

# Kouřová vůně



Není nad to vytáhnout se před návštěvou domácí uzenou klobáskou, kotletkou nebo třeba výtečným sýrem. Pokud jste tomuto trendu ještě nepřišli tak úplně na kloub, přečtěte si pár následujících řádek a s chutí do toho!

## Kde udit?

Že ale nemáte postavenou udírnu? Nemáte k dispozici zahradu nebo nehodláte udit velké kusy masa? Možností je dnes již celá řada, a proto se nemusíte obávat, že zrovna vy budete o domácí uzené dobroty ochuzeni. **Není nutné ihned stavět či kupovat velké udírny.** Pokud si čas od času chcete ozvláštnit jídelníček kouskem čerstvě uzeného lososa, kachním prsíčkem nebo třeba uzeným banánem či ananasem (ano, čtete správně), **postačí vám kuchyňská udicí pistole**, kterou seženete už za pár tisíc, a je tak skvělým pomocníkem na občasné domácí uzení.

Hodláte se do toho vrhnout naplno a stát se vyhledávaným odborníkem v širokém okolí? **Pokud vám není cizí krumpáč a lopata a řadíte se mezi zaryté domácí kutily, není nic lehčího než si tradiční a poctivou udírnu vybudovat vlastníma rukama.** Pocit z uzených dobrot ve vlastnoručně postavené udírně se tak ještě zdvojnásobí. Na internetu naleznete nejrůznější návody a videa od zručných šikulů, kteří si svépomocí a kolikrát velice originálně vymysleli a zrealizovali téměř mistrovská díla.

Jestliže si na takové tvoření netroufnete, nezoufejte, výběr hotových zařízení je pestrý: samostatně stojící dřevěná či kovová udírna, elektrická či na dřevo, přenosná či zabudovaná, nebo třeba multifunkční gril, který kombinuje vše v jednom.

Udírna je doma? Tak honem pro suroviny a vrhněte se na uzení!

## Uzené maso

**Co se týče masa, snažte se vybírat spíše tučnější kusy, jemné libové maso by mohlo skončit vysušené.** K uzení se skvěle hodí také ryby nebo zvěřina. Kusy masa by pak měly být po celé části stejně silné, aby se vyudily rovnoměrně, a ideálně bez kosti.

**Základem je řádné nasolení.** Ať už do jednotlivých kousků sůl vmasírujete, naložíte je do solného roztoku nebo jej nastříkáte přímo dovnitř, musíte se ujistit, že jste byli skutečně důkladní. Tento proces totiž hraje zásadní roli ve výsledné chuti. Pokud chcete, **můžete přidat i nadrcený česnek, popřípadě vhodné bylinky.** Poté kusy masa vložte těsně vedle sebe do uzavíratelné nádoby, popřípadě zabalte do potravinové fólie a nechte několik hodin (dle druhu) proležet v chladu. Vepřovému a obdobně tučným kouskům dopřejte několik týdnů (3-6 týdnů), jemnějším kouskům jako je drůbež či ryby postačí 5-7 dní. Dobře proležené maso poznáte tak, že jej stisknete mezi prsy a ty se téměř střetnou, jak je maso zkřehlé a měkké. Maso důkladně opláchněte a nechte úplně uschnout.

Nyní přichází na řadu samotné uzení. **Záleží na vás, jestli si zvolíte studený či horký kouř.** Dle toho se odvíjí doba uzení, ale také trvanlivost a chuť. Při nižších teplotách má aroma déle času na proniknutí do každého kousku a výsledný produkt má pak také delší životnost. Počkáte si ale třeba i několik dní. Teploty nad 60 °C poté dodávají intenzivnější kouřovou chuť a vůni a hotovo máte za pár hodin. Doba samotného procesu závisí na tučnosti a struktuře masa. Ryby a drůbež nechte v kouři přibližně 3 hodiny při teplotě cca 70-80 °C, vepřové 6-7 hodin při teplotě cca 90°C. Ke kontrole vám výborně poslouží kuchyňský teploměr.

**Zásadní je také vybrat vhodné piliny, které ladí konečnou chuť.** Dřevo musí být suché, čisté a tvrdší. Nejčastěji se používá buk či dub. Tyto druhy jsou poté doplňovány aromatictějšími dřevinami jako například bříza, jasan, třešeň nebo olše. V závěru uzení někteří přidávají také piliny švestky nebo třeba meruňky, které dodají skutečný šmrnc.

Jak již bylo zmíněno, uzení horkým kouřem nezaručuje příliš dlouhou trvanlivost, proto je takto připravované maso určené k rychlé konzumaci, popřípadě k dalšímu zpracování. Delší dobu můžete na suchém a chladném místě skladovat pomalu tažené produkty.

## Uzený sýr

Jako skvělý předkrm se perfektně hodí jemně pikantní uzený sýr s křupavou bagetkou. K takovýmto účelům **vybírejte sýr s vyšším obsahem tuku.** Množství v tomto případě záleží pouze na vás a na počtu strávníků. Na jednu porci počítejte cca 100 g.

Nyní už jen **zvolit správné koření**. Ideální je takové, které má hrubější strukturu, aby bylo na řezu hezky vidět. Nicméně volba je skutečně na vás. My doporučujeme například **růžový či zelený pepř, tymián či rozmarýn, zajímavý je také jalovec nebo sušené brusinky**. Udit můžete ale i čistě bez přidaných ingrediencí a vychutnat si tak jemnou chuť samotného sýra. Nyní už stačí pokrájet sýr na menší kostičky, důkladně promíchat se zvoleným kořením a napěchovat do udicích sáčků. Vložíme do udírny a necháme udit při 60 °C po dobu 2 hodin. Nejlepší je po vychladnutí zabalit hotový sýr do potravinové fólie a nechat ještě pár hodin odležet v lednici.

## Uzený dezert

A na závěr drobný tip. Jak už jsme zmiňovali, udit můžete například i ovoce. Jde spíše o jednorázový gurmánský experiment než o pravidelnou záležitost, ale za zkoušku to rozhodně stojí. K takovýmto účelům si pořídte speciální dřevěné pláty, které snadno seženete na internetu. Jsou vyráběny například z olše, ořechu či cedru. Do nich poté zabalíte na větší kusy pokrájené ovoce. Nechte provonět maximálně 30 minut, záleží opět na tvrdosti ovoce. Banánům postačí 5 až 10 minut, mango potřebuje chvíli déle. Podávejte například zakapané medem či javorovým sirupem. Doplňte vanilkovou zmrzlinou a drcenými ořechy.