



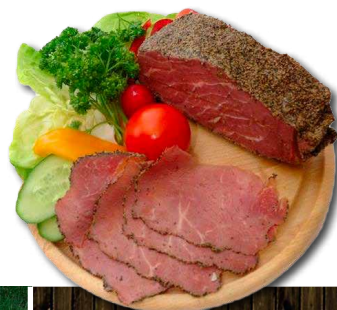
Všetko o

Vladimír Dyk

UÍDENÍ



radý
tipý
receptý





Vladimír Dyk

Všetko o **ČIDENÍ**

radý, tipy, recepty

Vladimír Dyk

Všetko o údení

Vydalo nakladatelství Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
www.grada.cz
ako svoju 7046. publikáciu

Z českého originálu Vše o uzení, vydaného nakladatelstvím Grada Publishing, a.s.,
v roku 2012, preložil Martin Kubík
Zodpovedná redaktorka Danuše Martinová
Grafická úprava Květa Chudomelková, sazba Anita Ponešová
Fotografie na obálce Vladimír Dyk, Impuls spol. s r.o.
Fotografie vo farebnej prílohe Vladimír Dyk
Čiernobiele fotografie v texte dodala Helga Havelková maso, uzeniny, jídelna, spol. s r.o.,
Nádražní 4, Brno (okrem strán 71, 76, 80, 104, 114)

Počet strán 120 a 12 strán farebnej prílohy
Vydanie 1., Praha 2018
Tlač tlačiareň TNM Print s.r.o.

© Grada Publishing, a.s., 2018
Cover Design © Grada Publishing, a. s., 2018

Na Slovensku objednávajte knihy na adrese:
Grada Slovakia s.r.o., Moskovská 29, 811 08 Bratislava, Slovenská republika
tel.: +421 255 645 189, fax: +421 255 645 179, e-mail: grada@grada.sk
www.grada.sk

Upozornenie pre čitateľov a užívateľov tejto knihy
Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto tlačenej či elektronickej knihy nesmie byť reprodu-
kovaná a šírená v papierovej, elektronickej či inej podobe bez predchádzajúceho písomného
súhlasu nakladateľa. Neoprávnené použitie tejto knihy bude trestne stíhané.

Názvy produktov, firem apod. použité v knihe môžu byť ochrannými známkami
alebo registrovanými ochrannými známkami príslušných vlastníkov.

ISBN 978-80-271-2400-8 (ePub)
ISBN 978-80-271-2399-5 (pdf)
ISBN 978-80-271-2042-0 (print)

Obsah	5	Doba naloženia a teplota.....	18
Úvod	9	Hygiena	18
Najprv všetky podstatné informácie	10	Zvrhnutie nálevu	19
Delenie bravčového mäsa	10	Údenie mäsa a mäsových výrobkov	19
1. Hlava bez laloka	10	Údenie studeným dymom	19
2. Lalok	10	Rozváženie	19
3. Pliecko	10	Osušenie	19
4. Krkovička	10	Údenie	19
5. Kolená (predné, zadné)	10	Údenie teplým dymom	20
6. Nôžka (predná, zadná)	11	Rozváženie	20
7. Kotleta (pečienka, karé)	11	Údenie	20
8. Bôčik (bravčový bok)	11	Vypaľovanie	20
9. Krížová kosť s chvostíkom	11	Údenie horúcim dymom	20
10. Stehno	11	Rozváženie	20
11. Vnútorosti (droby)	11	Osušenie	20
Príprava mäsa na údenie	12	Údenie	21
Solenie a nakladanie mäsa	12	Vypaľovanie	21
Čo ovplyvňuje rýchlosť nasolenia mäsa	12	Drevo na údenie	21
Teplota	12	Udiarne	21
Veľkosť mäsa	12	Udiareň s oddeleným ohniskom	
Druh tkaniva	12	- drevená	22
Zloženie soli	13	Udiareň s oddeleným ohniskom	
Čistá soľ	13	- murovaná	23
Soliaca zmes	13	Udiareň s vstavaným ohniskom	
Pomer surovín v soliacej zmesi	13	- murovaná	25
Rýchlosoľ	13	Tepelná úprava výrobkov dováraním	
Rýchlosoli, dusičnany, dusitany - sú zdravé či		a doúšťovaním	27
nezdravé?	13	Tepelná úprava dováraním	27
Nálev	14	Doba na doúšťovanie údenín a mäsa	28
Pomer vody a soliacej zmesi	15	Tepelná úprava doúšťovaním	28
Druhy solenia	15	Ukážka postupu prípravy a údenia bôčiku ..	28
Solenie na sucho - predsoľovanie	15	Recepty	32
Mokrý spôsob solenia	16	Bravčové mäso	32
Zmiešaný (kombinovaný) spôsob solenia	16	Domáce údené mäso	32
Nakladanie vo vlastnej šťave	17	Jemné údené mäso	33

