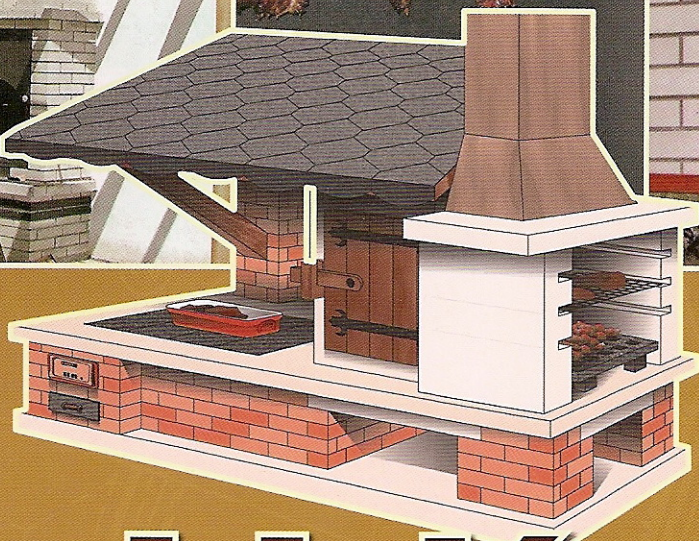
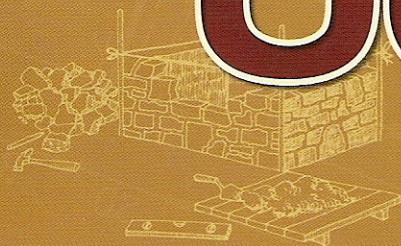


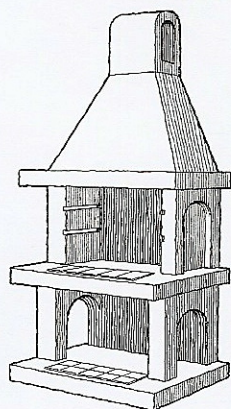
KONSTRUKCE | STAVBA | UZENÍ

VÁCLAV VLK

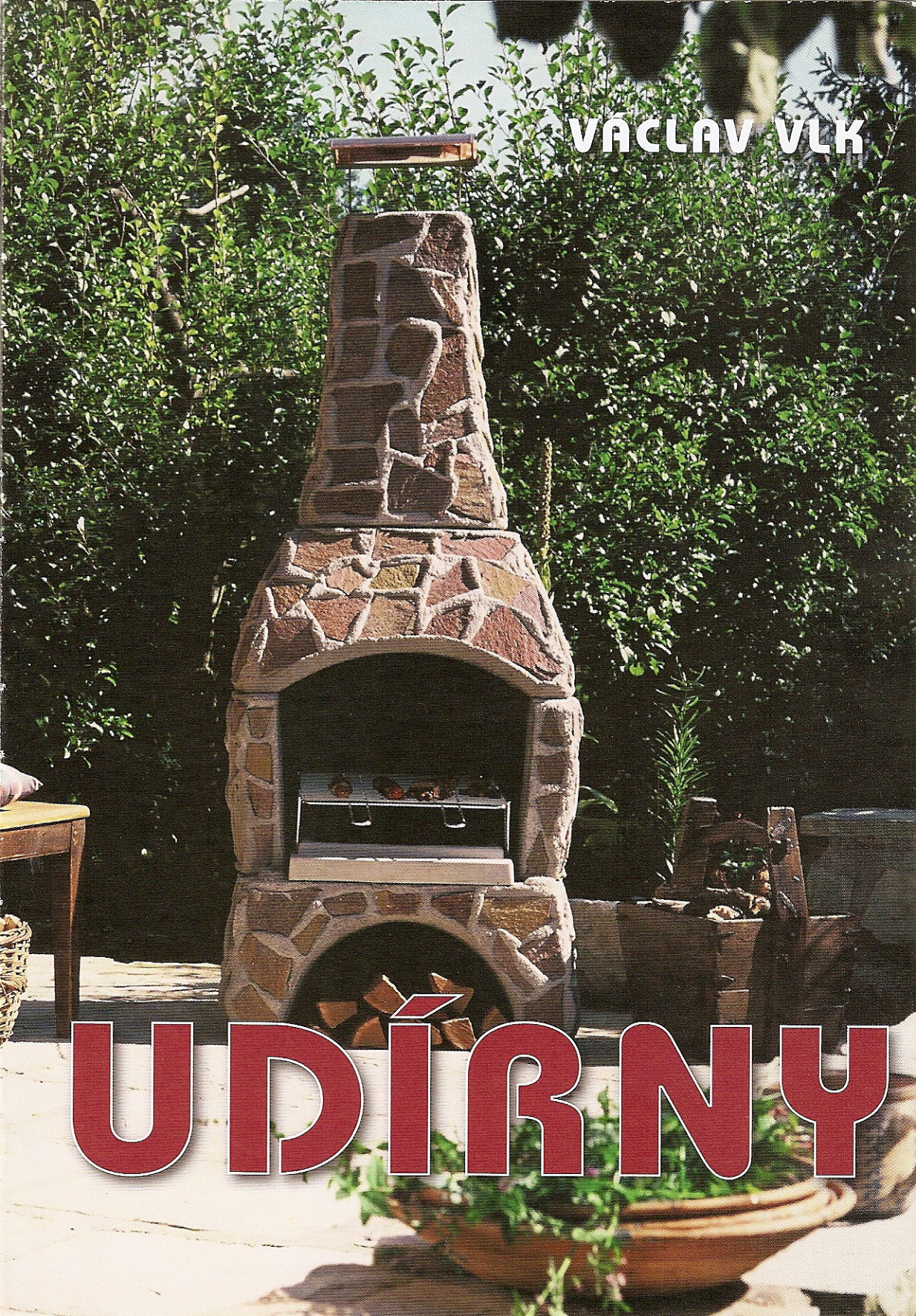


Udírný









VÁCLAV VLK

UDÍŘNY



Udírný – konstrukce, stavba, uzení

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
Havlíčkův Brod, a. s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův 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

Úvod 6

1. Pár slov ještě před uzením 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 udírný 20

Kontrola příkládacích dvířek. 21

Dvířka vstupu do udicího prostoru 21

Vnitřek udírný 21

Elektrické předeřhívání. 22

Elektrické osvětlení udicí komory. 22

Otáčivá hřídel. 22

2. Uzení 23

2.1 Nálevy a nasolování 23

Důležitá pravidla při nasolování 25

Nasolování ryb 25

2.2 Douzování masných výrobků. 26

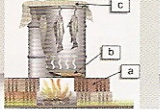
2.3 Uzení ryb 29

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

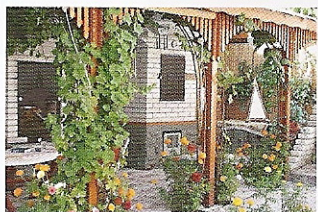
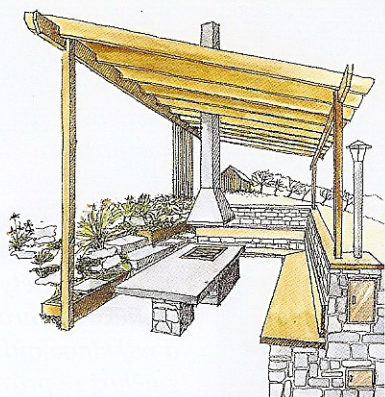
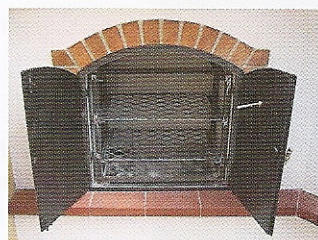
4. Udírna, gril a posezení

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

5. Kombinované zahradní sestavy

6. Zahradní krb v kombinaci s grilem a udírnou

- Literatura 109





Úvod

Po velkém úspěchu drobné černobílé knížky „Udírny a zahradní krby“ si vám dovoluji nabídnout další, větší a doufám, že i hezčí knížku na podobné téma.

Lahodná vůně uzeného masa nás provází po celý život. Uzeniny, vuřtíky, klobásky, bůček a podobné pochutiny si odepře jen málokdo z nás.

Nemám nic proti vegetariánům, obilí také někdo jíst musí a voňavý chléb je výborně zpracované obilí. Co mě se týče, dám přednost pořádnému kusu masa. Abych měl sílu. A protože dneska potřebujeme sílu všichni, neboť doba nás – k překvapení mnohých – nutí pracovat, je třeba se také pořádně nakrmit. Dobře a chutně!

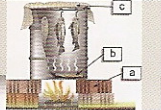
A neříkejte, že na tom nejste, co se chutí týče, stejně. Už jako kluci jsme na Václaváku večer po čajích či biografu obléhali stánky, kde se tak nezdravě, ale báječně pekly klobásky. A ti, co měli kliku a byli z venkova, když přivezli bůček od tatínka...

Čas plynul a chuť na nějaký uzenářský výrobek mne nikdy nepřešla.

Jako už usedlý muž jsem stál jednou v Salzburgu na náměstí, o předvánočních trzích. Rakouská dechovka hrála české písničky, co si o nich Rakušané myslí, že jsou rakouské, náměstí svítilo žárovíčkami a stánky voněly svařeným vínem. Prodávaly se tam obrovitě i docela maličké kremrole, grilovaná kuřata, cukroví. Procházím se, koukám a najednou cítím tu nezaměnitelnou vůni uzeného masa. Ve stánku, z něhož se právě ta vůně linula, vám statná prodavačka, když na vás došla řada, dala vybrat. Mohli jste si objednat třeba krajíc chleba namazaný domácím sádlem, opepřený, osolený, a nebo s cibulí, ručně dělané uzenky, a nebo špekáčky, a nebo, nebo..... nebo vám ukrojila krásný plátek domácího uzeného „echt aus Bauernhof“, s gestem odborníka vložila na chleba a nabídla k tomu hořčici nebo křen.

Nic takového, madam! Žádná ochucovadla! Dám si jen měkký čerstvý chleba a plátek uzeného. Spolu se zasněženým náměstím, siluetou starých domů a vůní jehličí, tomu já totiž říkám ta správná duševní příprava na Vánoce. Ale nejen o Vánocích v Salzburgu, pokud máte i doma chuť na krásně vonící párek, kousek uzené ryby a nebo dokonce vlastní vyuzenou slaninu, začtete se do této knížky. Držím palce, aby se Vám povedlo provonět dům i zahradu lahodnou vůní domácího uzeného.

Autor



Pár slov ještě před uzením

1

Obrázky, které naleznete v knize, jsou většinou obrázky návodnými či ilustračními a nikoliv stavebními podklady v pravém slova smyslu. Uvedené rozměry jednotlivých částí, např. odkouření, vzdálenost ohniště od udicí komory apod., je možné a často i nutné přiměřeně upravit podle podmínek přímo na místě.

Nesmíte nikdy zapomenout, že na uzení musíte vždy použít kvalitní neoslizlé čerstvé maso bez zápachu či povlaku. Je oblíbenou, ale evidentní nepravdou tvrzení, že uzením se maso „spraví“. Naopak, kouřová vůně překryje původní nedostatky masa, a to může způsobit ve svém důsledku závažný zdravotní problém.

Než si řekneme něco více o dřevu, které je nutné na uzení používat, pamatujte si, že musí nejprve několik let na vzduchu schnout. Nesmí být napadeno plísněmi, houbami či chorobami dřeva. Před použitím musí být také zbaveno kůry.

Základem každého úspěšného uzení je čistota. V zásadě platí, že nestačí pouze čistota rukou, ale musí být dostatečně čistý celý pracovní prostor. Pokud je maso zpracováváno na dřevěné podložce, je nutné ji dokonale umýt a vydezinfikovat. Pozor však na dezinfekční prostředky, které jsou silně cítit a jejich zápach by nasákl do masa.

Není na škodu poučit se od našich předků, kteří maso uzením a sušením zpracovávali již před mnoha staletími. Rozhodně bychom měli dodržovat několik zásad, které se do dnešních předpisů pokusila vložit Evropská unie a které vycházejí mimo jiné ze starých, středně východních praktik (židovské tzv. košer kuchyně a arabské „halal“ přípravy pokrmů).

Tzv. špinavá cesta, to je místo, kde zpracováváme syrové maso, by měla být zásadně oddělena od „čisté cesty“, kde se manipuluje již s hotovými





uzeninami. Zvláště musíme dávat pozor, aby se při uzení k masu nedostaly potraviny, které je mohou lehce kontaminovat kvasinkami nebo plísněmi, jako je mléko, chleba, pivo atd.

Udíme-li doma, musíme mít však také na paměti, že už dávno není doba našich dědů a i my jsme jiní, než bývali oni. Dříve bylo běžné, že si děti hrály v blátě, lidé žili společně nebo v blízkosti domácího dobytka a koupání bylo obřadem před návštěvou kostela a hospody. Dnešní generace, přeúzkostlivě hlídaná a zbavená možného kontaktu se „špínou“, je daleko náchylnější na ohrožení jakoukoliv neobvyklou mikroflórou. Proto musíme dbát na čistotu daleko více, než tomu bylo dříve.

Pozitiva živočišných tuků

Před začátkem naší vlastní přípravy k zpracování (tj. jak nejobyčejnějšímu opékání nad ohníčkem, tak k douzování hotových výrobků v amatérských udrnách) si musíme ještě něco říci o dnešních uzeninách.

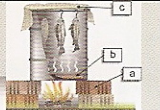
Začneme prvním zásadním konstatováním. Často se za uzeniny vydávají i výrobky s velkým podílem rostlinné bílkoviny původem ze sóji, s podílem škrobů, karagenátů (tj. výtažky z mořských řas), polyfosfátů atd. Vysoký obsah rostlinné složky v potravě není přitom, především při některých kulinářských postupech, zdaleka tak zdravotně neškodný, jak si dnes díky módním trendům někteří lidé myslí. Uzeniny, v kterých je příliš velký podíl jiných složek než masa, což bývají většinou nápadně levné výrobky, nejsou vhodné pro další tepelné zpracování nad ohněm či v udrně. Přesto to neznamena, že každá „uzenka“ musí být vždy jen ze samotného masa.

Samozřejmě, že není ideální často konzumovat potraviny obsahující živočišné tuky, ale vynechávat je ze stravy úplně bychom neměli. Mají totiž minimálně dvě nenahraditelné vlastnosti: jsou nositelem chuti a rozpouštějí se v nich některé významné vitaminy (konkrétně A, D, E a K).

Každý, kdo trpí například afy v ústech, potvrdí starou pravdu, že daleko lépe než všechny medikamenty pomůže, když plátek studeného más-



la jazykem přisunutý na aft necháme rozpustit. Právě, sto procentní máslo, svým přírodním vitaminem B afy blahodárně vyléčí. V případě uzenin, jako mnohde jinde, platí zásada přiměřené míry konzumace. Jednou za čas si opéct uzeninu nad ohněm nikomu neuškodí, zvláště když látky pronikající z ohně a kouře do masa neutralizujeme hořčicí nebo kořením. Hořčice a bylinky totiž omezují případné škodlivé látky.

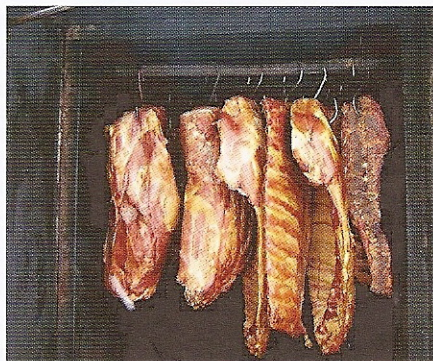


Při opékání nad ohněm musíme dbát také na to, aby byly uzenky ve správné výšce nad plameny, tedy v místě, kam samotné plameny již nezasahují, takže nemohou opékané uzeniny „spálit“.

V případě douzování v amatérských udiárnách pak musíme dbát na to, aby na uzeniny nešlo příliš velké teplo. Není žádnou výjimkou, při pokusu o douzení např. špekáčků, že přílišnou teplotou nejen z uzenin vyteče všechen tuk, ale doslova vzplanou plamenem. Často se stává u zahradních krbů upravených pro douzování, že přílišné teplo poškodí kvalitu i vzhled uzeniny.

PAMATUJTE SI

- Čím důkladněji špekáček před opékáním nakrájíte, tím víc tuku z něj odkape. Kape-li tuk rovnou do ohně, vznikají jeho spalováním škodlivé karcinogeny.
- Uzeniny ohřívejte při teplotě kolem 80 °C ve vodě nebo v páře. Zachovají si chuť a nepopraskají.
- Párky a špekáčky v mikrovlnné troubě ohřívejte na nejnižším teplotním stupni v talíři s vodou. Pro jistotu je raději předem mírně propíchejte aby z nich mohla uniknout pára.
- Do ledničky nedávejte uzeniny nikdy v igelitových sáčkách, rychle se tak kazí. Trvanlivost nekvalitních uzenin nebo uzenin plných vody neprodlouží ani zabalení do potravinářského mikrotenu.
- Složení výrobku musí být napsané na obalu.
- O kvalitě vypovídá většinou cena.
- Používejte osvědčeného výrobce.



1.1 PALIVO DO UDÍREN

V knížce budeme mluvit o udiárnách, ve kterých se udí dřevem a dřevěnými pilinami, případně se používá jako zdroj energie pro spalování pilin elektřina. Existují sice i udiřny používající jiná paliva, ty však nejsou předmětem našeho zájmu.

V udiárnách, ve kterých topíme dřevem, jsou potraviny určené k uzení zásadně umístěny pouze v kouři, tedy v místech, kam plameny nedosáhnou. Plameny hořícího dřeva totiž potraviny a hlavně maso při dotyku spíše spalují a obalují sazemi, než aby je udily. Také se na potravinách při styku s plameny usazují různé nebezpečné látky, které vznikají při spalování dřeva. Jsou to například zbytky po hoření silic (smůly), kyselina octová, saze, dehty atd. Problém přílišné blízkosti materiálu určeného k uzení a ohně, tedy přímých plamenů, je nejčastější při používání zahradních krbů upravených pro uzení a pak při uzení ryb.

Také je nutné důsledně dodržovat zásadu, že uzeniny připravujeme buď v kouři z doutnajícího dřeva nebo pro „výrobu kouře“ použijeme nad



ohněm či zdrojem tepla umístěné (například v sítěném rámu) doutnající dřevěné vlhčené hobliny, štěpky či piliny z tvrdého dřeva.

Nejvíce se pro uzení používají štěpky nebo piliny z buku, dubu, švestky nebo břízy. V jižních zemích se jako vhodné dřevo k uzení doporučuje také mahagon a cedr. U nás se v domácích udírnách tradičně udí dřevem ze švestek, někdy z jabloní a hrušní.

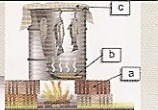
Abychom získali tmavší barvu masa, přidávají se k bukovým štěpkům a pilinám štěpky z olše. Zvláštní chuť uzeného masa zajišťuje přidání jalovce nebo bylinek. Opatrně se může přidat též několik borovicových a jedlových šišek a jehličí. Pozor, borovice a jehličí mohou mít výraznou terpentýnovou vůni, což je sice oblíbené u některých výrobků v rakouských, alpských a v německých krajích, u nás to však nebývá zvykem. Pomer směsi zajistí různou charakteristickou chuť masa a uzenin.

V současné době je možno zakoupit předem připravené štěpky a nebo piliny z bukového dřeva určené pro uzení, a to například piliny prodávané pro elektrické udírny (např. typ Anuka) nebo udicí směs od fy Brinkmann HICKORY – Wood Chunks, určená hlavně do amerických udíren, ve kterých se připravuje a udí v páře.

Pokud používáme doutnavé spalování dřeva a musíme při uzení přiložit dřevo, například proto, že jsme špatně odhadli intenzitu a dobu hoření a potraviny bychom nedokázali na původním žhavém zbytku paliva kvalitně připravit, přikládáme jej tak, aby hořelo pomalu a zásadně dost daleko od upravovaných potravin. Z paliva nesmí šlehat plameny a musí jen rudě žhnout a dýmat.

Zásady pro spalování dřeva určeného pro uzení

- Vlhké dřevo hoří obtížněji než suché a hlavně vydává při hoření mnohem více nebezpečných zplodin. Dřevo určené pro uzení, které je spalováno za minimálního přístupu vzduchu (aby se vyvíjel kouř), musí být tak vyschlé, aby při poklepání o sebe „zvonilo“.
- Některá dřeva, zvláště nejsou-li dostatečně vyschlá, při hoření zapáchají (např. bezinka, vrba, jilm, modřín). Nepříjemně nás může při hoření překvapit i smrk, který občas (zvláště syrový) vydává zápach po terpentýnu, a to často i zdánlivě „úplně suchý“. Také v běžném krbu „voňavá“ pryskyřice z borovice může grilované a uzené potraviny naprosto znehodnotit.
- Málo se v praxi počítá s tím, že některé druhy dřeva mají lepší grilovací schopnosti než jiné. Pro grilování jsou nejvhodnější dobře vyschlá (nejlépe dva roky na vzduchu) tvrdá dřeva.
- Nikdy nespalujeme v zařízeních pro přípravu potravin dřevo s kůrou, zvláště pak ne smrk, borovici, jedli atd. Také u tvrdých dřev je potřebné zbavit je před použitím kůry, která se dá většinou dobře „stáhnout“ (z čerstvě poraženého dřeva).
- Jako palivo můžeme používat i kombinaci třeba buku, dubu, břízy a dřeva ovocných stromů. Při jeho spalování vznikají různé vůně, které můžeme využít při přípravě masa. Postupujeme tak, že na kraj



doutnajícího ohně dáme několik polínek ovocného dřeva (jabloň, třešeň, švestka atd.) a necháme je hořet tak, aby trochu „ovonělo“ maso, které připravujeme.

- Do ohniště při uzení je možné přikládat některé byliny a nechat je shořet či zuhelnatět a jejich vůni „ovonět“ maso. Například je možné použít jalovec, mátu peprnou, rozmarýn, satirejku nebo směs provensálského koření apod.

K tomu říká Egon Binder, známý odborník ze Spolkové republiky

„Ve středních horských pásmech a v písčitých oblastech s převážujícím jehličnatým porostem se používá k výrobě kouře příměs měkkého dřeva. Při spalování měkkého dřeva je však třeba počítat se vznikem většího množství sazí. Chuť může být pak překryta silným pachem terpentýnu.

Avšak stejně jako mnozí milovníci vína přísahají na řecké víno s přídavkem pryskyřice, tak jsou někteří milovníci uzeného (např. v Bavorsku) přímo posedlí masem uzeným do černa v kouři z ohně živého jedlemi a smrky, borovicemi a olšemi (posledně jmenované dřevo je oblíbené i při uzení ryb). A to včetně dřeva z kořenů těchto stromů, jsou-li v suchém stavu.

Nesmíme zapomenout ještě na jeden prostředek k uzení; v bažinatých oblastech, a to v tuzemsku i v zahraničí (kdo někdy navštívil Irsko, má ty nejlepší zkušenosti), se používá rašelina, která je však u nás zakázána. Rašelina a vřesovištní mech dodávají svým kouřem uzenářským specialitám nezaměnitelnou chuť.

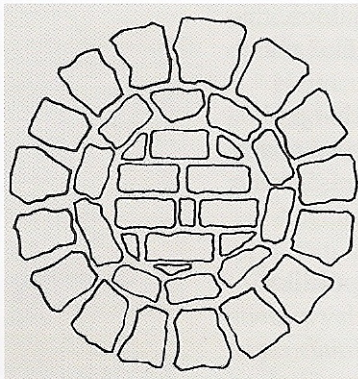
Maso uzené na jalovcovém dřevě je i nadále jak v alpských zemích, tak v severoněmecké nížině zvláštností. Zvláštní – a nezaměnitelné – je to především proto, že jalovcové bobule slouží nejen k „nabalzamování“ šuněk, ale že se jalovcové větvičky i s bobulemi přihazují do ohně.“

Milovníci klasického používání krbů, grilů a udíren nedají na dřevo dopustit. Stane se však, že zvláště ti, kteří gril tak příliš často nepoužívají nebo jsou začátečníky, jsou při použití dřeva jako paliva rozčarováni.

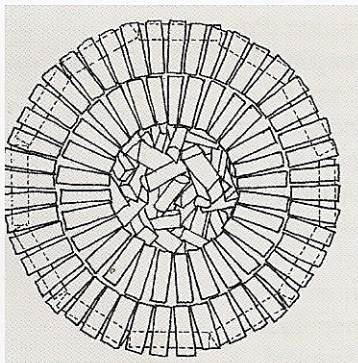
Nejběžnější příčinou potíží je mokré, lépe řečeno málo vysušené dřevo. Nevhodné je však také dřevo přeschlé a nebo dokonce už tak staré, že je zteřelé. Tvrdé dřevo, které potřebujeme k rožnění a uzení, schne dlouhou dobu, nejlépe tři až pět let. Proto, aby jej bylo možno použít v udírně nebo v krbu, by mělo schnout přirozeným způsobem. Tedy venku na volném otevřeném prostranství. V nevětraných místech dřevo nikdy dobře nevyschne, spíše jej poškodí plísně a nebo dřevokazný hmyz.

Jak tedy správně uložit dřevo, aby mohlo dobře vyschnout

Ze starých obrázků, dokumentárních filmů, nebo někteří čtenáři dokonce z vlastní zkušenosti znají „obkládání“ domů naštípaným dřevem. To není nejvhodnější způsob. Pokud se v rekreačním objektu trvale nebydlí a takto uskladněné dřevo se pravidelně neobměňuje, za dřevem dlouhodobě



Obr. 1
Půdorys základu pod kupku
dřeva sestavený z kamenů



Obr. 2
Způsob skládání
naštípaného dřeva
na základ

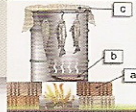
složeným kolem stěny domu se udržuje vlhkost a je též výborným úkrytem pro myši, rejšky a různý hmyz. Dům, ve kterém jeho obyvatelé byli přítomni po 24 hodin denně a 365 dní v roce, vytápěný kachlovým sporákem, se společnou chodbou z kuchyně a chléva, jak to bylo mnohde ještě před šedesáti lety běžné, vykazoval zcela jiné fyzikální a tepelně – technické vlastnosti než chalupa nebo chata, která je po velkou část roku neobývaná.

Proto je nejvhodnější dřevo, které chceme nechat vyschnout a pak použít na grilování (ale i všechno dřevo na topení), skládat mimo objekt. Naštípané dřevo se skládá nejlépe do „kupek“. Základem takovéto „homole“ nebo „kupky“ dřeva je rovný, kruhový, nejlépe kamenný podklad. Důraz je kladen na slovo rovný, protože kupka dřeva při vysychání „žije“. Sesycháním se dřevo „hýbe“ a složené vrstvy se různě „vlní“ a pohybují. To může vést při špatně vyváženém „těžišti“ k posunu jednotlivých řad až po naklonění kupky, které většinou znamená její dřívější a nebo pozdější zřízení. Stojí-li však dobře složená kupka na rovném základě, nepohne s ní ani vichřice.

Kruhový základ je nejlepší složit z naplocho poskládaných kamenů (*obr. 1*), které mají tu výhodu, že mezi nimi zůstává volný prostor pro proudění vzduchu. Tím se zabrání vlhnutí a někdy i hnití dřeva vespod kupky. V Alpách jsem viděl i kupky postavené na dřevěných nebo kovových roštích, podložených kameny nebo podezděných tak, aby základní rošt stál v rovině. Takovýto „rošt“ lze využít v případě, že nemáme k dispozici u objektu rovný terén nebo musíme postavit kupku dřeva na svahu. Při stavbě základu pod rošt je ovšem nutné, aby kameny a cihlové sloupky byly dobře založeny a nezabořily se po složení kupky do země. Skládání kupky naštípaného dřeva je dobře vidět na *obrázku 2*.

Začínáme vždy tak, že z vnějšku pokládáme naštípaná polena jako „paprsky“. Zároveň dbáme na to, abychom silnější konce polen kladli po vnějším obvodu. Většinou je totiž naštípané polínko na jedné straně silnější a na druhé tenčí. Prstenec polínek se musí svažovat dovnitř k centru kupky. Dobré je sklon směrem dovnitř podpořit napříč položeným nejlépe do trojúhelníku seseknutým polenem, kterých bývá při štípaní větších kuláčů vždy dost. Jednotlivé „řady“ dřeva by měly být pokud možno v rovině, což dodá kupce na stabilitě. Jak vypadá takováto složená kupka v řezu, je vidět na *obrázku 3*.

Postupně při skládání zužujeme tělo kupky a nakonec ji uzavřeme „čepičkou“ (polínka jsou složena tak, že vytváří horní zaoblení), na horním konci kupky jsou polínka složena skloněním směrem dovnitř a nahoru, aby tvořila zakončení.



Na podzim je vhodné kupku schnoucího dřeva zakrýt prodyšnou, ale vodu nepropustnou plachtou (lze zakoupit v hobby prodejnách). Zakrývací plachty jsou většinou opatřeny oky, kterými provlečeme provázek anebo silonovou strunu (např. ze sekačky), a tak zajistíme, aby ji nevzal vítr.

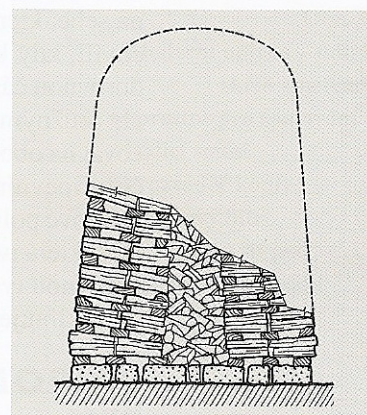
Nevhodné je přikrývat kupku neprodyšnou folií, protože se na spodní straně sráží vlhkost a dřevo tak může být napadeno plísní a dřevokaznými houbami.

Často slyším otázku, jaká je nejvhodnější velikost takovéto kupky schnoucího dřeva. Zde není jednoznačná odpověď. Nejlépe je skládat kupku tak velkou, abychom při jejím skládání dosáhli rukou doprostředka. To znamená šířku základny okolo dvou metrů. Výšku volíme tak, abychom bez potíží dosáhli na vrchol.

Pokud nemáme se stavbou takovýchto kupek žádnou zkušenost a chceme mít kupku dřeva co nejstabilnější a jistotu, že dřevo nespadne, vložíme dovnitř kupky konstrukci. Takové řešení můžeme dnes už vidět většinou jen v Tyrolsku, Bavorsku a vůbec v alpských zemích.

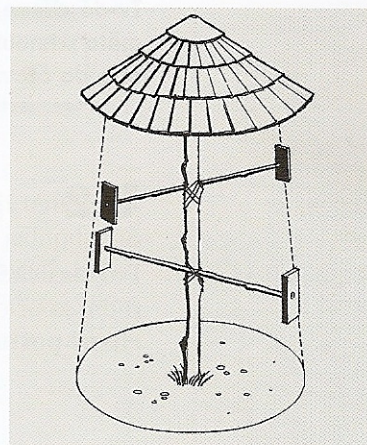
Složenou kupku dřeva je nutno chránit proti dešti a hlavně sněhu. Proto je často v Alpách a v místech, kde déle leží sníh, umístěna na kupkách dřeva, opatřených vnitřní tyčí, dřevěná stříška. Má většinou šestihrannou trámkovou konstrukci, bývá kryta dřevěnými šindeli a nebo tzv. kanadským šindelem uloženém na prkenném podkladu.

