

JOSEF DUŠÁTKO

DOMÁCÍ ŘEZNICKÁ KUCHAŘKA



Tradiční recepty z vepřového,
hovězího a skopového

Domáci řeznická kuchařka

Josef Dušátko

CPress Brno

2016

Domácí řeznická kuchařka

Josef Dušátko

Odborná korektura: MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

Jazyková korektura: Tomáš Franta

Obálka: Pavel Ševčík

Sazba a layout: Pavel Václav Vaščák

Fotografie: Pavel Václav Vaščák, www.shutterstock.com

Odpovědný redaktor: Ivana Auingerová

Technický redaktor: Radek Střecha

Tisk: CENTA spol. s r.o.

© Josef Dušátko, 1989, 1991, 2016.

Objednávky knih:

www.albatrosmedia.cz

eshop@albatrosmedia.cz

bezplatná linka 800 555 513

ISBN 978-80-264-0995-3

Vydalo nakladatelství CPress v Brně roku 2016 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4. Číslo publikace 23 624.

© Albatros Media a. s., 2016. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

3. vydání, 1. vydání v nakladatelství CPress


ALBATROS MEDIA a.s.

Děkujeme paní Nikolině Dušátkové,
vdově po autorovi, za ochotu a spolu-
práci při přípravě této knihy.

Děkujeme také panu řezníkovi Josefu
Markovi z Blatnice za spolupráci.

redakce CPress

Obsah

Úvod.....9

ZABIJAČKY 11

PORÁŽKA PRASETE 12

Rozdělení vepřového masa..... 15

Přírodní střeva 17

Narážení uzenářských výrobků..... 20

Obaly z jiných materiálů 20

Zavěšování výrobků na udírenské hole..... 23

MASO 25

Základní informace 26

Rozdělení masa a jeho použití v kuchyni..... 28

UZENINY 33

Solení a nakládání masa..... 34

Ukládání nasoleného masa do nádob 37

Koření 39

Zelenina..... 42

Uzení nasoleného masa..... 42

Šunka s kostí – kýta..... 42 Bůček 43

Šunka bez kosti..... 43 Plecko – ramínko..... 43

Krkovička..... 43 Kolínka..... 43

Pečeně – kotleta 43 Jazyk s podjazyčím..... 44

Rolování masa bez kostí určeného k uzení 44

Rolovaná plec..... 44 Moravské maso..... 45

Rolovaný bůček..... 44 Lososová šunka..... 45

Zbojnické maso	45	Cikánský bok	45
Uzená slanina.....	45		
Slanina česká.....	46	Slanina anglická.....	46
Slanina moravská.....	46	Slanina lahůdková.....	46
Slanina papriková	46	Slanina debrecínská	47
Douzování nasoleného a proleželého vepřového masa.....	47		
Vaření uzeného masa.....	47		
Krkovice uzená	47	Ramínko nebo plecko uzené.....	47
Pečeně – kotleta uzená	47	Vepřový a hovězí jazyk uzený.....	47
Bůček uzený	47	Šunka na kosti uzená.....	48
Výroba uzenin	49		
Párky.....	54		
Párky	54	Frankfurtské párky.....	55
Spišské párky	54	Cigárka – dlouhé párky	56
Debrecínské párky.....	55	Špekáčky uzenářské.....	56
Vuřty	57		
Vuřty	57	Vuřty – knaky	58
Turistické vuřty.....	57		
Klobásy	58		
Hanácké klobásy domácí.....	58	Papriková klobása	61
Moravské klobásy	59	Formanská klobása	62
Skopová klobása	59	Spišská klobása	62
Slovácká domácí klobása	60	Valašské klobásy z přesoleného masa.....	63
Chalupářská klobása.....	60	Valašské klobásy z čerstvého masa	63
Vepřová domácí klobása	61		
Měkké salámy	65		
Šunkový salám	65	Myslivecký salám	68
Pařížský salám.....	66	Polský salám.....	68
Pražský salám.....	66	Skopový salám	69
Kabanos	67		
Trvanlivé salámy	70		
Turistický salám.....	70	Debrecínský salám.....	72
Suchý salám	71	Moskevský salám	73
Turistický trvanlivý salám.....	71	Horalský salám	73

Speciality	74
Čajovky.....	74
Metský salám.....	74
Cikánská pečeně.....	75
Debrecínská pečeně.....	76

NEŽ ZAČNOU HODY..... 77

VAŘENÉ MASNÉ VÝROBKY..... 78

Tlačenky	78
Tlačenka domácí.....	79
Tlačenka domácí masová.....	80
Tlačenka lahůdková ovarová.....	80
Tlačenka selská.....	80
Tlačenka šunková.....	82
Tlačenka játrová.....	82
Tlačenka slezská.....	83
Tlačenka domácí tmavá.....	83
Tlačenka chalupářská krevní.....	84
Tlačenka bůčková tmavá.....	84

Jaternice	86
Jaternice domácí hrubosekané.....	86
Jaternice řeznické.....	87
Jaternice moravské.....	88
Jaternice lahůdkové.....	88

Jelítka	90
Jelítka žemlová.....	90
Jelítka kroupová.....	90
Jelítka kroupová zabijačková.....	90
Jelítka žemlová selská.....	91
Lahůdková jelítka hrubosekaná.....	92
Jelítka žemlová domácí.....	92
Jelítka domácí kroupová.....	93

Krev..... 94

Paštiky	95
Játrová paštika.....	97
Paštika cikánská.....	99
Játrová domácí paštika.....	99
Paštika s vepřovým jazykem.....	100
Drůbeží paštika.....	100
Paštika z husích jater.....	101

PEČENÉ VÝROBKY..... 102

Hašé	102
Hašé pečené.....	102

Sekaná	103
Sekaná pečeně domácí.....	103
Sekaná řeznická.....	104
Řeznické karbanátky.....	104

Prejty a klobásy	106
Jaternicový prejt	106
Jelítkový prejt	107
Smetanová klobása	107
Klobása vinná	108

OSTATNÍ VÝROBKY..... 109

Guláše	109
Zabijačkový guláš	109
Guláš paprikáš	109

Huspeniny	110
Huspenina domácí	110
Huspenina selská	111
Huspenina masitá	111

Ovary	112
Ovar z vepřové hlavy	112
Ovar z vepřového kolena	112
Ovarový bůček	113
Ovarové ramínko	113

Laloky 113

Sádlo	114
Škvaření sádla	114

NĚCO DO ZÁSOBY 115

Uzení v udírnách	116
Technika uzení v klasických komínových udírnách	117
Stavba udírny	118
Domácí udírny	121

Výroba konzerv	125
Konzervace masa	127
Obaly a nádoby	130
Sterilování masových konzerv	131
Příprava konzerv z masa	133
Syrové hovězí maso	133
Hovězí guláš	133
Hovězí plátky dušené	134
Hovězí roštěnka	134
Syrové vepřové maso	134
Vepřový guláš	135
Segedínský guláš	135
Vepřová pečeně	136
Vepřové kotlety	136
Vepřové maso uzené	136
Uzené klobásy	136

Příprava konzerv z domácí zabijačky	137
Jaternice	137
Jelítka	137
Tlačěnka	137
Vepřové droby	137
Ovarová polévka	138
Šunky	138
Šunka domácí lisovaná	138
Šunka chalupářská	139
Šunka v rosolu	139

Výroba uzenin dle starých receptářů141

Jaternice 142

České jaternice	143
Obyčejné jaternice	143
Pařížské jaternice	143
Berlínské jaternice	144
Frankfurtské jaternice	144

Jelítka 145

Česká jelítka	145
Domácí jelítka	146
Česneková jelítka	146
Jelítko ledvinkové	146
Francouzské jelítko	146
Severoněmecké jelito	147
Bavorská jelítka	147
Ruské jelito: Jačmen a kolbasa	147
Holandské jelito	148
Hamburské jelítko	148
Uzená jelita	149
Brunšvické jelito	149
Německé jelito	149

