

T 12583

**Udírnny – k  
stavba, u**

T5h3 ex. 1

**Václav Vlk**

Vydala Grada Publishing, a.s.  
U Průhonu 22, Praha 7  
obchod@grada.cz, www.grada.cz  
tel.: +420 220 386 401,  
fax: +420 220 386 400  
jako svou 2977. publikaci

Odpovědná redaktorka Jitka Hrubá  
Sazba Yboia art  
Fotografie na obálce  
V. Ullmann, D. Petr  
Fotografie v knize Václav Vlk,  
Kostelecké uzeniny, a.s., Normann,  
D. Petr, Mráček, P. Surma,  
V. Ullmann, archiv autora

Počet stran 112

První vydání, Praha 2007

Vytiskly Tiskárny  
Havlíčekův Brod, a. s.  
Husova ulice 1881, Havlíčekův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2007

Cover Design  
© Grada Publishing, a.s., 2007

Děkujeme společnosti  
Able Electric, spol. s r.o.  
za pomoc při tvorbě knihy

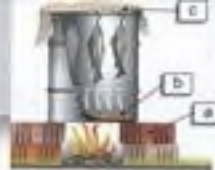
*Názvy produktů, firem apod. použité  
v knize mohou být ochrannými  
známkami nebo registrovanými  
ochrannými známkami příslušných  
vlastníků.*

ISBN 978-80-247-1828-6

<b>Úvod</b> .....	6
<b>1. Pár slov ještě před uzením</b> .....	7
Pamatujte si .....	9
1.1 Palivo do udíren .....	9
Jak tedy správně uložit dřevo, aby mohlo správně vyschnout .....	11
1.2 Způsoby uzení .....	14
Kde se bere kouř .....	15
Kouř vzniklý doutnáním štěpků nebo udicích kouřových směsí. ....	15
Vůně, chuť a alchymie uzeného masa .....	16
Barva uzeného masa .....	16
Kouř také zpevňuje .....	17
Technika uzení .....	17
Uzení za studena .....	17
Uzení za tepla .....	18
Uzení za horka .....	20
Uzení za vlhka .....	20
1.3 Příprava a moderní úpravy udírnny .....	20
Kontrola příkládacích dvířek. ....	21
Dvířka vstupu do udicího prostoru . ....	21
Vnitřek udírnny .....	21
Elektrické předehřívání. ....	22
Elektrické osvětlení udicí komory. ....	22
Otáčivá hřídel. ....	22
<b>2. Uzení</b> .....	23
2.1 Nálevy a nasolování .....	23
Důležitá pravidla při nasolování .....	25
Nasolování ryb .....	25
2.2 Douzování masných výrobků. ....	26
2.3 Uzení ryb .....	29
Jak? Tady je vyzkoušený a praktický návod podle pana Mráčka .....	34
Pokyny pro první ohřev vyzdřeného ohniště	37
2.4 Uzení sýrů .....	39
Uzení eidamu .....	39







# OBSAH

## 3. Malá a přenosná zařízení na uzení ..... 41

- 3.1 Umístění udírny ..... 46
- 3.2 Stavba základního typu zahradní udírny ... 55
  - Rozměření a založení stavby ..... 55
  - Postup stavby ..... 59
- 3.3 Udírny s horizontálním topným kanálem .. 64
- 3.4 Udírny s ohništěm umístěným pod udírnou 68
- 3.5 Další typy udíren ..... 73
- 3.6 Elektrická přenosná udírna ..... 78
  - ANUKA - Elektrická udírna z Nového Zélandu ..... 78
  - Doporučení pro úspěšné uzení ..... 79
  - Vybrané recepty ..... 80
- 3.7 Americké grilovací udírny ..... 82
  - Provoz amerických grilovacích udíren ..... 85



## 4. Udírna, gril a posezení ..... 87

- Stručný popis venkovního krbu na chalupě na střední Moravě ..... 87
- Doporučený postup při uzení ..... 93

## 5. Kombinované zahradní sestavy .. 95

## 6. Zahradní krb v kombinaci s grilem a udírnou ..... 101

Literatura ..... 109