Základem pro kupku dřeva s vnitřní konstrukcí je opět pevný základ. V jeho středu vztyčíme a pevně zakotvíme prostřední sloupek. Původně to býval často suchý kmínek mladého smrku i s částí zachovaných a zkrácených větví. Dnes se používá většinou trámek cca 3×5 až 5×5 cm, vysoký podle potřeby. Později se vodorovně zpevňovací tyče ke kolmému sloupku přivazovaly, dnes bývají nejčastěji v trámku po cca 50–60 cm výšky vyvrtány vodorovně otvory křížem



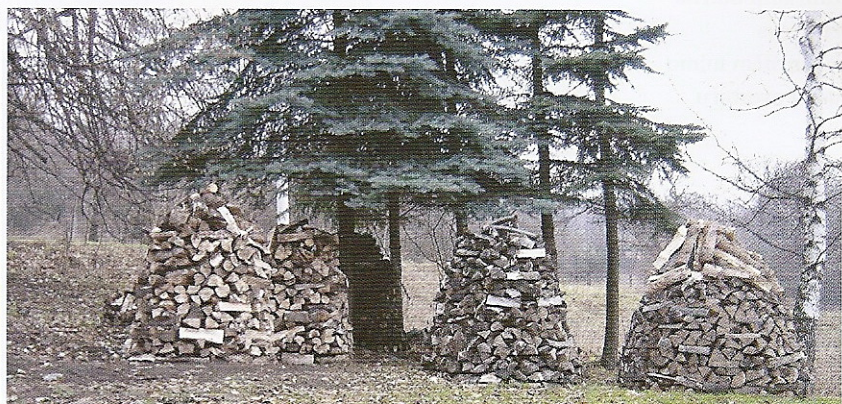
Obr. 3

Boční řez sušící se kupky dřeva



Obr. 3a

Vnitřní kostra a stříška na sušící kupku používaná dodnes v Alpách





na sebe, kterými se vodorovné stahovací svorky prostrčí (viz obr. 3a). Ve chvíli, kdy kupku dostavíme k připravenému otvoru, prostrčíme jím vodorovnou část konstrukce. Může to být větev z některého stromu s tvrdým, ale pružným dřevem, ale i připravená tyč. Konec vodorovné části musí lícovat na obou stranách s obvodem dřeva složeného do kupky. Na konec tyče připevníme kolmo na tyč kus prkénka a nebo na plocho useknuté palivové polínko. Nejlépe je do vnějšího konce vodorovného kusu větve či tyče, která tvoří „vazník“ na obvodu kupky, vyvrtat otvor a provléci jím vodorovnou tyč jako kolmou „zarážku“. Hřebíkem anebo klínkem ji z venku zaklínujeme. Takto „svázaná“ kupka má velice dobrou stabilitu.

PŘIPOMEŇME SI TEDY:

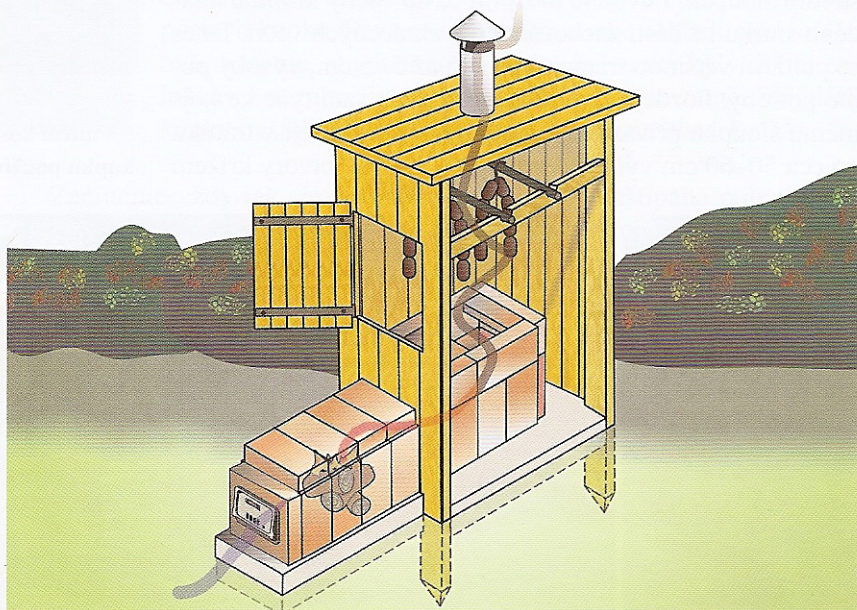
Měkké dřevo – je vhodné pro běžné spalování, pro uzení je vhodné jen jako dřevo na podpal tvrdého dřeva při ohřívání udírny, v některých případech u zkušených uzenářů pro konečný „ošleh“ uzeného masa. Mělo by na vzduchu schnout nejméně 12 měsíců.

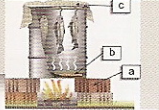
Tvrdé dřevo – určené pro spalování v běžném topidle anebo k uzení by mělo schnout na vzduchu 2–3 roky. To dřevo, které použijeme pro grilování a do otevřeného krbu, pak nejlépe 5 let.

1.2 ZPŮSOBY UZENÍ

Pro klasické uzení je nezbytnou součástí procesu kouř. V průmyslu se přírodní kouř občas nahrazuje kouřovým aroma a dalšími látkami. Existují různé postupy výroby kouře. Při nich pak vznikají různé druhy kouře.

Obr. 4
Jednoduchá
zahradní udírna
ze dřeva
s ohništěm mimo
udicí prostor

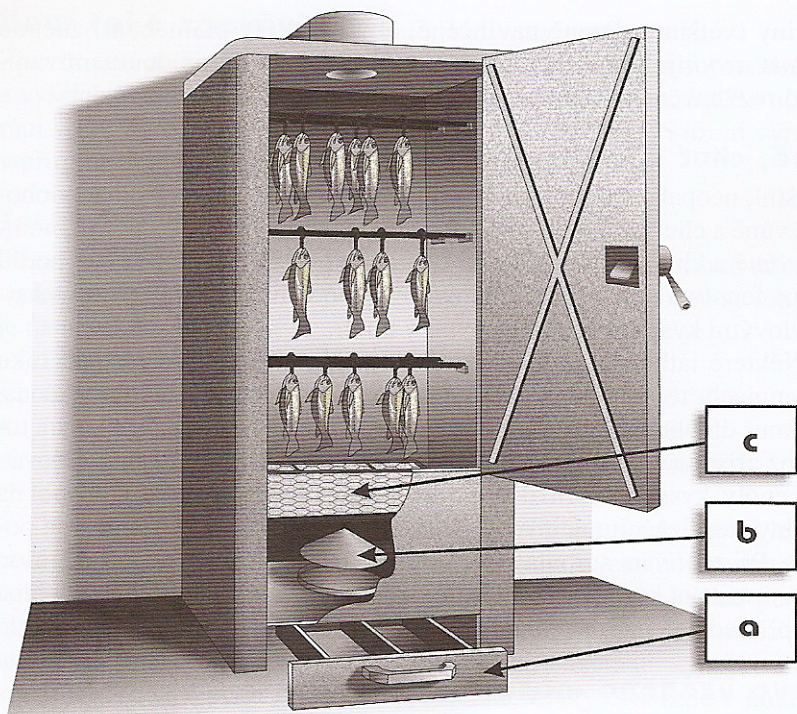




Obr. 5

Moderní udírna – udicí skříň z nerezu

- a) prostor pro spalování udicí směsi
- b) rozvaděč kouře
- c) kouřový filtr a zároveň síť pod rybami proti pádu částí masa



Amatérští uzenáři, chalupáři, chataři a podobní používají téměř výhradně kouř vzniklý pomalým doutnáním v ohništi zahradní jednoduché udírny (obr. 4), případně kombinují spalování dřeva a vykuřovací směsi. V modernějších udírnách, například v udicích skříních (obr. 5), které jsou vyrobeny z nerezového plechu, je ohniště samostatné, nad ním je umístěno například síto a na něm rozloženy udicí štěpky či piliny.

Kde se bere kouř

Klasický udicí kouř se vytváří doutnáním dřeva, kdy dochází k jeho pyrolytickému rozkladu. Při rovnoměrném zvyšování teploty vnějším zahříváním stoupá vnitřní teplota dřeva postupně, v teplotních vlnách. Během této fáze spalování vznikají různé plyny a také kapaliny, které se odpařují a společně vytváří kouř. Zbytek paliva je pak dřevěné uhlí. Podle obsahu vody se přemění na kouřové plyny asi polovina dřeva. Optimální teplota doutnání se obvykle pohybuje mezi 200–600 °C.

POZOR!

Nezaměňujte teplotu spalování paliva za teplotu v ohništi a nebo dokonce za teplotu spalin!

Kouř vzniklý doutnáním štěpků nebo udicích kouřových směsí

Kouř se může také vyvíjet pomocí ohně, který bývá umístěn pod doutnajícím materiálem. Teplo od ohně jde nahoru a způsobuje, že třísky, štěpky



a piliny (většinou jemně navlhčené, aby nehořely plamenem) začnou doutnat a vyvíjejí potřebný kouř. U elektrických udíren doutnání vzniká od rozžhaveného topného článku.

Vůně, chuť a alchymie uzeného masa

Zvláštní, neopakovatelná a průmyslovou výrobou jen obtížně napodobované vůně a chuť jsou při domácím uzení hlavním cílem. Vznikají kombinací vůně a chuti kouře a vůně a chuti masa. Na jejich vzniku se podílí hlavně fenoly a dále pak bílkoviny obsažené v masě, které reagují s karboxylovými kyselinami obsaženými v kouři.

Některé látky obsažené v kouři zabírají nebo tlumí oxidaci tuku v uzeninách, tedy i žluknutí. Především při pomalém uzení za studena, kdy kouř dlouhodobě proniká do masa a ovlivňuje v něm bílkoviny a tuky, což přispívá k prodloužení doby, po kterou je uzené možno skladovat.

Fenoly, kyseliny, formaldehyd a kreozot, obsažené v kouři, působí na uzeniny sterilizačním účinkem. Konzervační účinek je nejsilnější na povrchu. Při zahřívání suroviny bílkovina koaguluje, tzn. vysráží se. Tím se zabrání vnikání kouřových látek dovnitř. A to je také jeden z důvodů, proč je například vařená šunka méně trvanlivá než šunka uzená za syrova.

Barva uzeného masa

Při uzení se mění barva uzeného masa. Charakteristická barva se liší podle druhu masa a uzení. Vepřové a hovězí maso získá v tuku světle žlutou až hnědou a ve vláknině tmavě

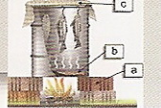


rudou až tmavě hnědou barvu. Barva žlutá až zlatožlutá nebo zlatožlutá až zlatohnědá je u masa vyuzených ryb, růžovo-hnědá až místy černá u šunky.

Změna barvy vzniká působením barvicích látek v kouři a při chemické reakci mezi kouřem a uzenou surovinou. Černá barva uzeného je zapříčiněna vysokým obsahem pryskyřic ve dřevě. Kvůli možnému vysokému obsahu polycyklických aromatických uhlovodíků se uzení dočerna nedoporučuje. V Bavorsku, Tyrolsku, ale i jinde např. ve Francii se však právě tato meto-

da uzení praktikuje už po celé generace. Pouze se většinou před konzumací z uzeného odstraní zbytky sazí.

Ještě jen poznámku k dehtování, kterého se mnozí obávají. Nejškodlivější dehtování nevzniká při pomalém a poměrně chladném uzení, ale když spaliny nad ohništěm mají teplotu vyšší než 400 °C.



Kouř také zpevňuje

Zpevňovací a činicí účinek kouře je důsledkem obsahu formaldehydu a vyšších aldehydů. Dojde tak ke svázání bílkovin za současného odbourání vody. Tyto procesy hrají důležitou roli především při uzení výrobků v přírodních střevech.

Technika uzení

Uzení je způsob tepelného zpracování masa a masných výrobků účinkem tepla a kouře z tvrdého dřeva a pilin. Samotná technika uzení se rozděluje na několik způsobů.

Podle teploty kouře v udírně rozeznáváme:

- uzení studeným kouřem teplota kouře do 20–30 °C,
- uzení teplým kouřem teplota kouře do 50–60 °C,
- uzení horkým kouřem teplota kouře do 80–100 °C.

Všechny tyto způsoby mají za cíl zpracovat maso tak, aby bylo déle požitelné a chutnější. Uzením se také dosahuje lepšího povrchového vzhledu. Záměrem je tedy změnit původní syrový stav, a to buď působením teploty, která změní charakteristiku původního syrového masa dlouhodobým zvýšením teploty, anebo autolyticko-enzymatickým procesem, který proběhne v mase při uzení za studena. Látky obsažené v kouři při studeném uzení zpozdžují nebo úplně zabraňují žluknutí tuku v mase.

Uzení za studena

Uzení za studena probíhá v udicí komoře většinou při teplotě pouze mezi 12–24 °C. Proto se také na venkově udilo přes noc. V současné době právě při amatérském uzení vzniká již na počátku chyba, kdy je udicí komora například v letním odpoledni rozpálena sluncem a vnitřek komory je tak přehřátý.

Při uzení za studena musíme dbát na to, aby uzeniny, maso, ale i šunka určené ke zpracování, byly při vkládání do udicí komory naprosto suché. Předem je nutno také zkontrolovat stěny komory, aby na nich nebyla sražená voda.

Před zapálením znovu zkontrolujeme dřevo. Tvrdé dřevo, které použijeme na studené uzení, musí při poklepání o sebe znít (tzn. že leželo nejméně 3 roky na suchém teplém místě a jeho průměr není větší než 7 cm).

V každé komoře udírny by měl být prostorový teploměr a nutné je měřit teplotu kouře na místě vstupu do komory. Chceme-li být skutečně úspěšní, je vhodné osadit do udírny také vlhkoměr. Teplota kouře nesmí překročit 30 °C a vlhkost prostředí v udírně musí být 75–85 %.

Studené uzení probíhá dobře pouze v případě, že v ohništi dřevo pouze doutná. Musíme dát pozor na piliny, které rády vzplanou plamenem. Kousky suchých větví o průměru 3–4 cm při tomto způsobu spalování doutnají na konci, jako když odhořívá kvalitní doutník.

Toto uzení přes kvalitu výsledku má však také svoji nevýhodu, tou je doba uzení. Takové uzení trvá několik dní, v případě větších kusů masa



(např. celá kýta – šunka, plec z domácího prasete, žebírko atd.) se může doba uzení prodloužit až na dva i více týdnů. Proto naši předkové prováděli studené uzení v selských udírnách, které byly součástí každého většího stavení nebo statku, prakticky vždycky v zimě.

Pokud chceme použít tohoto studeného uzení i dnes, v našich amatérských podmínkách, je dobré počítat s tím, že k dosažení kvalitního výsledku je nutné, aby uzení probíhalo nejméně po dobu 24 hodin, pokud udíme již hotové tzv. průmyslově vyráběné uzeniny. Chceme-li si však zkusit studené uzení doopravdy, můžeme maso po důkladném naložení udit třeba o dovolené nebo přerušovaně. Oheň totiž při takovém způsobu uzení může na nějakou dobu uhasnout, nejdříve však po 48 hodinách kontinuálního – tedy nepřerušovaného uzení. Pokud potom uzení přerušíme, musíme zajistit, aby skrz udicí komoru proudilo dostatečné množství vzduchu. **Vstupující vzduch nesmí být příliš vlhký např. z chodby do staré udírny v chalupě apod.**

Studené uzení je uzení klasické a navazuje na nejstarší techniky, kdy byly např. v rybářských chýších takto uzeny ryby zavěšené v otvoru střechy. Pod otvorem byla spalována rašelina a mech. Podobně se udívalo ještě počátkem minulého století, např. v Beskydech nebo na Slovensku, kde byl kouř z ohniště vypouštěn pod střechu do půdní místnosti, jejíž stěny byly pouze z tyčoviny. Tam byly zavěšeny kusy masa přes celou zimu. Obdivuhodně tuto praxi dokumentoval film Tisícročná včela.

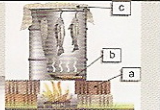
Uzení za tepla

Uzení za tepla je podstatně rychlejší a je tedy dneska oblíbenější. Jeho nevýhodou je pak skutečnost, že teplý kouř může rozpouštět tuk obsažený v mase a v uzeninách. Zvláště, pokoušíme-li se douzovat průmyslově vyrobené uzenky, které obsahují často větší množství tuku, může dojít k jeho rozpuštění a znehodnocení uzenin.

Uzení za tepla se děje v udicí komoře nejlépe při teplotě 30–50 °C a délka trvání závisí na tom, co udíme. Douzení vuřtů, párků atd. proběhne většinou do dvou až tří hodin, skutečné uzení pak trvá 24 hodin. Teplé uzení používáme nejvíce pro uzení salámů apod. z již uvařeného materiálu. Uzeniny připravené teplým uzením je nutno brzo spotřebovat, jejich trvanlivost nepřesahuje většinou 10 až 14 dní.

Také spalování v ohništi probíhá trochu jinak než při studeném uzení. Musí být živější, aby bylo dosaženo vyšších teplot spalín. Opět použijeme skutečně vyschlé dřevo vhodné k uzení, na které nasypeme bukové třísky nebo piliny. Také můžeme udit na některém dřevu z ovocných stromů (např. na švestce, na jabloni nebo hrušni). Třešně, meruňka a broskev nejsou příliš vhodné, protože mají dřevo plné pryskyřice. Při teplém uzení však nesmí dojít k vyhasnutí ohně, protože by se proces přerušil a těžko znovu nastartoval.

Tato udicí teplota se používá na masné výrobky střednědobé spotřeby, které se ještě v některých případech dovařují, což je poměrně nový uzenářský postup. Jedná se hlavně o slaninu, uzený bůček a maso, měkké salámy, párky a pod.



Nemají takovou trvanlivost jako uzeniny vyuzené za studena hlavně proto, že se neudí tak dlouho. Doba se řídí velikostí kusů a tím, zda zvolíme dovařování nebo pouze uzení. U uzenin se doba uzení pohybuje od 2 do 6 hod. U masa od 6 do 12 hod.

Uzení má tyto fáze:

- rozvlažení,
- uzení,
- vypalování.

Rozvlažení

Výrobky dáme do vody teplé 70 °C, kde se ohřejí zhruba na 60 °C. Doba se řídí velikostí uzených kusů. Maso 0,5–1 kg 30 min, párky 5–10 min.

Uzení

Potom zavěsíme do udírny vyhřáté na 60 °C, a necháme oschnout a zároveň udit v hustém kouři. Oheň je od počátku zasypaný pilinami. Teplota se reguluje buď na udírně klapkou a nebo postřikáním ohně vodou. Je potřeba teplotu dodržovat, aby z výrobků nevykapal veškerý tuk, jsou potom suché. Běžné okapávání tuku není na závadu, takže bývá běžné, že pod zavěšeným masem je vložena odkapávací miska na tuk.

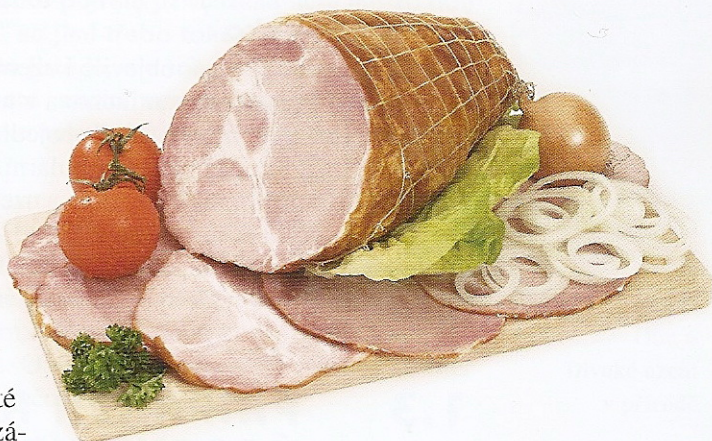
I při tomto uzení se do pilin přidávají aromatické látky (např. dřevo ze švestky, jalovec a jehličí), uzené tím získá jemnější a zajímavou vůni. Stačí jich přidat málo, ke konci uzení.

K zamezení přílišné intenzity spalování dřeva (plamenem) se používá několik způsobů. Nejjednodušší je zavřít přístup vzduchu do ohniště. To ale neřeší další, při hoření občas vznikající problém, a tím je dostatečná vlhkost použitého kouře. Lepší je při tomto uzení vlhčit a hustý kouř než suchý kouř, který často vysušuje maso, a to dosti nerovnoměrně směrem od povrchu masa.

Zvlhčení kouře dosáhneme tím, že vlhčíme při přikládání *vyschlá* dřevěná polínka vodou (namáčením v kbelíku) a taktéž zvlhčíme piliny nebo hobliny. Posypání příliš prudkého ohně navlhčenými pilinami způsobí klesnutí teploty, ale co je hlavní, zvýší se hustota kouře a jeho vlhkost. K dosažení zvýšené vlhkosti lze též použít ruční postřikovač. Postřikovačem se stříká na piliny voda také v závěru uzení.

Vypalování

Toto se týká pouze uzeného masa, kde na krátkou dobu cca 0,5–1 hod zvýšíme teplotu v udírně topením dřevem na 70–80 °C. Potom se nechá uzené maso vychladnout v udírně po uhašení ohně vodou. Takto uzené maso je nejobvyklejší v dnešní praxi. Není sice dostatečně trvanlivé, ale je k okamžité spotřebě a doba uzení je poměrně krátká. Uzeniny se nevypalují.





Uzení za horka

Tento způsob uzení, který je ještě rychlejší než uzení za tepla, protože se používají teploty 50–90 °C je však vhodný pouze pro profesionály, neboť vyžaduje zvláštní udicí komoru a velkou zkušenost při zpracování.

Uzení za vlhka

V poslední době se u nás objevilo i uzení za vlhka, které je domovem spíše na severoamerickém kontinentu a v některých částech severní Evropy. Zvláštní udicí nádoby, o kterých pojednáme v samostatné kapitole, jsou např. v USA a Kanadě velice populární proto, že v jedné nádobě a udicí komoře můžeme připravit jak maso a uzenky vlhkým uzením (zvláště u syrových salámů), tak je možno v tomto zařízení připravit i další pokrmy. Teplota v tomto udicím prostoru je 25–30 °C a celá prostora je plná páry, která se odpařuje z nádoby s vodou.

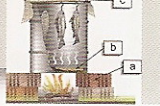
1.3 PŘÍPRAVA A MODERNÍ ÚPRAVY UDÍRNÝ

I když se to zdá triviální, je třeba včas před zahájením provozu prohlédnout technický stav udírny. Většinou, pokud neudíme skutečně často, je nutno například vybrat zbytky starého popela. Prohlédneme stěny a pokud je zde již nános sazí, dehtu a kreozotu, které se často při pouze občasném používání silně usazují na stěnách, odstraníme jej.

K tomu je potřeba nejprve celou udírnu vyehřát na cca 70 °C, takže usazené dehty začnou měknout a pak lze stěny oškrábat. Vezmeme sčírku – lidově „špachtli“ a doporučuji ji nejprve na obou koncích břitu zaoblit, aby se nezasekávala do stěn. Práce pak půjde snadněji. Vezmeme si rukavice a ohřátou usazeninu seškrabujeme v plátech, nebo by se také mohlo říci v „hoblinách“. Pokud je usazený film ještě příliš pevný, pokračujeme ve vyhřívání udicí komory, dokud film ze spalín nezměkne. Nikdy se nepokoušíme usazené spaliny ohřívát například letovací lampou, ale raději ani moderním elektrickým zařízením pro lakýrníky na roztavení nátěrů. Usazené dehty a saze na stěnách jsou totiž velice hořlavé a je značně obtížné je po jejich vznícení uhasit.

Dále pak vyzkoušíme, zda odtah spalín od ohniště do udicí komory kouřovým kanálem, ale i dále ven mimo udicí komoru je v pořádku a táhne a zda mohou spaliny volně odcházet. Překontrolujeme také, zda dobře drží tyče, na které budeme zavěšovat kusy masa. U starších plechových udíren bývají často v místě upevnění do stěny tyče zrezlé.

Zkontrolujeme síto, které doporučuji mít vložené v udírně pod masem, aby pokud maso spadne z háku, což se může stát, nespadlo do odkapové misky. V této misce se usazuje, zvláště při uzení sádla a nebo bučku dost tuku, který je nutno pravidelně odstraňovat. Jinak má tuk tendenci po nějaké době žluknout.

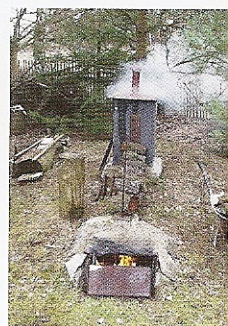


SPECIÁLNÍ UPOZORNĚNÍ:

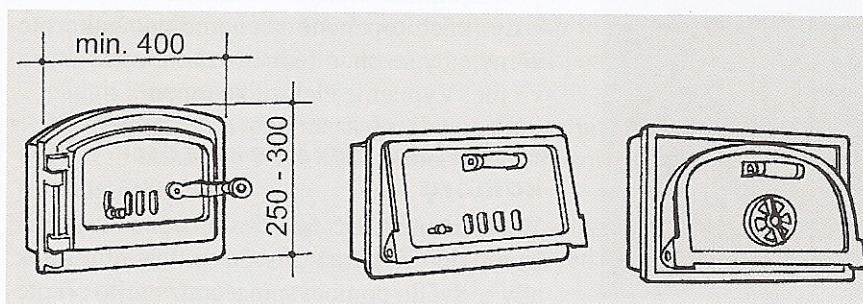
Dříve bylo a na venkově často ještě je v oblíbě „sádlo z uzení“. Tedy okapané sádlo z misky, která ležela pod udícím se masem nebo spíše sádlem. Používalo se k tomu, že se jím lehce potřely již vyzužené kusy masa, aby dostaly větší „sílu“. „Ovoňovaly“ se jimi třeba také brambory, halušky, rakouské „špecle“ apod. Možné to jistě je, ale takovéto sádlo má skutečně mimořádnou sílu. Kapička tohoto „sádla“ vyrobí i z obvyčejného vývaru uzenou polévku, jak se říkalo „jako noha“. Můžete to tedy vyzkoušet, ale jen na vlastní riziko.

Kontrola příkladacích dvířek

Jistě lze udit tak, jak nám ukazuje *obrázek 6* z domácího uzení, který jsem našel na internetu, a jak nás ostatně přesvědčil i pan režisér v hrabalovském filmu „Slavnosti sněženek“. Udírna má odkouření, kouřový tah je správně v zemi a mírně stoupá nahoru. Ovšem ta „dvířka“, kterými by se měl regulovat tah do ohniště, jsou skutečně netradiční.



Obr. 6
Divoké uzení
v přírodě



Obr. 7
Příkladací
dvířka ohniště
s regulačními
prvky

Doporučuji použít před ohniště klasická dvířka, nejlépe litinová (mohou být i starší), u kterých se ale dá množství vzduchu vstupujícího do ohniště co nejpresněji regulovat (viz *obr. 7*). Dvířka o tomto rozměru a takového typu jsou dostatečně velká pro přikládání a pevná, aby se nezkroutila. Posuvné jezdce a růžice na předním čele pak slouží k regulaci množství vzduchu proudícího do ohniště.

Dvířka vstupu do udicího prostoru

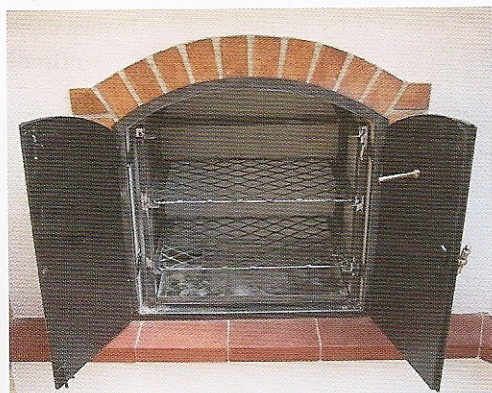
Mohou být z různých materiálů. Dřevěná, kovová, oplechovaná a podobně. U dvířek by neměl chybět teploměr na měření vnitřní teploty (eventuelně vlhkoměr). Dvířka zvenku natíráme zdravotně nezávadnou barvou odolnou vyšším teplotám (např. některou ze silikonových barev).

Vnitřek udírny

Vnitřní stěny dvířek i udírny ničím nenatíráme, necháme je v základním provedení (ocelové nebo nerezové plechy, ale i vyzdívané nebo dřevěné stěny), protože se samy naimpregnují tím, že se brzo potáhnou dostatečnou vrstvou palin z kouře.



Dvířka do udicího prostoru s osazeným teploměrem



Pohled do udicího prostoru.

Pod závěsnou tyčí je položen vyšší udicí rošt, na kterém lze udit ryby, části masa, doudit uzeniny atd. Dole na dně je vidět miska na okapaný tuk

Elektrické předehtřívání

Dnes začínají být moderní různě vylepšené udírny. Nejprve se podívejme na předehtřívání udicí komory elektrickými topnými články. Může výrazně ulehčit začátek uzení, byla-li udírna delší dobu mimo provoz. Prochladlou a vlhkou udírnu je dobré nejprve vyhřát a vysušit.

K tomu použijeme, pro úsporu času i paliva elektrické topné články, zabudované ve dnu nebo ve stěnách udicí komory. Ovládání topných článků řešíme z prostoru mimo udírnu.

Zapneme topné články a asi po dvou hodinách, kdy je udírna předehtřívá cca na 70 °C, otevřeme komínovou klapku a pokud budeme ihned udit, můžeme zatopit dřevem v topešti.

Zapálíme oheň, vzduchový průduch v dvířkách topeniště necháme zpočátku otevřený, aby se oheň řádně rozhořel, pak jej zavřeme. Vypneme elektrické topení.

Elektrické osvětlení udicí komory

V udírně může být také instalováno elektrické osvětlení. Vypínač „osvětlení“ osadíme tak, aby se světlo pomocí spínače rozsvítilo při otevření dvířek (podobně jako je tomu u lednice).

Otáčivá hřídel

U moderních a vyšších typů udíren je možno dovnitř nainstalovat i kolmý otáčecí rošt. Na něm pak jsou postranní ramena na zavěšení postravin určených k uzení. Během uzení necháme

trvale zapnuté elektrické otáčení středové hřídele. Hřídel je připevněna k elektrickému motoru, jehož otáčky je možno plynule měnit v závislosti na postupu uzení. Ovládání otáčení je lehce přístupné a dobře kontrolovatelné.

(Další ukázky udírny osazené touto technikou najdete dále v knize.)



2.1 NÁLEVY A NASOLOVÁNÍ

Každé maso musíme před jeho dalším zpracováním (pomocí uzení) upravit. Základním způsobem, jak maso připravit, je jeho nasolení.

- Ke konzervování masa je používána již od pravěku sůl. Nasolování masa naprostým naložením do solného roztoku je nejstarším způsobem, jak zabránit kolonizování gramnegativními patogeny, které první napadají jeho povrch.
- Nasolením čerstvého masa dosáhneme nejen prodloužení trvanlivosti, ale zabráníme oxysličování a současným působením soli se dokonce zlepší jeho barva.
- Maso se může nakládat buď do samotné kuchyňské soli, nebo do dusičnanu draselného. V současné době se už většinou používají předem připravené směsi.
- Suché nasolení je klasickým způsobem, kdy do masa vetřeme solnou směs, která se většinou skládá ze soli s přídavkem 1–1,5 % konzervačního prostředku. Podobným způsobem se také zpracovávají šunky, které známe ze Španělska pod názvem Jamon, z Chorvatska jako pršut a slavná parmská šunka z Itálie. Tyto šunky pak zrají výhradně sušením (dobrých výsledků se však dosáhne pouze v jižních krajích). U nás musíme většinou šunku douzovat. Vynikající výrobek, avšak uvádím jej jen pro informaci, v amatérských podmínkách jeho výrobu nelze vůbec realizovat.