Moravské údené mäso I	33	Výroba údenín	50
Moravské údené mäso II	34	Výrez (jadro) údeniny	51
Čertovské údené mäso	34	Spojka	51
Debrecínska pečienka	35	Mäsová zmes - dielo	52
Cigánska pečienka	35	Zrnenie a mletie mäsa	52
Údená krkovička	36	Narážacie zariadenie	52
Údená varená krkovička	36	Črievka, ich čistenie a zdieranie	54
Údené karé	36	Pestovanie ušľachtilých plesní	54
Údený bôčik	37	Drobné údené výrobky	56
Pikantný údený bôčik	37	Párky I	56
Bôčik na spôsob anglickej slaniny	37	Párky II	56
Šunka	38	Jemné párky	56
Údená šunka bez kosti	38	Debrecínske párky	57
Údená šunka s kosťou	39	Spišské párky	57
Varená šunka s kosťou	39	Frankfurtské párky	57
Domáca lisovaná šunka	39	Špekáčky	58
Domáca lisovaná šunka podľa pána Šmída	40	Klobásy	58
Jelenia šunka	40	Domáce klobásy I	58
Nasucho solená šunka	41	Domáce klobásy II	59
Rolády	41	Hanácké klobásy I	59
Rolovaná údená šunka bez kosti	41	Hanácké klobásy II	60
Rolované pliecko	42	Sedliacke klobásy	60
Rolované plnené pliecko	42	Norimberské klobásy	60
Rolované pikantné pliecko	43	Kari klobásy	61
Rolovaná krkovička	43	Slovácká klobása	61
Kuracia rolka	43	Maďarská klobása	62
Menej hodnotné bravčové mäso	44	Čabajka	62
Údený bravčový jazyk I	44	Chalupárske klobásy	62
Údený bravčový jazyk II	45	Valašské klobásy	63
Údené rebierka	45	Klobásy podľa majstra Bohuša	63
Údené chvostíky	45	Jarmočné klobásy	63
Údené koleno	46	Lužické klobásy	64
Údená bravčová hlava	46	Horácké klobásy	64
Slanina	47	Bravčové paprikové klobásy	64
Česká slanina	47	Moravské klobásy	65
Moravská slanina	47	Klobásy z Podolinca	65
Papriková slanina	48	Kuracie klobásy	65
Pikantná slanina	48	Morčacie klobásy	66
Anglická slanina I	49	Jelenie klobásy	66
Anglická slanina II	49	Klobásy z diviaka	67