Lisované bachory neboli tlačěnky 149

Vepřový bachor	150
Krevní bachor	150
Masový bachor	150
Plněný bachor	151
Jemný bachor uzený	151

Klobásky a párky	152
Pražské klobásky	152
České klobásky	152
Polské klobásky	152
Vídeňské klobásky	153
Anglické klobásky	153
Frankfurtské kabanosky	153
Krakovská kielbasa krajana	153
Mnichovské kmínové párky k pivu	154
Tučňáky či chrupáky	154
Chrupáky	155
Salámy	155
Vlašský salám I	155
Vlašský salám II	155
Domácí salám	156
Nový salám	156
Šunky	156
Bajonské šunky	158
Pražská šunka	158
Pařížská šunka	159
Lyonská šunka	159
Bajonská šunka	159
Hamburská šunka	159
Berlínský závítec	160
Jemná šunka	160
Šunka salámová	160
Abecední seznam receptů	161

Úvod

Maso je nejdůležitější potravinou živočišného původu, především díky tomu, že v sobě nese bílkoviny a tuk. Z hlediska chemického složení obsahuje vodu, bílkoviny, tuk, malé množství sacharidů, minerálních látek a vitamínů, zejména skupiny B. U nás se z domácích zvířat nejčastěji užívá masa vepřového, skopového a jehněčího. Z ostatních druhů domácích zvířat je to pak maso kůzlečí, maso hus, kachen, krůt, slepic, kuřat a domácích králíků. Takto získané maso z různých druhů domácích zvířat se poté za použití dalších surovin, soli a koření po domácku různě zpracovává. Ať už při domácí zabíjačce, vepřových hodech, nebo o Velikonocích, posvícení, pouti či jiné příležitosti. Maso je určeno k přímé konzumaci nebo se dále zpracovává na domácí uzenářské výrobky – může se solit a nakládat a po prolezení se následně udí, případně konzervuje do sklenic nebo plechovek.

V dřívější době, ale ne zase tak vzdálené, si s touto výrobní činností uměl na vesnici poradit skoro každý. Od porážky a základního zpracování masa až po výrobu domácích jaterniček, jelítek, tlačenky, klobás a mnoha dalších výrobků. Renesance chalupářství v posledních několika letech značně přispěla k tomu, že se s chovem domácích zvířat a výrobou domácích uzenin a ostatních výrobků opět začalo. Často jsou u toho přítom vedeny debaty, co a jak správně při výrobě udělat, jak správně výrobek zamíchat, okořenit, vyudit, odvařit, konzervovat nebo nasolit do nádob. Řeznická kuchařka chce touto cestou všechny zájemce s těmito procesy výroby seznámit, především pak s tím jak

- ✿ **postupovat při domácí porážce vepře,**
- ✿ **rozeznat jednotlivé druhy vepřového masa,**
- ✿ **správně nasolit a nechat proležet maso,**
- ✿ **maso a uzenářské výrobky udít,**
- ✿ **používat koření při výrobě,**
- ✿ **zpracovat maso a vyrobit domácí uzeniny,**
- ✿ **postupovat při zabíjení domácích zvířat, stahování kůží, kuchání, dělení kusu na jednotlivé části masa a mnoha dalšími užitečnými radami.**

ZABIJAČKY

PORÁŽKA PRASETE

Při porážce prasete je třeba zvíře před vykvrvením omráčit. Na domácích porážkách se omráčuje mechanicky za použití tzv. stříleci pistole s upoutaným projektilem (viz foto strana 2 barevné přílohy). Tímto projektilem se rozumí kovová tyčinka v délce několika centimetrů, která prorazí čelní kost a způsobí omráčení. Omráčené prase musíme v co nejkratší době vykrvit, vypařit a dále opracovat. Vykvrvení se provádí buď ve visu, nebo nejčastěji vleže. Při vykvrvování omráčeného prasete vleže postupuje porážející tak, že levou rukou uchopí levou přední nohu vepře ležícího na pravém boku a vede nůž zepředu k hrudnímu koši. Hrot nože přitom musí směřovat k páteři a ostří nože k zemi. Ve visu se vykvrvovací nůž rovněž zavádí do hrudníku v místě, kam do něj vstupují velké cévy, které přivádějí krev do hlavy. Krev se zachycuje do čisté mísy a vyšlehává.

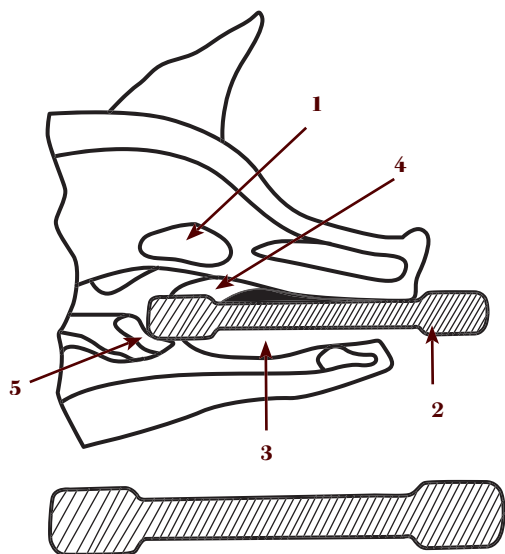


Jestliže se vepř nepaří ihned po vykvrvení, povrchová vrstva kůže a chlupy se špatně oddělují a v dutině břišní se tvoří plyny, které mohou nepříznivě působit na okolní svalstvo. Doba od omráčení do vykuchání by neměla být delší než 15–20 minut. Po omráčení a vykvrvení pak při paření v neckách vložíme do tlamy vepře hrdelní klín, aby se nezahltily plíce. Paření provádíme podle daných možností většinou v trokách (neckách) ve vodě horké asi 60–70 °C.

Opařeného vepře zbavíme ručně nebo mechanicky štětín, spárků a nepoživatelného ořezu. Při paření si pomůžeme smolou, kterou vepře potřeme a pomocí řetízku a zvonečku pak zbavíme štětín (viz foto strana 2 barevné přílohy). Opařené části náležitě oškrábeme, zbavíme zbytku štětín, strhneme spárky (viz foto strana 3 barevné přílohy), odstraníme oči a na zadních nohách připravíme šlachy k zavěšení (viz foto strana 3 barevné přílohy). Když vepře zavěsíme za zadní nohy, dobře ho opláchneme studenou vodou a podle potřeby ještě dočistíme.

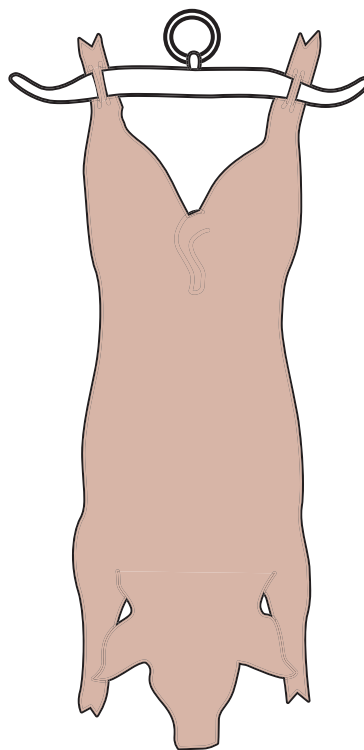
VYKOLOVÁNÍ – KUCHÁNÍ

Na zavěšeném očištěném vepři nařízneme kůži od řitního otvoru až po mečovou chrupavku kosti hrudní (viz foto strana 4 a 5 barevné přílohy). Pohlavní ústrojí vyřízneme tak, aby bylo odstraněno jen to, co je nepoživatelné. Vepře pak nařízneme po svalových povázcích mezi