Více informací o nasolování najdete v knize Udírny a uzení [1].

- Nakládání do láku je u nás nejobvyklejším způsobem přípravy masa pro uzení. Dokonale čisté a všech kousků kůže a šlach zbavené maso nejprve namasírujeme vtíráním soli. Pak si připravíme vhodnou nádobu. Pozor na dřevěné nádoby, které jsou většinou kolonizovány mikroorganismy hluboko do materiálu, takže je nelze běžným způsobem bez použití louhu nebo vypálení dokonale vyčistit. Také pozor na některé plastové nádoby, jejichž materiál občas ve styku s lákem předává chemickou chuť do roztoku.



- Lák k nakládání je možno koupit hotový nebo si jej připravíme sami. K výrobě láku použijeme nejlépe pramenitou nebo studniční vodu, ve které není chlor a další možné přísady a důkladně ji převaříme.
Recept: v 1l vody rozpustíme 100 g soli a 10 g cukru.
- Obstřík ke kosti. Jedná se o dodání roztoku láku (koncentrace 3–8 %) do vnitřních částí masa a hlavně ke kosti. Tam se totiž maso nejdříve kazí, trvá déle (někdy až celý týden), než se lák dostane do hlubších částí masa (šunka), a tak by mohly být bez konzervace i po celou tuto dobu.
- Postup při obstřiku ke kosti. Opatříme si injekční stříkačku (alespoň 10 ml obsah) s dlouhou jehlou (alespoň 5–8 cm). Nasajeme do stříkačky lák a vpichem vstříkujeme roztok solné směsi kolem kosti, kloubů a vnitřních částí masa. (Nemusíme se bát množství. Bude-li ho více, koncentrace se postupně vyrovná při naložení.) Na šunku je potřeba alespoň 15–20 vpichů. Duté jehly, speciálně určené ke vstříkování láku, mají boční otvory, kterými se do svalu injektuje v teplé vodě rozpuštěná směs cukru a soli v podobné koncentraci jako při nakládání do láku.
- Nakládání do láku. Podobně jako u suchého nasolování se i zde nejprve vetře sůl a koření a maso se pak uloží do kameninové nebo dřevěné nádoby (bezpečnější je použít kameninu). Také můžeme mezi jednotlivé vrstvy masa vložit česnek, cibuli, jalovcové bobule, pepř, případně trošku cukru apod. Maso musí být v láku úplně ponořené a pravidelně je kontrolujeme, aby nevznikala hnilobná místa. Po uplynutí doby potřebné k naložení, tj. podle hmotnosti a velikosti jednotlivých kousků masa asi po dvou až třech týdnech, se maso vyjme, důkladně omyje teplou vodou, očistí a pak zavěsí do místnosti s čerstvým, proudícím vzduchem a teprve po důkladném oschnutí může putovat do udrny nebo do komína.
- Ledek (dusičnan draselný, sanytr) se používá ke zrůžovění při výrobě syrové šunky a částečně i u dlouhozrajících syrových salámů. Při enzymatické reakci se v mase přemění na dusitan.

Také dusitanová sůl (prodává se jako sůl s dusitanem sodným nebo draselným) slouží ke zrůžovění. Dusitan reaguje s myoglobinem obsaženým v mase, vzniká termorezistentní barvivo nitrozomyoglobin, které dodává zahřátému, nasolenému masu typickou, bleděružovou barvu.

Do masných výrobků se může přidat maximálně 150 mg dusitanů na kilogram masa. U dusičnanů se doporučuje maximální dávka 300 mg na kilogram masa.





DŮLEŽITÁ PRAVIDLA PŘI NASOLOVÁNÍ

Nádoby musíte před nakládáním masa pečlivě vyčistit a zkontrolovat. Většinou se zakrývají dřevěným víkem. Jako ochrana proti hmyzu a prachu by se přes víko ještě mělo přehodit plátno. Nakonec se nádoba s masem naloženým do láku zatíží těžkým, čistým kamenem. Naložené maso by se mělo nejlépe každý den zkontrolovat a přebytečná voda odebrat, jakmile se objeví šlemy, ihned maso vyjmeme, omijeme, vydezinfikujeme nádobu a zalijeme novým lákem.

Na čištění háků se prodává speciální roztok, který je k dostání v drogeriích. Háky se ponoří do roztoku, aby se dezinfikovaly a očistily.

Nejvhodnější dobou pro nakládání a uzení masa je září až duben, tedy chladnější měsíce roku. Nádoby s naloženým masem uložíme do hlubokého, tmavého, avšak dobře větraného sklepa, kde nejsou plísňe. Maso nesnáší sklepy, ve kterých je uskladněno kyselé zelí nebo ovoce a zelenina. Naložené maso ohrožují bakterie mléčného kvašení a hnilobné bakterie. Nejvhodnější je proto místo, kam postavíme nádobu s naloženým masem, předem vydezinfikovat. Dezinfekce zničí hnilobné bakterie, které se nacházejí v místnostech a na pracovních předmětech a ohrožují trvanlivost masa a ryb. Úplné odstranění bakterií však není možné.

Každý dezinfekční prostředek se musí nechat určitou dobu působit. U většiny přípravků se udává koncentrace v % a optimální teplota roztoku. Po uplynutí doby působení se musí dezinfekční prostředky úplně odstranit opláchnutím čistou vodou.

Nasolování ryb

Nepoužívá se ledek ani dusitan.

Ryby se solí pouze kuchyňskou solí. Přísady jako dusičnany nebo dusitan nejsou u ryb povoleny a nejsou také nutné.

Nasolování ryb

Toto je, pokud se jedná o uzení ryb, pravděpodobně nejdůležitější kapitola, která současně obsahuje nejvíce „tajemství“ a otevřených otázek.

Důležitá rada zní: vyzkoušejte všechno sami.

To, co pro jednoho může být při přípravě masa na uzení to pravé ořechové a co si chrání jako svůj tajný recept, může být pro jiného příliš silné nebo příliš slabé koření. Málo slané jsou i ty ryby, které celý život žijí ve slané vodě. Maso šupinatců žijících v mořské vodě neobsahuje více než 0,24 % soli. U sladkovodních ryb je to asi polovina.

Suché nasolování

Ryby se zevnitř a zvenku potřou kuchyňskou solí (ne dusitanovou!) a vloží ve vodorovné poloze do nádoby odolné proti působení soli. Nádoba se uloží do chladné místnosti: s malými rybami maximálně na tři hodiny, větší makrela snese nasolování až čtyři hodiny. Losos o váze od 3 kg musí



před uzením za studena ležet asi 10 hodin v soli a stejný druh ryby, která váží čtyři kilogramy, potřebuje až 15 hodin.

Při suchém nasolování je třeba hřbet ryby nasolit silněji než tenké břišní stěny. Jestliže chcete více či méně potlačit rybí chuť, můžete použít koření, jako jsou roztlučené jalovcové bobule, rozemletý pepř, jemně nasekaná cibule nebo dokonce česnek.

*Nasolování je podrobně popsáno v knížce
Udírný a uzení [1].*

Nakládání do láku

Naložením do láku dosáhneme rovnoměrného nasolení. Při přípravě solného nálevu platí – plus minus – pravidlo, že u větších ryb musí být koncentrace nálevu 10:1 až 12:1. Při krátkém nakládání po dobu tří až čtyř hodin se může zvýšit obsah soli na 12 až 13 %.

Nádoba s nasolenými rybami nesmí být v žádném případě umístěna ve vytápěné místnosti. Ideální je umístění ve sklepě při teplotě 7 až 12 °C.

2.2 DOUZOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Při zahradní párty nebo prostě při přátelském posezení s přáteli na zahradě je zvykem nabídnout něco k zakousnutí. Oblíbené jsou mimo jiné nějakým způsobem upravené uzeniny, protože ty není nutno příliš dlouho předem připravovat. Jak upozorňují uzenáři, klasické ohřívání uzenin se často dělá špatně. Uzeniny se dávají do vroucí vody, což jim nesvědčí, správně se ohřívají pouze ve vodě teplé maximálně 80 °C, jinak prasknou a ztratí chuť. U douzování to platí podobně.

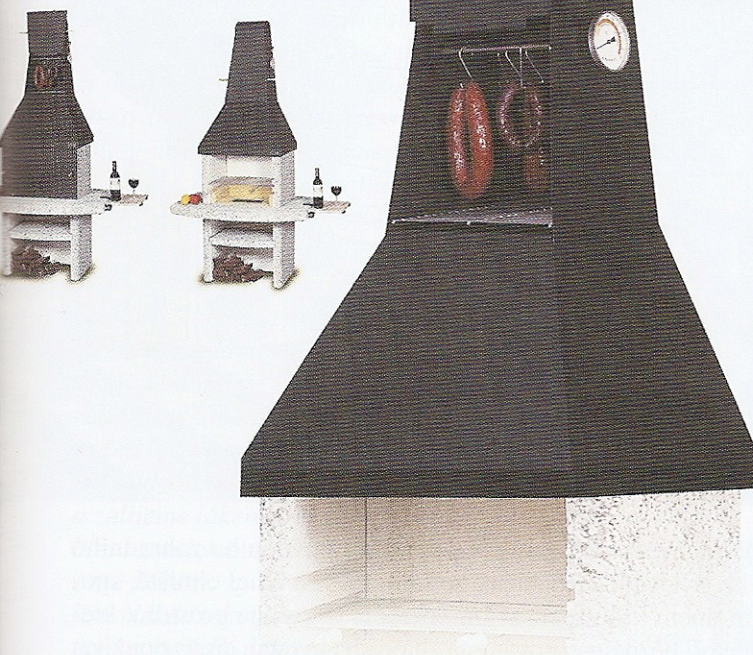
Hotovou koupenou uzeninu doudíme vždy pouze na chladném nebo středně teplém kouři. V příliš horkém kouři z nich vyteče tuk, odpaří se příliš mnoho vody a uzeniny případně popraskají. To tedy také znamená, že hotové koupené uzeniny nemůžeme vkládat do udírny najednou s masem, které budeme udit.

Na *obrázku 8* je vidět sice romantický obrázek otevřené udírny, ve které spolu se šrůtky masa visí na háku i točený salám, z *obrázku* však nepoznáme, to si musíme pamatovat, že takto douzované hotové uzeniny můžeme v udírně, ve které se právě udí maso, ponechat v kouři podle jeho teploty jen něco mezi 15 a 30 minutami. Doudit si již hotové koupené uzeniny můžeme třeba i v zahradním grilu. Některé firmy prodávají již upravené zahradní krby pro možnost douzování, například zahradní krb fy Normann, který lze dodaným prvkem (předním štítem) uzavřít a v komínku je předem vytvořena malá udicí prostora (*obr. 9*).

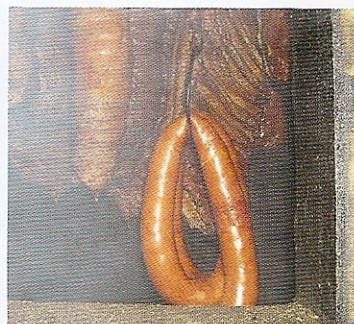
Nejjednodušeji se v takovéto udírně při skutečně mírné teplotě kouře douzují špekáčky. Ty zvláště nesmíme přehřát! V kvalitních špekáčcích



Obr. 9
Zahradní krb Normann
s úpravou pro douzování



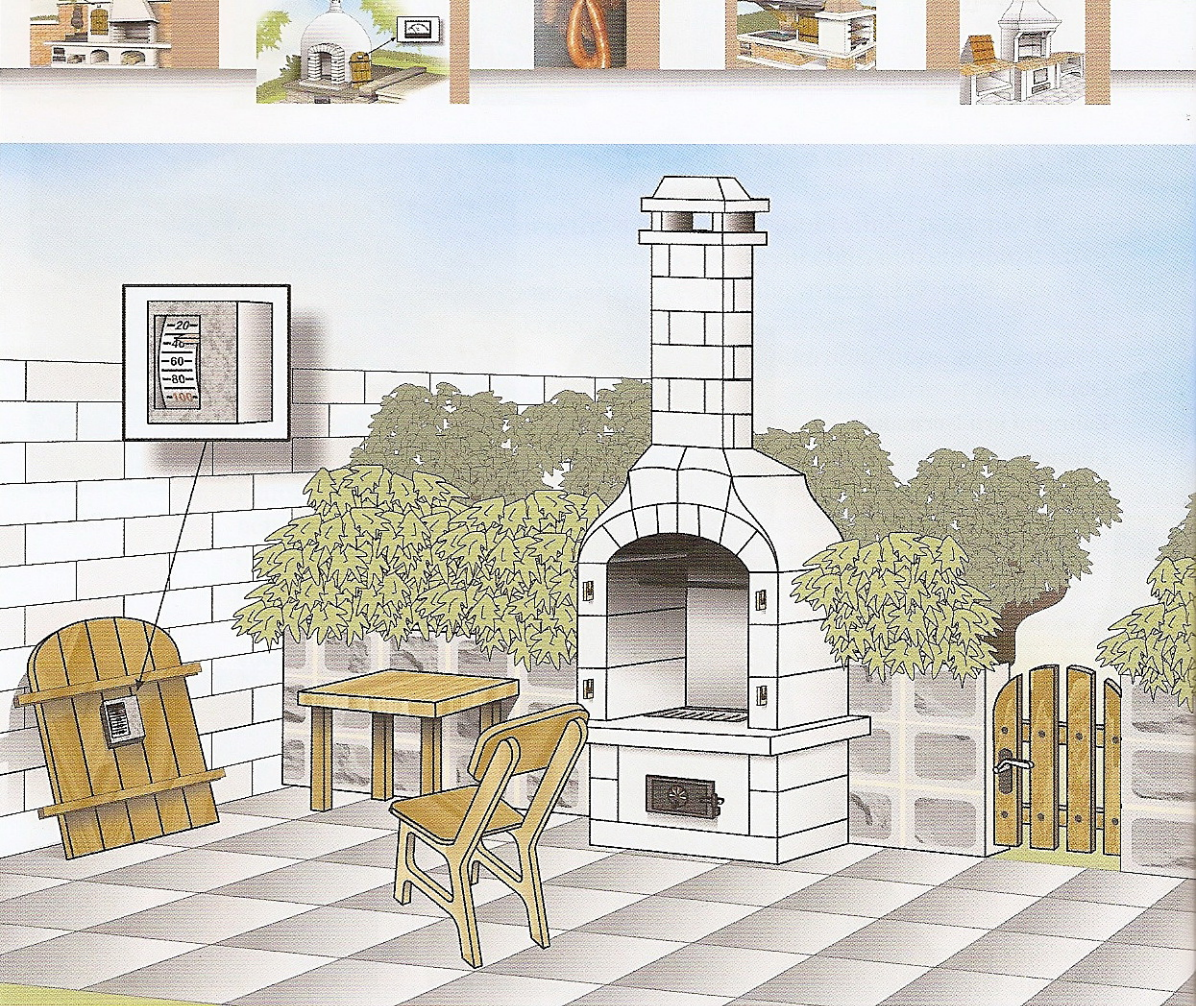
Obr. 10



Obr. 8
Předem do udírny
vložený točený
salám udíme jen
chvilku

jsou, či měly by být, skutečné kousky špeku a ten je na zvýšenou teplotu citlivý. Pro douzování není dobré používat levné špekáčky, jsou často svorkované hliníkovým drátem, který dodá masu kovovou chuť. Také příliš velké množství příměsí, kterými se cena špekáčku zlevňuje, při uzení na kvalitě nedodá. Při douzování dbáme i na to, aby svazek visících špekáčků nebyl příliš dlouhý – jednotlivé kusy by se ohřívaly nerovnoměrně. Lépe si doudíme nebo v kouři ohřejeme a ovoníme uzeniny, ve kterých jsou větší kousky masa – svaloviny.

Abychom mohli mluvit o skutečném douzování a ne jen „ovoňování“ kouřem, je potřeba, aby zařízení na uzení bylo přeci jen poněkud, z hlediska uzení, lépe řešeno. Můžeme si proto upravit náš zahradní krb, který jinak používáme pro grilování a rožnění. Podívejme se na krb na *obrázku 11*. Vidíme na něm zahradní krb upravený na možnost rychlé



Obr. 11
Budeme-li stavět
nebo upravovat
svůj gril na
zahradě, což z něj
udělat udírnu?

a jednoduché přeměny na udírnu. Ve spodní části původního zahradního krbu určeného ke grilování je vyzděno ze šamotových cihel ohniště, spojené s původním dnem krbu šachtovým odtahem. Vznikne prostora, kterou však můžeme při běžném grilování na žhavých zbytcích dřeva používat také jako popelník. Ohniště je zepředu osazeno regulačním dvířky. V přední části vstupu do původního zahradního krbu, zvané „portál“, jsou po stranách vysazeny závěsy, na které se připevní odnímatelná dvířka. Do dvířek nezapomeneme umístit teploměr (třeba digitální, jaký je na obrázku). V takovéto udírně můžeme grilovat buď na síťových rovinných roštech položené uzeniny a kusy masa nebo maso zavěsit na háky.

Ale i zde je nejvhodnější, nemáme-li čas věnovat se nakládání masa a celé dlouhé přípravě, použít koupené výrobky (např. oblíbenou anglickou slaninu). Tyto výrobky je možno v poměrně krátkém čase 2 až 3 hodiny na nepřítliš teplém kouři dokonale prohrát a doučit. Pro takovéto „douzování“ nám stačí jeden hezký letní den, třeba takový, jaký je vidět na *obrázku 10*. Na návštěvě u přátel je v pruhovaném triku zachycen autor, to aby měli čtenáři doklad, že vše, jak říkají latiníci, „Probatum est“! Zátíší v zahradě je součástí chalupářského grilu a udírny, která většinou slouží jen k douzení již hotových výrobků.

2.3 UZENÍ RYB

Abychom se co nejstručněji seznámili se základními údaji o uzení ryb, podívejme se do internetové „Dadalovy kuchářky“, kde najdeme kapitolu UZENÍ RYB (a citujeme).

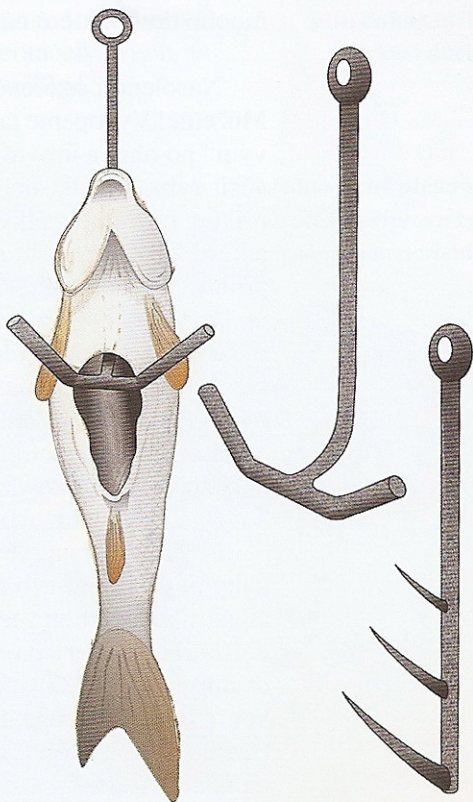
K uzení se hodí všechny ryby s vyšším obsahem tuku – úhoř, tolstolobik, maréna, kapr, sumec a dokonce i pstruh i lososovité ryby. Snad nejvíce záleží na dobrém nasolení a hlavně nepřesolení. Při malém množství ryb tj. 3–4 kg stačí nasolit ryby nasucho, bez láku. Používáme jen kuchyňskou sůl. Celé menší ryby je nutno pokládat po nasolení hřbetu dolů, aby do nich sůl rovnoměrně pronikla. Větší ryby je lépe nařezat na podkovy či podobné díly, nebo aspoň uděláme do půlkilových ryb několik zářezů po stranách hřbetu včetně ocasu, aby se sůl mohla dostat k svalovině. Při solení nasucho pokládáme ryby jen vedle sebe v jedné vrstvě, protože sůl z vrchní vrstvy by přesolila spodní. Solíme o něco málo více než při kuchyňské přípravě.

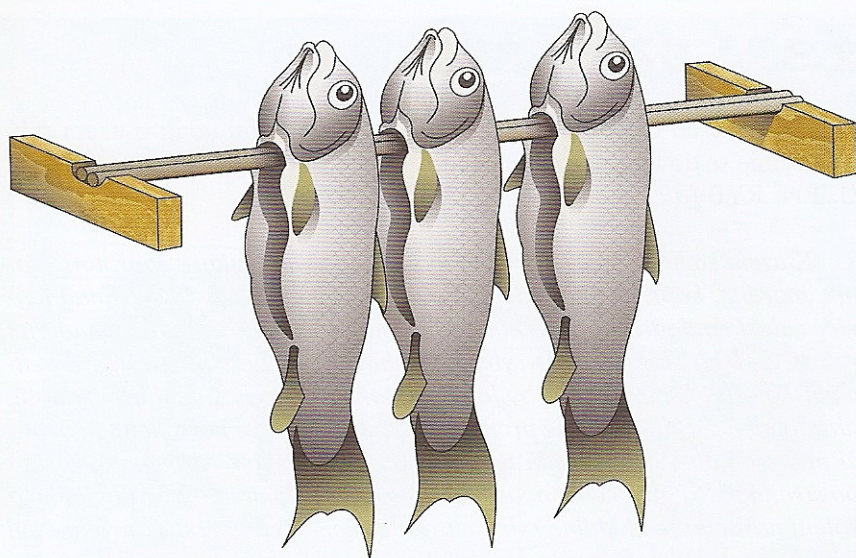
Výroba láku není složitá. Nemusíme převařovat vodu se solí, stačí, když máme nezávadnou pitnou vodu, čisté ryby a nádoby. Na 10 kg ryb střední velikosti (marény, pstruzi) použijeme 0,5 kg soli v 6 litrech vody, pro 15 kg ryb zvýšíme koncentraci na 0,75 kg soli na 9 litrů vody. Pokud máme nařezány z velkých ryb podkovy, raději zvýšíme obsah soli a na 10 kg ryb dáme raději 0,7 kg soli při stejném množství vody 6 litrů. Odvážené ryby volně nasypeme do nádoby a zalijeme lákem, několikrát během zalévání rybami zamícháme. Do láku můžeme přidat i tlčené koření: nové koření, pepř, kmín, bobkový list. Někdo také používá vegetu a dobře lák provoní rozetřený nebo nastrouhaný česnek. Uzená ryba není trvanlivá potravina, má jen prodlouženou trvanlivost. Při dobrém chlazení a v chladném ročním období můžeme uzené ryby přechovávat maximálně týden.

(Uzení olihní, chobotniček a podobných živočichů necháme raději na domorodcích. A pozor, každá mořská ryba není jedlá, jak se suchozemci často mylně domnívají!)

Takže hurá, vyudíme si rybu! Když jsme na rybách. Tedy v případě, že jsme na rybách. Ryby máme, ale musíme je připravit, nasolit, naložit a možná okořenit. Co zkusit tohle: ryba se po nasolení a osušení potře směsí koření a toto koření se po využití opět částečně setře.

Obr. 12
Drátěné háčky
na zavěšování ryb
při uzení





Obr. 13
Ryby zavěšené
na tyči,
připravené
k uzení

Příklad takové směsi: 2 díly zrněk pepře, 2 díly koriandrových semen, 1 díl nového koření, 2 díly jalovcových bobulí (roztlučeme v hmoždíři nebo v plastovém sáčku paličkou). Kromě toho lze k uzení moučce přidat několik jalovcových větviček.

Nebo si prostě koupíme koření na ryby a vyzkoušíme, protože jich je mnoho druhů, které nám bude vyhovovat.

Nasoleno i okořeněno máme a teď – kde je vyudíme? Jako zálesáci? Můžeme! Vykopeme tak hluboký příkop, aby mezi jeho dnem a tím i „žhavým“ po ohni a úrovni horní hrany zbylo tolik místa, aby se tam dala zavěsit ryba na hák, nebo na prut. Pokud nechceme kopat moc hluboký příkop, uděláme mělký a po stranách vytvoříme zídku z kamenů. Topíme tak, až vznikne dostatečné množství doutnajících oharků. Kouř se tvoří přidáváním čerstvého listí například z olše, lísky nebo ostružin. Důležité je, aby při uzení nad příkopem byly ryby zavěšeny pokud možno co nejvýše nad ohništěm. Ideální pomůckou jsou 1,5 m dlouhé lískové pruty, které se na obou koncích zašpičatí. Jeden konec se zarazí do země, na druhý konec za žábry navlékneme rybu.

Jestliže je popel příliš rozžhavený nebo ryba visí příliš nízko, hrozí nebezpečí, že ryba vykape a spíše se upeče, než vyudí a bude příliš suchá. Také nebude zlatožlutě zbarvena. Ideální doba uzení je jedna hodina.

Pojedeme-li na ryby, třeba na dva dny, můžeme si s sebou předem vzít háky na zavěšení ryb při uzení v přírodě. Jak udit nad ohněm již víme, takže si jen s sebou vezmeme nádobu a sůl na krátké naložení ryb a jeden delší drát, na který pak zavěšíme ryby na háky. Na *obrázku 12* jsou vidět dva druhy háků, na které můžeme ryby lehce zavěsit než je pověšíme nad kouřící oheň. Nebo je možné ryby při uzení navléct na tyč a zavěsit viz *obrázek 13*. Kraje tyče můžeme upevnit do vidlic z větví. Dřevěné zarážky na koncích slouží k manipulaci s tyčí.

Na rybačce, ale i na zahradě si můžeme vyudít menší ryby na rovinném udicím roštu, jaký vidíme na *obrázku 14*. Výroba ani manipulace s takovýmto roštem není příliš složitá. Rozměry roštu jsou většinou 50×30 cm, mohou být i o něco větší. Do rámu z uhlíků navaříme tyče tak, aby mezi nimi byla mezera vždy asi 2–3 cm. Aby se přenosný rošt dobře čistil, použijeme k jeho výrobě například lesklou a hladkou taženou ocel H11 tzv. hlazenku o průměru nejlépe 5–7 mm. Tato ocel celkem dobře snáší teplo a nebude se prohýbat.

Na tomto roštu bychom měli udit pouze nad nepříliš žhavým zbytkem ohně nebo nad dřevěným uhlím, pokrytým kousky vlhkého dřeva, ze kterých jde kouř. Pokud se ryby při tomto způsobu trochu upečou (pokud to bude jen málo), nic se nestane.

Takovýto způsob přípravy ryb patří mezi jeden z nejstarších. Zde můžeme doslova říci: „Už staří Řekové...“.

A protože jsem nesehnal obrázek starých Řeků nebo Římanů, vzal jsem za vděk obrázky, které jsou volně na internetu (předpokládám, že na nich jsou našinci, i když jistě to není). Ale nedalo mi, abych je nepoužil, jak jsou kouzelné svou opravdovostí bez strojnosti, obvyklé v poučných knížkách, a jak z nich vyzařuje radost ze života. Pokud se najdou aktéři a autor, snad je potěší, že jsem tyto jejich obrázky vybral ze stovek jiných obrázků jako zcela určité nejautentičtější. Na *obrázcích 15 a 16* je vidět, jak se nasolené a vyčištěné ryby navlečou na klacky, do ryb se mohou vložit čerstvé nebo sušené byliny, přivazuje se tak, aby se na tyči neotáčely při obracení a můžeme je dát nad ohniště. Tedy nad žhavý základ.