Srncie klobásky I	67	Údený zubáč.....	83
Srncie klobásky II	68	Údená makrela	84
Rybie klobásky.....	68	Údený morský pstruh	84
Severočeské klobásky	69	Údený lípeň	84
Smotanové klobásky	69	Údená štika	85
Vínne klobásky I	69	Údený losos.....	85
Vínne klobásky II	70	Syry	86
Taliány.....	70	Údený syr	86
Salámy a trvanlivé salámy	71	Údená syrová mozaika	87
Šunková saláma.....	71	Údená syrová roláda	87
Papriková saláma	72	Ostatné	88
Trampeká saláma	72	Jerky zo srncieho	88
Debrecínska saláma	72	Údená tlačienka	88
Sedliacka saláma I	73	Údené vajce.....	89
Sedliacka saláma II	73	Údené zemiaky	89
Cigánska saláma	73	Konzervácia údeného mäsa	89
Boubínska jelenia saláma	74	Údená krkovička	90
Trvanlivá saláma	74	Údené bravčové jazyky.....	90
Pivná saláma	74	Údené plece	90
Suchá krakovská saláma	75	Údené bravčové vo vlastnej šťave	90
Lovecká saláma I	75	Údené kuracie mäso	91
Lovecká saláma II	75	Údené klobásky.....	91
Nepravá uhorská saláma	75	Zavárané klobásky	91
Hydina	77	Údený kapor vo fľaši	91
Údená kura.....	77	Údený pleskáč	91
Údené cesnakové kura	78	Údený pstruh naložený v oleji	92
Údené kuracie kúsky	78	Nátierka z údeného tolstolobika.....	92
Údené medové kura	78	Nátierka z údeného kapra	92
Údené morčacie stehná	79	Konzervácia čerstvého mäsa	93
Ryby	79	Bravčové mäso vo vlastnej šťave I	93
Údený kapor.....	80	Bravčové mäso vo vlastnej šťave II.....	93
Údený sih	81	Bravčové mäso vo vlastnej šťave III.....	93
Údení pleskáči	81	Čínska bravčová konzerva	94
Údený úhor.....	81	Zavárané kuracie stehná	94
Čínsky údený úhor	82	Čínska kuracia konzerva	94
Údený tolstolobik.....	82	Recepty s údenárskymi výrobkami	95
Údený sumec.....	82	Údená polievka.....	95
Údený pstruh.....	82	Knedlo, zelo, údené	95
Údené klátky z úhora	83	Údené koleno s knedľou a kapustou	96
Údený sivoň.....	83		

Chlpaté knedle s údeným a kapustou	96	Chlpaté knedle	107
Chlpaté knedle s údeným mäsom	96	Goralské knedle	107
Zemiakové knedle plnené údeným mäsom	97	Fojtské knedle	108
Zemiakové knedle plnené údenou náplňou	97	Zemiakové halušky	108
Slaninové knedle podľa M. D. Rettigovej	97	Jemné halušky	108
Údené mäso v kyslej kapuste	98	Zemiakové klátiky	108
Kura s údeným, kapustou		Zemiakové klátiky so syrom.....	109
a zemiakovou plackou	98	Slovenské halušky	109
Vyprážený údený jazyk	98	Zemiakové placky	109
Údený bravčový jazyk so syrom	98	Kapusta	110
Údené karé s hrachovou kašou.....	99	Biela kapusta.....	110
Údené zapečené s fazuľou	99	Červená kapusta.....	110
Zapečené cestoviny s údeným	99	Moravská kapusta	110
Francúzske zemiaky s údeným	99	Bavorská červená kapusta	110
Juhočeský pekáčik	100	Staročeská kapusta	111
Slovenské halušky s bryndzou	100	Červená kapusta na víne	111
Zemiaková placka s údeným		Biela kapusta na víne	111
mäsom a cesnakovou omáčkou	100	Dusená kapusta mojej starkej	111
Závitky z údeného mäsa	100	Kyslá kapusta so slaninou	111
Údené so zeleninou	101	Cuketová kapusta	112
Údené mäso		Tekvicová kapusta.....	112
s chrenovo-mandľovou omáčkou.....	101	Kapusta s chrenom	112
Údené mäso so slivkovou omáčkou	101	Výroba kyslej kapusty	112
Údené na sladko - „Švestouka“	102	Šaláty	113
Veľkonočná plnka z údeného mäsa	102	Zeleninová misa	113
Domáca paštéta	102	Paradajkový šalát	113
Jesenná paštéta so slivkami	103	Pikantný zeleninový šalát	113
Sedliacka domáca paštéta	103	Šalát z pekingskej kapusty	113
Paštéta z údeného lososa	103	Paradajkový šalát po taliansky	113
Tatarák z údeného lososa	104	Kapustový šalát	114
Knedle	104	Chren s jablkami.....	114
Domáce kysnuté knedle	104	Vysvetlivky pojmov	115
Žemľové knedle	105	Záver	117
Jemné karlovarské knedle	105	Zoznam použitej literatúry	118
Hrnčekové knedle	105	Register	119
Viedenské knedle	106		
Kysnuté knedličky	106		
Zemiakové knedle	106		
Zemiakové knedle			
podľa viedenskej prababky	106		
Brodské knedle	107		

Údené mäso, klobásky, párky či iné údenárske výrobky sú u nás veľmi obľúbené, a tak niet divu, že sa objavujú v mnohých zaujímavých a najmä chutných receptoch.