1. *Mozek*
2. *Hrdelní klín*
3. *Jazyk*
4. *Měkké patro*
5. *Příklopka*

kýtami směrem od řitního otvoru a prořízneme chrupavčitou pánevní sponu (šlos). Uvolníme a vyjmeme močový měchýř a části močové roury, zbavíme měchýř obsahu a odvěsíme jej. Korunu konečníku kruhovým řezem obřízneme tak, aby kolem otvoru byl okraj kůže 1 cm široký. Konečník uvolníme, zauzlíme a vykolíme společně se střevy, střevním tukem, slezinou a žaludkem. Při vyjímání obsahu dutiny břišní je třeba dbát na to, aby nadledviny nebyly strhovány společně se střevy, nýbrž aby zůstaly v plstním tuku. Jícen odřízneme v délce 5–7 cm od žaludku. Hrudní koš rozřízneme (rozsekáme) přesně uprostřed a řez protáhneme až do úhlu spodních čelistí. Bránice odřízneme ve spojení masitým a šlachovitým tak, aby masitá část zůstala při mase. Vyjmeme játra spolu s kořínkem (plíce a srdce) a s celou, nepořezanou štítnou žlázou, jícnem a jazykem. U kořínku rozřízneme jícen, srdce a očistíme jazyk. Osrdí opláchneme ve studené vodě a odvěsíme. Z jater vyjmeme nepoškozený žlučový váček. Vnitřnosti vepře opláchneme studenou čistou vodou. Vykuchaného vepře nasucho oškrábeme nožem a rozseknutím rozdělíme středem páteřního kanálu (viz foto strana 6 barevné přílohy) na dvě stejné půlky tak, aby



Zabijačky

mícha zůstala v celku. Při rozsekávání zůstává ocásek u levé půlky. Hlava má být rozpuřena co nejmenším počtem hladkých seků. Potom vytrhneme plstní sádlo, tukový obal na ledvinách mělce rozřízneme, ledviny vyloupneme.

Místo vpichu pak očistíme od krve a krvavého ořezu. Vepřové půlky vypláchneme studenou vodou a necháme okapat. Po vychladnutí (nejdéle 24 hodin) nemá teplota uvnitř vepřových půlek přesahovat 7 °C. Následně přistupujeme k bourání vepřové půlky na jednotlivé části masa.

SKUPINA NOŽŮ A SEKER

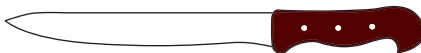
1. Nůž vykostovací



2. Nůž na krájení syrového masa



3. Nůž na krájení a plátkování masa



4. Nůž na kruponování a stahování sádla



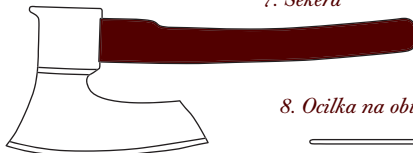
5. Vykroovací nůž



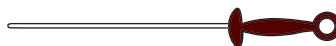
6. Sekáč na kotlety z pečeně, krkovičky a měkčí kosti



7. Sekera



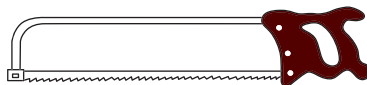
8. Ocílka na obtahování – broušení nožů



9. Zvonková škrabka – určená k ručnímu dočišťování prasete po paření, špičatý konec je zakončen háčkem, jímž se strhují spárky. Zvonek je zhotoven z nerezového ocelového plechu s ostrým okrajem, kterým se škrabe.



10. Ruční pílka



VHODNÉ POUŽITÍ VEPŘOVÉHO MASA V KUCHYNI

svíčková panenská	pečení, minutky, medailónky, na jehle, smažení
pečeně – kotleta	pečení, minutky, smažení, dušení, grilování
krkovička	pečení, dělená na smažení, grilování
kýta – šunka	pečení, na smažení – řízky, rolády, minutky
plecko	pečení, dušení, guláše, rolády, ovarové ramínko, mleté minutky
bůček	pečení, nadívání, rolády, guláše, mletá masa
kolínka	vaření, ovary, huspeniny, pečení, grilování, guláše, tlačenka
hlava	vaření – ovar, huspeniny, jaternice, prejty, hašé, tlačenka
nožičky	huspenina, aspik

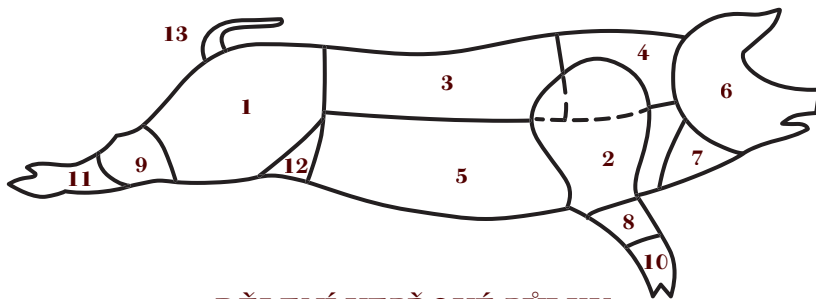
Rozdělení vepřového masa

Vepřové očištěné půlky dělíme na jednotlivé části.

Oddělení kýty: Kýtu oddělíme rovným řezem nebo sekem kolmo na páteř mezi posledním sedmým a předposledním šestým obratlem bederním od předku.

Oddělení hlavy: Řezem, obnažujícím týlní kost, nařízneme hlavu před krčním obratlem (atlasem) tak, aby u ní nezbylo žádné maso z krkovic a krkovice zároveň nebyla poškozena (viz foto strana 6 barevné přílohy). Řez pokračuje od boltce ušního podél oblouku spodní čelisti, žvýkací sval musí zůstat u hlavy neporušený. Na hlavě ponecháme pouze zeslabenou část laloku, aby líčko zůstalo z poloviny kryto tukem, nepořezáno.

Oddělení plece: Odříznutou nebo odseknutou část trupu položíme kostmi na pracovní stůl a odejmeme plec. Před odejmutím se plec tvaruje kruhovým řezem, jenž se spojí s řezem, kterým porušíme povrchové svaly prsní. Potom snadno plec oddělíme od trupu odtážením a přeříznutím řídkého, tukem porostlého vaziva. Při zadním okraji prořízneme nejširší sval zádový,



DĚLENÍ VEPŘOVÉ PŮLKY

1. Kýta s paždíkem (12)

kolínkem (9)

nožičkou (11)

ocáskem (15)

2. Plec s kolínkem (8)

nožičkou (10)

3. Pečeně

4. Krkovička

5. Bůček

6. Hlava

7. Lalok

8. Kolínko přední

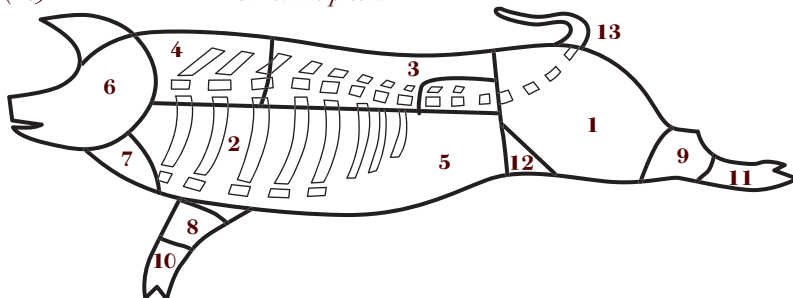
9. Kolínko zadní

10. Nožička přední

11. Nožička zadní

12. Paždík

13. Ocásek



při dolním pak sval pilovitý v místě, kde ubíhá z vrchní strany lopatky. Lopatkovou chrupavku odломíme a odřízneme tak, aby zůstala u krkovičky (viz foto strana 7 barevné přílohy).

