

Jaké dřevo použít k uzení

Úprava masa či sýrů, spočívá v ponechání potraviny po určitou dobu v teplém kouři vzniklém hořením dřeva. Je velmi oblíbenou a hojně využívanou úpravou masa, sýrů, ryb, klobás a salámů. Vedle specifických příprav potravin před samotným uzením, je zcela zásadní vybrat to správné dřevo. Stejně jako můžete vařené jídlo pokazit špatně zvoleným kořením či přesolením, můžete uzení masa zcela znehodnotit nevhodně zvoleným dřevem. Naopak, když vyberete správně, stane se z Vašeho masa umělecké dílo, a v puse se bude rozplývat.

Vhodné dřevo

Pro to správné aroma a skutečný chuťový požitek nejlépe poslouží tvrdé dřevo z dubu, buku či javoru. Zároveň je skvělá švestka, trnka a hrušeň. Hodí se dokonce i jabloň. Z dalších listnatých stromů je možné použít břízu, akát, olši, topol a dokonce i ořech. Ty ale nejsou tak často využívané na rozdíl od ostatních druhů stromů. Podle expertů, je prý lepší přidávat palivo z ovocných stromů až v druhé polovině nebo spíše ke konci udicího procesu, aby maso nechytlo až příliš nasládlou chuť například švestky. Dobře zvolená délka a intenzita hoření, včetně správného rozhoření udírny, je důležitá pro konečnou vůni, jež se natáhne do masa.

Nevhodné dřevo

Používejte jen dřevo bez kůry.

Je důležité, abyste dřevo předtím, než ho dáte do udírny, zbavili kůry, např. u olše a dubu je to prioritou, protože jinak by bylo maso hořké až nakyslé, a mohlo by dokonce během uzení černat (to se většinou stává, pokud použijete dub i s kůrou).

Používejte jen suché dřevo.

Toho správného kouře docílíte jen tehdy, když je dřevo naprosto suché, neboť z vlhkého je kouře až moc, a masu to spíš uškodí. Na závěr Vám poradíme, jaký strom se hodí k jednotlivým potravinám určeným pro uzení. Samozřejmostí je kombinace s dubem či bukem a následovně přidání dalšího druhu dřeva. Zároveň přiblížíme charakteristiku některých stromů.

Jaké dřevo dle druhu uzené potraviny?

Hovězí maso – nejvhodnější je dub, vlašský ořech a jabloň.

Vepřové maso – k tomu se hodí jabloň, bílý ořech, hrušeň, olše, javor a dub.

Drůbeží maso – javor, olše, hrušeň a jabloň.

Ryby – nejlépe olše a dub.

Sýry a zelenina – použijte javor.

Zvěřina – zvolte hrušeň, olši nebo vlašský ořech.

Uzená vepřová šunka – zaručeně nejlepší je jabloň.

Druhy stromů

Buk – bývá zrádný, co se odkapávajícího tuku týká (podle toho jakou máte udírnu), neboť díky velké výhřevnosti, může dojít k vznícení a tím pádem by se maso zničilo. Jinak je pro maso naprosto skvělý, neboť mu dodává zcela báječnou a charakteristickou chuť.

Bříza – ač byste to nečekali, bříza dokáže maso zjemnit a dodat mu zajímavou chuť, zároveň má díky ní masíčko pěknou tmavou kůrčičku.

Dub – má své osobité aroma, díky kterému je stejně jako buk hojně vyhledávaným druhem pro udírny. Pokud mu necháte kůru, nebo nenecháte dřevo správně proschnout, maso zkysne a zhořkne.

Olše – stejně jako u břízy, je tomu i u tohoto stromu. Maso je po něm krásně měkké, úžasné voní a je jemné. Díky olši si získává hnědou až zlatavě hnědou barvu.

Ovocné stromy – u tohoto druhu je chuť specifická pro každý strom, a záleží pouze na druhu masa, které použijete. Nejoblíbenější je bezesporu švestka, ale jinak musí každý vyzkoušet sám, jaké dřevo použít. Případně se u ovocných odrůd poradit se zkušeným majitelem udírny.

Druhy dřeva			
Druhy dřeva	Aromatické tóny	Jakost kouře	K čemu se hodí
Broskvoň	zemitost	střední	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Bříza	sladkost	lehký	vepřové, drůbež
Buk	sladkost	lehký	vepřové, drůbež
Citronovník	aromaticčnost	střední	hovězí, vepřové
Dub	silný/výrazný	těžký	veškeré maso (vyjma drůbeže) a ryby
Dub z wh.sudů	silný/výrazný	těžký	hovězí, vepřové, drůbež či ryby
Hlodáš	aromaticčnost	střední	veškeré maso a ryby
Hloh	aromaticčnost	těžký	hovězí, jehněčí, vysoká či zvěřina
Hrušeň	sladkost	střední	vepřové, drůbež, zvěřina či ryby
Jabloň	sladkost	střední	vepřové, drůbež či zvěřina
Jasan	aromaticčnost	lehký	hovězí, vysoká, zvěřina či ryby
Javor	sladkost	střední	vepřové, drůbež, či zvěřina
Kaštanovník setý	aromaticčnost	lehký	veškeré maso a ryby
Levandule	aromaticčnost	lehký	drůbež, ryby či mořské plody
Líska	aromaticčnost	lehký	vepřové, drůbež či mořské plody
Mandloň	sladkost	těžký	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Meruňka	sladkost	střední	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Moruše	sladkost	lehký	hovězí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Nadítec	silný/výrazný	těžký	hovězí, jehněčí, vysoká či zvěřina
Nektarinka	sladkost	střední	veškeré maso a ryby
Olivovník	zemitost	střední	jehněčí, drůbež či zvěřina
Olše	sladkost	lehký	vepřové, drůbež, zvěřina či ryby
Ořechovec	silný/výrazný	těžký	jehněčí, vepřové, vysoká či zvěřina
Ořech. Pekanový	aromaticčnost	střední	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Ořešák královský	silný/výrazný	těžký	hovězí či zvěřina
Pomerančovník	sladkost	střední	hovězí, vepřové či drůbež
Rozmarýn	aromaticčnost	lehký	jehněčí, vepřové, drůbež či ryby
Šeřík	aromaticčnost	lehký	jehněčí, ryby či mořské plody
Švestka	sladkost	střední	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina
Třešeň	sladkost	střední	veškeré maso a ryby
Vinná réva	zemitost	lehký	hovězí, jehněčí, vepřové, drůbež, či zvěřina