Je jasné, že si všetky tieto recepty nemôžeme vyskúšať v našich domácich podmienkach. Preto sa tu budeme venovať iba tým, ktoré môžeme jednoducho použiť sami doma v našej udiarni.

Pri údení sa využívajú predovšetkým účinky dymu, a to jednak pre jeho konzervačné schopnosti, ale tiež preto, že dym dodáva údeným výrobkom vynikajúce, nezameniteľné chuťové vlastnosti.

Dôležité je pritom vedieť, že pokiaľ údime pri nízkych teplotách a výrobky ďalej nekonzerujeme, nezničíme prípadné choroboplodné zárodky, ktoré sa v niektorom, najmä staršom mäse môžu nachádzať. Je teda nanajvýš dôležité venovať veľkú pozornosť výberu mäsa už pri nákupe a jeho spracovaní a dbať na správne skladovanie takto vyúdeného mäsa a ostatných údených výrobkov.

V tejto knihe sa dozviete, ako s mäsom zachádzať, prečo je výhodné ho soliť a nakladať vo vlastnej zmesi, ako si postaviť na záhrade udiareň, s ktorou budete spokojní. Ďalej si povieme niečo o výbere a príprave vhodného mäsa na údenie. Vysvetlíme si tiež, v čom sa líši nakladanie rýb, hydiny a syrov od nakladania mäsa. Zmienim sa o výrobe údenín, klobás a iných mäsových výrobkov. Samozrejme som nezabudol ani na báječné recepty.

K zozbieraniu poznatkov a spísaniu tejto knihy ma viedol fakt, že som vo svojich začiatkoch nemohol zohnať komplexnú knihu, v ktorej by bolo všetko od „A“ až do „Z“. Skrátka všetko o mäse, o nakladaní, stavaní udiarní, údení, atď. Pre mňa, ktorý som chcel začať údiť a nič o tom nevedel, to bolo nepríjemné zistenie. Po čriep-

koch som začal zháňať informácie a zbieral som kúsok po kúsku z rôznych kuchárov, časopisov, médií, návodov a z ústneho podania. V literatúre sa údaje poriadne líšili, boli dosť kusé a neucelené. Pokúsil som sa ich poskladať, prekonzultovať s mnohými odborníkmi a praktikmi, a všetky ich - niekedy rôzne - výpovede a rady zaznamenať. Tie som sa potom snažil stmeliť a dať im nejaký systém, no a výsledkom je táto, dúfam trochu ucelenejšia, kniha o údení.

Verím, že pomôže všetkým začínajúcim nájsť všetko potrebné na to, aby aj na prvýkrát vyúdili kvalitné, krehké a šťavnaté údené. No a ostrieľaní odborníci tu iste nájdu niečo z toho, čo ešte nevyskúšali a neochutnali.

Zďaleka tu nepopisujem iba svoje skúsenosti, ale prevažne, a to je na knihe to najcennejšie, mnohoročné skúsenosti starých majstrov údenárov. Recepty, ktoré uvádzam, sú prevažne tiež z ich dielne, a za to všetko im patrí veľká vďaka.

Zámerné tu uvádzam aj recepty, ktoré priamo nesúvisia s údeným mäsom, no cieľom je, aby v knihe bolo všetko pokope, aby ste pri varení nedeľného obeda z údeného mäsa nemuseli hľadať recept na chlpaté knedle alebo kapustu so slaninou inde.

Úmyselne sa v tejto knihe nezmieňujem o plynových či elektrických udiarniach, nepopisujem tu ani marinovanie, grilovanie a tomu podobné disciplíny. Myslím, že sú to témy na samostatné knihy a že to sem nepatrí. Nezabíehal som ani do medzinárodnej kuchyne, nehľadal som žiadne zahraničné zvláštnosti o údení mäsa, ani ďalšie podobné kuriozity. Myslím, že to pravé je naša klasická udiareň, že vynikajúca chuť nášho domáceho údenia je vo svete dostatočne známa, tak prečo chodiť inde.

Podme ju ešte vyzdvihnúť a pohrať sa s ňou. Tá chuť za to predsa stojí!

