

Návod na použití – základy uzení

Samotné uzení je velmi jednoduchá činnost.

Před samotným uzením je nutné maso naložit. V dobách dávných se to dělalo tak že se maso naložilo do láku a uložilo nejlépe do kameninové nádoby, kde muselo být celé ponořeno. Dále se muselo průběžně pootáčet, no prostě spousta práce. V dnešní době je svět mnohem jednodušší. Maso nasolte / nejlépe Pragandou, kterou koupíte v podstatě úplně všude / vložte do sáčků a zavakuujte. Takto připravené maso vložte do ledničky a cca měsíc si ho nevsíkejte. Po měsíci můžeme přikročit k samotnému obřadu uzení.

Stejně jako při nakládání masa, tak i u uzení doba pokročila a mnohé zjednodušila.

Dnes již nemusíte celý den, někdy i více, tábořit u ohýnku a pilně přikládat polínko za polínkem. Dnes můžeme přenechat dřinu strojům 😊 .

Naložené maso vyjmeme z vakuovacích sáčků omyjeme a osušíme. Poté maso pověsíme do předeřáté udírny a zapálíme štěpku ve vyvíječi kouře, případně

upravíme otáčky ventilátoru.



Štěpka musí být suchá, proto je dobré ji dosušit nejlépe v troubě rozprostřenou na plechu. Na termostatu nastavíme potřebnou teplotu .

Tlačítkem SET



se dostaneme do nastavení teploty. Tlačítkem do leva



posouváme zda chceme nastavit jednotky či desítky stupňů °C



. Udíme při teplotě 50-70 °C po dobu 8-24h. Zde je samozřejmě velký prostor pro vaši kreativitu. Někdo raději udí krátkou dobu při vyšší teplotě a někdo zase delší dobu při nižší teplotě. Jen jediné pravidlo je stálé a neměnné: Udí se při teplotách nižších než při pečení. Když ze špeku či masa začne téct tuk, tak je potřeba ihned snížit teplotu.

Důležité : i přes to že udírna splňuje veškeré bezpečnostní standardy, je potřeba neustále udírnu monitorovat a na noc ji z bezpečnostních důvodů odpojit. Druhý den můžete bez problémů v uzení pokračovat.