Recept na žďárské domácí uzené maso

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-zdarske-domaci-uzene-maso.html

Při domácí zabijačce nikdy nestihnete připravit všechny dobroty. Skvělé domácí uzené maso můžeme připravit kdykoli. Stačí si nechat při porcování vepříka panem řezníkem ukrojit pěkný kus vepřového boku s žebírkem a kůží. Kdo má rád libovější maso, schová si na uzení krkovičku. Nebo si můžete maso na uzení zakoupit u svého řezníka.

U nás ve Žďáře jsme si zamrazili celkem 7 skvělých kousků masa o váze 1,5-2,0 kg (podle velikosti vepříka). Vyudit je pak můžeme postupně a kdykoli.

Základní podmínkou nakládání masa je chladné místo (5-10°C), kam můžeme hrnec s naloženým masem umístit. Pokud nemáte studený sklep, lze použít i chladničku.

Než začneme s jakoukoli přípravou, musíme si všechno koření i množství láku přizpůsobit celkové váze masa, které budeme nakládat a následně udit.

Základní poměr, ze kterého budeme vycházet je poměr masa a láku.

Na 1 kg masa potřebujeme 1,5 litru láku.

Příklad:

3 kg masa = 4,5 litru láku. Z uvedeného množství surovin na 1 litr láku si snadno přepočítáme množství ostatních přísad. Uvedené přísady budeme tedy násobit 4,5 krát.

Na přípravu domácího uzeného masa potřebujeme tento poměr surovin

Na 1 litr láku budeme potřebovat

- 60 g směsi Praganda
- 25 g hnědého cukru
- 1 čajová lžička celého koriandru
- 1 čajová lžička celého černého pepře
- 1 čajová lžička horčičného semínka
- 1 čajová lžička sušených feferonek super pálivých z prodejen Řezpof
- ½ čajové lžičky celého nového koření
- ½ čajové lžičky mletého zázvoru
- 1 nalámaný bobkový list
- 1 hřebíček
- 1 kousek celé skořice (asi 2 cm na délku)

Ideální pro uzení jsou kusy masa o váze cca 1,5 kg. Výška masa se může pohybovat od 4 do 8 cm. Počítejte s tím, že doba nakládání masa by měla odpovídat poměru

1 cm výšky masa = 1 den doby naložení

Postup při nakládání masa před uzením

Nejprve si tedy odvážíme maso. Podle váhy masa propočteme potřebu vody a podle potřeby vody si přepočteme množství jednotlivých přísad.

Koření máme naváženo a přistoupíme k jeho nadrcení pro lepší zvýraznění chuti v láku. Veškeré koření, které je nemleté, vč. nalámaného bobkového listu dáme do hmoždíře a rozdrtíme.

Máme-li koření připraveno, pustíme se do svaření potřebného množství vody.

RADA

Použijte raději o něco více láku, maso při nakládání musí být potopené pod hladinou nejméně 4-5 cm.

Vodu přivedeme k varu a převařujeme ji cca 5 minut. Po převaření ji necháme lehce zchladit (asi na 90°C) a následně přidáme Pragandu, cukr a veškeré mleté a nadrcené koření.

Vše budeme průběžně míchat, aby se Praganda a cukr rozpustily. Koření v teplé vodě uvolní aroma, které potřebujeme dostat při nakládání do masa.

Připravený nálev necháme zchladit na požadovanou teplo 5-10 °C.

Zatímco nám nálev chladne, pečlivě omyjeme maso ve studené vodě a důkladně je osušíme. Nálev se nám mezitím zchladil na požadovanou teplotu.

Do velkého hrnce naskládáme maso. Pokud možno, zaplníme dno hrnce maximálně. Do opravdu velkého hrnce to jde snadno.

Maso přelijeme nálevem tak, aby maso bylo potopeno pod hladinou i více jak 4 cm. Po zalití se již masa ani láku nedotýkáme. Hrnec přiklopíme poklicí.



Naložené maso ve studeném nálevu
Zdroj: Marcela Hackerová

Hrnec s masem uložíme do sklepa nebo do chladničky a necháme minimálně 5-7 dní odležet v konstantní teplotě 5-10 °C.



Kontrola teploty na naložení
Zdroj: Marcela Hackerová

Maso pravidelně jedenkrát denně kontrolujeme, ale masa ani láku se nedotýkáme. Pokud nálev zůstává čirý, je vše v naprostém pořádku.

Pokud by se stalo, že nálev začíná být zakalený, bohužel musíme maso vyjmout, znova pečlivě umýt a osušit.Umýt musíme i hrnec. Připravíme nový lák a celý proces opakujeme tak, aby maso bylo naloženo požadovaný počet dní.

Postup před vyuzením

Po 5-8 dnech můžeme maso z nálevu vyjmout. Po vyjmutí maso důkladně umyjeme a osušíme.



Naložené maso před vařením
Zdroj: Marcela Hackerová

Lák i s kořením vylijeme. Do umytého hrnce dáme vodu, osolíme ji a přivedeme ji k varu.Do vroucí vody vložíme osušené maso a vaříme cca 1hodinu.

RADA: Maso nevařte déle než 1 hodinu.

Po uvaření maso vyjmeme z hrnce a přemístíme ho na tác, kde maso necháme vychladnout. Na chladném místě je necháme odležet do druhého dne.

Vyuzení masa

Udíme nejlépe na bukovém dřevě či ořechovém dřevě. Můžeme však použít i jakékoli dřevo ovocného stromu. Babička říkala, že nejlepší je dřevo ze švestky.

Při uzení masa postupujeme podle charakteru udírny. Ideální teplota v udírně pro vyuzení masa by se měla pohybovat mezi 60-70°C.

RADA: Teplotu se snažte nepřekročit.

Maso pověsíme na háky tak abychom měli jistotu, že háky maso udrží i po 2 hodinách uzení.

Maso vložíme vždy do rozehřáté udírny.

Udržujeme požadovanou teplotu 60-70°C a udíme 2 hodiny, opět podle velikosti kusů masa.



Udíme …….
Zdroj: Marcela Hackerová

Po vyuzení maso vyjmeme z udírny a necháme vychladnout. Maso má krásnou kůrčičku a můžeme se těšit na skvělou chuť domácího uzeného masa.

Pod tíhou kritiky (určitě dobře míněné) mnoha diskutujících k tomuto článku a získanými vlastními zkušenostmi s uzením masa, jsem se rozhodla celý článek přepracovat. Pokud ochutnáte žďárské domácí uzené maso podle mého přepracovaného receptu a nebude vám chutnat, pak to nebude moje vina.

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-zdarske-domaci-uzene-maso-prepracovane-vydani.html

Pokud Vás tento recept zaujal, můžete vyzkoušet i můj druhý recept a domácí uzené maso, naložené bez konzervatů, pouze s přidáním kuchyňské soli na místo Pragandy. Recept najdete na odkazu

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-domaci-zdarske-uzene-maso-ii-bez-konzervantu.html