Dělení trupu: Trup položíme na špalek nebo pracovní stůl, kůži dospod. Pečeně od bůčku odsekne tak, aby žebírka nebyla delší než 3 cm (měřeno od vlastního jádra pečeně – srdíčka). Tento sek není přímočarý, nýbrž zahýbá obloukovitě směrem k páteři, aby u pečeně nezůstala příliš dlouhá žebírka.

Pečeně oddělíme od krkovičky mezi třetím a šestým a čtvrtým a sedmým hrudním obratlem v chrupavkovité části. U sádelných a tučných prasat se z pečeně snímá sádlo. Hrudní špička boku musí být zbavena krvavého ořezu.

Oddělení laloku: Od boku se provede řez před prvním žebrem tak, aby rukojeť kosti hrudní zůstala při boku.

Přírodní střeva

Pod pojmem střeva rozumíme část zažívacího traktu od žaludku po konečník. Do tohoto pojmu můžeme zahrnout v masné technologii i jícen, žaludek a močový měchýř. Z hlediska anatomického se používají hlavně tenká střeva, tlustá střeva, slepá střeva (deníky), konečnice, močové měchýře a žaludky. V domácích podmínkách jsou tradičním obalovým materiálem převážně střeva vepřová a skopová. Používáme je zbavená obsahu, tuku a hlenu. Střeva pouze odhleněná jsou vhodná jen pro jaternice, pro ostatní výrobky střeva sdíráme (viz foto strana 7 barevné přílohy). Mohou to být střeva čerstvá, případně konzervovaná prosolením nebo sušením. Přírodní střeva musí být čistě opracovaná a nesmějí vykazovat cizí pachy, které by způsobily změny na vůni nebo chuti konečného výrobku.

OPRACOVÁNÍ STŘEV

Střeva se musí opracovat ihned po vykuchání, jinak vznikají plyny z obsahu střev (především v tlustých střevech), střeva modrají, tmavnou a páchnou. V takové případě jsou pak znehodnocena a nelze je použít jako obaly. Při rozebírání střev nejdříve odřízneme slezinu, žaludek obříznutím zbavíme tuku a oddělíme od tenkého střeva. Tenké střevo zauzlíme, uvolníme, odřízneme od dvanáctníku a nožem oddělíme od tuku. Po odřezání tenkých střev rozebíráme střeva tlustá. Nejdříve uvolníme mezi sebou laloky střev a potom odtržením zbavujeme tuku od konečníku k deníčku.

Vepřová tenká střeva (viz foto strana 8 barevné přílohy) obracíme tak, že nejdříve vytlačíme obsah střev obou konců od středu, kde střevo podélně nařízneme a obsah vypustíme. Otvorem, který tam vznikl, obrátíme střevo na dvou prstech, vložíme do vody teplé 35–40 °C, propereme je a vychladíme ve studené vodě.

Vepřová tlustá střeva (viz foto strana 8 barevné přílohy) rovněž obracíme. Nejdříve oddělíme slepé střevo (deníček), které obrátíme vtačováním špičky do otevřené strany. Obrácená střeva opereme a vychladíme jako střeva tenká. Práním se ze střev odstraní hlen.

Ostatní tlustá střeva - okolní obracíme tím způsobem, že ze strany deníčku nabere do střeva trochu vody, tím obsah ve střevě rozředíme a vypustíme do odpadu. Potom střevo navlékneme na prostřední prst, ukazováčkem a palcem levé ruky jej přidržíme a pravou rukou celé střevo v teplé vodě otočíme.

Ruční sdírání střev

Odleželá střeva sdíráme na desce z tvrdého dřeva (nebo jiného hladkého materiálu) asi 20 cm široké a 1 m dlouhé. Oba konce střev položíme vedle sebe na desku a škrabkou (cukrářskou z umělé hmoty) z nich lehkým sdíráním odstraňujeme zbytky obsahu – hlenu a vnějšího řídkého vaziva. Očištěná střeva dáváme na 1–2 hodiny do nádoby se studenou vodou k vychlazení. Po vychlazení a opláchnutí střeva vyjmeme a protažením mezi palcem a dlaní je zbavíme zbytků vody a hlenu.

VHODNÉ POUŽITÍ STŘEV Z DOMÁCÍ PORÁŽKY

podle původu	podle druhu	podle způsobu opracování	podle způsobu konzervace	podle použití
vepřové	tenké	nesdírané	čerstvé	jaternice
	úzké	odhleněné sdírané	čerstvé a solené	párky, klobásy, kabanos, vuřty, špekáčky a výrobky úzkého kalibru
	tlusté a široké	očištěné nesdírané	čerstvé a solené	jelítka
	slepé deník deníček	očištěné a oprané	čerstvé a solené	tlačanky
	konečnice	očištěné oprané	čerstvé a solené	játrový salám
	močový měchýř	očištěný vymytý	čerstvý a sušený	tlačanky – salámy
	žaludek bachořinka	očištěný opraný	čerstvý a solený	tlačanky
skopové	tenké strunky střívka	sdírané	čerstvé a solené	hlavně párky různého druhu

Žaludek musíme obrátit, zbavit obsahu a důkladně proprat studenou vodou. Řez (otvor žaludku) nesmí být větší než 5 cm.

Močový měchýř, je-li určen na obal, musí být zpracován v den porážky. Zbavíme jej obsahu, přičemž má mít nejméně 5 cm dlouhý krček. Měchýř propláchneme vodou pomocí gumové hadice s nástavcem a vymáčknutím zbavíme vody a zbytků obsahu. Upevníme jej na háček připravený na pracovním stole, natáhneme a nožem opatrnými řezy zbavíme tuku a blan tak, aby stěny nebyly porušeny. Také z krčků odstraníme tuk a blány a po očištění je zařezáváme na délku nejméně 3 cm. Opracovaný měchýř naplníme vzduchem, zavážeme motouzem a zavěsíme. Usušený měchýř poté odřezáváme od motouzu tak, aby krček zůstal nejméně 2 cm dlouhý. Zbavíme jej vzduchu zploštěním, podélně přeložíme a dlaní směrem od uzavřeného konce zbavíme vzduchu úplně. Skladujeme v suchu.

SKOPOVÁ STRÍVKA

Skopová tenká střívka určená na obaly musí být v den porážky zbavena obsahu. Po vymáčkání je vložíme do nádoby s vlažnou vodou o teplotě 30–40 °C, kde je necháme zaležet – v letních měsících jeden den, v zimních měsících dva dny. Po zaležení střívka sdíráme ručně na pracovním stole.

TŘÍDĚNÍ SKOPOVÝCH STRÍVEK

velmi úzká	do 16 mm
úzká	16–18 mm
střední	18–20 mm
široká	20–22 mm
zvláště široká	nad 22 mm

SOLENÍ STŘEV

Jednotlivé druhy vepřových a skopových střev dokonale prosolíme. Nasolená je pak skládáme podle druhu na čisté dřevěné rohože k okapání na dobu 2–3 dnů. Po okapání střeva podle druhu znovu prosolíme a ukládáme do nádob nebo dřevěných soudků, jejichž dno je dostatečně vysypané solí. Jednotlivé vrstvy střev při skládání do nádoby nebo soudku opět prosolujeme a pěchujeme pěstí. Střeva také můžeme po určitém množství v metrech převázat motouzem a v místech, kde jsou převázána, je rovněž prosolíme. Solená střeva skladujeme v suchých tmavých prostorách při teplotě 5–10 °C.