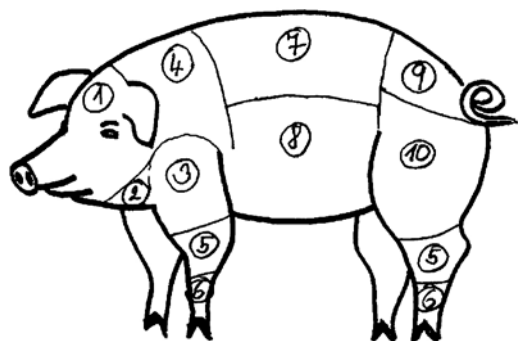
Vladimír Dyk

Najprv všetky podstatné informácie

Delenie bravčového mäsa

O mäse ako takom, o zabíjačke aj jeho rozobraní, bolo už napísanej veľa kvalitnej literatúry. Bolo by nosením dreva do lesa sa tu o tom rozpisovať do hĺbky. Len o samotnom rozobraní mäsa by sa dala napísať celá hrubá kniha.

Takže sa o delení bravčového mäsa a jeho využití zmienim iba krátko. Využívané časti sú tieto:



1. Hlava bez laloka
2. Lalok
3. Pliecko (ramienko)
4. Krkovica (krkovička)
5. Koleno (predné, zadné)
6. Nôžka (predná, zadná)
7. Kotleta (pečeň, karé)
8. Bôčik (bravčový bok)
9. Krížová kosť s chvostíkom
10. Stehno
11. Vnútornosti (droby)

1. Hlava bez laloka

Hlava obsahuje veľký podiel kostí, až 40 %, zvyšok tvorí mäso, koža, väzivo a tuk.

Z mäsa sú to predovšetkým žuvacie svaly, časť laloku a niekoľko menších svalov.

Pre svoj vysoký obsah glejových látok a tuku sa hlava používa na výrobu huspenín, tlačieniek, paštét, aspikov, atď.

Vynikajúca je v podobe obaru s pikantnou horčicou a chrumkavým chlebom.

Bravčovu hlavu môžeme tiež zhodnotiť vyúdením.

2. Lalok

Časť medzi prsnými svalmi a hlavou, ktorá z veľkej časti obsahuje tukové tkanivo a iba v malom množstve chudé mäso a kožu.

Pridáva sa do tlačienky, kaše na jaternice, huspenín atď.

Podľa mňa je najchutnejší, keď sa uvarí a podáva horúci s pikantnou horčicou, čerstvým chrenom, chrumkavým chlebíkom a vychladeným pivom.

3. Pliecko

Je zložené z mäsa okolo lopatky a ramennej kosti. Obsahuje veľký podiel chudého mäsa s malým množstvom tuku a väziva.

Hodí sa na smaženie, pečenie, ako mleté mäso, ale aj na údenie, grilovanie, do klobás aj na konzervovanie.

4. Krkovica

Veľmi obľúbená časť bravčového mäsa sa skladá z krčných a hrudných svalov. Tieto podlhovasté a nie príliš silné svaly sú viac či menej prerastené tukovým tkanivom v podobe tukových vlákien, uložených medzi jednotlivými svalovými celkami.

Krkovička je vynikajúca na smaženie, grilovanie, krásne sa údi (nie je suchá) a po vykosení sa dá použiť do klobás a salám.

5. Koleno (predné, zadné)

Predné aj zadné kolená sú medzi labužníkmi a priaznivcami dobrého jedla vyhlásenými lahôdkami.

Dôvodom je nielen šťavnaté mäso, ale aj príjemne vláčna alebo do chrumkava upečená koža. Koleno upravujeme na mnoho spôsobov: ako obar, vyúdené s chrenom, pečené s kapustou a knedľou a v ďalších chutných podobách.

Pre vysoký obsah glejových látok a tuku (najmä koža) používame koleno tiež pri výrobe huspenín, tlačieniek a im podobných výrobkov. Varená koža sa navyše používa do jaterníc, huspenín apod.

6. Nôžka (predná, zadná)

Toto menej hodnotné mäso si medzi labužníkmi získalo svojich obdivovateľov a priaznivcov rovnako ako bravčové koleno.