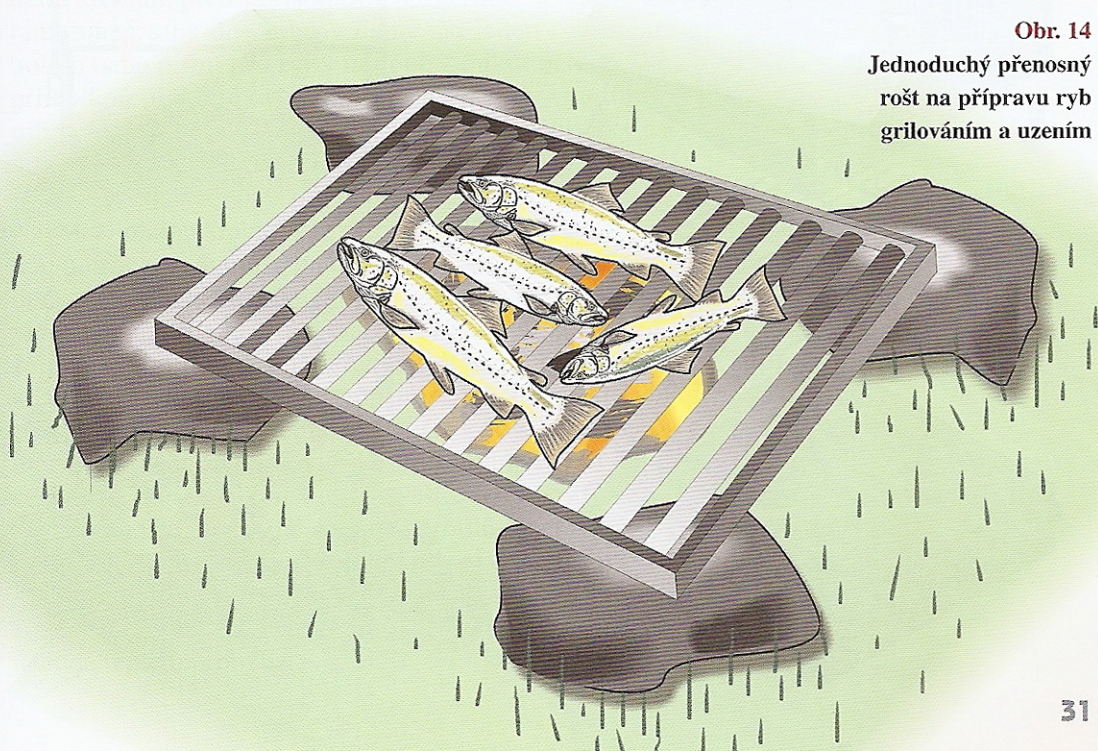
Obr. 15

Navlékání a přivazování
ryb na klacíky



Obr. 16

Uzení ryb na velkém
přírodním ohništi
v řeckém duchu



Obr. 14

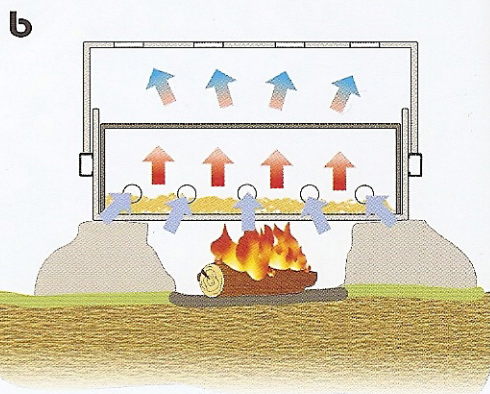
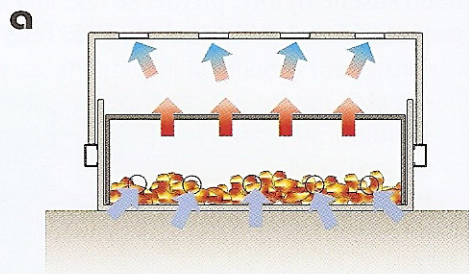
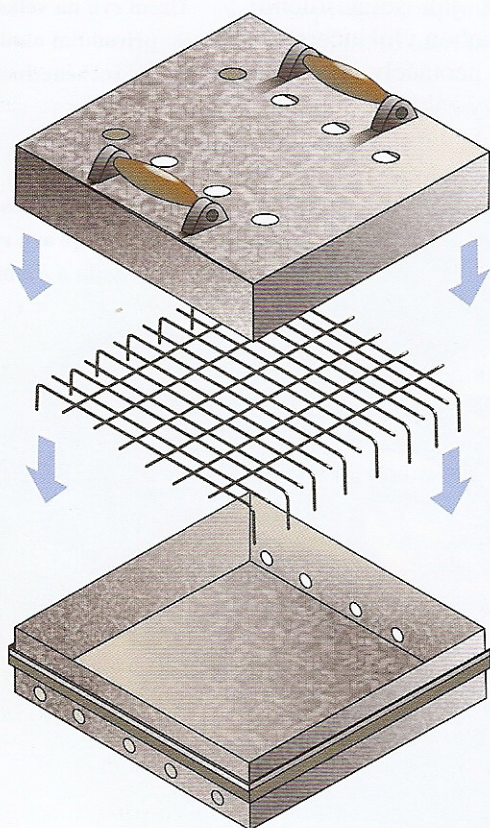
Jednoduchý přenosný
rošt na přípravu ryb
grilováním a uzením

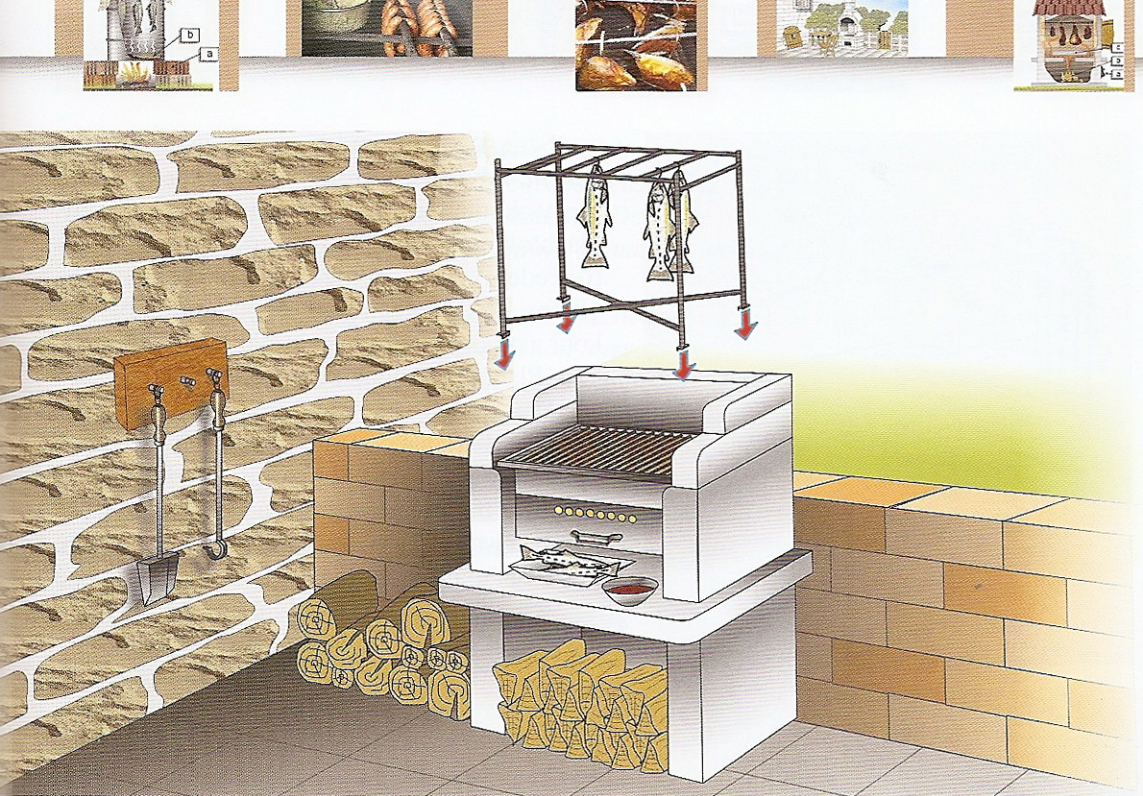


Tak jako naši předkové, Slovani, Germáni, Tataři, Keltové a jiní, rozdělali aktěři přírodního uzení ryb nejprve oheň na místě, ze kterého odstranili drn. V trávě mohou být totiž všelijaké rostliny, které nejen zapáchají, ale i škodí. Po nějaké době, kdy se již vytvořila dostatečná vrstva žhavého, přivalili nařezané smrkové klády (v tomto případě trochu shořelé kůry smrku příliš nevadí) a pak už stačilo položit mezi klády ryby na klaccích a otáčet a kontrolovat, pod ryby hodit něco kůry z osiky a nebo listů maliníku či jalovce a těšit se na pochoutku (a obléci se jako staří Římané či Řekové).

Nemáme-li tolik času a chceme-li si vyudit ryby, ale třeba i plátky jiného masa, můžeme si pořídit přenosnou krabicovou udírnu. Velikost bývá většinou 60×60×25 cm, konstrukční řešení je jasné z obrázku 17. Udící bedýnka je vyrobena z plechu o tloušťce cca 1–1,5 mm, může být i z pozinkovaného plechu nebo nerez. Pozinkovaný plech je nutno předem dobře ze všech stran vypálit, aby se zinek nedostal při používání do potravin. Krabici je nejlépe nechat nenatřenou, všechny barvy jsou dlouho cítit (i ty nejvíce teplu odolné). Zespoda krabice jsou po stranách otvory pro vstup vzduchu. Uvnitř je asi v polovině výšky rošt, nejlépe z nerezových drátů, se zahnutými okraji, které tvoří zároveň nožičky. Ty dosednou na dno udírny. Po obvodu krabice je výztuha, na kterou dosedá horní víko, opatřené držadly pro lehčí otevírání.

Obr. 17
Přenosná
krabicová udírna
na ryby





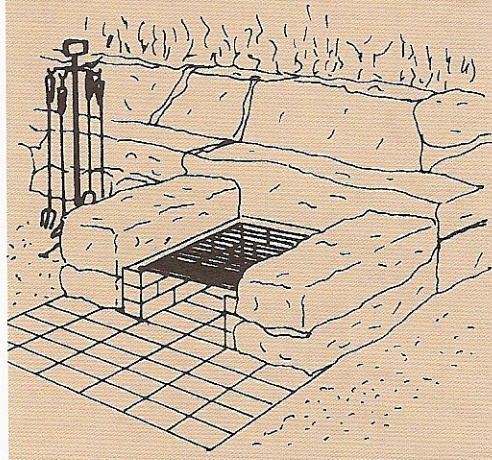
Existují dvě různé možnosti používání. Na *obrázku 17 a* je vidět použití, kdy rozděláme oheň přímo na dně přenosné udírny, na žhavý základ nasypeme udicí směs dřev a koření a pak na rošt dáme udit třeba ryby. Ve druhém případě, který nám ukazuje *obrázek 17 b*, je vidět použití, kdy tuto přenosnou udírnu postavíme na kameny, mezi nimi rozděláme oheň a na dno udírny dáme asi jeden centimetr vysokou vrstvu hoblin nebo pilin, pro ryby nejlépe z buku, olše, dubu, a také můžeme přidat koření, které ovoní kouř, v němž ryby vyudíme. Dým z ohřátých pilin vyudí při občasném nadzvednutí víka špekáčky asi za 10 až 15 minut, ryby za 15 až 25 minut.

Mezi malou krabicovou příruční udírnou a velkou, na pevno postavenou udírnou však můžeme najít i další jiné typy udíren. Jedním z nich je úprava malého zahradního grilu na přípravu ryb uzením. Na *obrázku 18* je vidět jeden z mnoha druhů malých zahradních grilů, dokonce tak malých, že nemají ani vlastní odkouření nebo mají odkouření, které je plechové a lze jej sejmout. Pak už je možnost, jak si zařídit jednoduchou udírnu, celkem snadná. Podle velikosti ohniště v grilu získáme základní vnější rozměry závěsného zařízení a výšku si stanovíme asi na 70 cm. Budeme-li udit celé ryby, musí být konstrukce vyšší. Jako konstrukční materiál si zvolíme profil „jákl“ o možné velikosti profilů 15×15×1,5 mm, 20×20×2 mm, případně 30×15×2 mm. Krabicovitou konstrukci zespoda zpevníme tzv. zavětrováním, tedy zpevněním proti kroucení a nahoře použijeme na rošt k zavěšování nejlépe ocel „hlazenku“ H 11 o průměru 10 mm. Pak se rošt nebude teplem prohýbat.

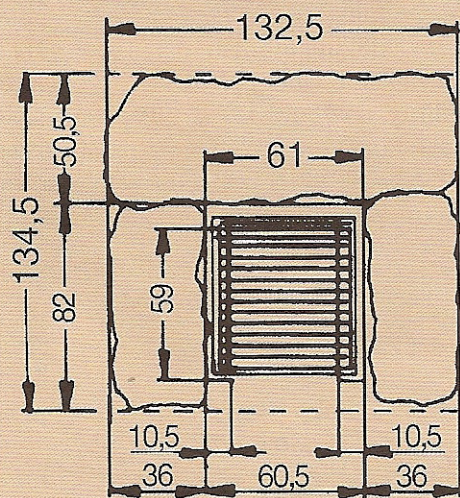
Obr. 18
Přenosný stojan
na uzení ryb nad
zahradním grilem



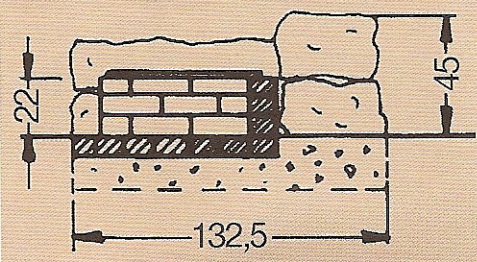
Obr. 19



Obr. 20



Obr. 21



Samotnému uzení lze pomoci jednoduchým trikem, kdy přes horní díl konstrukce přehodíme, v okamžiku, kdy už se nad žhavým udí, kus plachtoviny z přírodních materiálů. V horní části předem vystříháme otvor o průměru cca 10 cm. To dostatečně zadrží pod plachtovinou kouř a otvorem nahoře pak spaliny pomalu unikají. Plachtu lze použít opakovaně.

Mnozí mají chatu či dům u řeky nebo jsou vášniví rybáři, ale pozemek na vybudování udírny nemají příliš velký. Jako gril i udírnu (buď při uzení na rovinném roštu nebo v konstrukci, s kterou jsme se seznámili před chvílí) můžeme používat malé jednoduché zařízení sestavené z kamenů a několika málo cihel. Vidíme je na obrázku 19. Výborně se dá postavit někde v mírném svahu, což nebývá zvláštní problém. Základem jsou rozměrné kameny, pouze mírně přitěsané a nevadí ani to, když jsou zadní a nebo i boční strany sestaveny v řadě třeba ze dvou kamenů spojeny buď maltou a nebo některou ze žáruvzdorných lepicích hmot. Základní rozměry krbu – udírny jsou uvedeny na obrázku 20. Rozměry lze mírně upravit a po postavení pak teprve, pokud jej budeme používat, vyrobit stojan na uzení. Bokorys s rozměry sestavy je na obrázku 21.

Větší ryby, například kapry, je lépe udit ve větší udírně.

Jak? Tady je vyzkoušený a praktický návod podle pana Mráčka

Ulovíme kapra.....v rybníku nebo i v mrazáku (uzení odstraní různé vedlejší vlivy mražení). Kapra naporcujeme na podkovy. Naložíme do láku (návod na lák – viz níže) a uložíme do chladna (ideální teplota +5 °C) asi na 10 hodin. Po vyndání z láku porce ryby opláchneme, pověšíme na háčky (háčky zasuneme za páteř – viz obrázek) a necháme dobře (!) okapat.

Porce vkládáme do vyhřáté udírny. Optimální teplota pro uzení je asi 65–70 °C. První půlhodinu uzení se topí jasným plamenem, aby se porce dokonale osušily. Současně je nutno často větrat udírnu od páry, aby porce masa



nezměkly (neudusily se) a nepopadaly z háčků. Pak už udírnu zavřeme a udíme. Od uzení se nesmí odcházet, je třeba neustálá kontrola. Dřevo na uzení je vhodné bukové, olšové nebo švestkové. Dobré je používat směs tohoto dřeva. Dřevo musí být čisté, bez hlíny, slimáků a nahnílé kůry (kůru nejlépe úplně odstranit).

V dobře fungující udírně jsou porce kapra hotové cca za 2–3 hodiny. Uzené ryby mají mít krásnou zlatočervenou barvu.

Důležité je dokonalé a rychlé zchlazení ryb po ukončení uzení. Maso se musí zbavit páry, vydýchat a důkladně vychladnout. Až poté je možno uklidit nebo převážet.

Uzená ryba není trvanlivá potravina! Při dobrém chlazení nebo v chladném ročním období je možno uzené ryby přechovávat maximálně týden, pak už ztrácí na chuti i kvalitě.

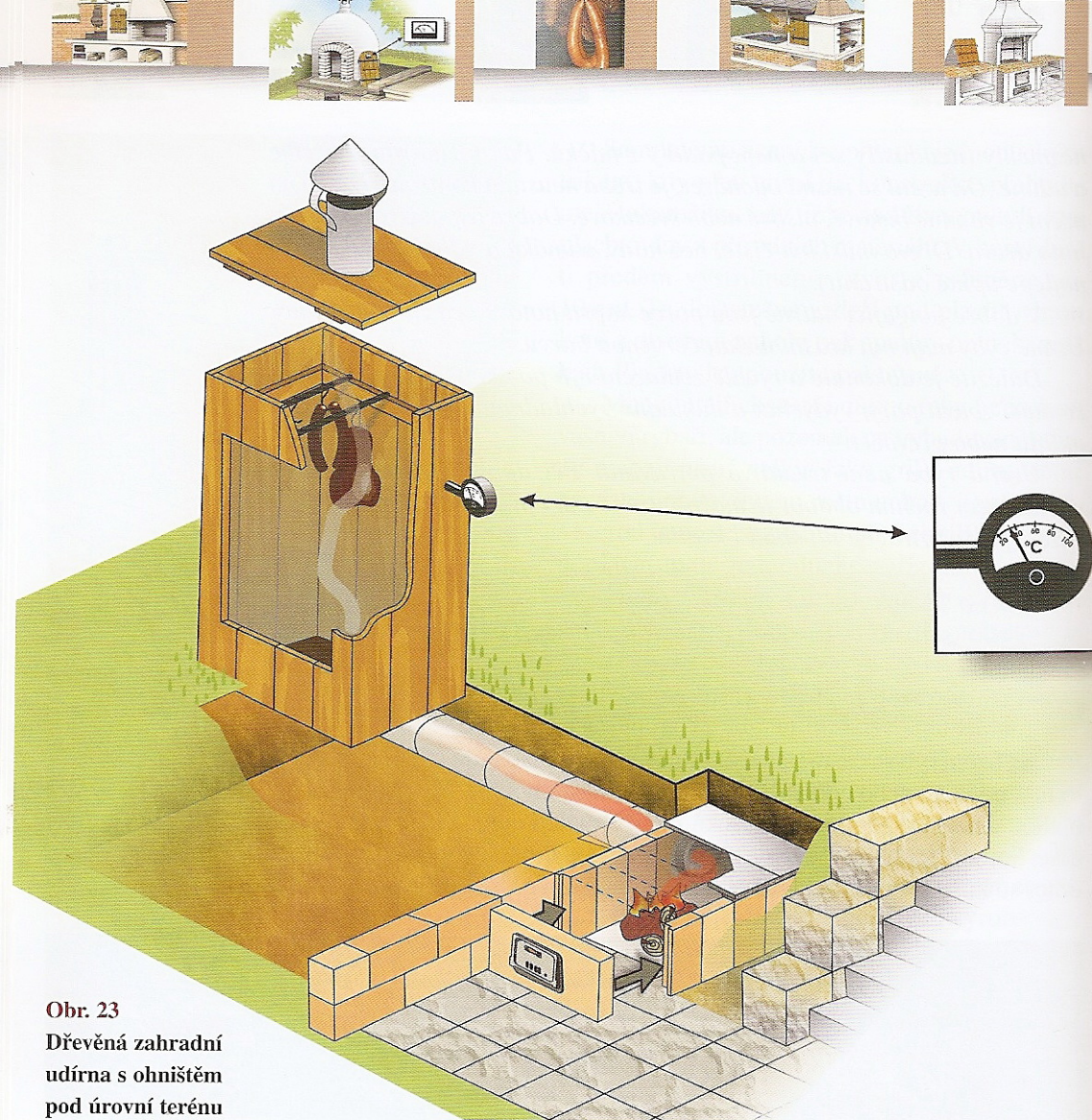
Lák: na 10 kg ryb – 0,5 kg soli – 6 litrů vody

- voda (postačí nezávadná pitná voda, nemusí být převařená)
- sůl
- česnek (rozetřený nebo nastrouhaný)

Na uzení ryb se často používají udírny s odnímatelnou stříškou, aby bylo možno kusy nebo celé ryby vkládat dovnitř pohodlně. Ryby mají tu neblahou tendenci, že se rády z háčků trhají a padají dolů. Vkládáme-li je do udicí komory seshora, můžeme tak činit dosti opatrně. Jak vypadá pohled na udici se kusy ryb v krabicové udírně, je vidět na obrázku 22.

Obr. 22
Kusy kaprů
po vyuzení
zavěšené v udici
komoře





Obr. 23
Dřevěná zahradní
udírna s ohništěm
pod úrovní terénu

Pokud je zahradní udírna dřevěná, není nutno, aby komora dokonale těsnila, a tak je možno ji vyrobit i z nefalcovaných prken. Na kovové tyčky v horní části udicí komory se zavěsí kusy ryb a pod nimi je umístěno síto na zachycení možných spadlých kusů. Pod něj položíme misku na odkapaný tuk. Mnoho ryb, jako je například makrela, tuňák, losos nebo tolstolobik jsou totiž dosti tučné.

Nyní je na místě ukázat si na *obrázku 23*, jak vypadá taková jednoduchá, z prken postavená udírna zvenku i zevnitř, hodící se nejen na ryby, ale prakticky na všechno uzení, pokud nechceme zrovna udit celé prase.

Udírnou postavíme nejlépe na hraně nějaké terénní vlny, abychom se dostali s ohništěm dostatečně nízko. Schůdky nám zpevní první část spodního dílu ohniště a odkouření. Ohniště má základní rozměr 30×50×30 cm a je bezroštové. To znamená, že spalování probíhá přímo na dně ohniště. Pokud používáme správně vyschlé dřevo, shoří na dně bezroštového



ohniště na čistý popel. Příkládací dvířka by měla být regulovací, největším obvyklým hříchem je, že jsou dvířka netěsná a nekvalitní.

Ohniště je postaveno ze šamotových cihel a nebo ohnivzdorných cihel, které jsou speciálně pálené, použít lze také nenasákové lícové zdivo (Klinker). Zpracování bývá obtížnější, ale cihly lze řezat například řezacími kotouči. Překlad ohniště je opět udělán z tepelněodolného nenasákového materiálu, nejlépe z keramických desek.

Ohniště je možno vyzdít za pomoci různých druhů kamnářských malt a tmelů.

Například rychle tuhnoucí kamnářská malta je určena pro zdění a lepení žáruvzdorných materiálů (šamot, keramika apod.) vystavených žáru do teplot okolo 110 °C. Malta se rozdělává s čistou (pitnou) vodou v poměru 21–23 l na 100 kg a intenzivním mícháním se promíchá na stejnorodou hmotu. Připravujte vždy jen takové množství směsi, které jste schopni do 10 minut zpracovat. Tuhnoucí maltu je možné ještě přidáním vody rozmíchat, ale ztrácí tím na svojí kvalitě a vlastnostech. Malta se nanáší na tuhý podklad, který musí být zbaven nečistot a prachu a jeho teplota a teplota prostředí musí být v rozmezí od +5 °C do +25 °C.

Pokyny pro první ohřev vyzděného ohniště

Sušení a první ohřev je možné provádět nejdříve po 24 hodinách zahřátím na teplotu cca 100–120 °C s časovou prodlevou tak, aby konstrukce byla jako celek co nejhomogeničtější. I další zvyšování teploty by mělo probíhat co nejpomaleji, aby bylo umožněno postupné uvolnění vlhkosti bez nebezpečí vzniku trhlin a destrukce vyzdívký.

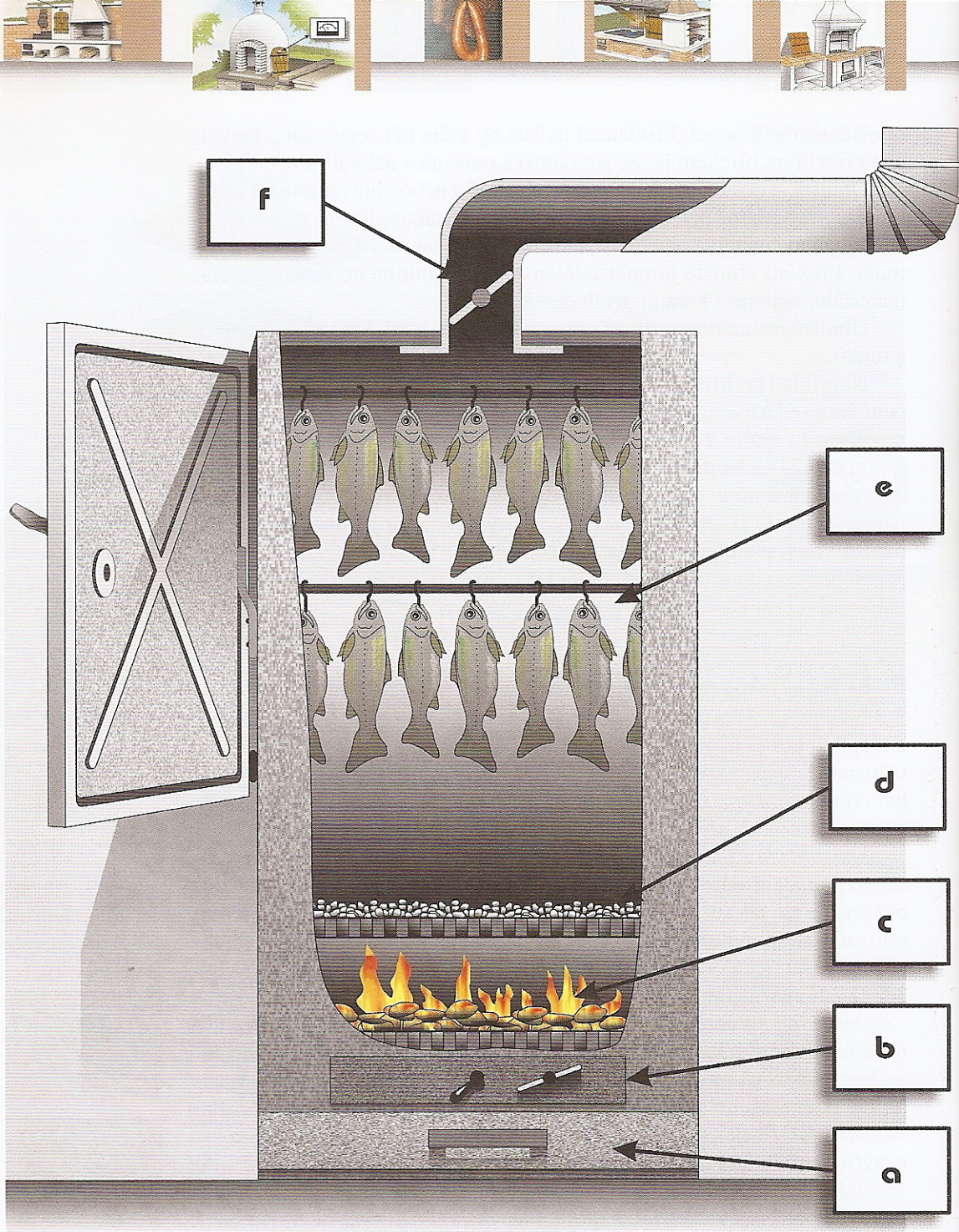
Na *obrázku 23* je další odkouření vedeno v pravém úhlu, což je osvědčené zpomalení odchodu spalín. Spaliny z ohniště by neměly rychle odcházet, ale jen tak se „vinout“. Roura odkouření o světlosti 250 až 300 mm musí mít alespoň minimální stoupání, postačí 2:100. Roura může být například keramická. Vzdálenost od ohniště do udicího prostoru by měla být 1,5 až 2,5 metru. Tak se kouř dostatečně ochladí.

Pod udicí komorou, vyrobenou z prken, se opět průchod kouře změní, a to směrem nahoru. Nade dnem komory, na nožičkách ve výši asi 5–7 cm položená miska na odkapávací tuk rozvede kouř do stran a k materiálu, který udíme. Na tyčích jsou zavěšeny ryby a nebo jiné uzené maso. Stříšku lze najednou celou odejmout. Komínek můžeme klapkou uzavřít, jeho funkcí regulujeme tah v celé udrně.

A jak vypadají dobře využené ryby? Na fotografiích jsou vidět uzené pstruzy a podkovy z uzených kaprů.

Pro ty, kteří by chtěli ryby pravidelně udit, je nejlepší si pořídit již hotovou skříňovou udrnu. Tyto udrny se vyrábí ve vynikající kvalitě u nás a často se exportují do ciziny. Lze je postavit i na zahradě na chráněném místě a pro vylepšení estetického vzhledu je obložit například dřevem. Abyste neobtěžovali okolí kouřem a zápachem, měla by udrna mít dlouhou komínovou rouru pro odvod kouře.





Obr. 24
Moderní kovová udírna

- a) regulační část
- b) popelník

- c) ohniště pro spalování tvrdého dřeva
- d) rošt, na kterém je materiál pro vývin kouře
- e) udicí komora
- f) odkouření s regulační klapkou



Horní dvě třetiny nerezové udírny na *obrázku 24* zabírají závěsná zařízení. Skříňové udírny jsou prostorově úsporné. Udírna o obsahu kolem 700 l (což odpovídá porážkové hmotnosti masa asi 175 kg) zabírá prostor pouze o rozměrech 90×90×160 cm.

Důležité je, aby se před prvním použitím nová udírna provozovala alespoň tři dny a prázdná, tedy bez masa, ryb a masných výrobků, a tak se zauzovala, aby získala kouřovou vůni.

Maso k uzení by nemělo být navěšeno příliš těsně vedle sebe, ale vždy tak, aby se nedotýkalo. Většina skříňových udíren slouží pro uzení za studena. Pro vývin kouře používáme dřevěné hoblíny nebo piliny, dnes se také používají profesionální směsi pro vývin kouře. U většiny skříňových udíren vystačí jedna „náplň“ hoblin a nebo pilin ve spalovacím prostoru na pět až osm hodin uzení. V takovéto udírně lze udit jak ryby, tak další maso. Pokud ji instalujeme uvnitř v objektu, musí být postavena na suchém místě, zabezpečeném proti vzniku požáru. Kromě toho je nezbytné pravidelným čištěním chránit udírnu před rezavěním, protože při uzení se uvolňuje vlhkost, která společně se solí a se zbytky dehtu ničí kovy a vede k poškození konstrukce.

2.4 UZENÍ SÝRŮ

Někdy máme chuť na vyuzený sýr. Běžné douzení sýra můžeme udělat tak, že do plátěného obalu vložíme na plátky nakrájený nebo nastrouhaný sýr, může být eidam ale i gouda, kaškaval, lze udit i sýry typu „feta“, známé u nás jako balkánský sýr, nebo tavený sýr.

Sýr, pokud jej chceme jen doudit, necháme v udírně cca 1 až 2 hodiny v poměrně chladném kouři, pokud chceme, aby se „slil“ do jednoho kusu, můžeme teplotu zvýšit na střední. Není však nad to, podívat se, jak to lze udělat i z gruntu. Umělec, výtvarník a gurmán života pan Pavel Surma z Lešan připravil a nafotografoval báječný seriál o vyuzení takového sýra. Protože je známo, že je lepší jednou vidět než desetkrát slyšet a nebo číst, podívejme se na obrázky.

Uzení eidamu

Potřebujeme: sítko, vinné listy, sýr eidam 30 % (může být i z výroby „uzený“), který nastrouháme a promícháme se směsí čerstvých bylinek *obrázek 25* (já P. Surma dávám hlavně hodně najemno posekané bazalky, trošičku šalvěje, dále trošku dobromyslu a tymiánu, dvě chilli papričky a malou špetku rozdrceného kmínu, ale dlouho jsem přidával jenom chilli papričky a hodně bazalky), směs bylinek důkladně promícháme s nastrouhaným sýrem a vložíme do sítka dobře vyloženého vinnými listy tak, aby nám sýr, až se roztaví, nevytekl. Trochu nadusáme (*obr. 26*).

Pověsíme do udírny viz *obrázky 27, 28, 29*. Vidíme, že k uzení není potřeba nijak složité a nákladné zařízení, ale že musí být hlavně funkční. Před uzením jsem dal na povrch sýra kolečka cibule (*obr. 30*).



Obr. 25

Nastrouhaný sýr, sítko
a vinné listy



Obr. 26

Listy pevně vyložíme
sítko



Obr. 27

Zavěšíme do udírny
a nezapomene, že uzenky
se udí kratší dobu



Obr. 28

Vše je nachystáno



Obr. 29

V jednoduché udírně
začneme udit



Obr. 30

Takhle vypadá
využený sýr



Obr. 31

Vyjmeme ze sítka



Obr. 32

Na spodní straně vznikl
výtvarný počín



Obr. 33

A už jen nakrájíme

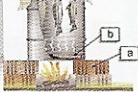
(foto P. Surma)

Na začátku je potřeba udit za dost vysoké teploty, sýr se musí úplně roztavit (kdybychom dno dobře nevyložili listy tak, aby se překrývaly, mohlo by se stát, že roztavený sýr začne kapat do udírny).

Později udíme jen zvolna za nižší teploty, celkem asi 2–5 hodin. Čím déle, tím lépe. Někdy se nechá sýr až do rána v udírně dojít a vychladnout (obr. 31).

Potom jen sloupneme listy (obr. 32), které zanechá krásné mramorování a otisk. Nemusí být úplně dokonale odstraněny, protože vinné listy se mohou i jíst. Na řezu sýra na obrázku 33 je dobře vidět cibule a poměr bylinek uvnitř sýra.

Chutná výtečně!



Malá a přenosná zařízení na uzení

3

Příprava masa pro konzumaci je většinou otázkou jeho tepelného zpracování. Ať se již jedná o pečení, smažení, vaření anebo grilování a uzení. Často je maso třeba upravit kombinovaně, třeba vařením a pak pečením. Je ale možné také maso na roštu opéci (postup ve světě známý pod názvem „barbecue“) či ogrilovat a také přitom jej mírně vyudit. Třeba na Hibachi.