Narážení uzenářských výrobků

Tímto pojmem označujeme plnění zamíchaných surovin do připravených obalů a forem. Obal z přírodního střeva nebo umělé obaly dávají výrobku tvar a umožňují jeho další opracování. Obaly pro uzenářské výrobky mají splňovat tyto základní požadavky:

- ✿ zachování požadovaného tvaru a vzhledu výrobků,
- ✿ zdravotní nezávadnost,
- ✿ ochranu výrobku před nežádoucími zevními vlivy,
- ✿ možnost prostupu složek kouře do náplně,
- ✿ omezení ztrát při tepelném zpracování,
- ✿ dostatečnou pevnost,
- ✿ snadné navlékání na narážecí trubici,
- ✿ snadné narážení a uzavírání konců střev.

Vlastnímu narážení však předchází příprava obalu, která je u používaných obalů různá. V našich podmínkách budeme nejčastěji používat střeva vepřová a skopová. Vepřová střeva před použitím zvlažíme v teplé vodě, a to tak, aby jejich vnitřní stěna nepřišla do styku s vodou.

Obaly z jiných materiálů

Kromě přírodních střev jsou v současné době nejpoužívanějším obalovým materiálem papír a umělá střeva kolagenní (klihatková). Papír je poměrně pevný, prodyšný, nasáklivý. Tyto obaly snášejí zpracování při teplotě 70–77 °C. Před použitím se máčejí ve vlažné vodě. Papírová střeva používáme zejména na vařené výrobky.

Jako další obalový materiál můžeme používat umělá střeva kolagenní. Ta jsou vhodná jak pro výrobky tepelně opracované, tak pro výrobky uzené nebo sušené. Snášejí teplotu až 75 °C. Jako obalový materiál se rovněž používá pergamenový papír, který snese teplotu 95–98 °C. Ten nalezneme zejména u výrobků určených k vaření.



DOMO

25x35 cm

Pro použití v domácnosti.
MIKROTIK
SACKY



10 ks



HAFYSO II

OBALY NA
TLACENKU
130x500 mm

10 ks

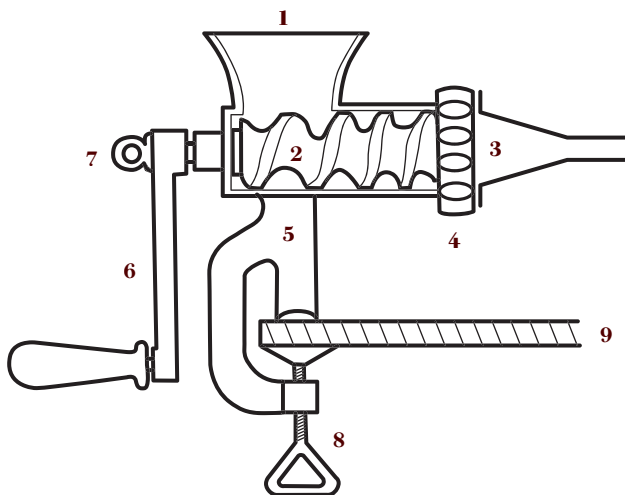
PLNĚNÍ DO OBALŮ (NARÁŽENÍ)

Do obalů plníme podle druhu výrobku a obalového materiálu buď ručně, nebo strojově. Ručně plníme tam, kde k charakteru výrobku nelze použít stroj (narážku). To jsou zejména tlačanky, kde má být zajištěno stejnoměrné dávkování polévky a kousků masa. Velkou většinu výrobků však plníme do obalu mechanicky, a to na různých typech narážek a plniček. Při narážení musíme zachovat charakteristické znaky jednotlivých výrobků a stejnoměrné rozložení surovin. Velmi důležité je dodržení správného stupně narážení, protože u nedostatečně naražených výrobků se může během tepelného opracování dílo zkrátit a podlít. Příliš naražené výrobky zase mohou rozpínavostí plynů a par popraskat. Také čím větší je obsah vody ve výrobku, tím větší je pravděpodobnost jeho popraskání. Na popraskání výrobku má rovněž vliv vyšší teplota při tepelném opracování. Větší výrobky se proto zpevňují převazováním. Při plnění se často vytvářejí vzduchové dutiny, které se musí odstranit propíchnutím obalu. Důležité při strojovém narážení je zvolení správného průměru narážecí trubice podle rozměru střeva a velikosti zrnění náplně. Úzká narážecí trubice bývá příčinou nerovnoměrného rozdělení náplně v obalu a také se často ucívá.

ODDĚLOVÁNÍ VÝROBKŮ

Při výrobě párků, klobás, špekáčků, vuřtů a jiných uzenářských výrobků je nutné obsah v obalu oddělit na jednotlivé porce – kusy. Naražené obaly na klobásy ostrým nožem nasekáme na potřebnou velikost, díly v polovičce délky přetočíme a palcem a ukazováčkem zaštípneme konce střev nebo konce střev zašpejlujeme. Vuřty a špekáčky, ale i jiné podobné výrobky, převazujeme motouzem a zavěšujeme na udírenské hole. Salámy převazujeme motouzem zakončeným očkem k zavěšení. Používáme zásadně neklíženého motouzu.

RUČNÍ NARÁŽKA UZENÁŘSKÝCH VÝROBKŮ UPRAVENÁ Z ŘEZAČKY NA MASO



1. Násypná hlava strojku pro surovinu
2. Podávací šnek suroviny k narážecí trubce
3. Narážecí trubka uzenin
4. Uzavírací kroužek strojku – narážky
5. Noha strojku – narážky
6. Klíka
7. Šroub kliky
8. Šroub strojku – narážky ke stolu a podobně
9. Stůl, ke kterému je přichycena ruční narážka uzenin

POPICHOVÁNÍ VÝROBKŮ

Po naplnění a uzavření konců střev popícháme vzniklé vzduchové dutiny. Špičky jehel na pí-chacím ježku nesmí být ohnuté, došlo by k natržení obalu, který by se při vaření dále trhal a výrobek by byl znehodnocen.

UZAVÍRÁNÍ KONCŮ STŘEV

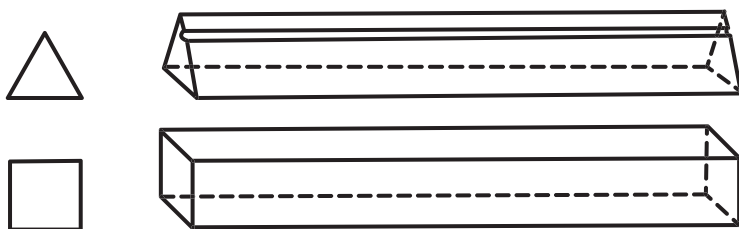
V našich podmínkách budeme nejčastěji používat tyto způsoby:

Zaštipování: provádí se u drobných výrobků (párky, klobásy), naražených do přírodních střev. Rozvlažené stěny střev k sobě po přitisknutí přilnou a po zaschnutí u sebe pevně drží. Zaštipujeme palcem a ukazováčkem.

Špejlování: používáme suché špejle, které se lámou lépe než vlhké. Jeden konec špejle se-řízneme do tvaru ostré špičky, aby dobře pronikla do střeva (viz foto strana 11 a 12 barevné přílohy).

Zavěšování výrobků na udírenské hole

Udírenské hole jsou dvojího druhu – pro zavěšování lehčích a těžších výrobků. Pro lehčí výrobky, jako jsou párky, klobásy apod., budeme používat hliníkové hole trojúhelníkového průřezu. Pro salámy, rolády a masa k uzení pak použijeme hole silnější, trojúhelníkového nebo čtvercového průřezu. Tyčové salámy zavěšujeme za motouzová očka, uzená masa, slaninu a další masné výrobky pak za očka nebo kovové háčky ve tvaru S. Točené výrobky navlékáme na hole přímo. Udírenské hole se zavěšenými výrobky se vkládají do udírny, a to tak, aby nebránily správné cirkulaci kouře při uzení. Jednotlivé hole nesmějí být přeplněny, aby se výrobky navzájem nedotýkaly. Při řemeslné malovýrobě nebo průmyslovém zpracování se udírenské hůlky mohou vkládat na udírenské vozíky různé velikosti i konstrukce.