Nôžky obsahujú malý podiel mäsa, a okrem kostí a šliach tiež väzivo, kožu a veľké množstvo kolagénu. Preto ich s úspechom používame pri výrobe tlačieniek, huspenín, jaterníc apod.

Varené nožičky môžeme podávať len s chrenom a horčicou ako vynikajúcu „oberačku“.

Môžeme ich tiež, rovnako ako koleno, vyúdiť.

7. Kotleta (pečienka, karé)

V niektorých oblastiach sa jej hovorí „karé“. Nachádza sa v hrudnej a bedrovej oblasti, čiastočne zasahuje do rebier. Tvorí ju mohutný chrbtový sval, ktorý je najprv mierne prerastený, podobný krkovičke, neskôr prechádza do chudej časti podobnej sviečkovici, ktorá je mierne obalená povrchovou tukovou vrstvou.

Pečienku je možné využiť rôznymi spôsobmi, no musíme počítať s tým, že mäso, najmä zo zadnej časti, je chudé a trochu suchšie. Okrem klasických smažených rezňov sú dobré zapečené kotlety so zemiakmi preliate smotanou, dá sa tiež marinovať a grilovať, môže sa vyúdiť a po vykosení konzervovať sterilizáciou.

8. Bôčik (bravčový bok)

Bravčový bok môže byť z jednej strany v okolí rebier pokrytý kožou a je viac či menej prerastený tukovým tkanivom, ktoré sa strieda s pruhmi chudého mäsa. Kedysi, keď sa prasce chovali na masť, mal bôčik oveľa väčší podiel tučnej časti. Dnes, keď sa ošápané chovajú prevažne na mäso, je podiel tuku a mäsa vyrovnaný, niekedy skôr prevláda mäsitá časť.

Bôčik používame na prípravu zabíjačkových špecialít a na rôzne ďalšie gastronomické úpravy.

Najlepšie ho zhodnotíme, keď ho naložíme a následne vyúdime. Údený je šťavnatý, lahodný a má nezameniteľnú chuť.

Pri údení kožu neodrežeme, ale následne použijeme s vyúdenými kosťami do údenej polievky. Vynikajúci je pečený s kapustou a knedľou, plnený, alebo uvarený a obalený v paprike atď.

9. Krížová kosť s chvostíkom

Bravčový chvostík sa skladá najmä z kostí, kože a malého percenta mäsa.

Je cenenou lahôdkou v období zabíjačiek. Môžeme ho pripraviť buď s krížovou kosťou, alebo bez nej, ako pečený alebo varený. Dobrý je tiež vyúdený s pikantnou horčicou alebo chrenom. Hodí sa na prípravu huspeniny, aspiku, atď.

Krížová kosť s chvostíkom, alebo aj bez neho, je rovnako vynikajúca do polievok ako základ vývaru.

10. Stehno

Spoločne s bravčovou kotletou a panenkou je to jedna z najkvalitnejších častí bravčového mäsa. Obsahuje najmohutnejšiu svalovinu s minimálnym obsahom tukových častí a väziva.

Používame ju predovšetkým na minútky, bifteky, rôzne gastronomické lahôdky, na rezne, vynikajúci je na marinovanie, grilovanie apod.

Veľmi často sa stehno nakladá celé v jednom kuse a následne údi do podoby šťavnatej bravčovej šunky. Kto ochutnal čerstvú šunku z udiarne, vie, o čom je reč.

11. Vnútorosti (droby)

Pri domácej zabíjačke musíme spracovať aj vnútorosti.

Buď z nich hneď na mieste zhotovíme nejakú zabíjačkovú špecialitu, alebo ich použijeme pri výrobe jaterníc, niekto ich dáva aj do tlačienky.

Pokiaľ si ich chceme uchovať, môžeme ich zamraziť alebo konzervovať sterilizáciou.

Niektoré sú vynikajúce aj ako údené špeciality.



Príprava mäsa na údenie

Dnes nie je problém kúpiť polovicu prasaťa, nechať si ju na mieste rozrezať a domov si odniesť „čisté“ mäso. Nie je to ale samozrejme potrebné, v každom mäsiarstve si môžeme kúpiť len ten druh a množstvo mäsa, ktoré chceme údiť.

