



# Aby se maso nezkazilo

*Pokud zapomenete maso po nákupu v tašce, během několika hodin v teple začne zelenat a nepříjemně smrdět. Hledáním způsobů, jak zkažení masa zabránit a prodloužit tak možnou dobu skladování, se lidstvo zabývalo od nepaměti. Metodou pokusů a omylů naši předkové zjistili, že maso vydrží výrazně déle, pokud se zbaví vody, důkladně se prosolí, nebo pokud se zakonzervuje pomocí tepla či kouře. V době moderních chladniček a mrazáků jsou tyto tradiční metody na ústupu, stále však neztratily nic ze své geniální jednoduchosti!*

## Uzení za horka

Při uzení za horka maso vystavujeme působení kouře o teplotě 55–80 °C. Dojde tak nejen k vyuzení, ale také k dokonalému tepelnému zpracování masa.

### Suroviny:

- maso (např. nepříliš tučné vepřové či filet z lososa)
- vysušené dřevěné špalíčky z ovocného stromu zbavené kůry (v nouzi lze použít i dub či buk)
- sůl a koření podle chuti

### Pomůcky:

- elektrický plotýnkový vařič (u kterého nevádí možné znečištění)
- keramický květináč (průměr alespoň 35 cm)
- rozbrušovačka
- podmiska (stejný průměr jako květináč)
- kovová nádoba (např. starý hrnec nebo víčko od esusu)
- kovový rošt (lze použít mřížku z grilu, pletivo nebo pevný drát)



Než se to poskládá dohromady

### TIP:

Už jste někdy jedli uzené vejce nebo tofu? Můžete vyzkoušet!



Udírna v provozu

## Stavba improvizované udírny

Jednoduchou udírnu si můžeme sami postavit z elektrického plotýnkového vařiče a velkého keramického květináče. Nejprve požádejte dospělého, ať do dna květináče vyřízne rozbrušovačkou otvor o průměru plotýnky. Květináč posadíme na vařič a na plotýnku umístíme kovovou nádobu vyplněnou kousky dřeva. Do horní části květináče instalujeme improvizovaný rošt na uchycení masa. Květináč přiklopíme keramickou podmiskou s vyvrtným větracím otvorem. Při uzení zapneme plotýnku na plný výkon.

Po chvíli ucítíme postupně houstnoucí dým. Výkon plotýnky upravíme podle požadované teploty uzení. Gastronomický experiment provádíme venku na suchém, nehořlavém místě.

## Uzení masa

Maso můžeme před uzením okořenit dle našich představ, či pouze lehce osolit. Pro správné vyuzení musí být maso na povrchu perfektně suché. Kousky masa rozmístíme v udírně tak, aby se vzájemně nedotýkaly a kouř mohl proudit ze všech stran kolem nich. Červené maso uđíme podle velikosti kusů 4 - 12 hodin. Pro rybu postačí 1 - 3 hodiny. Maso po vyuzení necháme v chladu a suchu několik hodin „vydýchat“.



Uzené dobroty se zeleninovou oblohou

## Sušení vzduchem



*Základem je kvalitní maso a ostrý nůž*



*Plátky masa na roštu z trouby*

**Suroviny:** hovězí maso (nízký roštěnec, zadní) 1 kg • černý pepř (hrubě mletý) 2 lžice • chilli (mleté) 1 lžička • sůl 2 lžičky

**Pomůcky:** ostrý nůž a čisté prkénko na porcování • talíř na odkládání plátků masa • horkovzdušná trouba nebo sušička potravin • drátěná mřížka • sklenice k uchování sušeného masa

Vychlazené maso zbavíme šlach a zbytků tuku a pomocí ostrého nože nakrájíme po vlákně na 5mm plátky. Ty rozkrájíme na 5cm široké pruhy. Do masa důkladně vetřeme předem smíchanou směs koření a soli. Plátky vyskládáme na drátěnou mřížku tak, aby se nedotýkaly, a dáme sušit do trouby nastavené na 60 °C nebo nejbližší možnou vyšší teplotu. Sušíme s pootvřenými dvířky asi 5 hodin. Poté maso obrátíme a sušíme dalších 5 hodin. Po vychladnutí maso skladujeme ve sklenicích nebo voskovaném papíru.

Dobře usušené maso nám v chladu, suchu a temnu vydrží i několik měsíců.



*Hotové  
Jerky Beef*