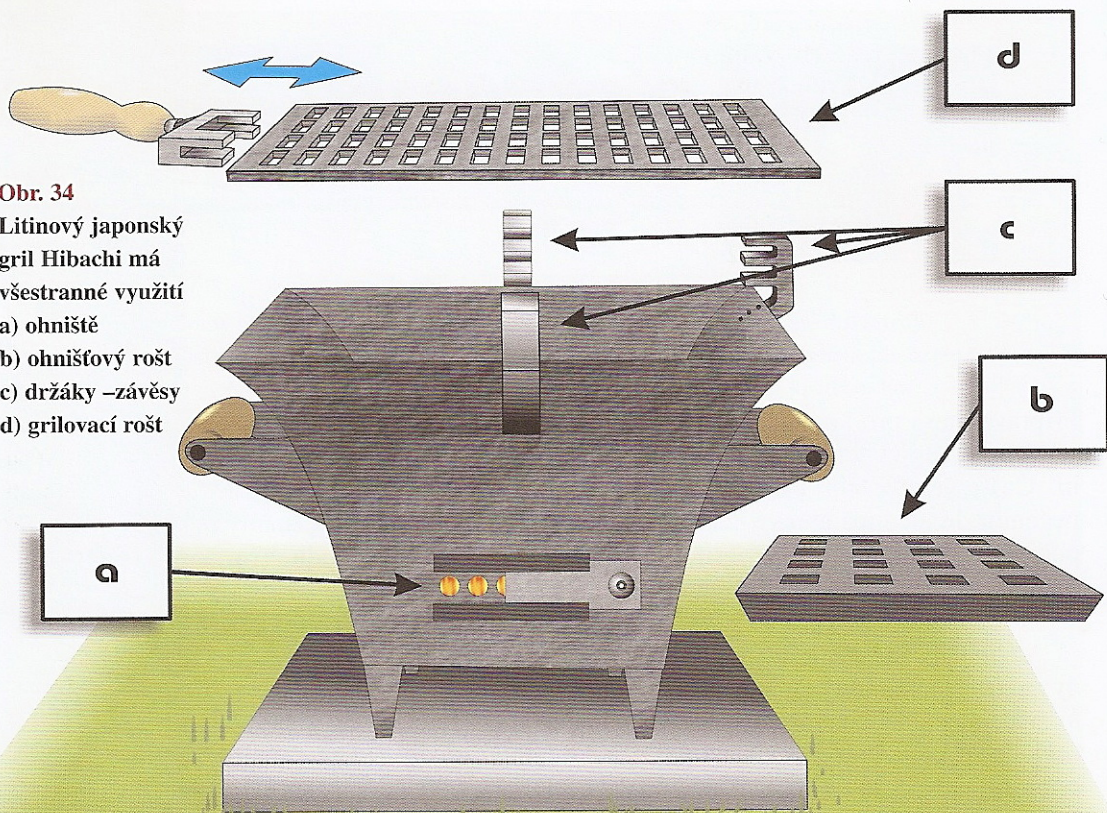
„Hibachi, nejzákladnější, nejjednodušší a nejefektivnější gril schopný i uzení“, jak praví pan Málek ve Světové barbecue kuchařce „je docela zvláštním druhem barbecue, alespoň historicky. Hibachi (čti Hibaši) (obr. 34) v japonštině znamená ohnivou nádobu, či nádobu s ohněm. Je to přenosný hořák na dřevěné uhlí, původem snad z Číny, byl používán po staletí po celém Orientu, kde sloužil jako malá kamínka k vytápění místností, na vaření čaje i jako sporák pro vaření. Na Dálném východě lze najít Hibachi vyrobená i z tak nezvyklých materiálů jako je porcelán, bronz i dřevo. V japonském domě jsou vždy aspoň tři Hibachi, populární jsou kruhového tvaru, kde žhoucí uhlí tvoří kráter tolik milované Fudžijamy. Hibachi se svou jednoduchostí přímo podbízí k použití v moderním domě, při správném a nekouřícím používání se může používat i uvnitř. Základní popis je pro všechna Hibachi stejný, bez ohledu na tvar či materiál. Odshora dolů, toto jsou součásti: Grilovací mřížka, zpravidla litinová, s dřevěným držadlem aby bylo bez popálenin možné ji dát stranou pro zapálení či zvýšení nebo snížení. Dále držák, do kterého se mřížka zaklesne a dovoluje upravit výšku 7–10 cm nad ohněm. Oheň, vlastně žhnoucí dřevěné uhlí, leží opět na litinovém roštu, také vyndavacím, kvůli čištění. Spodní část – popelník, kde jsou i seřiditelná dvířka pro přívod vzduchu a kam se namuchlá papír pro zapálení.“

Pokud dovnitř na žhavý základ vložíme navlhčenou směs pro výrobu kouře, můžeme při přípravě barbecue zároveň jídlo trochu „vyudit“. Zvláště u párků, uzenek a také při přípravě koupeného „uzeného masa“ udělá takové prohřátí a mírné ogrilování a vyuzení skoro zázraky.

Jedním z praktických zařízení k přípravě masa pro malou společnost jsou kruhové zahradní grily. Jsou vhodné i do malých prostor, dokonce



Obr. 34
Litinový japonský
gril Hibachi má
všestranné využití
a) ohniště
b) ohnišťový rošt
c) držáky –závěsy
d) grilovací rošt



Obr. 35
Přenosný kovový
kruhový gril

třeba na balkony panelových domů. Na nožičkách bývá umístěna samotná kovová grilovací jednotka. Ta by měla stát nejlépe na nehořlavém podkladu (obr. 35).

Palivem v tomto malém grilu bývá dřevěné uhlí, žhavý základ si však připravíme i spálením tvrdého dřeva. Na vnějším kovovém rámu můžeme mít položen jak grilovací rošt, tak další mřížku, vloženou nad žhavé ohniště. Na obrázku 36 je vidět, že uvnitř kruhového zařízení jsou dva rošty, mezi ně pak také můžeme nad rošt se žhavým palivem zavěsit další rošt, na kterém bude doutnající palivo na výrobu kouře.

Pro udržení delší teploty a tím i delšího doutnání je výhodné použít kruhový gril, jehož spodní část je vyrobena z keramiky. Ta se postupně prohřeje. Na obrázku 37 je dobře vidět, že lze celkem bez větších problémů pod vyndavací rošt, který je při provozu zaklesnutý v otvorech v keramice, vložit další menší rošt vhodný pro vložení materiálu pro vyvíjení kouře.

Takto si jednoduše můžeme přiučit třeba grilované párky a změnit si tak poněkud již zevšednělou chuť pouze opečené a nebo grilované uzeniny.



Obr. 36
Pohled
na vnitřní rošty



Můžeme použít i další jednoduchý způsob, jak udit v „polních podmínkách“. Tím je uzení v sudu. Sud musí být pochopitelně čistý, což je při tomto způsobu uzení největší problém. Každý z bývalých obsahů sudu vsáklých do dřeva má tendenci se po odpařování zahřát a vydávat svoje typické aroma. Takže, pokud chceme takový sud použít, nejprve je nutné jej dobře a dostatečně dlouho vypálit.

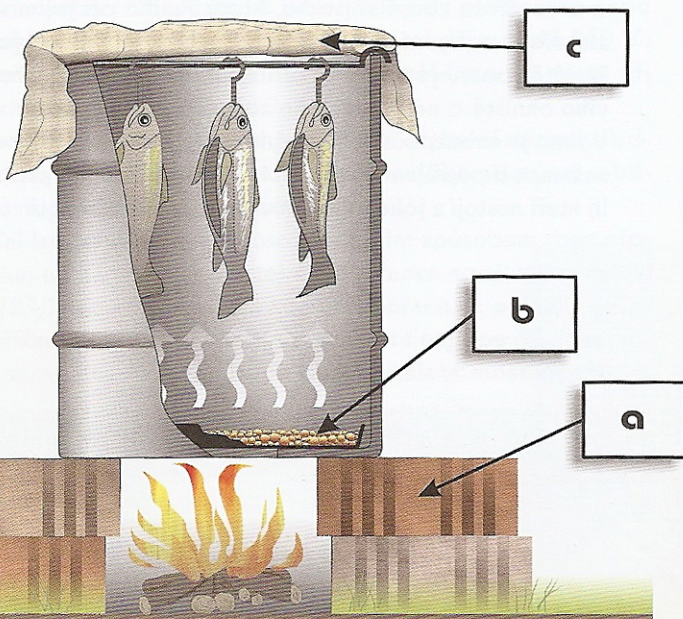
Máme-li sud již dobře vypálený (například tak, že jsme v něm pálili suché dřevo), vyrobíme z něj udrnu. Do dna navrtáme otvory nebo dno vyřízneme a nahradíme hustým roštem.

Než začneme udit, položíme na dno sudu na otvory nebo rošt misku s navlhčenými pilinami nebo hoblinami, ze kterých se bude po zahřátí vytvářet kouř. Postavit sud na kameny a nebo cihly, je jednoduché (obr. 38). Také zavěsit ryby a nebo uzenky na háčky pak už není nic složitějšího a uzení může začít. Máme-li dřevěný sud, můžeme jej použít stejně, jen spodní část, která je nejbližší k ohni, oplechujeme alespoň zevnitř.

Sudovité tvary však nabízí další možnosti (např. zahradní multifunkční zařízení zvané některými výrobci SMOKY FUN). Barbecue Smoker musí upoutat na první pohled. Vypadá jako stará lokomotiva z dob dobývání Divokého západu. Dobře si u ní představíme Friga, Bufallo Billa či Callamity Jane. Upoutá nejen vzhledem, ale také typickým způsobem přípravy jídel v přírodě na tomto zařízení. Můžeme grilovat na roštu, grilovat na



Obr. 37
Gril s keramickou
miskou
a možností
douzování



Obr. 38
Uzení v sudu
a) podkladní cihly
b) navlhčené
piliny nebo
hobliny
c) zakrytí sudu

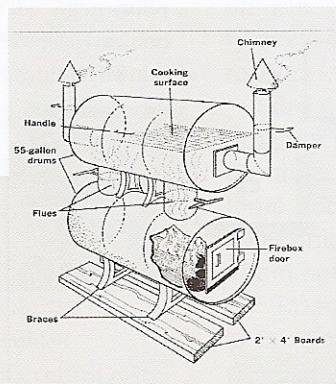


kameni, připravovat barbecue, péci, někdy vařit a hlavně udit. Takže připravit najednou typické kovbojské jídlo, tedy hovězí bifteky, boby vařené či opečené, volské oko nebo opečený chléb není žádný problém!

Obrázek 39 ukazuje řez takovým zařízením. Na základně, kterou tvoří kovové nohy, jsou připevněny dvě rozměrné kovové roury (podobné zásobníkům umístěným naležato). Ty jsou spojeny excentricky k sobě a opatřeny na jednom konci příkládacími dvířky a někdy jedním, v tomto případě však dvěma komínky. Podíváme-li se na obrázek, vidíme, že první spojení obou nádob je uzavírací, takže lze zařízení roztopit na „přímější odkouření“ a pak teprve zahřáté zařízení používat ke grilování či uzení. Na *obrázku 40* vidíme jiný typ podobného zařízení, protože možností řešení je mnoho. U typu na *obrázku 40* je nejprve zleva vidět část, ve které je ohniště. Boční dvířka jsou s regulační růžicí pro vstup vzduchu k ohništi. Nad ohništěm je ve spodní části první ohnišťový rošt, nad ním pak v prostřední části další grilovací rošt, který je přístupný výklopnými dvířky. Napravo pak pokračuje udicí část, která se obsluhuje dalšími dvířky osazenými teploměrem, a v horní části tohoto prostoru je umístěno odkouření. Nesmíme zapomenout na mohutná madla, která jsou na uzavíracích poklopech.

Rozhodně neuškodí si promluvit o pravidlech pro obsluhu takového zařízení, které je na našem trhu již nějaký čas, ale stále se setkávám s tím, že jej majitelé neumí plně a dobře používat. Proto je dobře si něco říci o obsluze, zvláště když většinu dále uvedených pravidel lze aplikovat i na jiné udírny, krby a grily.

- **Před prvním použitím je nutné nechat zařízení „zahořet“.** Tím se rozumí provozovat jej při teplotě 200 až 240 °C po dobu 1–3 hodin. V této době se vnitřní část nejprve orosí, později vysuší. Použitá barva vytvrdne a zároveň se zbaví zápachu, který vzniká při jejím vypalování. Dobře zahořené zařízení poznáme podle toho, že vnitřek je celý černý a vnější nátěr barvy je tvrdý. Při zahoření necháme otevřené nejprve přední víko ohniště a následně víko zadního prostoru.
- **Udírna je nebezpečné zařízení, které je na povrchu velice horké, a hrozí zde nebezpečí popálení.** Proto by k němu neměly mít přístup děti ani dospělí, kteří nestojí z jakéhokoli důvodu pevně na nohou.



Obr. 39
Originální nákras
konstrukce
amerického
Smoky

Obr. 40
Česká
varianta
se svislou
udírnou





- Oheň zapalujeme vždy jen lihem pomocí trochu navlhčeného studeného dřevěného uhlí či lépe hraničkou třísek. Dřevo nebo dřevěné uhlí zapalujeme na roštu ve spodní části spalovací komory (obr. 41). Hoření regulujeme pomocí otvorů v příkládacích dvířkách.
- Pro grilování potřebujeme teplotu v rozmezí 160 až 200 °C, podle druhu grilované potraviny. Potraviny, které potřebují větší teplotu, umístíme blíže k ohništi (obr. 42). Pro uzení pak teploty podstatně nižší, jak již bylo uvedeno v knize.
- Barbecue, tedy americký způsob přípravy masa, je vlastně nepřímé prohřívání při nízkých teplotách. Jeho výsledkem je upravené, propečené maso, které má i vůni dřeva. Palivo zapálíme v ohništi, grilované potraviny položíme do grilovací části na rošt. Pracujeme při teplotě 160 až 190 °C. Horní dvířka necháme otevřená nebo pootevřená. Čím více jsou větrací dvířka přivřená, tím intenzivněji pronikne do masa vůně dřeva. Vůně hořícího dřeva je kouzelná věc, ale je nutno ji nejdříve vyzkoušet. Vůni kouři dodáme tak, že bud' spalujeme „vonící dřevo“ nebo na hořící dřevěné uhlí nasypeme vonící dřevěné přípravky, které se již u nás prodávají. Při přípravě barbecue můžeme připravovat najednou dosti silný „špalek“ masa a postupně jej ořezávat, okrajovat a stále pokračovat v grilování.
- Pokud jenom udíme, postupujeme podle návodu na běžné uzení. Do ohniště vložíme aromatické dřevo, mírně roztopíme oheň, skoro uzavřeme všechny přístupové i výdechové otvory. Pomalou cirkulací vzduchu zajistíme nízkou teplotu hoření (pro běžný způsob stačí teplota 60 až 90 °C). Při dosažení teploty okolo 40 °C je uzení jemnější, ale trvá déle.
- Ve SMOKY FUN můžeme také upéci chleba a pizzu (recepty viz kniha *Pece na pizzu a chleba* [19]). Pizza se peče nejlépe v plechových nebo aluminiových miskách na grilovacím roštu cca 5 minut při teplotě 240 °C. Také zde můžeme péci ovocný nebo tvarohový koláč cca 45 minut při 190 °C a 1 kg chleba při 180 °C asi 60 minut.
- Některá tato zařízení mají také plotny, většinou na horní straně předního válce, kde lze vařit nebo také smažit (např. vajíčka na pánvi, obilné či bramborové placky na sucho apod.).
- V tomto zařízení lze také grilovat maso moderním způsobem, bez přepalovaného tuku, na kameni „speckstein“ (informace např. kniha *Krbý I* [22] a *Krbý II* [23]) nebo na lávovém kameni. Kámen se položí v grilovací části na mřížku do blízkosti ohniště a nechá se nejlépe 30 minut rozehřát, potom se na něm opékají např. bifteky, mleté maso apod.



Obr. 41
Ohniště
v Smoky



Obr. 42
První rošt,
na kterém
se dá grilovat
i přiužovat



3.1 UMÍSTĚNÍ UDÍRNY

Každá doba přináší svůj životní styl. V době, kterou jsme nedávno prožili, sloužila zahrada většinou pouze jako jednoúčelová záležitost, místo, kde se pěstuje něco květin a zelenina, pokud to jde. A tak se bývalé zahrady s altánky a bazénky u secesních vil, trávníky s pergolami pro posezení, jak si je starší pamatují z dob mládí, proměnily na částečně vlastní potravinářskou základnu, jinde často na změt křovin a plevele.

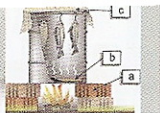
V současnosti se opět zahrada i malá zahrádka u nových řadových domů stává stále více součástí obytného prostoru. Svědčí o tom například obrovský rozmach prodeje zahradního nábytku, zahradních staveb, krbů, grilů, houpaček, altánů, pergol, atd.

Umístění udíren, krbů, grilů (topenišť) a dalších zařízení na přípravu jídla se musí řídit některými zákonitostmi.

- **Zahrada musí být tak velká, aby „unesla“ provoz takového zařízení s ohledem na sousedy. Z tohoto hlediska jsou malé moderní zahrádky většinou schopné absorbovat grilování, barbecue, mírné douzování na zahradních grilech, ale skutečnou udírnu příliš nesnesou. K tomu je vhodná větší volná prostora.**
- **Udírna, krb nebo gril musí být dobře obsluhovatelný, musí mít dobré přístupové cesty.**
- **Je nutno zajistit manipulační prostory pro přípravu potravin, tj. stoly či poličky, kde jídlo krájíme, naklepáváme, obalujeme atd. Dále místo, kde máme uloženy ochucovací prostředky a kuchyňské náčiní potřebné pro naši práci. Musíme zde mít místo pro utěrky na ruce a pokud je to možné i někde blízko tekoucí vodu pro opláchnutí rukou (hlavně u velkých, tzv. společenských zahradních krbů a grilů a sestav pro přípravu jídla).**
- **Potřebujeme místo pro složení paliva, a to jak suchého dřeva, tak dřevěného uhlí.**

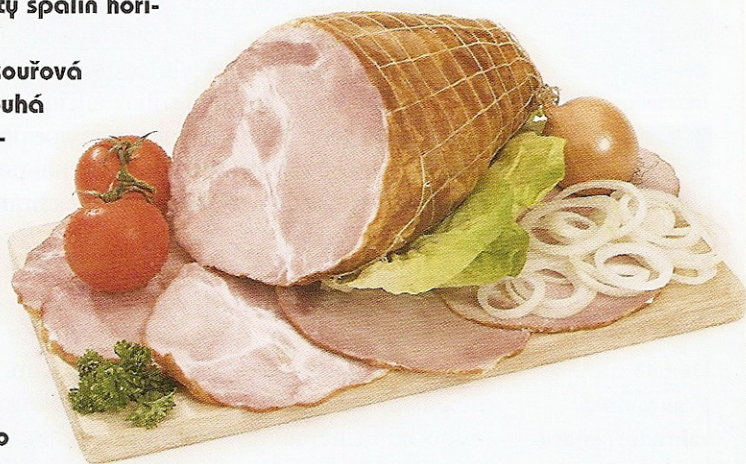
Často se zapomíná hlavně na to, že musíme zajistit pevné pochozí prostory. Místo kolem zařízení pro přípravu jídla je nejlépe vydláždit nějakým keramickým materiálem, odolnými cihlami nebo kamennou dlažbou. Ve větší vzdálenosti od ohniště – v místech, kde sedí strážníci – je možno použít dřevěnou podlahu. Naprosto nevhodné je ponechat v místě obsluhy zařízení jenom trávník, který se brzo vychodí. Blátivé cestičky nejsou tím pravým, co by nám vyhovovalo při přípravě pokrmů. Také se v našich podmínkách příliš neosvědčily prostory vysypané pískem, který večer vlhne, lepí se na boty apod. Lépe je využít rakouských zkušeností, kde místa kolem grilů a cestičky často vysypávají drceným jemným kamenem na zpevněném podloží.

Pro naše účely budeme uvažovat o umístění udírny pouze mimo hlavní obytný objekt, i když nalezneme na venkově a hlavně v horských oblastech ještě staré udírny zabudované v obytné a nebo hospodářské budově.



Estetický a praktický vzhled udírny je jistě důležitý, ať však bude zvenku udírna vypadat jakkoliv, při rozmyšlení, kam ji na pozemku umístíme, musíme vzít do úvahy několik základních podmínek vycházejících z charakteru provozu udírny.

- **Z udírny vychází chladný kouř – spaliny, které mohou někomu vonět, ale u jiného mohou provokovat nelibé pocity, a to od vjemů pachově nelibých až po to, že i „voňavé“ spaliny ze dřeva mohou u někoho vyvolávat alergické reakce, například bolest hlavy a podobně.**
- **Doba uzení je sice různá, pokud však chceme skutečně udit, trvá proces mnoho hodin a jenom i „zauzení“, aby mělo skutečně smysl, je více než hodinové. Po celou tu dobu vychází z komínku s relativně nízkým výústěním různé pachy a spaliny.**
- **K udírně se musíme dostat kdykoliv, i když prší či v zimě, když padá nebo leží sníh. Nemůže být tedy příliš vzdálená od objektu nebo na nepřístupném terénu.**
- **Teplota spalin, které omývají maso a které zajišťují uzení, musí být mimořádně nízká. To znamená, že ohniště musí být pokud možno dosti vzdáleno od místa udicí komory, aby kouř stačil po cestě vychladnout. Zároveň však musí mít kouřový kanálek stoupání, aby spaliny v kouřových cestách měly tendenci stoupat a příliš se neusazovaly na stěnách kouřových kanálů. To lze docílit jak vzdáleností ohniště od prostoru na uzení, tak prodloužením cesty spalin horizontálními kouřovými tahy.**
- **Abychom dosáhli toho, že kouřová cesta bude dostatečně dlouhá a tím bude mít kouř dostatečné stoupání, je vhodné postavit udírnu do mírného svahu a nebo postavit blok udicí komory na vyvýšené terénní vlně. Při kládání do spalovacího prostoru je pak umístěno pod úroveň terénu, na kterém stojí základ udicí komory. To nám značně ulehčí obsluhu.**

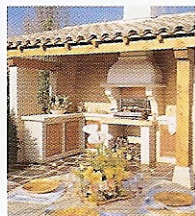
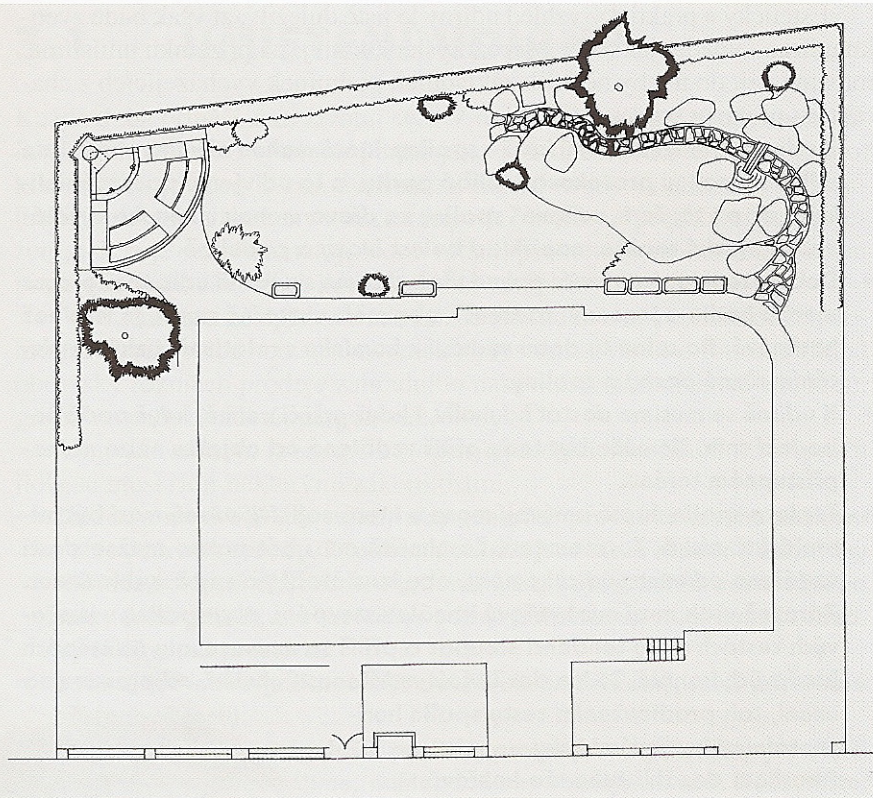


Pokud se rozhodujeme o umístění jakéhokoli zahradního topidla na našem pozemku, je dobré si nejprve zjistit směr převládajících větrů. Zvláště pokud nebudeme při přípravě pokrmů používat pouze dřevěné uhlí, plyn či elektřinu. Kouř z komína zahradní udírny či krbu může být pro sousedy značně nepříjemný a vede často ke zbytečným konfliktům. Při hledání vhodného místa nesmíme zapomenout, že z hlediska obsluhy a hostů, pokud máme vedle zařízení na grilování a uzení i zahradní „posezení“, musíme splnit další dvě základní podmínky. V době slunečního svitu je nutné, aby byl prostor chráněn před jeho paprsky a zároveň aby večerní



Obr. 43

Architektonický
návrh řešení
zahrady s krbem
a udírnou
a jezírkem
u novostavby
rodinného domu



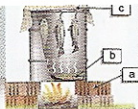
Obr. 44

Francouzská
zahradní sestava
s krbem Castello

chladný vzduch, případně vítr, který se přes den zvedne, příliš neochlazuje místo pro hosty. Řešení jsou různá, podle místa, kde objekt stojí, a také podle toho, zda potřebujeme více chránit před sluncem nebo chladným větrem. V Rakousku, Německu, ale i Řecku či Španělsku jsou oblíbeny lehké dřevěné zástěny. Také je dobré použít řešení, kdy je ke stěně domu či terasy přistavěno zařízení sloužící k uzení či grilování a část terasy je kryta před sluncem i nepohodou stříškou.

Dříve však, než se rozhodneme, kam, kdy, jak a který krb si na zahradě postavíme, je vhodné si připravit plánek, pokud nesvěříme tuto činnost odborné firmě nebo zahradnímu architektovi. Vynikající inspiraci můžeme získat z různých odborných a populárně odborných časopisů, kde jsou shromážděny stovky barevných ukázek úprav zahrad.

Při celkovém uvažování o umístění krbové sestavy a cesty k ní včetně dlažby pod sezením je možno využít nepřeberného množství dlaždic, keramiky, zdicích materiálů apod. Plocha, po které bude společnost chodit a kde bude umístěn nábytek, by měla být pevně vydlážděna. Aby výsledný dojem nepůsobil příliš mohutně a fádně, třeba jako plocha na parkování, je vhodné jej co nejvíce rozčlenit. Dobře vypadají například zpevněné plochy, ve kterých se zkombinuje několik různých, tvarově odlišných materiálů a použijí keramické sestavy různých kruhů, oblouků atd., a nebo se vyloží upravenými kameny či vodě a mrazu odolnými cihlami.



Je dobré využít služeb architekta a nechat si zpracovat odbornou studií projektu domu s využitím zahrady. Pak je možno vytvořit smysluplnou zahradu i s vytouženým letním posezením jak ukazuje *obrázek 43*. Mírně nesymetrický pozemek kolem domu je rozdělen na přední část – manipulační, včetně možnosti zaparkovat vozidla. Klidová a odpočinková část zahrady za domem je kryta vzrostlou zelení v místě oddělení parcely od ostatních pozemků. V levé části „letní kuchyně“ s posezením a zařízením na přípravu jídel – kombinace krbu s možností rychlé přestavby na udírnu. Krb je možno používat jako „společenský“, to znamená jen pro potěšení z pohledu na hořící oheň nebo pro přípravu pokrmů.

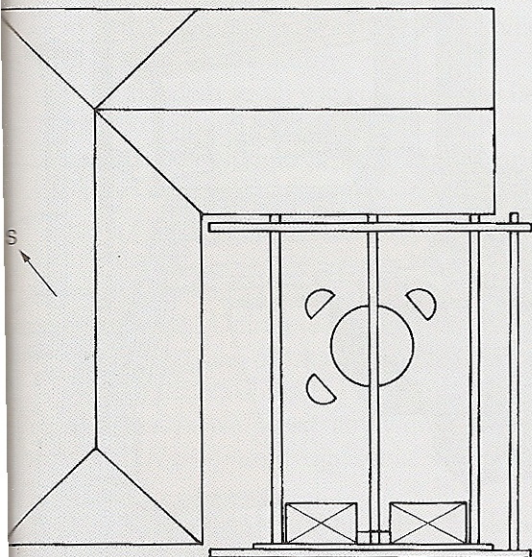
Pokud si zařizujeme nový dům a letní sezení, mohli bychom zkusit něco elegantnějšího a jiného, než jsou naše obvyklé zahradní stavby. Zastřešená stavba, ve které je vystavěn francouzský krb (s možností rychlé úpravy na udírnu), je vybavena vším, co je potřeba k pohodlné a kvalitní přípravě jídla v přírodě. Na všem jsou použity přírodní materiály a vše splývá v jeden celek se zelení, tvořící hranici s dalšími pozemky (*obr. 44*).

Bohužel, většina území České republiky ani Slovenska (kde je mnoho mých čtenářů) nemá s výjimkou jižní Moravy a jižního pruhu mezi Bratislavou a Košicemi po většinu roku zrovna nejteplejší počasí, takže v kopcích na severu je nutno počítat s tím, že bude chladněji.

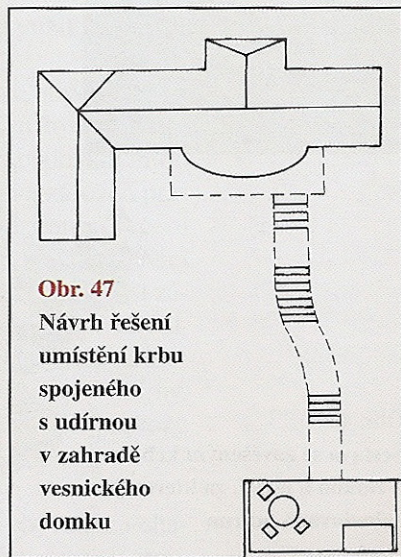
Proto další typ krbu s udírnou je praktickou ukázkou dodržení důležité zásady, kterou bychom měli respektovat: postavit zahradní posezení s krbem do závětrí. *Obrázek 45* řeší odpočinkový prostor za chalupou v českém pohraničí. Tady skutečně příliš vedro nebývá a navíc často fouká studený vítr. Proto byl krb s udírnou i jeho další příslušenství včetně posezení postaven v závětrí rekreační budovy a situován tak, aby na něj co nejdéle dobu dopadaly sluneční paprsky. Obytná část i přístavek vytváří



Obr. 46
Zahradní posezení u chalupy v Lužických horách



Obr. 45
Návrh řešení zahradního posezení s grilem a samostatnou udírnou v závětrí domu pod pergolou



Obr. 47
Návrh řešení umístění krbu spojeného s udírnou v zahradě vesnického domku



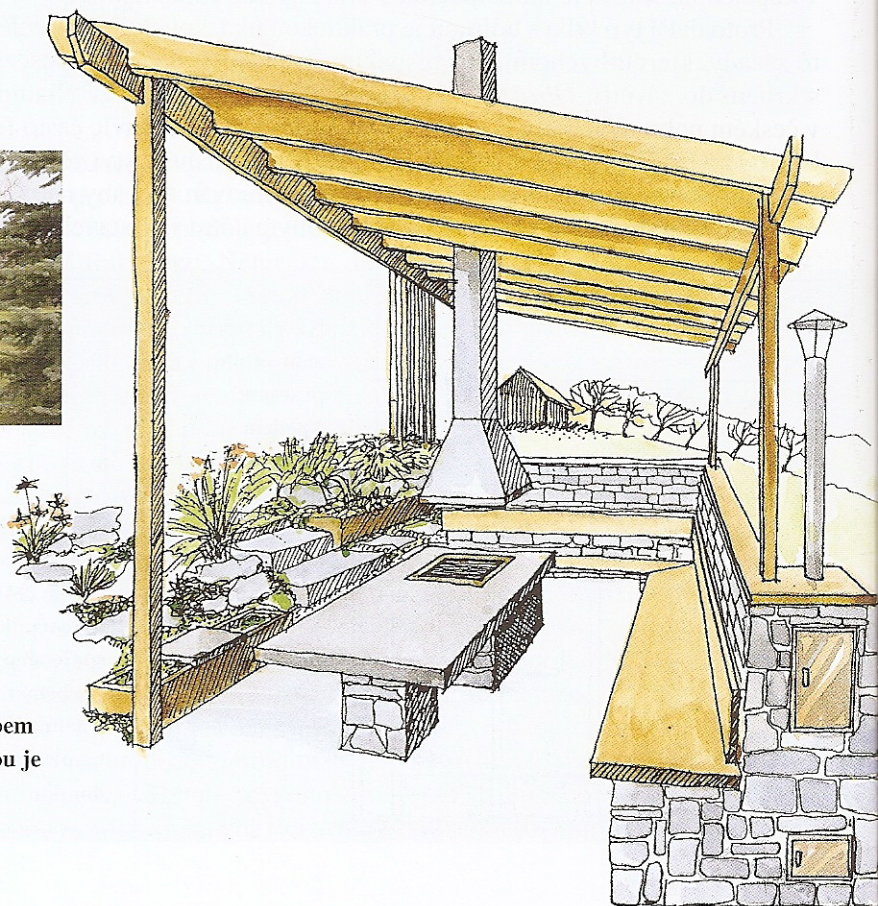
dostatečně krytý prostor proti větru a proti studenému vzduchu, který v každém i sebeteplejším letním večeru začne „téci“ po svahu dolů.