Dôležité je, aby sme kúpili mäso kvalitné a čerstvé, v žiadnom prípade nie zmrazené, potrhane, alebo mäso „v akcii“ zo supermarketu, ktorému za dva dni skončí trvanlivosť!

Mäso zo zabíjačky by malo byť niekoľko dní odležané (asi 3-4 dni) pri teplote 4-7 °C. Nemalo by premrznúť a neodporúča sa ani nasolovanie v deň zabíjačky. Čerstvé mäso kúpené u mäsiara (krkovička, bôčik, stehno, plece atď.) odležané už je a môžeme s ním preto hneď ďalej pracovať. Farba čerstvého bravčového mäsa je ružová, trochu tmavší sval má iba krkovička a kolienko. Čím je svalovina tmavšia, tým je mäso staršie, pozor teda pri výbere.

Odležané a nachystané mäso rozdelíme na kusy s veľkosťou cca 1-2 kg. Pokiaľ si na delenie netrúfame, mäsiar sa toho iste rád ujme. Pokiaľ budeme údiť bôčik, odporúča sa nechať na mäse kožu, mäso drží lepšie pokope. Kto nemá rád kožu a vadí mu, samozrejme ju stiahne a pri údení mäso previaže prírodným povrázkom alebo použije metódu „špajle“ pre zavesenie mäsa na háčik (str. 116). Koža ale dodáva mäsu tú správnu chuť a je lepšie ju stiahnuť až po vyúdení. Spoločne s kosťami ju potom môžeme použiť napríklad do údenej polievky.

Bôčik delíme na časti, ktoré majú 3-5 kostí. V tejto fáze prípravy nevykostujeme, pretože by sme zbytočne prišli o mäso na kostiach. Až po naložení a rozvážení v horúcej vode kosti tesne pred údením ľahkým pootočením vyberieme, nie je to ale bezpodmienečne nutné, je možné údiť aj s nimi a potom vyúdené kosti ďalej využiť.

Platí, že by sa malo dbať na rovnakú veľkosť jednotlivých kusov u všetkého mäsa, ktoré naraz nakladáme a údime. Rovnomernejšie sa v náleve nasolí, preleží a následne aj vyúdi. Jednotlivé kusy by mali byť úhladné a čisto obrezané.

Odrezky a opadané kúsky mäsa nevyhadzujeme, neskôr ich využijeme pri výrobe údenín alebo do mletého mäsa.

Solenie a nakladanie mäsa

Dôvodom, prečo nakladáme a nasolujeme mäso (údeniny), je jeho konzervácia, uležanie (zmäkčenie) a neposlednom rade tým tiež príjemne pozmeníme jeho chuťové vlastnosti.

Aké pomery soli, cesnaku, poprípade aj rôznych bylín a korenia zvolíme, taká bude výsledná chuť vyúdeného mäsa (údenín).

Takže experimentovať áno, no vždy s citom a rozumom.

Čo ovplyvňuje rýchlosť nasolenia mäsa

Vplyv majú:

- a) teplota
- b) veľkosť mäsa
- c) druh tkaniva
- d) zloženie soli

Teplota

Vyššia teplota nasolenie urýchľuje, hrozí tu ale väčšie riziko, že sa nálev skazí (str. 18) a následne znehodnotí aj mäso. Naopak nízka teplota nasolenia mäsa brzdí a spomaľuje. Najvýhodnejšia je teplota cca 3-7 °C, pri vyššej musíme často a starostlivo kontrolovať nálev s mäsom.

Veľkosť mäsa

Väčšie kusy mäsa, celé šunky alebo rôzne rolády sa presolujú pomalšie.

Obzvlášť opatrní musíme byť pri kostiach, kde presolovanie nepostupuje tak rýchlo a mäso sa tu kazí najskôr. Preto používame „obstrek ku kosti“ (str. 115).

Druh tkaniva

Chudé mäsové časti sa presolujú rýchlejšie. Tučné časti sa presolujú pomalšie. Preto, ak máme naložených viacero druhov mäsa rovnakej veľkosti (bôčik, plece, krkovička, atď.), skúsime stupeň odležania vždy na najtučnejšom kúsku. Pokiaľ je preležaný ten, ostatné časti budú určite tiež.

