Uzení vepřového

**Suroviny:**

* 10 kg vepřového masa
* 200 gr soli nebo rychlosoli /praganda/ = 2% hmotnosti masa
* 15 paliček česneku /i více dle libosti/

**Postup přípravy receptu:**

* Vepřové maso vykostíme, odblaníme a každý kus samostatně osolíme a potřeme utřeným česnekem a vložíme do připravené nádoby odpovídající velikosti a vložíme do lednice. Po dvou dnech maso zalijeme vodou a podle slanosti nálevu můžeme i dosolit. Takhle naložené necháme nejlépe 14 dní při stálé teplotě do 8 st. Pravidelně kontrolujeme a překládáme, aby jednotlivé šrůtky masa byly stejnoměrně proložené. Můžeme je i zatěžkat.
* Pak už jen stačí doma zatopit v udírně, kde teplotu udržujeme mezi 70-80 st. Pravidelně kontrolujeme. Po 4-5 hodinách lze ochutnat to nejlepší, čímž bývá vepřová panenka.
* Po 7-8 hodinách uzení začíná být vyuzená i další část jako jsou anglické slaniny, kotletky, krkovičky, plecka a kýty.

## Uzení ryb

**Suroviny na lák:**

* 10 kg ryb
* 0,5 kg soli

**Postup přípravy receptu:**

* Rybu vyvrhneme, zbavíme šupin a opláchneme. Ryby nasolíme kuchyňskou solí nebo použijeme marinádu. Větší kusy ryb rozporcujeme na části, například na podkovy. Pokud to neuděláme a budeme ryby udit celé, musíme alespoň na několika místech naříznout hřbet, aby se sůl dostala do masa. U větších ryb je lepší místo suchého solení použít solný lák. Na výrobu láku použijeme na 10 kg ryb přibližně 0,5 kg soli rozpuštěné v 10 l vody.
* Rovnoměrně prosolené a odkapané ryby navlékneme na udírenské háčky, nebo je klademe na rošty. Pokud máme ryby naporcované na podkovy, navážeme na provázek a zavěsíme do udírny. Důležité je, aby jednotlivé části ryb byly volné a navzájem se nedotýkaly.
* Můžeme udit studeným kouřem (do 25 °C) a horkým kouřem (80 - 90 °C), kdy jeho teplotu lze libovolně regulovat.

### Uzení ryb studeným kouřem

* Udíme při teplotách uvnitř udícího zařízení kolem 20 °C až 25 °C. Výrobky jsou velmi slané, většinou je nelze přímo konzumovat a proto se používají jako polotovary pro další výrobky. Jedinou nespornou výhodou je poměrně vysoká trvanlivost, která bývá podle druhu 14 dnů až 3 měsíce.

### Uzení ryb horkým kouřem

* Uzení probíhá ve třech fázích.
1. Při teplotě kouře asi 45 °C - 60 °C se ryby předsušují. V průběhu této fáze musí být rybí svalovina zbavena asi 12 % vody. Tento cíl určuje celkovou dobu zasušování. Podle velikosti zpracovávané suroviny se pohybuje kolem 45 - 60 minut. Předsušování probíhá za mírně, ale nepřetržitě stoupající teploty uvnitř udícího zařízení.
2. Druhá fáze uzení za tepla je propékání ryb, které probíhá při teplotě 80 °C až 100 °C. Během této fáze dochází k finálnímu tepelnému opracování, propečení rybího masa. Během pečení maso změkne, ztrácí syrovou chuť a lze je lehce oddělit od kosti. Celková doba propékání se opět řídí použitou surovinou a pohybuje se kolem 60 minut.
3. Poslední fáze uzení horkým kouřem se nazývá zakuřování a vybarvování. Teplota postupně mírně klesá na 50 °C. Během této finální fáze vlastní technologie uzení za tepla získávají výrobky výrazné uzené aroma, které musí dostatečně proniknout i do svaloviny. Povrch ryb se barví na požadovaný stupeň syté zlatožluté až zlatohnědé barvy. Doba zakuřování a vybarvování je ze všech tří fází nejkratší, trvá 35-50 minut.

V souhrnu probíhá uzení horkým kouřem asi 4 hodiny. Po ukončení všech tří fází uzení horkým kouřem se ryby vyjmou z udírny a nechají ve zvláštních prostorách vychladnout.

Uzení kuřecího

**Lák na nakládání kuřete:**

* 10 l vody
* 60 dkg soli pragandy (rychlosůl)

**Postup přípravy receptu:**

* Kuře omyjeme a naložíme do láku na tři dny. Nádobu necháme v lednici, nebo ve studeném sklepě.
* Před uzením kuře umyjeme v hodně teplé vodě.
* Udíme  na 90 stupňů asi 4 hodiny.
* Za tu dobu je super měkké.

Uzení sýrů

**Suroviny:**

* 1 kg 30% eidamu
* punčocha
* šunka, zelený pepř, bylinky, vlašské ořechy – zkrátka to co chcete v sýru zaudit

**Postup přípravy receptu:**

* Sýr si nakrájíme na kostičky 1x1 cm nebo nahrubo nastrouháme. Punčochu si nastříháme jako rukáv. Dáme do sebe tři rukávy a na konci zavážeme provázkem. Do toho nasypeme sýr, pokud chceme, tak můžeme přidat šunku, bylinky, česnek nebo cokoliv dle fantazie a pevně zavážeme. Takto uděláme dvě koule přibližně po půl kile.
* To vše pověsíme do udírny vyhřáté na 50 stupňů a udíme tak dlouho, až se vše spojí v celistvou hmotu. Potom je hotovo. Z koule nám vznikne taková velká kapka. Necháme pověšené vychladnout.