Černobílý *obrázek 46* ukazuje původní řešení asi ze sedmdesátých let. V pravé části obrázku je v pozadí vidět kovový krb se základem z bílých cihel a nalevo obdobně provedená udírna. Sestava a řešení na *obrázku 45* je situována zrcadlově oproti původnímu, dodnes funkčnímu řešení.

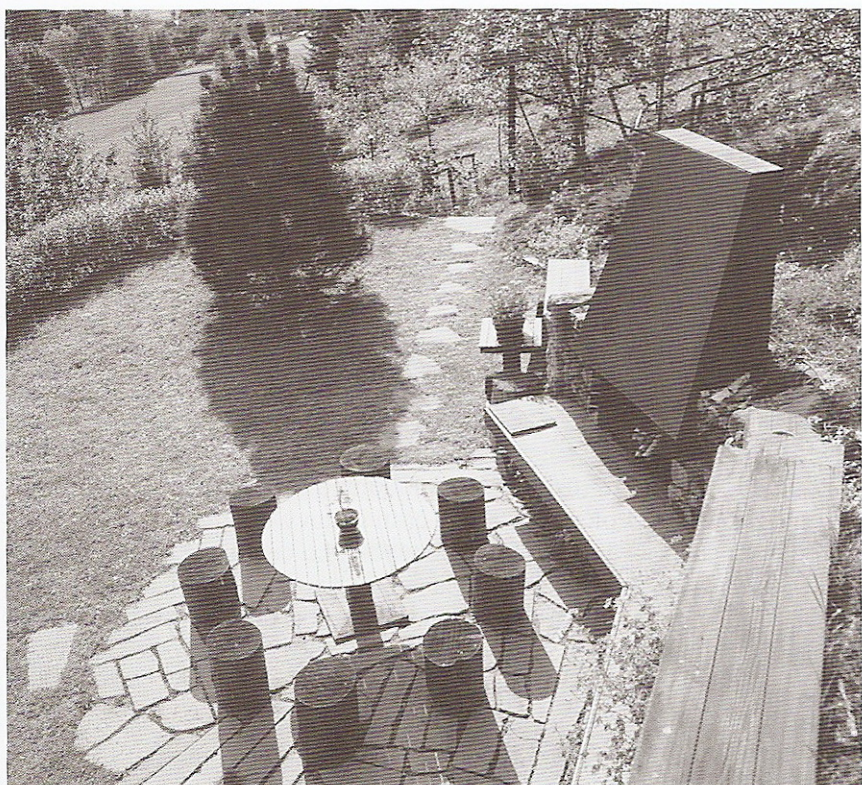
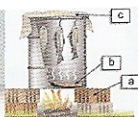
Abychom sebe i okolí chránili před kouřem, je dobré, pokud máme větší „chalupářský“ pozemek, umístit letní kuchyni či posezení kousek od objektu. A nejlépe, pokud možno, na jižním svahu. Situování krbu s udírnou až do rohu zahrady nám ukazuje *obrázek 47*.

Zařízení mohou vypadat skutečně různě. Starší řešení ukazuje *obrázek* krbové udírny postavené z bílých pískocementových cihel a obložené ka-
břincem (*obr. 48*). Důležité na řešení je také to, že poloprůhledná zídka z cihel může být v létě porostlá popínavými rostlinami, a tak pro nás vytvoří skutečné soukromí. Zdání, že se jedná o nepřiliš nápadité řešení, ovšem klame. Ve skutečnosti je zahradní stavba řešena tak, že z druhé strany, za zídkou, je v poměrně silném těle zahradní stavby zabudována kompletní udírna. Dole u země, tam kde na *obrázku* z pohledu ze strany krbu vidíme jen podstavec zahradního krbu, je na druhé straně spalovací otvor

Obr. 48
Starší realizované
zahradní posezení
– krbová část



Obr. 49
Sestava se zavěšeným krbem
a zídkou a lavičí, za kterou je
zabudovaná udírna



Obr. 50
Původní řešení
zahradního krbu
ve stráni
u chalupy
v Českém ráji

udírny s dvířky téměř u země. A nahoře v krbu, tam kde spatříme zešikmené stěny, které vypadají jako lapač spalin, je zezadu vestavěna udicí komora.

Naprosto jiné řešení pro umístění zahradní společensko – kulinářské sestavy v krajině je ukázka uvedená na *obrázku 49*. Zde je ponechán krásný volný výhled na kopce a krajinu kolem a sklon terénu využit k zasazení sestavy krbu a udírny.

Základem sestavy je velká dřevěná lavice směřovaná tak, abychom z ní měli co nejhezčí výhled. Lavice je u stolu, nad ním je zavěšen kovový lapač spalin s odkouřením umístěným nad grilovacím roštem zabudovaným do desky stolu. Stůl s betonovou deskou se používá jako jídelní a zároveň pracovní plocha při úpravě potravin. K tomu, abychom si v podzimmním večeru mohli v blízkosti krbu ohřát záda od teplých kamenů, je do zídky za lavicí instalována menší udírna, jejíž dlouhé vodorovné tahy vedou ve stěně za zády sedících. Udírna je vidět na pravé straně obrázku, zabudovaná ve zdi, která slouží jako opěrka pro lavici. Udírna má dole příkládací dvířka, za kterými se skrývá ohniště, a nahoře větší dvířka pro vstup do samotné udírny. Komínek lze zasouvat, aby v době klidu nebyl příliš nápadný, při provozu se však vysune do dvojnásobné výše a kouř neobtěžuje uživatele.

Příkré stráně v krajině kolem Českého ráje nutí místní obyvatele i chalupáře, aby důmyslně využili těch možností, které na strmých svazích mají.



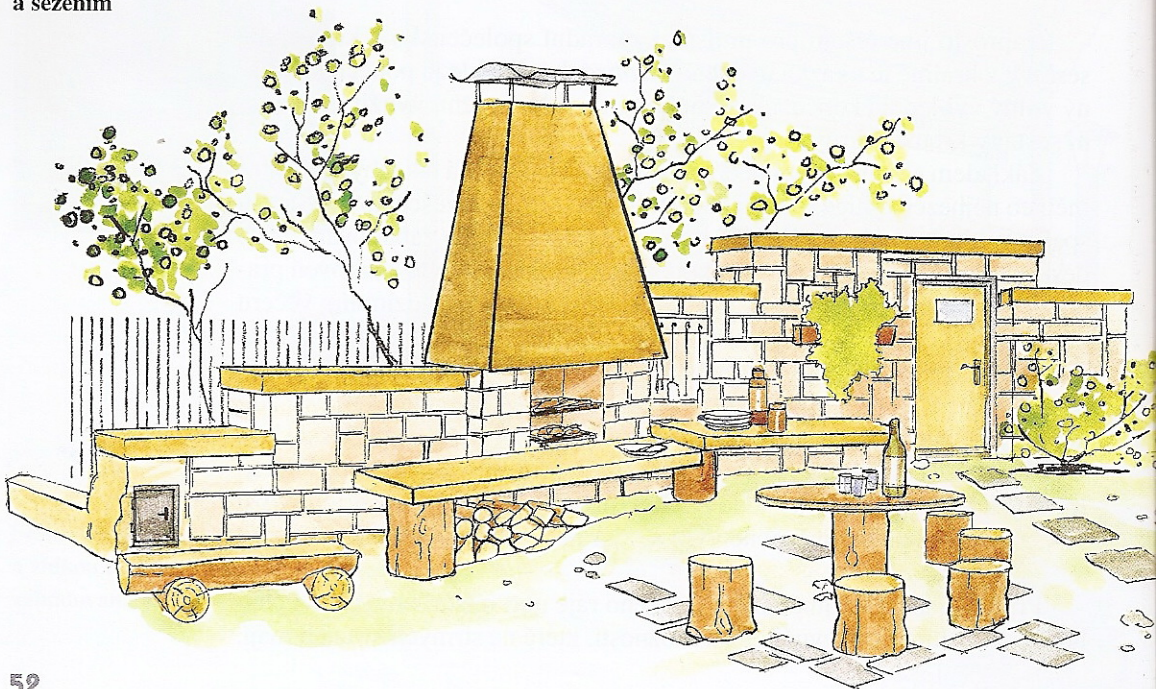
Původní zahradní krbová sestava na *obrázku 50* ukazuje dobrý příklad, jak z obtížné terénní situace vytěžit maximum a nevýhodu změnit ve výhodu. Zahradní posezení je umístěno na jihovýchodním svahu, strmě padajícím do údolí, na kterém byla vytvořena rovná plošina. Odkopaný materiál ze svahu byl použit na vyrovnání terénu. Zahradní sestava byla doslova „zaříznuta“ do svahu a pomocné stavby využity pro jeho zpevnění. Místní materiál – kámen – byl použit na dlažbu kolem krbu, pod sedátky i stolem, tak byla zachována přirozená návaznost na cesty v zahradě. Umístění bylo řešeno s ohledem na překrásný výhled do strání a lesů od místa posezení u krbu.

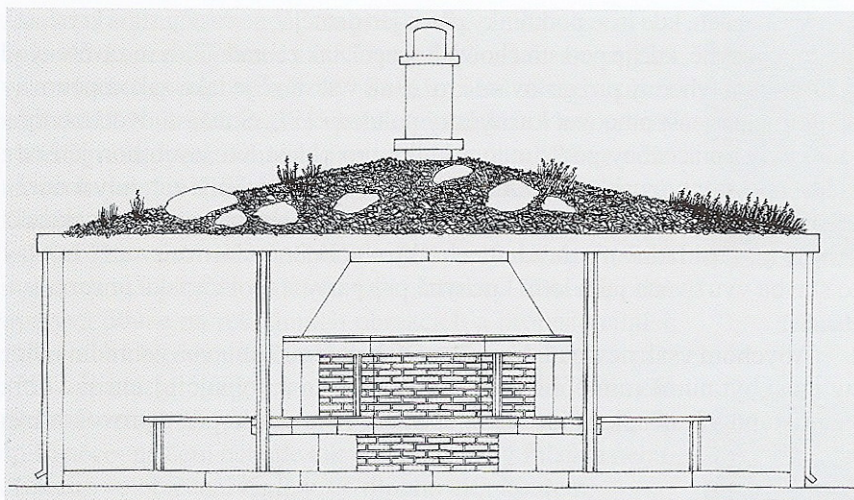
V kombinaci se dřevem včetně špalků jako sedátek nepůsobí v krajině zahradní sezení nikterak nepatříčně. Z tohoto „chalupářského“ řešení by si měli vzít příklad i mnozí profesionální architekti.

V každém případě na základě tohoto původního zařízení byla vytvořena a realizována zahradní sestava krbu spojená s udírnou. Na barevném *obrázku 51* je vidět uprostřed tělo zahradního krbu a nad ním lapač odkouření zhotovený z plechu. V pravé části sestavy vidíme vchod do sklípku, vybudovaného ve svahu a vyzděného, jako celá stavba, kamennými kvádříky. Lavice před ohništěm krbu slouží jako obslužná i pracovní deska. V zídce v levé části, která je zároveň opěrnou stěnou držící svah proti posunu, je ohniště udírny. Spaliny vedou vnitřkem zídky do prostoru krbu, který se uzavřením plechových dvířek přemění na udicí komoru.

Obr. 51
Kresba
zahradního krbu
s udírnou
a sezením

Řešení krbu a letního sezení nemusí být vždy tradiční, na jaké jsme většinou zvyklí, ale je možné je upravit za pomoci nových nápadů i dobových tendencí. Například na *obrázku 52* byl navržen a posléze podle plánů vybudován zahradní domek s klasickým krbem z režného zdiva,





Obr. 52
Návrh zahradní
společenské
stavby se
zabudovaným
multifunkčním
zařízením pro
přípravu jídla
(fy. NaturUm)



Obr. 53
Víceúčelová
venkovní stavba
pro přípravu jídel
na ostrově Pag

grilem a možností použít zařízení jako udrnu. Při samotné realizaci je pak možno umístit v rozměrné stavbě například také pec na pizzu, jak je to běžné v Itálii nebo v Chorvatsku. Celá tato sestava se střechou pokrytou zeleným porostem vychází z nejnovějších trendů v zahraniční zahradní architektuře.

Toto nákladnější řešení však rozhodně nepatří do oblasti fantazie. Stačí se podívat, jak podobná zařízení využívají třeba restaurace v jižních státech. Na ostrově Pag v Chorvatsku, kam jezdí mnoho turistů z Česka, uvidíte často stavby podobného typu, jaké je vidět na *obrázku 53*. Zahradní sestava slouží multifunkčně, je v ní možno najednou jak péci pizzu, tak grilovat například místní vynikající „pljeskavicu“ nebo douzovat nad vonavým dřevem uzenky. Podobná zařízení najdeme například v Maďarsku, Itálii i v Rakousku.

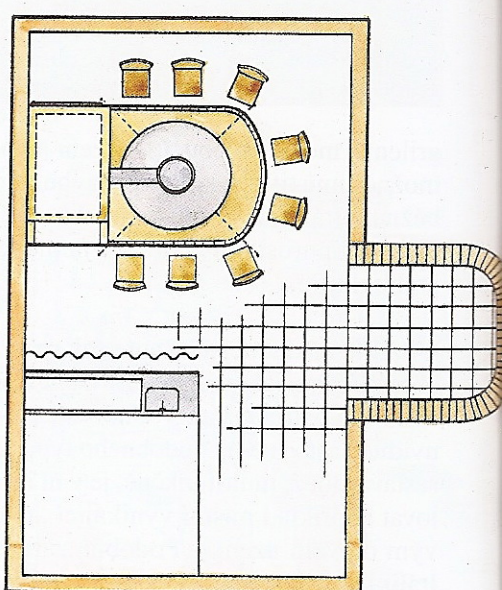
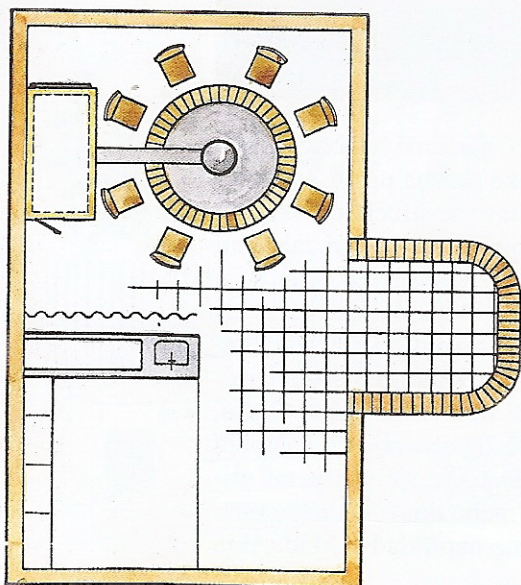
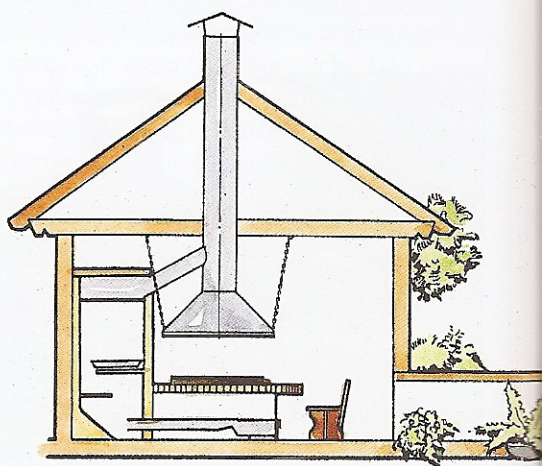
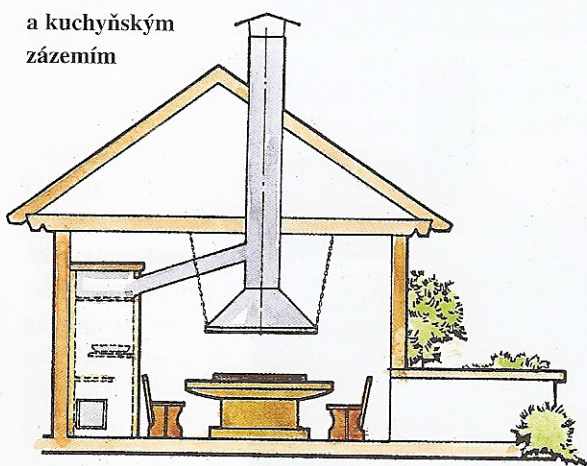


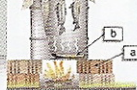
V Čechách, kde jsou podmínky přece jen drsnější, se častěji staví kryté zahradní kuchyně, kde je pod střechou jak sezení, tak zahradní krb se zavěšeným odkouřením, vhodný pro grilování i rožnění, v sestavě je také zakomponována udírna a menší pracovní kuchyňský pult (obr. 54). Součástí dvou návrhů, které byly zpracovány podle autora knihy pro oblast Krušných hor, je i odkládací prostor pro uskladnění zahradního náčiní apod. Větší zahrady u dnešních moderních domů, které jsou často stavěny bez sklepa, potřebují nakonec prostor pro uskladnění zahradní techniky a podobně. Zároveň může být tato stavba využívána jako letní kuchyně pro party a společenská posezení.

Obr. 54

Dvě varianty
řešení zahradní
stavby s grilem
a udírnou
a kuchyňským
zázemím

Abychom však nevyvolali ve čtenářích dojem, že stavba zahradní udírny musí být nutně mimořádně nákladná záležitost, vypůjčil jsem si z volně přístupných stánek na internetu ukázky provozuschopné a provozované





zahravní udírny, která není ani příliš velká a její pořízení nebylo tudíž ani příliš drahé a navíc je umístěna tak, aby splňovala všechny potřebné nároky. Stojí v rohu zahrady, takže nepřekáží. Na *obrázku 55* je pohled na zadní stranu udírny s menším vstupem do udicí prostory. Místo, odkud se udírna obsluhuje, je vidět na *obrázku 56*. Nad kamenným základem, ve kterém je ohniště, které slouží jako krbový portál v době, kdy se stavba využívá jako krb (tedy v létě), je vidět instalovaný teploměr ústící do udicí komory. Obsluha udírny bývá pouze na reklamních obrázcích a profesionálních zařízeních oblečena do čistého pracovního oblečení, v praxi to vypadá, a to nejen u nás, spíše tak, jak je vidět na *obrázku*. Rozhodně si nebereme k uzení sváteční oblečení, ale spíše něco, na čem nebude tak vidět případný flíček a nebudeme vadit, že oblečení bude ještě dlouho cítit kouřem.

Na vrchu stavby, pod komínovou stříškou si ještě všimněte, že výdech spalin byl pro dobu uzení zmenšen zaklopením, aby se spaliny příliš rychle neodváděly a udírna nevychládala.

Tímto stručným výčtem jsme jen nastínili základní možnosti, jak a kam umístit krb a jak by mohl vypadat. V praxi je nutno si před stavbou takového zařízení vždy předem důkladně rozmyslet, jak často ho budeme používat, kdo jej bude používat, kde leží pozemek, na kterém krb nebo udírnu postavíme, a musíme vzít v úvahu mnoho dalších skutečností.



Obr. 55
Jednoduchá a funkční udírna
kombinovaná s krbem



Obr. 56
Nejlépe se udí
vždy v zimě

3.2 STAVBA ZÁKLADNÍHO TYPU ZAHRAVNÍ UDÍRNY

Jako ukázka stavby zahravní udírny byl pro svou názornost zvolen typ zahravní udírny postavený jako malý domek, často i se stříškou. Celý postup stavby takové zahravní udírny od výkopu až po zastřešení je stručně popsán v této kapitole. Před stavbou udírny je nutné si připravit přesné rozměrové a konstrukční plány, aby nás při samotné realizaci nějaký stavební krok nebo detail nepřekvapil. Vynechány jsou technické údaje a popisy stavebních prací, které lze běžně nalézt v mnoha specializovaných stavebních příručkách. Detailní popis jednotlivých technologických postupů není zde z technických důvodů možné uvést.

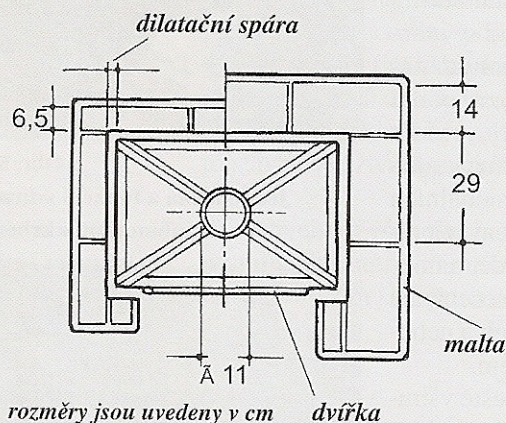
Rozměření a založení stavby

Zahravní udírna typu „domeček“ je jedním z nejběžnějších typů. Její vnější vzhled a vnitřní konstrukci nejlépe pochopíme podle kresby a popisu jednotlivých částí na *obrázku 57*, který zobrazuje čelní pohled



Obr. 58

Řez konstrukcí zahradní udírny



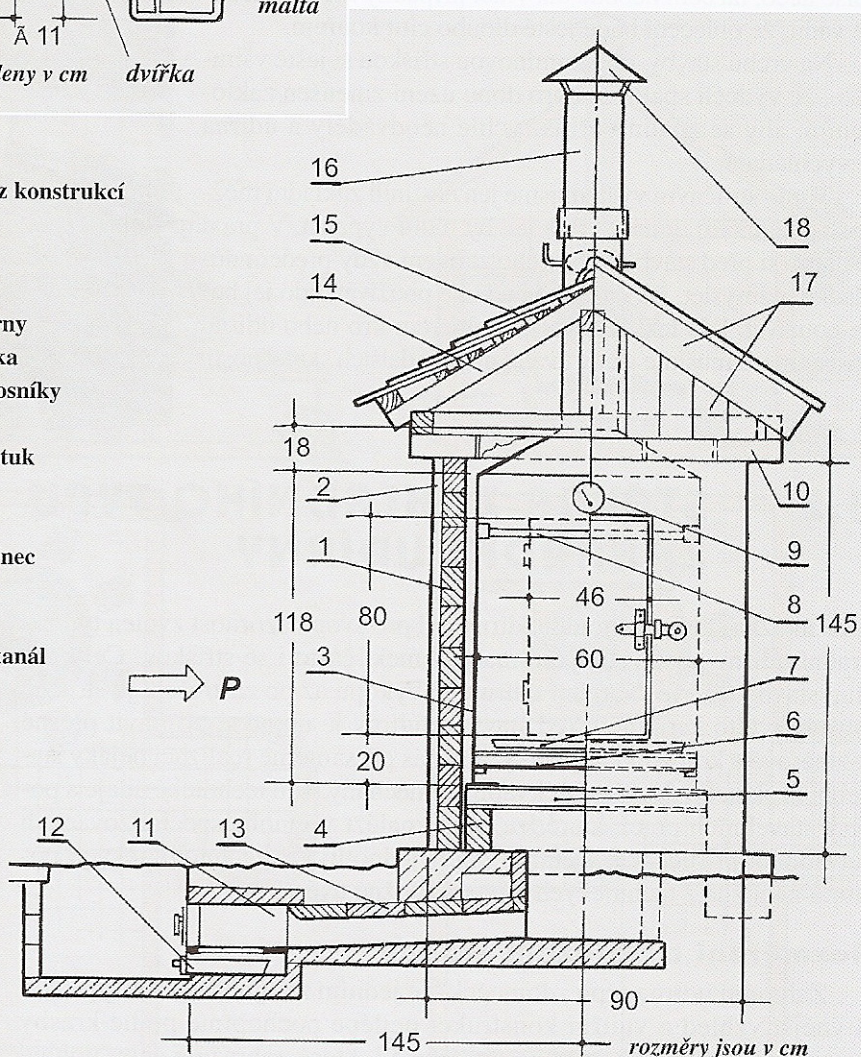
(částečně v řezu) na udírnu i kouřový kanál a topeniště. Obrázek umožňuje pohled na jednotlivé části udírny i z jiného směru její vnitřní konstrukce.

Základem tohoto typu zahradní udírny je udicí komora, vyrobená z ocelového plechu o tloušťce 1,2 mm, opatřená v přední části velkými otevíracími dvířky a obestavená cihlovým zdivem. Nad dvířky je umístěn teploměr, uvnitř udicí komory je napříč pod teploměrem zavěšovací tyč na uzení. Ve spodní části je nejprve miska na odkávající tuk a pod ní je vhodné umístit ke

Obr. 57

Čelní pohled a řez konstrukcí zahradní udírny

- 1-zdivo
- 2-omítka
- 3-plášť udírny
- 4-podezdívka
- 5-ocelové nosníky
- 6-síto
- 7-miska na tuk
- 8-tyč
- 9-teploměr
- 10-cihlový věnec
- 11-topeniště
- 12-popelník
- 13-kouřový kanál
- 14-krov
- 15-krytina
- 16-kouřovod
- 17-krycí lišty
- 18-stříška





dnu udicí komory vodorovně pevnou sít, aby uzené potraviny nemohly spadnout až do kouřového kanálku.

Kouř přichází kouřovým kanálkem odspoda do udicího prostoru a odchází nahoře odtahem, který by měl mít klapku na regulaci odchodu spalin a případně i na jeho uzavření.

Vnější plášť je vyzděn z cihel. Mezi plechovými stěnami konstrukce udicí komory a vnějším obezděním je ponechán dilatační prostor, aby se rozpínáním ocelového materiálu (teplem) nepoškodila (nevyvalila) vnější vyzděná stěna pláště. Horní část stavby je řešena jako klasická střecha s trámovou konstrukcí, pokrytá taškami bobrovkami. Přední štít je obložen dřevem. Obložení chrání přední stěnu udírny před povětrnostními vlivy, předsazení však nesmí být příliš velké, aby nebránilo v obsluze udírny.

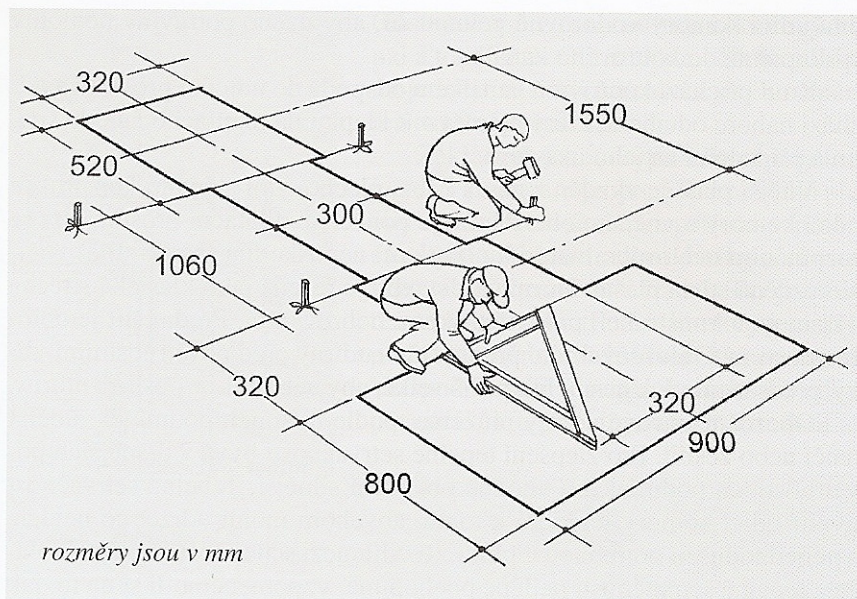
Obezďení kovové udírny můžeme, podle místních podmínek, udělat tenčí nebo zesílit. Pro zlepšení tepelné setrvačnosti bývá v drsnějších povětrnostních podmínkách vhodné obezďení silnější. Tepelná setrvačnost uvnitř udicí komory je dobrá k tomu, abychom mohli udržet co nejdéle a nejjednodušeji potřebnou teplotu. Rozdíl mezi schopností tepelné izolace a tepelné setrvačnosti nejlépe pochopíme, vzpomeneme-li si na to, jak funguje tepelné kolísání podle vnějšího a vnitřního tepla, například u paneláku nebo u staré klasicky vyzděné kamenné resp. cihlové stavby. Stavba s malou tepelnou setrvačností se ihned přehřeje, ale také rychle vychladne. Obě možnosti provedení jsou zobrazeny na *obrázku 58*. Na *obrázku* je také dobře vidět potřebná dilatační spára – mezera mezi vnitřní udicí komorou a vnějším obezděním. Levá strana obezďení udicí komory ukazuje vyzdění tzv. „na štorcku“ neboli „na příčku“, silnější pak se dělá z běžného zdění na šířku jedné cihly.

Při hledání a výběru místa, kde budeme udírnu stavět, musíme pečlivě uvážit potřebu manipulačního prostoru před udírnou i okolo ní. Také nesmíme zapomenout, že spaliny přichází do udicího prostoru zespoda, což znamená, že musíme vyhloubit výkop, a to buď pro kouřový kanál, anebo – pokud stavíme na svahu – naopak pro základ pod udicí komoru. Udírnu je možno stavět i jako částečně zapuštěnou do země nebo přistavenou ke zdi. Zapuštěné části bychom však měli dobře odizolovat a zabránit tak pronikání zemní vlhkosti do stavby.

Vypočítané rozměry stavby musíme co nepřesněji vynést do terénu, vykolíkovat a případně vyznačit provázky nebo páskou (*obr. 59*). Vynášení rozměrů je nejlépe dělat ve dvou pracovnících. Práce je pak přesnější, větší i rychlejší. Pro vyměřovací práce se velice dobře osvědčuje použití přenosného rovníramenného trojúhelníku, jak je vidět na *obrázku*. Docílíme tak co nejpřesnějších úhlů a tím i správného dodržení plánovaných rozměrů a úhlů na stavbě.