Zloženie soli

- a) čistá soľ
- b) soliaca zmes
- c) rýchlosoľ

Na nasolenie mäsa môžeme použiť jednu z vyššie uvedených možností.

Ich vzájomnú kombináciu neodporúčam. Existuje jediná výnimka: do čistej soli môžeme pridať práškový cukor.

Čistá soľ

Rovnako ako v minulosti, sa aj dnes na nasolenie mäsa používa čistá kuchynská soľ (NaCl) v kombinácii s čerstvým, roztlačeným alebo na jemno nakrájaným cesnakom. Vhodný pomer: na 10 kg mäsa potrebujeme 200-250 čistej soli a 100-400 g (podľa chuti) cesnaku.

Takto naložené mäso má po vyúdení na reze mierne červenkastú farbu a svoju špecifickú slanocesnakovú chuť.

Dôležité je upozorniť, že pri solení čistou soľou musíme byť zvlášť opatrní a zachovávať dokonalú hygienu. Hrozí tu totiž veľké nebezpečenstvo skazenia mäsa alebo zvrhnutia nálevu.

Doba naloženia takto nasoleného mäsa je približne 4-6 týždňov.

Soliaca zmes

Skladá sa z jedlej soli, dusičnanu draselného (KNO₃) alebo dusičnanu sodného (NaNO₃) a cukru. Dnes sa častejšie používa dusičnan draselný, inak sa mu hovorí aj „liadok“. Kúpime ho v drogérii pod názvom „sanitra, dusičnan draselný potravinársky“. Množstvo týchto prísad je veľmi malé, vyskúšaný pomer je 30 g dusičnanu draselného a 30 g práškoveho cukru na 1 kg kuchynskej soli

Pridaním malého množstva „liadku“ do kuchynskej soli sa farba vyúdeného mäsa na reze zmení do perleťovej červene a pridaním trošky práškoveho cukru sa zvýrazní jemná chuť mäsa, otupí sa ostrá slanosť a výrobok je celkovo šťav-

natejší a chuťovo kompaktnejší. Ďalej sa vďaka „liadku“ zníži nebezpečenstvo zvrhnutia nálevu, no najmä sa zmenší riziko otravy mäsom (spôsobuje ho baktéria *Clostridium botulinum*, ktorá býva príčinou smrteľného botulizmu).

V dnešnej dobe, kedy je moderné „žiť zdravo“, sa snažíme odbúrať čo najviac „škodlivých“ látok. Samozrejme je možné liadok vynechať úplne, alebo jeho množstvo znížiť na 5-15 g na 1 kg soli, potom ale úzkostlivo dbajte na hygienu, nech sa mäso nepokazí.

Na 10 kg mäsa použijeme cca 220-300 g soliacej zmesi (záleží na tom, ako solí soľ) a 100-400 g čerstvo roztlačeného cesnaku.

Doba naloženia takto nasoleného mäsa je približne 4-6 týždňov.

Pomer surovín v soliacej zmesi:

1 kg	kuchynská soľ
5-30 g	dusičnan draselný (liadok)
30 g	práškový cukor

Rýchlosoľ

V poslednom čase sa na nakladanie mäsa začali používať rôzne „rýchlosoli“, z ktorých je u nás (v ČR - pozn. prekl.) asi najznámejšia Praganda, ktorú je možné kúpiť v drogérii. Jej použitím docielime nielen krásneho sfarbenia mäsa, ale čas potrebný na naloženie skrátime asi o polovicu. Rýchlosoli totiž obsahujú okrem soli a cukru v malom množstve aj dusitanové soli, ktoré spôsobujú rýchlejšie uleženie a presolenie mäsa, znižujú nebezpečenstvo zvrhnutia nálevu (pôsobia antioxidačne) a predovšetkým, a to je dôležité, znižujú riziko otravy mäsom (potlačujú rast baktérií *Clostridium botulinum*, ktoré bývajú príčinou často smrteľného botulizmu).

Chuťové vlastnosti mäsa sú po naložení podobné, ako pri použití liadku.

Doba naloženia je približne 2-4 týždne.

Rýchlosoli, dusičnany, dusitany - sú zdravé či nezdravé?

Nedávno som na internete náhodou zabľúdl do diskusie, či používať rýchlosoli, dusičnany alebo dusitany. Vtedy som si uvedomil, že ná-