Zabijačky

NAVÍJENÍ MOTOUZU NA CÍVKY

K navíjení motouzu budeme používat dřevěné cívky; nejvhodnější délka cívky je 12 cm, přibližně na šíři dlaně, přes kterou nám bude kousek cívky přecházet. Motouz na cívku navijíme do tvaru kužele, a to pouze do velikosti uzavřené dlaně, aby při vázání byla s cívkou snadná manipulace.

MASO

Základní informace

Maso je nejdůležitější potravinou živočišného původu, neboť nás zásobuje bílkovinami a tukem. Mimoto obsahuje taky vodu, malé množství sacharidů a popeloviny. Obsah vody v mase bývá různý a především závisí na druhu, stáří a tučnosti dobytka. Například tučné vepřové maso obsahuje jen 47 % vody, maso telecí však až 77 % vody. Čím je maso tučnější, tím méně vody obsahuje. Vysoký obsah vody však snižuje trvanlivost masa. Tuk je uložen v podkožním vazivu, v okolí vnitřních orgánů a mezi svalovými snopci (tzv. intramuskulární tuk) i jednotlivými svaly (intermuskulární tuk). U dobře krmeného dobytka se ukládá stejnoměrně. U starého dobytka je tuku více, u mladého zpravidla chybí.

Při výrobní činnosti se zajišťuje zpracování masa, sádla, drobů, krve a pomocných surovin. Uzenářské výrobky lze charakterizovat jako bílkovinné potraviny ze syrového nebo předvařeného masa s různými přísadami.

Bílkoviny v mase jsou základem příjemné chuti a svým stimulačním účinkem na žaludeční činnost značně podporují trávení. Jejich obsah v mase se pohybuje okolo 20 %. Hlavními složkami jsou myosin (okolo 25 % bílkovin masa), aktin (přibližně 12–13 % bílkovin masa), myoglobin, kolagen a ve vodě rozpustný albumin (asi 3 %) a extraktivní látky rozpustné ve vodě – karnosin, kreatin, kreatinin, xantin aj. Jsou obsaženy v jeho šťávě a spolu se solí jsou podstatnou složkou masitých polévek a šťáv. Ze sacharidů je v mase obsažen glykogen (živočišný škrob) a jeho rozkladné produkty – glukóza a zejména kyselina mléčná. Nejvíce glykogenu je v koňském mase a v játrech. **Minerálních solí** obsahuje maso okolo 1 %, hlavně draslíku, fosforu, železa, zinku, mědi a selénu. Červená barva je způsobena myoglobinem (svalovým barvivem), v menší míře i hemoglobinem (**krevním barvivem**). Myoglobinu přibývá se stářím zvířete. Proto maso ze starších zvířat mívá tmavší barvu. Například maso hovězí je tmavě červené, maso telecí světle růžové. Vařením se myoglobin rozkládá a z toho důvodu má vařené maso hnědošedou barvu. Dále jsou v mase obsaženy **organické kyseliny** – zejména mléčná. Kyselina mléčná vzniká přeměnou živočišného škrobu po poražení zvířete, v některých případech ještě za života, a to především velkou námahou, únavou a horečnatostí. Působením této kyseliny nastává tuhnutí masa a posléze jeho zrání, jehož dobu určuje množství kyseliny mléčné. V případě, že je jí v mase mnoho, probíhá proces zrání rychleji, ale je tím zároveň ovlivněna jakost masa. Zrání masa je biochemický proces; svalová vlákna měknou a křehnou. Maso dostává příjemně aromatickou vůni. Kromě vlivu kyseliny mléčné a různých šťáv závisí doba zrání také na teplotě, při níž maso skladujeme. Při nižší teplotě probíhá proces zrání masa pomaleji, zmrazením se úplně zastavuje. Nejvhodnější teplota je 1–4 °C, kdy doba zrání trvá asi 10–15 dnů (u jednotlivých druhů masa je rozdílná). Maso obsahuje také **vitamíny**, zejména skupiny B.

HOVĚZÍ MASO

Výrobní hovězí maso se uplatňuje převážně jako tzv. spojka neboli prát. **Spojka** je vykostěné a na strojích jemně zpracované libové maso s vodou a solicí směsí. Jemným zpracováním je vhodně zvýšena pojivost masa. K výrobě spojky se hodí i maso solené. **Prát** se připravuje hlavně z libového hovězího masa, které se mělní v teplém stavu maximálně do 4 hodin po poražení. Takto připravený teplý prát se nechá vychladit rozprostřený do tenké vrstvy a zpracuje se během několika dalších dnů.

Hovězí maso předsolené připravujeme z čerstvého masa, různě zrněného nebo krájeného na kostky, vmícháním určitého množství solicí směsi a vody. Maso je pak určeno ke zpracování do výrobků za 24–48 hodin po promíchání se solicí směsí. Podle potřeby se volí velikost zrnění suroviny, teplota skladování nasoleného masa a složení solicí směsi.

Hovězí maso solené je vychlazené vykostěné hovězí maso, solené v kusech o různé hmotnosti, uložené v nádobách, kde zraje.

VEPŘOVÉ MASO

Používá se při výrobě uzenin jako tzv. vložka nebo jako celé kusy. Libové maso lze zpracovat i na spojku. Vnitřní teplota vepřového masa v čerstvém vychlazeném stavu by neměla překročit 5 °C. Takové maso se může používat k přímému zpracování do uzenářských výrobků nebo jako surovina k předzpracování podle potřeby výroby.

Vepřové maso předsolené je vykostěné maso dostatečně vychlazené, buď zrněné na masové řezačce s deskami o různém průměru otvorů, nebo ručně krájené na kostky různé velikosti. Připravené maso zrněné nebo nakrájené promícháme se solicí směsí. V čistých nádobách necháme proležet a skladujeme v chladu 24–48 hodin, jak to vyžaduje receptura. Nezaléváme solným roztokem – lákem.

Vepřové maso solené nasucho připravujeme z čerstvého nevykostěného masa jednotlivých částí (bok, krkovičky, pečeně, plecko, kýta) nebo z masa vykostěného. Solí se vtíráním solicí směsí do povrchu masa jednotlivých kusů. Doba proležení masa se řídí velikostí kusů, obsahem tuku, skladbou solicí směsi a teplotou prostředí, v němž se nasolené maso skladuje.

Vepřové maso nakládané je čerstvé vychlazené vepřové maso dělené na jednotlivé celky (krkovička, pečeně, kýta, plecko, bůček), v přirozené skladbě s kostmi, tukem a někdy i s kůží, nebo také maso vykostěné. Prosolujeme je naložením (kombinované solení). Je určeno převážně pro výrobu uzených mas. Proležené maso vyňaté z láku před uzením opláchneme vodou o teplotě 40 °C a necháme okapat. Jednotlivé kusy zavěšujeme na háčky.

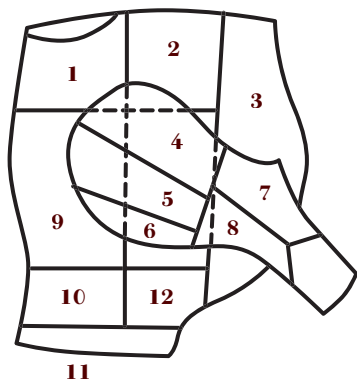
Rozdělení masa a jeho použití v kuchyni

Na přípravu jídel je nutné použít správný druh masa, který svým charakterem odpovídá připravovanému pokrmu. Jednotlivé druhy masa mají určité vhodné zastoupení v kuchyňské úpravě už svým složením. Proto chceme poskytnout radu, k jaké úpravě pokrmů se který druh masa hodí.