Výkop (*obr. 60*) je následným pracovním krokem. Ostrým rýčem vytvoříme co nejpřesnější rozměry, abychom při zdění a nebo betonování nemuseli používat bednění. Pokud je zemina příliš sypká, takže se stěny sesouvají dovnitř, je použití bednění nezbytné. Bednění je možné vyrobit

Obr. 59
Vyměření
půdorysu



(nejlépe za pomoci kvalitní stavební příručky) buď jako vyjímatelné, nebo – pokud použijeme například stará prkna – je možno jej nechat po vyzdění či vybetonování základů v zemi. Při stavbě udírný nejprve ve výkopu vytvoříme betonový základ – desku, nejlépe armovanou, která bude tvořit základ celé stavby. Potom se současně vyzdívá a staví ohniště a kouřový kanál. Ohniště se staví z kvalitních klasických cihel, resp. se na betonovou desku postaví ohniště vyzdžené uvnitř šamotovými cihlami (obr. 61). Po vyzdžení ohniště se osadí příkladací dvířka, nejlépe litinová, s přesnou regulací přívodu vzduchu do spalovacího prostoru.

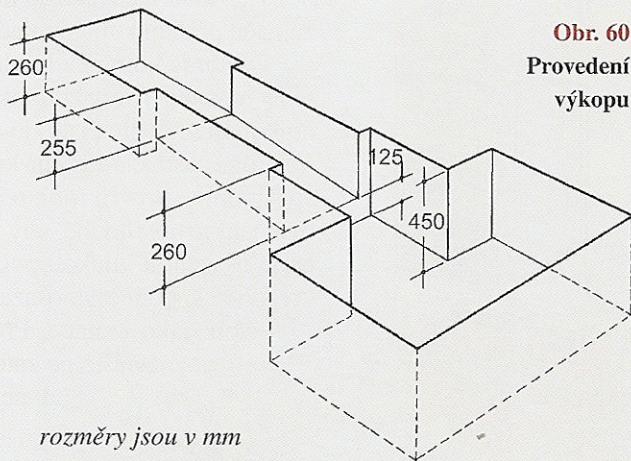
Vyzdžený spalovací prostor i kouřový kanál až po místo, kde spaliny budou vystupovat nahoru do udicí komory, zakryjeme a pečlivě utěsníme a necháme dobře vyschnout a zatvrdnout, abychom mohli v klidu pokračovat v dalších pracích. Vyzdžený základ pod udicí komorou osadíme, pokud budeme používat kovovou udicí komoru, dvěma nebo třemi překlady – například profily I č. 20, na které se při dalším pokračování prací udicí komora postaví a na které také můžeme položit do spodní části komory síto. Místo, na kterém bude udicí kovová komora postavena, musí být rozměrově upraveno tak, aby spaliny vstupovaly jen do kouřové komory a nevnikaly do dilatačního prostoru mezi pláštěm komory a vnějším obezděním. Pokud, podle síly vnějšího obezdění, by rozměry nevyhovovaly, je možné za použití ocelových překladů a betonu vytvořit „límec“, na něj se pak nanese vápenocementová malta, do které se usadí spodní část udicí komory. Dnes je také možno použít kamnářské a krbařské malty, prodávané ve specializovaných prodejnách. Na základ klademe maltu nejlépe naběračkou (lidově fankou) ve vrstvě asi 1,5 cm silné a roztíráme ji zednickou lžící (obr. 62). Síla nanesené malty nesmí být příliš silná.

Postup stavby

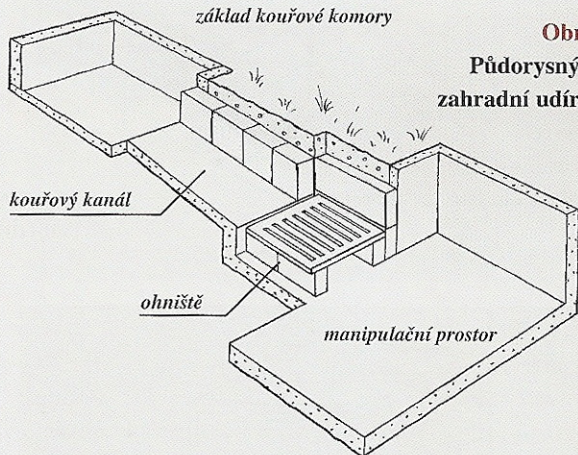
Na vyzdění nebo vybetonovaný základ, lépe na betonový „límec“ začneme stavět první řadu cihel obezdění. Používáme vápennou maltu, je však také možné použít maltu vápenocementovou.

Postupně zakryjeme až po ohniště celý horizontální kouřový kanál a na vyzdění základ, nejlépe zpevněný ocelovými překlady (profily), postavíme již hotovou udicí komoru vyrobenou z ocelového plechu. Spodní část komory je otevřená, vstupují tudy spaliny pro uzení! Uzavření části zabudované v zemi a osazení kouřové komory je na obrázku 63.

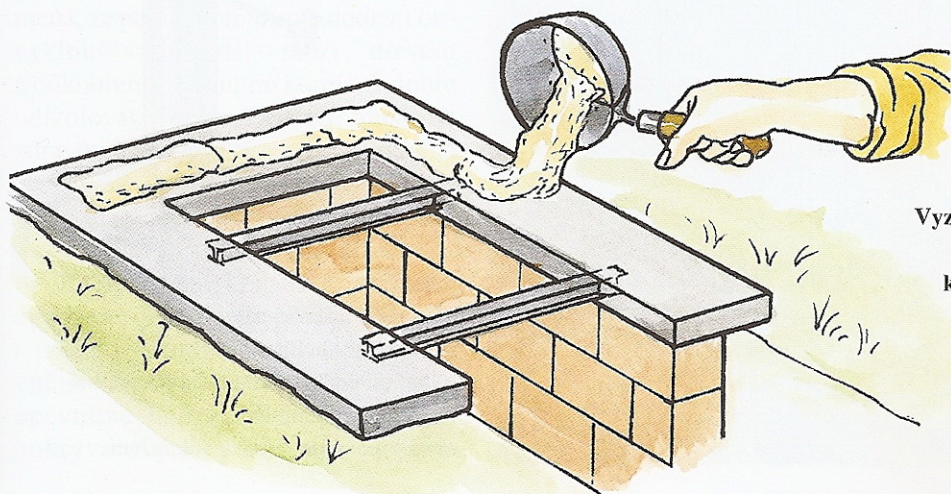
Jakmile máme udicí komoru pevně usazenou a přesně zaměřenou tak, aby při ní při stavbě zdi zůstaly dilatační spáry, můžeme začít stavět vnější cihelný plášť. Horní část obezdění komory je také možno udělat z lehkého materiálu (pěnosilikátu apod.). Postup stavby dobře vidíme na obrázku 64. Cihly či bloky dobře „vážeme“, hlavně v rozích, aby byla stavba co nejpevnější. Po osazení udicí komory začne obezdívání. Přední



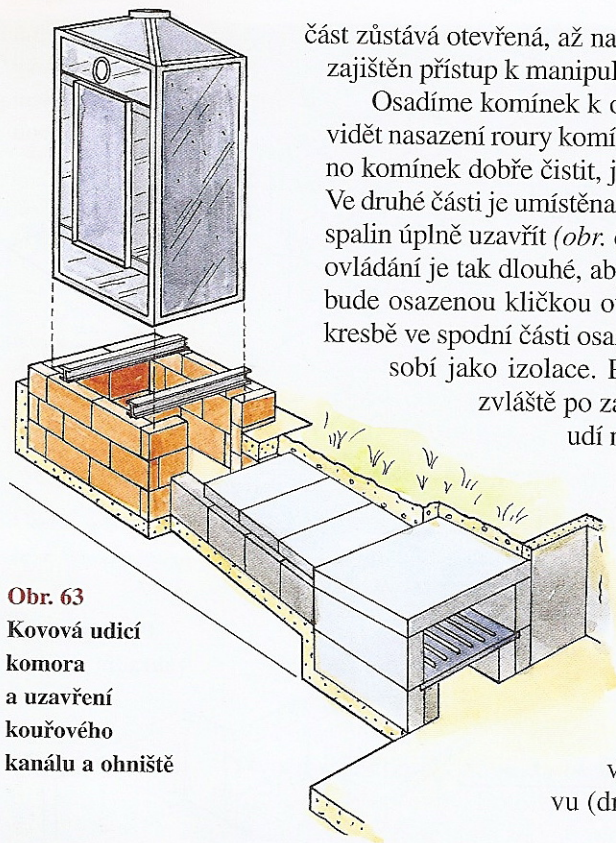
Obr. 60
Provedení
výkopu



Obr. 61
Půdorysný řez
zahradní udrnou



Obr. 62
Vyzdění základu
a límce pod
kovovou udicí
komoru



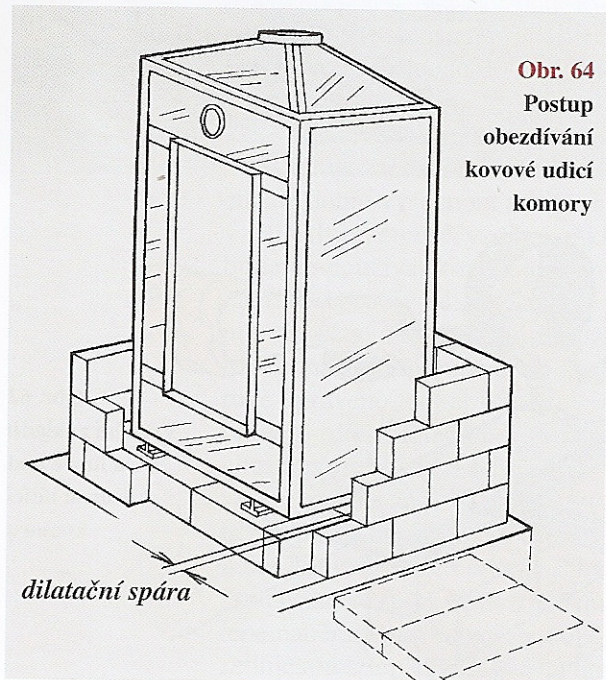
Obr. 63
Kovová udicí
komora
a uzavření
kouřového
kanálu a ohniště

část zůstává otevřená, až na malé „sloupky“ podél dvířek tak, aby byl zajištěn přístup k manipulačním dvířkům!

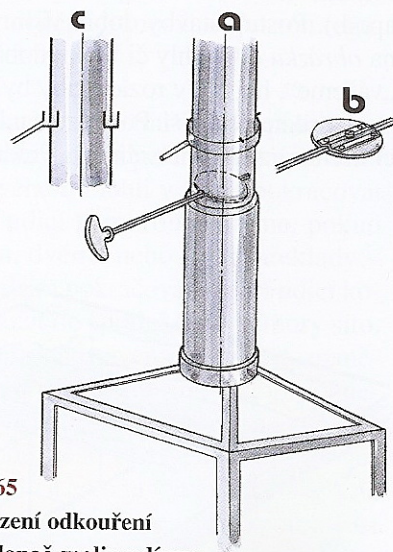
Osadíme komínek k odvodu kouře z udrny. Na *obrázku 65 a* je vidět nasazení roury komínku na vršek lapače spalin. Aby bylo možno komínek dobře čistit, je dobré udělat jej sestavovací z více částí. Ve druhé části je umístěna komínová klapka, kterou můžeme odchod spalin úplně uzavřít (*obr. 65 b*). Do odkouření osadíme klapku, jejíž ovládání je tak dlouhé, aby přesahovalo ven, přes přední štít, odkud bude osazenou klíčkou ovládáno zepředu. Kovový komínek je na kresbě ve spodní části osazen keramickou rourou, která už sama působí jako izolace. Protože v komínku vznikají kondenzáty, zvláště po zatopení po delší době nebo v zimě, kdy se udi nejčastěji, je v horním dílu vytvořeno zařízení pro odkap (*obr. 65 c*). Po celém

obvodu je vevnitř jakýsi „okap“, do kterého kondenzát se sazení stéká a trubičkou odkapává ven.

Po osazení komínku podle do-
savadního návrhu a nebo podle to-
ho, jaký a jak provedený budeme
komín mít, vyřešíme zastřešení. Ob-
vyklá je sedlová střecha na dřevěném kro-
vu (dnes se dělají krovy i kovové).



Obr. 64
Postup
obezdívání
kovové udicí
komory



Obr. 65

- a) osazení odkouření
na lapač spalin udrny
- b) komínová klapka umožňující úplné
uzavření komínku
- c) odkapový prstenec v odkouření



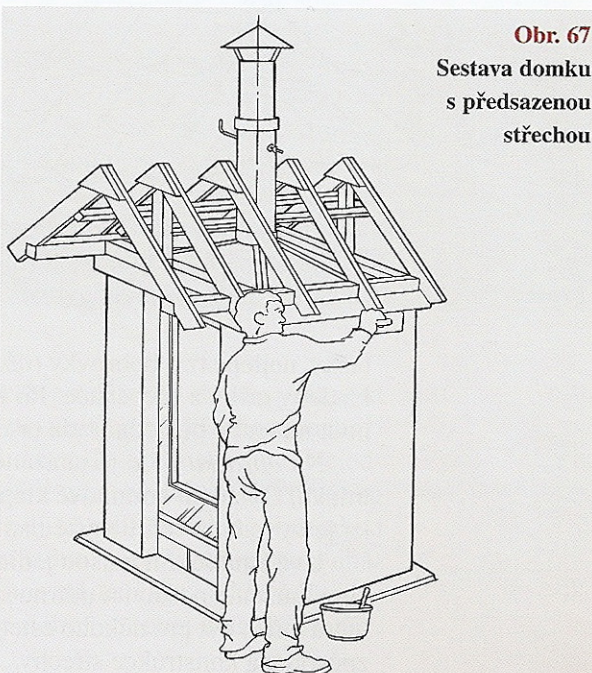
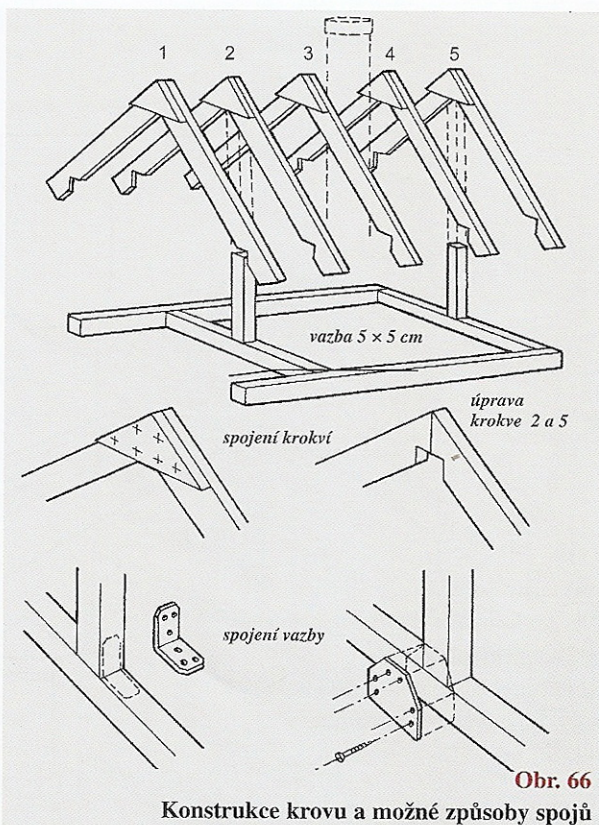
Sestavit krov je práce pro odborníka nebo pro skutečně šikovného kutila. Postupujeme nejlépe podle odborné tesařské příručky. Abychom si ušetřili složitou práci se zadlabáváním jednotlivých částí dosedacích ploch, můžeme k spojování použít dnešní moderní kovové spojky, které má každý kvalitní speciální obchod pro stavbu a dům.

Nejprve vytvoříme základní rám, na kterém bude krov střechy stát, a nezapomeneme, že vepředu by měl krov a střecha přední stěnu přesahovat a tím ji chránit proti povětrnosti. Řešení celé konstrukce a spojení krokve a upevnění trámů je dobře vidět na *obrázku 66*.

Po dostavění do výšky, kde bude umístěn malý krov střechy, připravíme omítku (*obr. 67*). Nejprve natáhneme „jádro“ a teprve potom uděláme vnější omítku. Na *obrázku 69 a* je stavba udírný s odvodem kouře do vyzděného komína, což může být další variantou celkového řešení. Stavba je namáhána teplem při provozu, a proto je nutno její omítku udělat co nej kvalitnější. Nejlepší omítkou je klasická vápenná. Pokud jsme stavěli z lehčených materiálů, použijeme omítku odolnou jak vnějším vlivům, tak teplotám.

Při rozvrhování jednotlivých prvků vazby nesmíme zapomenout, že bude stříškou procházet komínek. To znamená, že pokud nemůžeme dodržet obvyklou vzdálenost mezi dřevem a odkouřením, je nutno komínek dobře odizolovat. Tepelná izolace musí být zdravotně nezávadná a zároveň odolná proti vlhkosti (možnost zatečení, srážení vlhka na stěnách komínku při zatopení atd.).

Po sestavení konstrukce střechy opatříme její části protiplísňovým a protipožárním nátěrem. Dokončíme vnější omítky a na střešní krokve upevníme latě, na které klasickým pokrývačským způsobem položíme

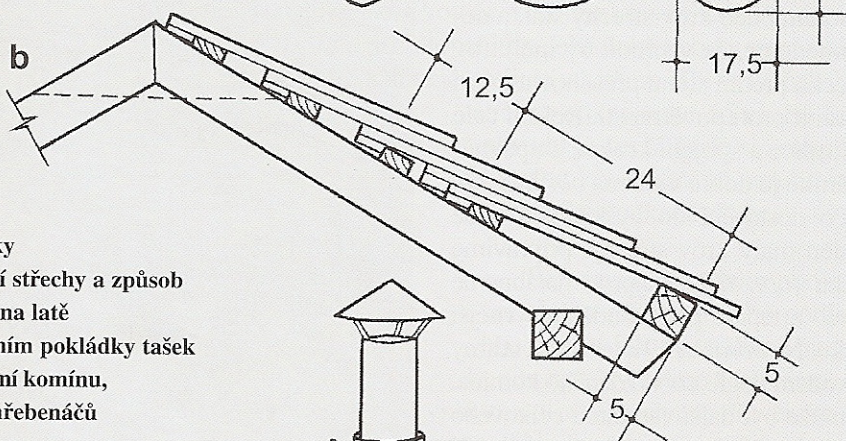




a

*hladké tašky
„bobrovky“*

*detail střešní
konstrukce*



rozměry jsou uvedeny v cm

Obr. 68

- a) tašky bobrovky
- b) řez konstrukcí střechy a způsob kladení tašek na latě
- c) před dokončením pokládky tašek – po oplechování komínu, při pokládce hřebenáčů

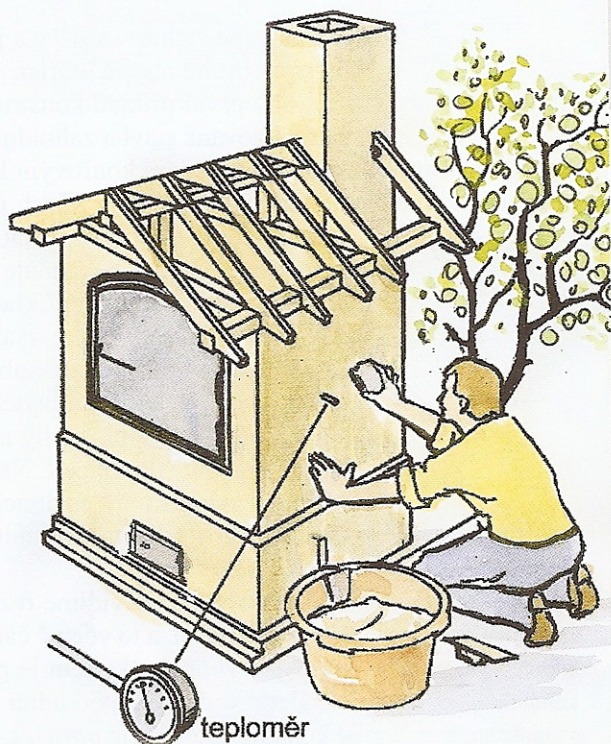
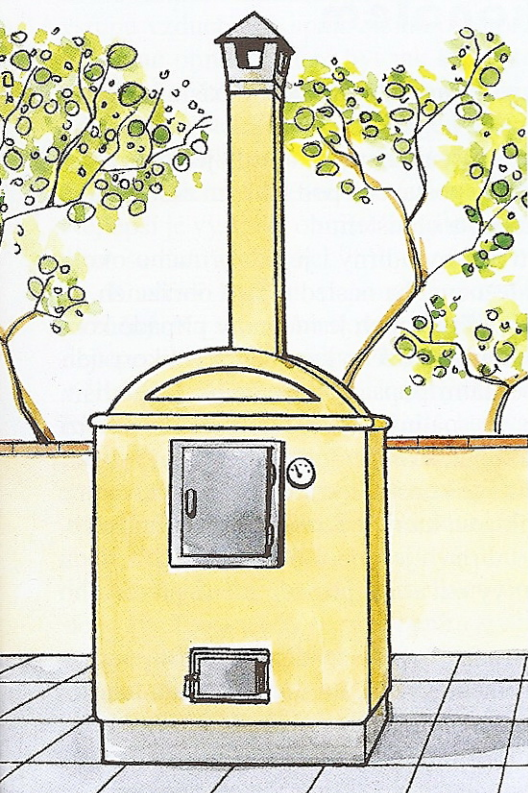
tašky, nejlépe tzv. bobrovky (obr. 68 a). Na obrázku 68 b je vidět, jak jsou kladeny tašky a hřebenáče. Při kladení střešních tašek nesmíme zapomenout na to, že poslední řada tašek se klade s menším přesahem.

Na obrázku 68 c je ukázáno položení tašek i řešení oplechování komínku. Ovládání komínové klapky je krátké, to znamená, že ovládací klíčka je vyvedena ven v místě nad střechou.

Uvedená řešení nejsou jediná. Na stejném a nebo skoro stejném principu můžeme postavit i udírnu s klasicky vyzděným komínem (obr. 69 a), která může být pro někoho estetičtější řešení. Také je samozřejmě přizpůsobena konstrukce střechy.



Obr. 69b Italská varianta udírny



Obr. 69a
Udírna
s klasickým
odkouřením

Italským vzhledem zahradních staveb se inspiroval další model vnějšího řešení takovéto udírny, jaký je na *obrázku 69 b*. Celá stavba byla omítnuta omítkou s hydrofobními vlastnostmi. Na jádro omítky byla natažena kamnářská síť (obdoba u nás známého rabicového pletiva, jenže s hustými oky) a na ní provedeno vrchní začištění. Omítka pak byla natřena frontonovou fasádní barvou, takže udírnu stačí jen jednou za několik let znovu, jak se říká na Moravě, „nalíčit“ a je jako nová. Odkouření je uděláno z průmyslově vyráběných komínových dílů lepených keramickou maltou.

Po dokončení necháme stavbu nejprve po nějakou dobu vyschnout a pak můžeme udírnu „zakouřit“. Při prvním zapálení ohně dochází v kouřových cestách ke kondenzaci spalin a vody z paliva a stěn. Nejedná se o závadu, ale o běžný úkaz, který sám od sebe při dalším provozu zmizí. Dříve než prvně začneme v nové udírně udit, necháme ji nějakou dobu, nejlépe cca 24 hodin pracovat naprázdno. V ohništi topíme a dbáme, aby spaliny zevnitř prostoupily všechna místa udírny a hlavně udicího prostoru. Teprve když je celá stavba dobře vyschlá a „zakouřená“, můžeme začít udit.



3.3 Udírny s horizontálním topným kanálem

Jak nalezne čtenář v knížce a jak je známo ze zkušeností, existuje mnoho různých druhů a typů udíren.

Jako první příklad konstrukce a řešení zahradní udírny je zde uvedena realizovaná stavba zahradní udírny postavená pod lehkým zastřešením a se zahloubeným kouřovým kanálem a ohništěm.

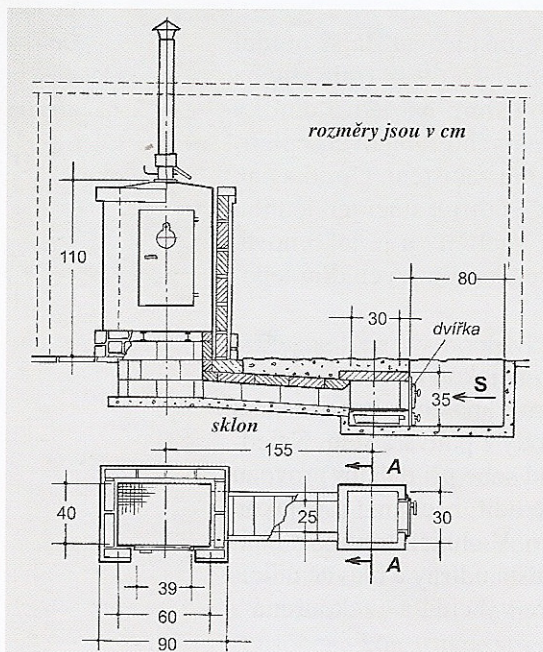
Základní rozměry všech částí stavby udírny i jejího přímého okolí, které budeme potřebovat znát, nalezneme na následujících obrázcích. Je samozřejmé, že některé údaje a rozměry z nich je možno v případě konkrétní stavby změnit, například délku kouřového kanálku či velikost udicí komory, neměly by se však od námi popsaných rozměrů příliš lišit. Krátký kouřový kanál způsobuje, že spaliny jsou příliš horké a dochází k přehřátí uzeného masa, vytékání tuku, a může dojít i ke spálení masa.

Při návrhu řešení udírny a celkové konstrukce a umístění vycházíme vždy z místních podmínek. Na příkladu, který je na uvedených obrázcích, byl k dispozici rovný pozemek a udírna a její okolí je zastřešeno lehkou střechou, aby bylo možno udírnu využívat i v případě méně příznivého počasí.

Na obrázku 70 vidíme řez udírnou včetně obezdění a kouřového kanálu s ohništěm, a to včetně čárkovaného vyznačení střechy. Základem sestavy je výkop, ve kterém je postaveno ohniště s navazujícím kouřovým kanálem, vedoucím pod udicí komoru. Boční pohled na tuto sestavu a její konstrukci ukazuje obrázek 71.

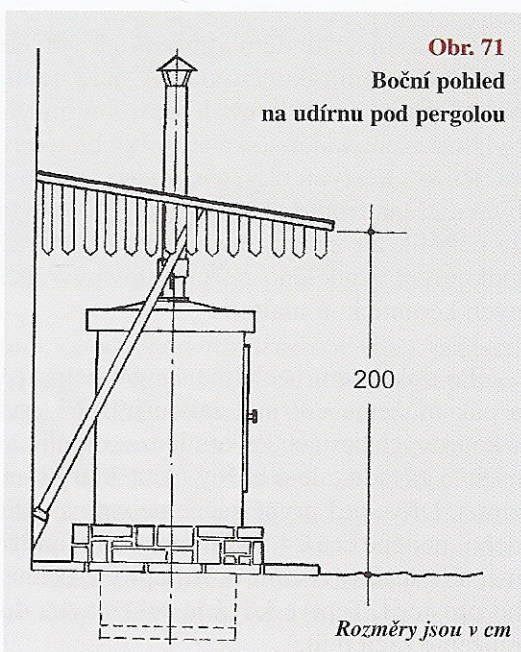
Obr. 70

Řez zahradní udírnou, základem a kouřovým kanálem s ohništěm



Obr. 71

Boční pohled na udírnu pod pergolou





Dvířka ohniště (obr. 72) by měla být dobře těsnící s možností plynulé regulace vstupu vzduchu do spalovacího prostoru. Samotné ohniště může být jak klasické, opatřené roštem, tak ohniště bezroštové, kde na dno stačí položit třeba jen jednoduchý „kozlík“ (obr. 75), pod kterým se k doutnajícím dřevu dostává vzduch. Nejlepší je vystavět ohniště ze žáruvzdorných šamotových cihel.

Kouřový kanálek doporučuji postavit vyzdžený. Na stavbu kouřového kanálu se nejlépe osvědčily kvalitní klasické cihly v provedení, které odolává jak slabým kyselinám, tak zásadám. Dnes je takovýchto typů na trhu celá řada, v starší odborné literatuře a mezi stavěři se nazývají „dvakrát pálené cihly“ a nebo tzv. kanálky či komínovky. (Nikoliv bílé cementopískové cihly!)

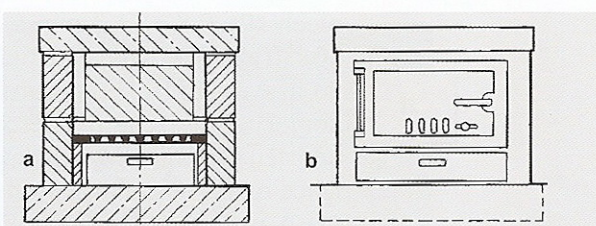
Jde o to, aby tyto cihly měly co nejdelší životnost a aby se působením spalin a tepla, ale i mrazu nepoškozovaly a nerozpadaly se.

Nepříliš vhodné jsou pro stavbu kanálu jinak oblíbené šamotové cihly, které bývají příliš nasáklivé, naprosto nevhodné jsou lehčené a dutinové cihly, cihly CDM, bloky z lehčených materiálů.

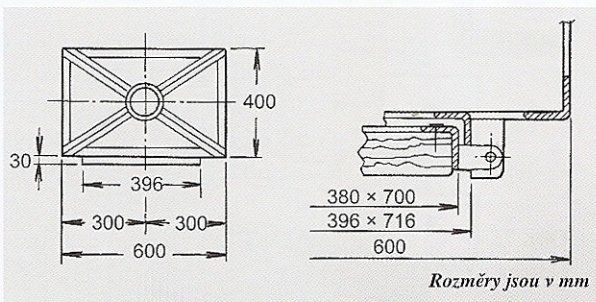
Také je možno pro ležatý kouřový kanál použít kameninové roury potřebné velikosti, které v místech napojení spojíme kamnářským tmelem. Roury je nutno položit do řádně udusaného lože, aby se sedáním podložily nezlomily. Můžeme také využít některých komínových dílců, pokud je možno je sestavit v horizontální poloze.

Spodní část stavby samotné udírny je opět nejlepší vyzdít z kvalitních cihel, na vnější obložení základu je možno použít kámen, umělý kámen a podobně.

