

Nasolení masa

Jak správně nasolit maso

Mnoho labužníků se pravděpodobně shodne na tom, že mezi největší delikatesy patří čerstvé uzené maso přímo z udírny. Ačkoli se to na první pohled nemusí zdát, již samotná příprava masa na uzení je věda, která má své přesné zákonitosti. Pokud je nedodržíte, může se lehce stát, že Vám místo vynikajícího gastronomického zážitku zůstanou jen oči pro pláč.

Výběr masa

Pozornost je samozřejmě nutné věnovat již tomu, jaké maso si k uzení vybereme.

Rozhodně se přitom nevyplatí šetřit! Maso by mělo být vždy od dodavatele s nímž máme dobré zkušenosti, ideální pak je, když je z domácího chovu. K uzení se nejčastěji využívá vepřové maso, když prim hraje kýta, pečínka, plec a krkovička. Nic však nezkazíme ani tehdy, když si budeme chtít vyudít bůček, žebra nebo kolínka.

Způsoby solení

Nejdůležitější operací však je správné nasolení masa. To je důležité již z té příčiny, že se jeho prostřednictvím konzervuje, čímž je potlačeno nebezpečí zkažení. Rozlišuje se přitom suché a mokré solení. Jaký je mezi těmito dvěma postupy rozdíl?

Suché solení se doporučuje zvolit především tehdy, když máme v úmyslu vyudít skutečně velké porce masa. Využije se při něm sůl, cukr a sanytr (dusičnan draselný) v poměru 100:10:1, přičemž se vše vtírá do masa. Takto ošetřené maso pak necháme viset v chladu klidně i dva měsíce!

Při mokrém solení se kusy masa v kameninových, plastových nebo smaltových nádobách polévají takzvaným solným lákem. Ten sestává z vody, soli, cukru a sanytru. Na přípravu jednoho litru láku se využije litr vody, 100 g soli, 10 g cukru a 1 g sanytru. Na každé kilo masa se spotřebuje zhruba tři čtvrtě litru láku. Lák se připravuje tím způsobem, že se po přisypání solících látek přibližně půl hodiny povaří. Maso se nakládá do tohoto láku na dva až tři týdny, přičemž v něm musí být celé ponořené.

Pozor! Pro oba typy solení platí, že maso se musí před samotným uzením důkladně omýt!

Potom je třeba jej rovněž pořádně osušit. V této přípravné fázi je třeba dbát na to, aby jsme se vyhnuli chybám, které by mohly celou naši práci zhatit a zabránit nám v tom, abychom si následně na uzeném mase opravdu pochutnali. Proto je důležité, aby nádoby, v nichž je maso uskladněno, byly opravdu čisté. Stejně tak je třeba dohlédnout na to, aby maso bylo vskutku důkladně prosoleno. Samozřejmostí je rovněž ponoření celých kusů masa.

V celé řadě domácností se běžně setkáme i s takzvaným kombinovaným solením. To je založeno na tom principu, že se kusy masa potírají jedlou solí, která je promíšena s jemně 1/2 utřeným česnekem. Takto upravené maso se potom dává do kameninové nádoby, jež je vysypaná tenkou vrstvou soli. Je přitom nutné složit maso opravdu natěsno! Zpravidla již do druhého dne pustí šťávu a při teplotě do 5 °C je skladováno až pět týdnů. Rozhodně se nic nepokazí tím, když ho během této doby alespoň jednou přeložíme. Maso by nemělo být skladováno poblíž nafty, plísni, ale i ovoce nebo zeleniny. Vždy je přitom třeba dbát na čistotu a přebytečnou vodu každý den odebírat, abychom zabránili hnilobě. Dnešek přeje různým experimentům, které chuť uzeného masa ozvláštňují a učiní ji jedinečnou. Z toho důvodu je možné při přípravě masa vyzkoušet i rozličné pikantní marinády a bylinky nebo koření. Někdo upřednostňuje šalvěj, jiný rozmarýn, třetí nedá dopustit na anýz. Možná překvapí, jak často jsou využívány třeba bukové piliny. Jestliže se budeme držet výše zmíněných rad, máme nakročeno k tomu, aby uzené maso z naší udírny opravdu uspokojilo chuťové pohárky každého degustátora. Byla by jistě škoda nechat si vše pokazit nějakými neuváženostmi již v samotném průběhu přípravy. Tyto rady jsou totiž lety prozkoušené a držet se jich se skutečně vyplatí!

SOLENÍ A NAKLÁDÁNÍ MASA

ZPŮSOB SOLENÍ	POUŽITÍ NA	DOPORUČENÝ PROSTŘEDEK K SOLENÍ A MNOŽSTVÍ V g/kg	VYCHLAZENÍ MASA PŘED SOLENÍM NA TEPLOTU	POPIS SOLENÍ PŘÍPRAVA SMĚSI	ULOŽENÍ NASOL. MASA	
					PŘI TEPLOTĚ	PO DOBU
SOLENÍ NASUCHO	sádlo na uzení	sůl 30-50g/kg	2 až 4 stupně celsia	sádlo: sůl ručně vtíráme, ukládáme na rošty na sebe	0 - +3 stupně	14 dní
	mleté nebo na kousky dělené maso,pro drobné uzeniny	dusitanová rychlosůl 18 - 22g/kg popř. sůl	2 - 4 stupně celsia	maso: nakrájíme na kostky o hraně as 1,5cm, promícháme s rychlosolí popř. solí	0 - +3 stupně	24 hodin
SOLENÍ KOMBINOVANÉ	maso k uzení (větší díly), sádlo k uzení	sůl - solení na sucho: 25 - 30g soli na 1kg: lák: 130g soli na 1l vody	2 - 4 stupně celsia	díly masa posypáváme solí nebo dusičnanovou solicí směsí, kterou vtíráme. maso uložíme těsně do nádob druhý den zalijeme lakem	0 - +3 stupně	7 - 35 dní i více podle velikosti masa
	maso k uzení (větší díly) maso na drobné uzeniny	dusičnanová solicí směs: solení nasucho směsí: 25-30g na 1kg lák: 130g směsí na 1l vody	2 - 4 stupně celsia	příprava dusičnanové solicí směsí: 1kg soli,20gr dusičnanu dráselného nebo sodného 60g cukru. příprava laku s dusičnanové solicí směsí: 130g dusičnanové solicí směsí rozpustíme v 1l vody,20 minut převaříme a přefiltrujeme a zchladíme na 4 stupně celsia	4 až 5 stupňů	
SOLENÍ LÁKEM	vepřové kolena nožky,ocásky, žebírka,hlavy k uzení.	sůl 180g na 1l vody	2 - 4 stupně celsia	příprava láku ze soli nebo dusičnanové solicí směsí: 180g/1l vody,20 minut převaříme přefiltrujeme,zchladíme na 4 stupně celsia	solení soli: 0 až 3stupně	5-14 dní
		dusičnanová solicí směs 180g na 1l vody			solení dusičnanovou solicí směsí: 4-5 stupňů	
SOLENÍ NÁSTRÍKEM LÁKU DO SVALOVINY INJEKČNÍ STRÍKAČKOU	větší díly masa k uzení:plec,kýta, pečeně,krkovice	nástřík:lák se soli nebo dusitanové rychlosolí. 0,1l láku na 1kg masa uložení po nástřiku: do 12% solného láku	2 - 4 stupně celsia	příprava láku:240g soli nebo dusitanové rychlosolí,rozpustíme ve vodě,doplníme na 1l,převaříme,přefiltrujeme a zchladíme Na 4 stupně celsia	0 až 3 stupně	24 hodin