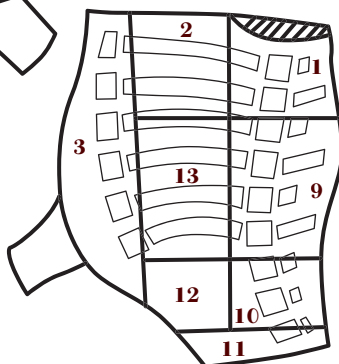
HOVĚZÍ MASO

svíčková	pečení, minutky, steaky (bifteky)
kýta	pečení, dušení, opékání, plátky, závitky, rolády
roštěnec	pečení, dušení, minutky, rostbíf, roštěnky
plec	pečení, dušení, rolády, vaření
bok	na polévku a do mletých směsí, tzv. „flank“ i na bifteky
žebro	na polévku a do omáček, rajské, koprové atd.
hrudí	na polévku
žebro vysoké	na polévku, do omáček nebo jen vařené
kližka	na guláše a na vaření
loupaná plec	pečení, dušení, plátky, vaření
roštěnec vysoký šūs	pečení, dušení, mletí a vaření
husička	guláše, mletí, vaření
péro	pečení, dušení, guláše, vaření, mletí
krk, špička, hrudí (podkrčí)	na polévku

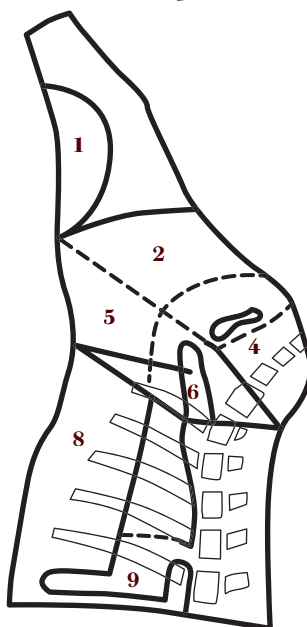
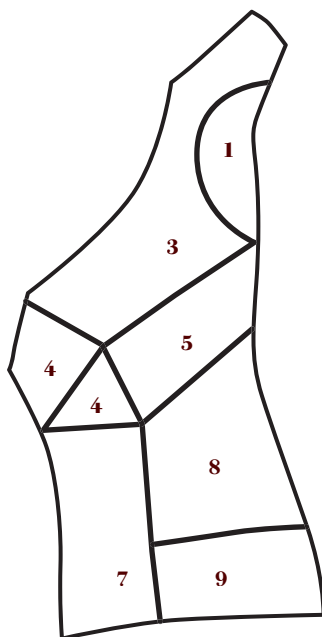
ROZDĚLENÍ PŘEDNÍ HOVĚZÍ ČTVRTĚ



1. *Vysoký roštěnec (vysoký šūs)*
2. *Vysoké žebro*
3. *Hrudí*
4. *Velká plec střední*



5. *Loupaná plec*
6. *Kulatá plec - kužel*
7. *Klížka*
8. *Husička*
9. *Péro*
10. *Krk*
11. *Špička hrudí*
12. *Podkrčí - štych*
13. *Holé žebro*



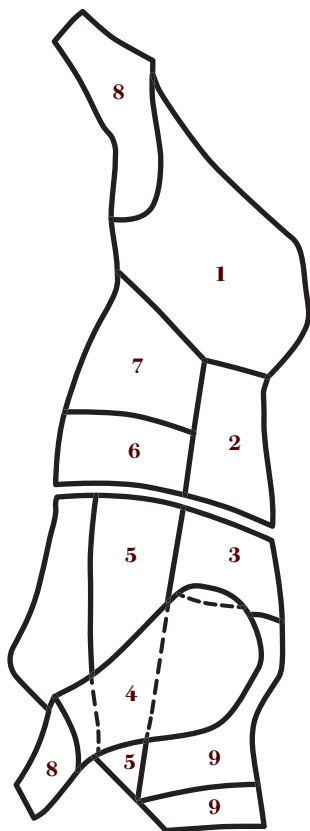
ROZDĚLENÍ ZADNÍ HOVĚZÍ ČTVRTĚ

1. *Klížka*
2. *Vrchní šál*
(vnitřní špalíček)
3. *Spodní šál*
(vnější špalíček)
4. *Květová špička*
5. *Předkýtí (ořech)*
6. *Svičková*
7. *Nízký roštěnec*
(nízký šūs)
8. *Bok (pupek)*
9. *Zadní žebro (nízké)*

MASO

TELECÍ MASO

kýta	pečení, minutky, smažení (řízky), rolády
ledvina	pečení, dělená na kotlety, smažení, minutky
plecko	pečení, dušení, rolády
hrudí	pečení, smažení, nadívané
krk (karbanátek)	pečení
pupek	guláše, zadělávaný na různé způsoby
nožičky	smažené (nejdříve se musí uvařit), na přípravu aspiku



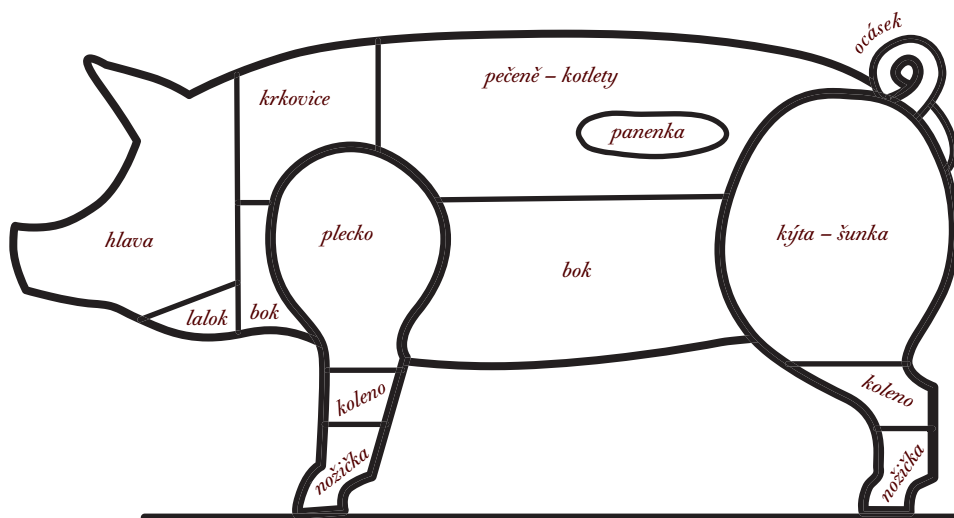
ROZDĚLENÍ MASA TELECÍHO

- Kýta*
Velký ořech
Malý ořech
Vrchní šál (sval krátký)
Spodní šál (talovník)
- Ledvina*
- Pečeně*
- Plec*
- Špička hrudí*
- Střed hrudí*
- Pupek*
- Klížka*
- Karbanátek (krk)*

VEPŘOVÉ MASO

panenská svičková	pečení, minutky, smažení, medailonky
pečeně (kotleta)	pečení, smažení, plnění (jednotlivé porce), minutky, dušení, grilování
krkovička	pečení, dušení, dělená na smažení
kýta	pečení, dušení, roláda, dělená na řízky přírodní nebo smažené, minutky, závitky
plec	pečení, dušení, vaření (ovarová ramínka), guláše, rolády, na mleté minutky
bůček	pečení, guláše, rolády, nadívaný
kolínka	vaření, grilování, ovary, tlačanky, pečení, guláše
hlava	vaření (ovar), jaternice, tlačanky, prejty, jelítka, hašé, huspeniny
nožičky	aspik, huspenina, vařené jako spojka do tlačenek

ROZDĚLENÍ A POUŽITÍ VEPŘOVÉHO MASO



MASO

SKOPOVÉ MASO

kýta	pečení na česneku, jako minutka na jehle, na grilu, dušení a jiná úprava
plec	pečení na česneku, dušení
hřbet	pečení na česneku
krk (šrůtka)	pečení na slanině, česneku, dušení na majoránce
bok	dušení, guláše, mletá směs

Jehněčí a kůzlečí maso

Lze jej rozdělit na jednotlivé druhy jako skopové, dá se však zpracovávat také v celku. Můžeme je připravovat smažením, dušením, pečením, můžeme je nadívat či podávat na česneku a slanině, můžeme je zadělávat na různé způsoby, na zelenině, žampionech, paprice a jinak. Maso z jehňat a kůzlat je vhodné i pro přípravu dietních pokrmů.

