného masa zajišťuje přidání jalovce nebo bylinek. Opatrně se může přidat též několik borovicových a jedlových šišek a jehličí. Pozor, borovice a jehličí mohou mít výraznou terpentýnovou vůni, což je sice oblíbené u některých výrobků v rakouských, alpských a v německých krajích, u nás to však nebývá zvykem. Poměr směsi zajistí různou charakteristickou chuť masa a uzenin.

V současné době je možno zakoupit předem připravené štěpky a nebo piliny z bukového dřeva určené pro uzení, a to například piliny prodávané pro elektrické udírny (např. typ Anuka) nebo udicí směs od fy Brinkmann HICKORY – Wood Chunks, určená hlavně do amerických udíren, ve kterých se připravuje a udí v páře.

Pokud používáme doutnavé spalování dřeva a musíme při uzení přiložit dřevo, například proto, že jsme špatně odhadli intenzitu a dobu hoření a potraviny bychom nedokázali na původním žhavém zbytku paliva kvalitně připravit, přikládáme jej tak, aby hořelo pomalu a zásadně dost daleko od upravovaných potravin. Z paliva nesmí šlehat plameny a musí jen rudě žhnout a dýmat.

Zásady pro spalování dřeva určeného pro uzení

- Vlhké dřevo hoří obtížněji než suché a hlavně vydává při hoření mnohem více nebezpečných zplodin. Dřevo určené pro uzení, které je spalováno za minimálního přístupu vzduchu (aby se vyvíjel kouř), musí být tak vyschlé, aby při poklepání o sebe „zvonilo“.
- Některá dřeva, zvláště nejsou-li dostatečně vyschlá, při hoření zapáchají (např. bezinka, vrba, jilm, modřín). Nepříjemně nás může při hoření překvapit i smrk, který občas (zvláště syrový) vydává zápach po terpentýnu, a to často i zdánlivě „úplně suchý“. Také v běžném krbu „voňavá“ pryskyřice z borovice může grilované a uzené potraviny naprosto znehodnotit.
- Málo se v praxi počítá s tím, že některé druhy dřeva mají lepší grilovací schopnosti než jiné. Pro grilování jsou nejvhodnější dobře vyschlá (nejlépe dva roky na vzduchu) tvrdá dřeva.
- Nikdy nespalujeme v zařízeních pro přípravu potravin dřevo s kůrou, zvláště pak ne smrk, borovici, jedli atd. Také u tvrdých dřev je potřebné zbavit je před použitím kůry, která se dá většinou dobře „stáhnout“ (z čerstvě poraženého dřeva).
- Jako palivo můžeme používat i kombinaci třeba buku, dubu, břízy a dřeva ovocných stromů. Při jeho spalování vznikají různé vůně, které můžeme využít při přípravě masa. Postupujeme tak, že na kraj