POKRMY Z NĚKTERÝCH DRUHŮ MASA SE ŘÍDÍ ZPŮSOBEM KRÁJENÍ. NAPŘÍKLAD ZE SVÍČKOVÉ MŮŽEME PŘIPRAVOVAT:

Châteaubriand	dvojitý biftek velikosti 300 až ½ kg z nejsilnější části svíčkové, připravuje se zpravidla pro 2 osoby
steak (biftek)	krájí se ve velikosti 150–200 g ze střední části svíčkové v jednom kuse
Tournedos	dva plátky ze slabší části svíčkové o celkové váze 150 až 200 g pro jednu osobu
tatarský biftek	připravuje se z úplné špičky a palce svíčkové

Z ROŠTĚNÉ MŮŽEME PŘIPRAVOVAT:

rostbíf	pečený v celku nebo po částech (o hmotnosti větší než 1 kg)
roštěnka	krájí se lépe z nízkého roštěnce (150–200 g pro jednu osobu)
hovězí kotlet	nízký roštěnec včetně žebra, upravuje se dušením nebo grilováním

Roštěnka krájená z nízkého roštěnce se připravuje jako minutka, případně ji můžeme dusit na cibuli.

UZENINY

Solení a nakládání masa

K dosažení optimální slanosti je třeba používat nejvhodnějších postupů solení. Tím se dosáhne nejen určité slanosti výrobků, ale zároveň i jiných žádoucích smyslových vlastností. Je to zejména příznivé působení na vázání vody bílkovinami masa, a tím i na šťavnatosti a konzistenci výrobků, charakteristické vybarvení a konzervační účinek soli. Způsoby solení masa lze rozdělit podle dvou hledisek:

- ✿ **Jak velké kusy masa se mají prosolovat** (např. solení masa v rozmělněném stavu a ve větších kusech).
- ✿ **V jakém stavu přichází sůl do styku s masem.**

Solení nasucho je způsob, při němž použijeme sůl nebo solící směs.

Mokrý způsob solení znamená, že sůl se spolu s ostatními přísadami přidá k masu ve formě roztoku neboli láku. Obě hlediska spolu souvisejí, a proto můžeme najít společné členění technologických postupů solení. Pro solení a nakládání masa platí, že před solením maso dokonale vychladíme na teplotu okolo 0 až 2 °C, aby se zastavil růst hnilobných zárodků a zároveň usnadnil rozvoj chladnomilné a slanomilné mikroflóry. Jedním z hlavních důvodů solení je zajistit výrobku určitou slanost. U běžných výrobků se slanost posuzuje jako plně vyhovující v rozmezí 2–3 % soli. Pro jemnější výrobky je slanost nižší, asi 2 % soli, u chuťově výraznějších výrobků je slanost naopak vyšší. Nasolené maso skládáme podle jednotlivých druhů do vhodných nádob.

Solení čerstvého masa při míchání podstatně urychluje prostup soli do masa. U menších kousků nebo u rozmělněného (protočeného) masa je doba potřebná k prosolení značně kratší. U rozmělněného masa trvá prosolení za použití dusitanové solící směsi jen několik minut. Používá se při přípravě díla pro salámy a drobné masné výrobky z čerstvého nepředsolného masa. Hovězí maso musí být odleželé a zpracované do 3–4 dnů.

Předsolování masa se užívá při úpravě velké části hovězího a vepřového masa určeného do uzenářských výrobků. Tak se zajišťuje částečné zvýšení vaznosti surovin. Maso určené k předsolení nejprve rozmělníme (protočíme v řezačce) na kousky vhodné velikosti. Stupeň zrnění se pak volí podle toho, v jaké formě přijde maso do výrobku. Vychlazenou na 2–4 °C, roz-zrněnou pomletou surovinu zasypeme solící směsí, dokonale promícháme s vodou, zamícháme zasolené maso a dáme do vhodných nádob, dobře upěchujeme a uložíme při teplotě 0–5 °C.

vepřové maso	2,2–2,5 % z hmotnosti masa
hovězí maso	2,7 % z hmotnosti masa

Solení nasucho znamená, že připravené vychlazené kusy masa potíráme hrubozrnnou solí s přísadou dusičnanu tak, aby solicí směs byla na povrchu i v záhybech rovnoměrně rozetřena. Před solením si odvážíme potřebné množství solicí směsi, nejčastěji se maso nasoluje na 3 %. Před skládáním do vhodných nádob pak maso lehce rukou oklepeme, aby přebytečná sůl odpadala. Nasolené maso skládáme do nádob, jejichž dno jsme předem slabě posypali solicí směsí. Jednotlivé druhy masa nakládáme každé zvlášť, doba zrání je různá. Naplněnou nádobu po 2–4 dnech přiklopíme víkem a podle potřeby zatížíme. Maso skladujeme při teplotách 0–4 °C. Během skladování kontrolujeme vůni, barvu a chuť masa.

Kombinovaný způsob solení představuje nasolení masa nasucho, urovnání do nádob a po 2–4 dnech zalití lákem (naložení). Do nádoby budeme dávat jen jeden druh masa (například jen pečeně, nebo krkovičky), protože různé části masa se prosolují nesterjně. U šunky (kýty) při váze 8 kg a teplotě 3–4 °C trvá prosolení asi 6 týdnů, u pečení a ostatních druhů vepřového masa je přibližná doba prosolení více než dvojnásobná – 14–16 dnů. Nejčastěji se kombinovaným způsobem solí maso vepřové. Dobře vychlazené jednotlivé části vepřového masa se mohou před solením ještě dochládit. Maso potřeme solicí směsí, zejména u kostí a míst s kůží. Nasucho nasolené maso skládáme do čistých vhodných nádob, jejichž dno předem slabě posypeme solicí směsí. Po 24 hodinách maso zalijeme lákem. Asi po 2–4 dnech nádobu přiklopíme čistým víkem a podle potřeby zatížíme. Maso musí být po celou dobu zrání zcela ponořeno v solném láku. Naložené maso skladujeme při teplotě menší než 5 °C, během skladování kontrolujeme smyslové i chemické vlastnosti masa a láku.

Dusitanová solicí směs je důležitou složkou při přípravě láku. Je to směs jedlé soli s 0,5–0,6 % dusitanu sodného, který je stabilizován škrobovým cukrem. Používá se při krátkodobém solení a výrazně se uplatní především při solení rozmělněného masa.

Při dlouhodobém solení masa se používá dusičnanová solicí směs, což je směs jedlé soli s 2–3 % dusičnanu sodného nebo draselného. Maso je nejlepší solit co nejdříve po proběhnutí posmrtného tuhnutí zvířete, avšak nejdůležitější je, aby bylo maso dokonale vychlazené. Takové maso je totiž trvanlivější.

Láky se používají k zalévání nasoleného masa a připravují se z kuchyňské soli a dusičnanu. K přípravě láku použijeme vodu, kterou 30 minut povaříme s přidanou solnou směsí. Po převaření lák přecedíme přes čisté plátno a necháme vychladit na 4–6 °C a nasolené maso zalijeme. Lák musí být čistý, zbavený všech nečistot a pěn, ustátý 24 hodin. Stupňovitost láku zjistíme lákoměrem. Po celou dobu, kdy je maso zalité, lák kontrolujeme,

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.