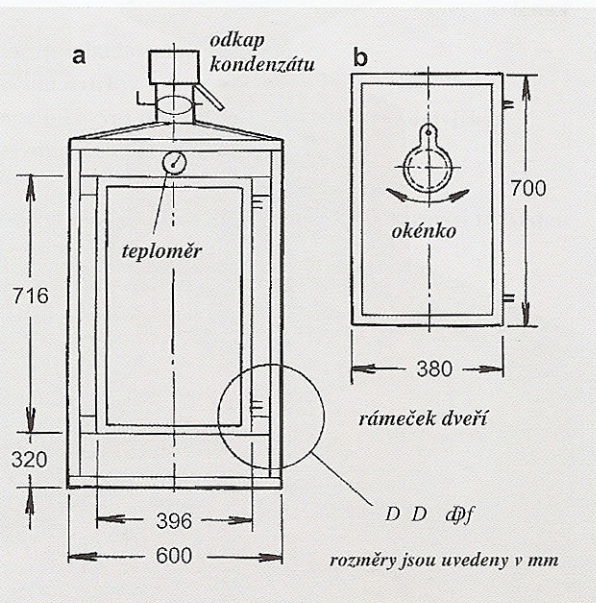
V okamžiku, kdy máme vyzdžený a již dobře zatvrdlý základ, postavíme na něj předem vyrobenou kovovou udicí komoru. Její základní rozměry a čelní pohled včetně označení rozměrů vidíme na obrázku 74. Materiálem může být ocelový



Obr. 72
Řez ohništěm s roštem a popelníkem – pohled na osazená dvířka



Obr. 73
Řez udicí komorou s vyznačením zakončení horní části a detail zavěšení dvířek



Obr. 74
Pohled na udicí kovovou komoru – dvířka k udicí komoře s pozorovacím otvorem zakrytým plechovou „kapkou“ na nýtu

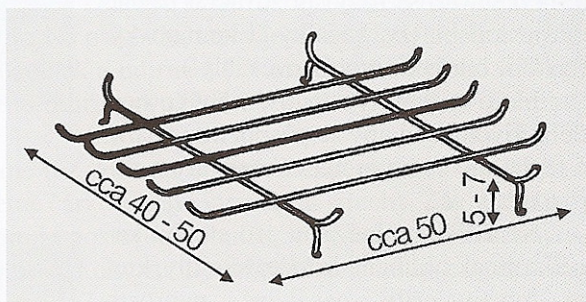
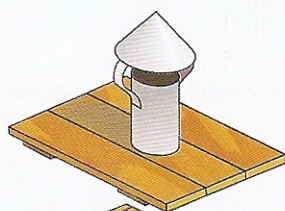


plech síly 0,8 až 1,2 mm a na zpevnění rohů pak použijeme úhelníky 30×30 až 40×40 mm. Odkouření má mít průměr 120–130 mm a je osazeno uzavírací klapkou a trubkou na odkap kondenzátu. Přední část udicí komory je osazena rozměrnými manipulačními dvířky, nad kterými je umístěn teploměr. Manipulační dvířka musí být tak velká, abychom jimi lehce mohli obsluhovat vnitřek udicí komory, to je zavěšovat i vyndávat maso, uzeniny a další potraviny, které budeme udit. Pokud je udiřna používána i v zimě nebo v jinak nepříznivých podmínkách, je vhodné manipulační dvířka odizolovat, což stačí například dřevěným obložením zevnitř či zvenku dvířek.

V těchto manipulačních dvířkách (*obr. 74 b*) si můžeme vyrobit „kukátko“, kterým uvidíme dovnitř na postup uzení, aniž bychom museli otevírat dvířka celá. Kukátkem je otvor o průměru cca 3 cm, který kryje zvenku plechový štítek ve tvaru „kapky“ upevněný na nýtu tak, aby se dal lehce prstem vyklonit doleva a nebo doprava. Pro lepší pohled je možno

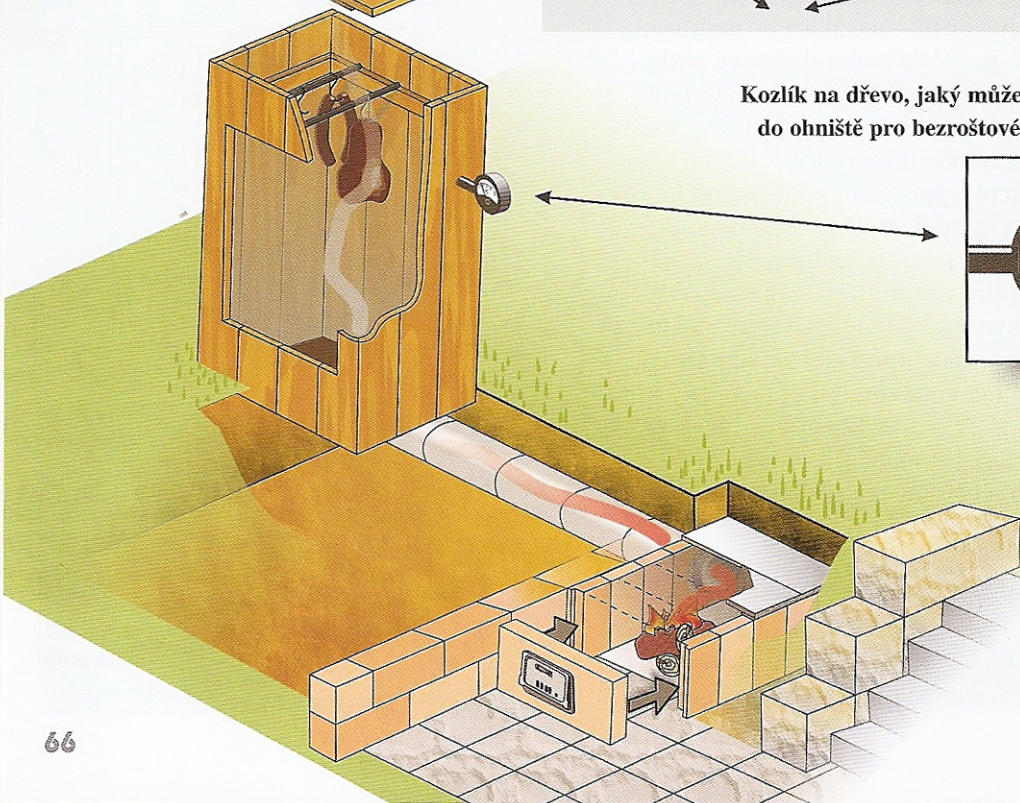
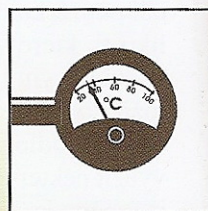
Obr. 76

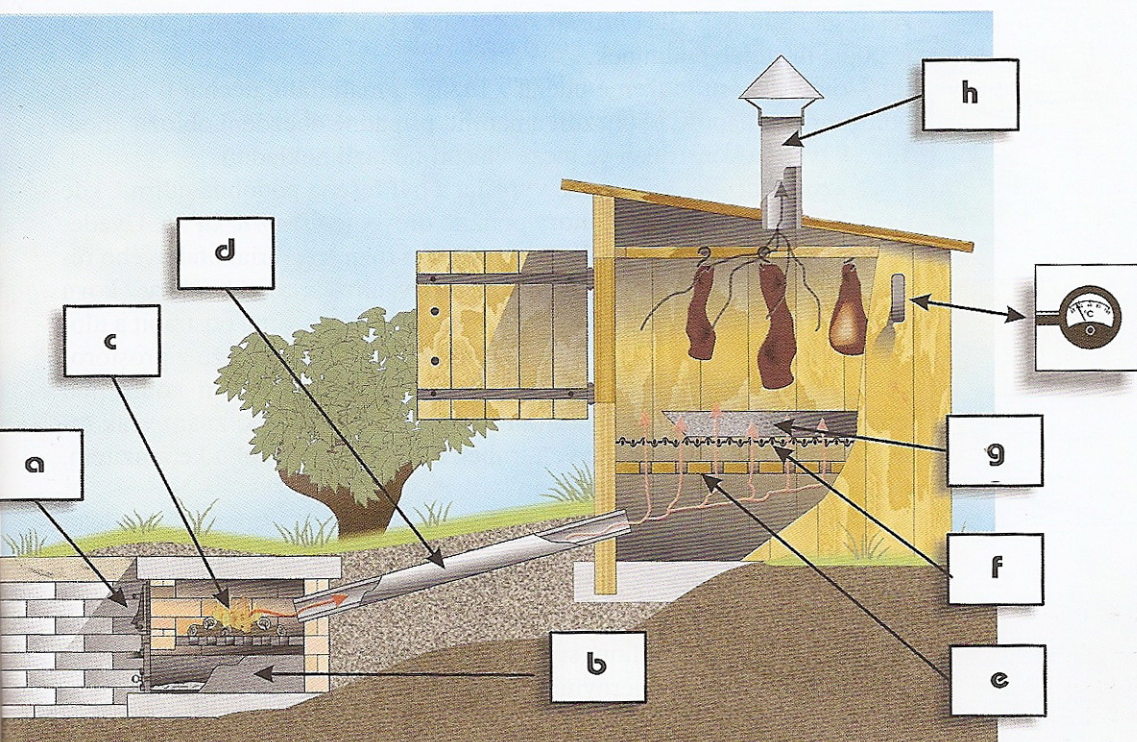
Udiřna s udicí komorou ze dřeva napojenou na kouřový kanál



Obr. 75

Kozlík na dřevo, jaký můžeme použít do ohniště pro bezroštové spalování





Obr. 77

Další možnost řešení udírny s dřevěnou udicí komorou zabudovanou ve svahu

- a) Základem celé udírny je ohniště opatřené litinovými dvířky.
- b) V tomto případě se jedná o ohniště s roštem, popelníkovým prostorem a popelníkovými dvířky.
- c) Spalování probíhá v ohništi postaveném ze žáruvzdorných a mrazuvzdorných cihel.
- d) Keramická roura je skloněná podle sklonu terénu.
- e) Nade dno udicí komory jsou pro zpomalení proudění kouře vloženy tyče, které kouř zároveň rozvedou po celé ploše komory.
- f) Ocelový rošt z drátů, který zabrání případnému pádu masa při uzení až na dno udicí komory.
- g) Na roštu je položena miska na zachytávání kapajícího tuku.
- h) Komínek odkouření.

umístit dovnitř udicí komory, do prostoru nad kukátko, malé světlo, které nám udicí se maso osvítlí. Na maso je pak dobře vidět, při stavbě udírny však musíme dodržet všechny bezpečnostní předpisy pro rozvod elektřiny. Kryt lampičky se rychle zanáší spalinami a je tedy nutno jej často čistit.

Za dvířky je umístěna tyč na zavěšení masa na háky. Na dně komory jsou výztuhy, kde je položena pod udicím se masem miska na okapávání tuku. Její velikost musí být tak velká, aby příliš nezmenšovala prostor nad výstupem spalin z kouřového kanálu. Její optimální velikost nalezneme nejlépe zkusmo, podle toho, jak velký tah v udicí komoře je. Rozměry udicí komory a detail řešení závěsu dvířek je na *obrázku 73*. Rozměry lehkého



zastřešení udírny podle *obrázků 70 a 71* jsou pouze orientační, upravíme si je podle místních podmínek.

Udicí komoru můžeme udělat z různých materiálů, nechat ji stát bez obložení či ji například obezdít a nabílit, případně obezděnit obložit apod. Také v tvaru a konstrukci se meze vlastní fantazii nekladou.

Názorný příklad, jak může vypadat a být řešena podobná udírna, kde bylo na konstrukci udicí komory použito dřevo, je na *obrázku 76*. Uvedená sestava je názorným příkladem možností různých variant takového řešení. Konstrukce je navržena tak, že místo trvanlivější udicí komory z kovu byla navržena jednoduchá „budka“ z prken. Tu lze na zimu odstranit a uložit, otvor pod ní překryjeme. Ve směru od ohniště vidíme, že z prostorových důvodů je ohniště situováno kolmo na ležaté vedení kouře pod komoru. Odvod sám je vybudován z keramických trubek, znám však řešení i z nerezových komínových trubek obsypaných zvenku keramzitem, což je expandovaná keramická drť.

Udicí komora se obsluhuje po sejmutí stříšky, je však možno udělat i přístup dvířky z boku.

Dalším typem, který si můžeme podrobněji z hlediska funkce popsat, je udírna vybudovaná v mírném svahu (*obr. 77*). Sklon pozemku využijeme pro náš záměr, abychom si ušetřili zbytečné zemní práce.

Udírna je opatřena rozměrnými obslužnými dvířky a ve výši, kde se maso udí, teploměrem.

3.4 UDÍRNY S OHNIŠTĚM UMÍSTĚNÝM POD UDÍRNOU

Udírný s ohništěm uloženým pod udírnou navazují vlastně na původní způsob uzení, kdy byly například v odkouření z kruhových vyzděných chlebových selských pecí vestavěny „komory“, v kterých se udilo, a nebo byly na venkově ve statcích vestavěné udírny, které měly ohniště přímo pod podlahou.

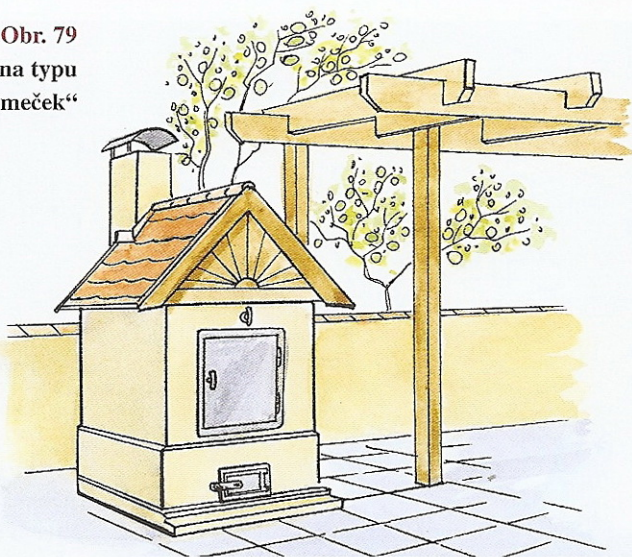
Dnes si můžeme, na základě informací, které již byly v knize uvedeny, postavit podobně řešené udírny také. Oblíbené jsou dodnes například na Moravě a nebo na Slovensku, kde je jako integrovanou součást některé vedlejší hospodářské budovy často nalezneme.

Tyto udírny mají tu výhodu, že bývají stavebně jednodušší, jejich nevýhodou pro amatéry je, že ohniště a teplo bývají příliš blízko u udicí komory. To znamená, že se v nich musí umět udít.

Prodloužení cesty spalin se mnohdy řeší tak, že udírna je vyšší a je postavena se zapsuštěným ohništěm pod úroveň terénu, nebo se využije nerovnosti hospodářského dvora či zahrady. Takovéto řešení ukazuje *obrázek 78*. Udírna je přistavena k selské zdi a k ohništi vedou schody. Získáme tak větší vzdálenost od ohniště k místu uzení a tím můžeme lépe ochladit kouř.



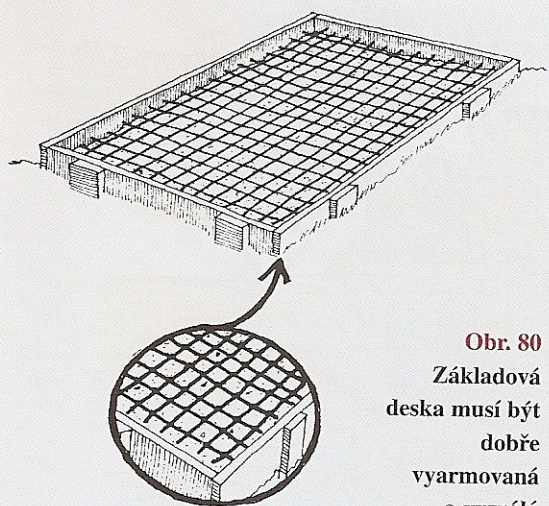
Obr. 79
Zahradní udírna typu
„klasický domeček“



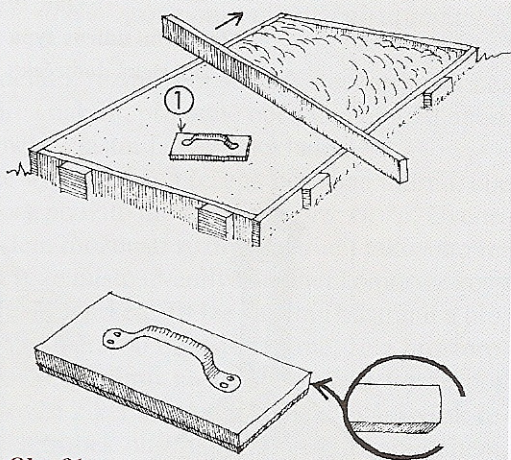
Obr. 78
Udírna postavená u zdi
se schody

Dalším řešením, jak prodloužit cestu spalin, je hloubku stavby s udírnou zvětšit a tím uvnitř prodloužit i cestu spalin. Takového udírny, často kombinované s pecí na chleba, bývaly u nás dříve dosti běžné. Dnes je často vidíme v Maďarsku a Chorvatsku, zvláště pak v horských oblastech. Podobné typy nalezneme i na severu Itálie, tedy všude tam, kam zasahovala moc a vliv Rakousko-Uherska. Jsou to roztomilé zahradní stavby, které se hodí i k současné zástavbě klasických rodinných domků (obr. 79).

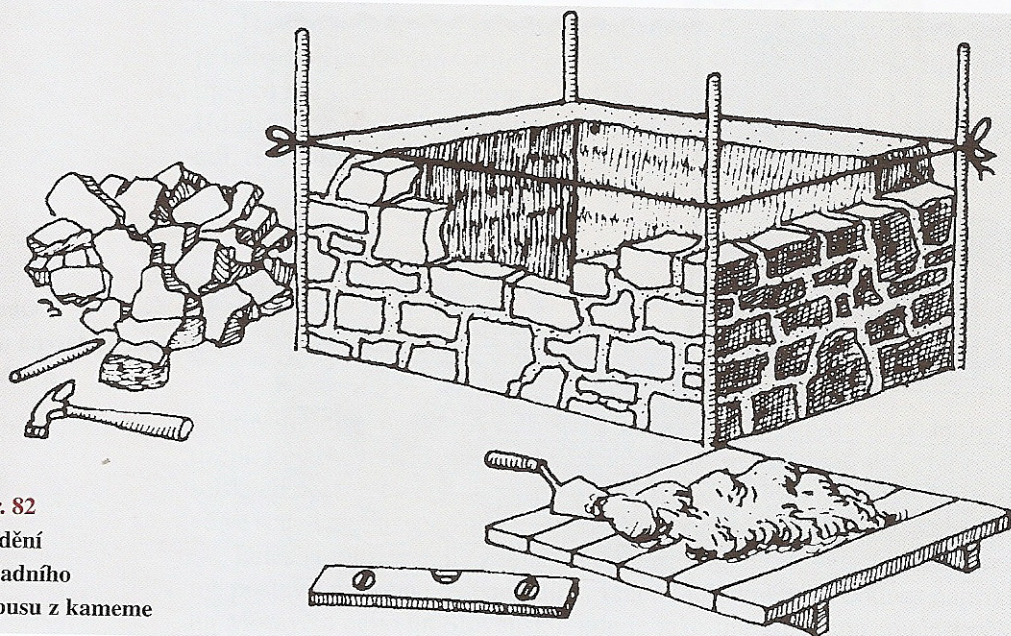
Než však začneme takovouto stavbu budovat, nesmíme zapomenout, že její tlak na podloží je dosti značný. Nejprve je nutno udělat pořádnou základovou roznášecí desku, která je dobře vyztužená (obr. 80). Na základní



Obr. 80
Základová
deska musí být
dobře
vyarmovaná
a vyztužena



Obr. 81
Beton udusáme a uhladíme



Obr. 82
Vyzdění
základního
korpusu z kamene

betonovou podkladovou mazaninu položíme betonářské pletivo, zalijeme betonem (*obr. 81*), udusáme a dobře uhladíme. Zkontrolujeme pomocí vodováhy. Desku necháme zrát za občasného kropení. Postup výroby desky nalezneme v každé stavební příručce.

Vyzdívání základního prostoru, v kterém je uloženo ohniště, musí být provedeno co nejkvalitněji. Dnes opět začalo být módní stavět různé zídky nebo základy malých zahradních staveb z kamenů. Vypadají často velice pěkně, stavbu by však měl dělat zkušený zedník. Jak se začne stavět



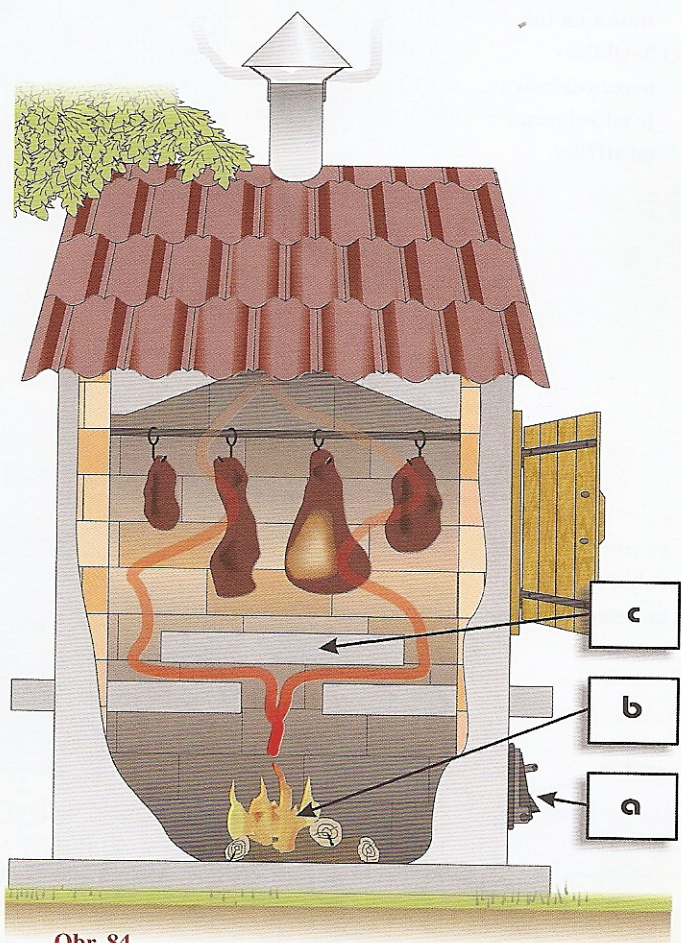
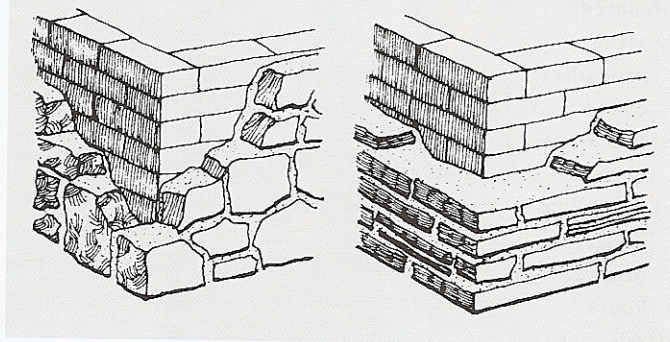
základní korpus domku udírný, vidíme na *obrázku 82*. Otvor pro umístění dvířek nemusí být vždy až u země, kde se špatně obsluhuje, může být ve větší výšce. Dno ohniště je pak položeno asi 8 cm pod spodním okrajem dvířek. Kreslíř jej na obrázku umístil ještě výše, pak by to znamenalo vnitřní dno poněkud zvednout. V místě, kde bývá často vlhko a nebo je vysoká spodní voda tak můžeme vyřešit problém, aby ohniště v době, kdy jej nepoužíváme, zbytečně nenavlhlo.

Vnitřní část ohniště se doporučuje vyzdít ze žáruvzdorných cihel. Ani to však nemusí znamenat, že se vzdáme vnějšího kamenného obložení, můžeme postupovat tak, jak je to vidět na *obrázku 83*, kde byl nejdříve vyzděn vnitřní korpus a celé ohniště z cihel a potom teprve kolem obestavěny kameny.

Vnitřní konstrukce (tedy hlavně vedení spalín) může být řešeno dvěma způsoby. První variantu vidíme na *obrázku 84*. Udírna má rovinné bezroštové ohniště a kouř je veden otvorem uprostřed překlada. Nad prvním překladem je uložen druhý překlád, který rozvádí kouř do stran a tím zajistí lepší rozptýlení kouře v udicí komoře. Na něj pokládáme misku na odkapání tuku. Nad zavěšenými kusy masa je udělán lapač spalín s odvodem do komínku. Krytina je nehořlavá, protože teplo stoupá nahoru a zvláště při rozehrívání udírný, kdy odchází komínkem horké spaliny, by mohlo dojít k poškození krytiny.

Obr. 83

Vnitřní vyzdívka z cihel



Obr. 84

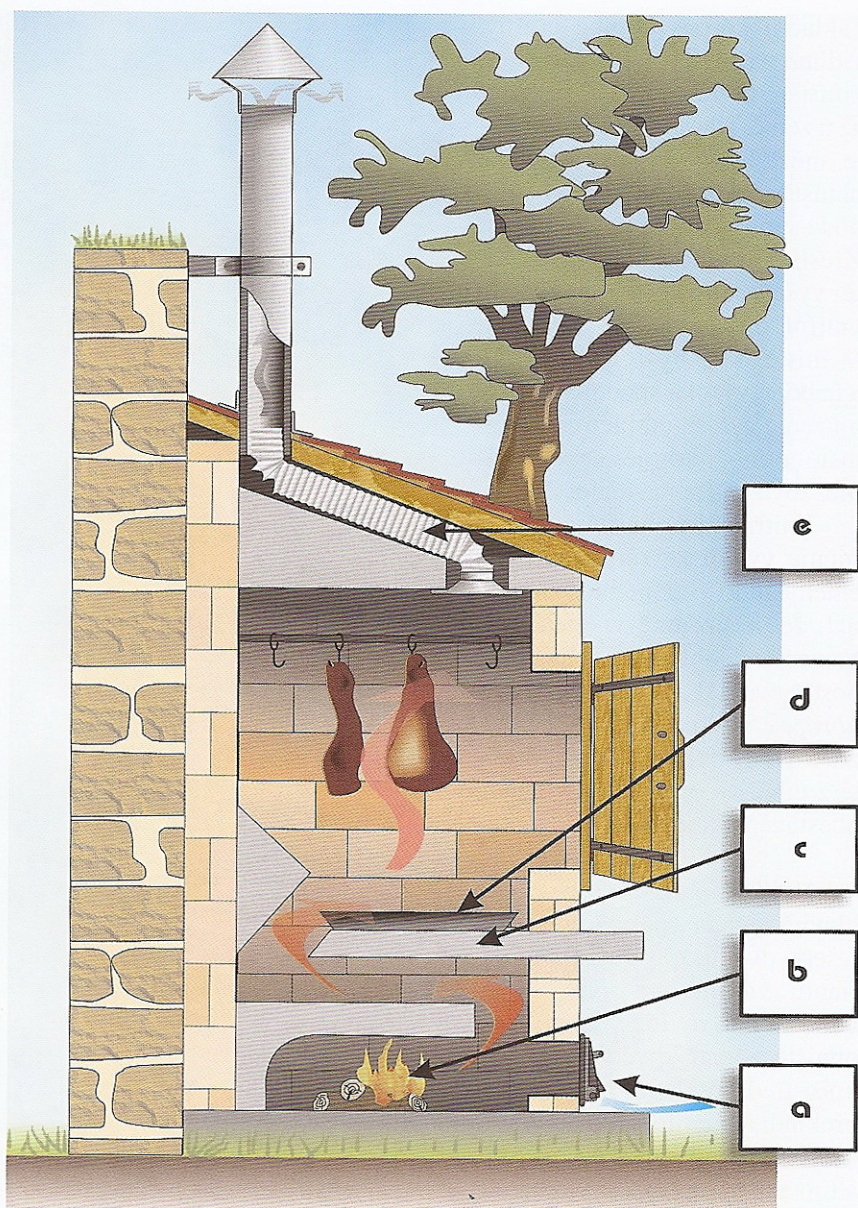
Řez zahradní domečkovou udírnou

a) příkládací dvířka s regulací

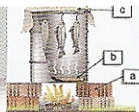
b) bezroštové ohniště

c) dno komory slouží jako rozváděcí deska kouře

- Obr. 85
 Zahradní udírna
 přistavěná
 ke stěně
 a) příkladací
 dvířka
 b) bezroštové
 ohniště
 c) deska dna
 slouží pro
 přesměrování
 kouře
 d) odkapová
 miska na tuk
 e) flexibilní
 nerezová roura
 je odizolovaná
 od stříšky



Druhou variantou řešení je vedení kouře v udírně na obrázku 85, postavené k zahradní zdi. Zde je použito zadního vratného tahu. Z ohniště vede kouř nejprve dopředu (při předčasném přikládání může unikat kouř, cesta je však delší a kouř se lépe ochlazuje), odtamtud jde k zadní stěně a vrací se do udicí komory okolo stěnového jízku. Dno udírny je tak horní částí kouřového kanálu. Na něm leží odkapávací miska. Odchod spalin je umístěn naproti vstupu do udicí komory, aby procházel co nejlépe kolem zavěšeného masa. Odvod kouře byl vytvořen z nerezové roury určené pro odkouření krbů a kamen na tuhá paliva.



3.5 DALŠÍ TYPY UDÍŘEN

Je pochopitelné, že jinak bude vypadat vnější vzhled domácí udírny u moderního domku za velkým městem, jinak třeba na Slovácku a jinak pochopitelně někde u venkovské chalupy, ať už ji užíváme k trvalému bydlení a nebo jako „chalupu“.

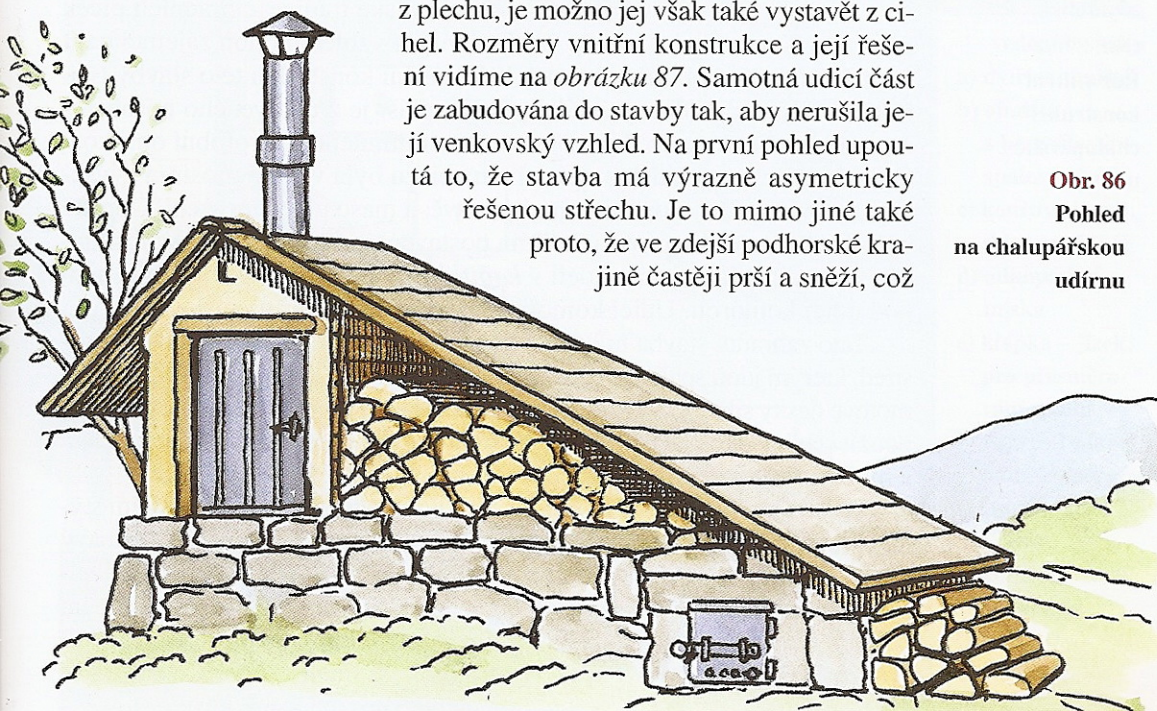
Vždy bychom měli respektovat vzhled místní architektury a také použití materiálů, které je v místě obvyklé. Udírna, která vzhledem ctí stavební charakter původních venkovských domů a při její stavbě jsou použity místní materiály, je například na *obrázku 86*. Zbytečně tedy netrčí jako cizorodý prvek v krajině, což se jinak u nově dostavovaných malých zahradních staveb často stává.

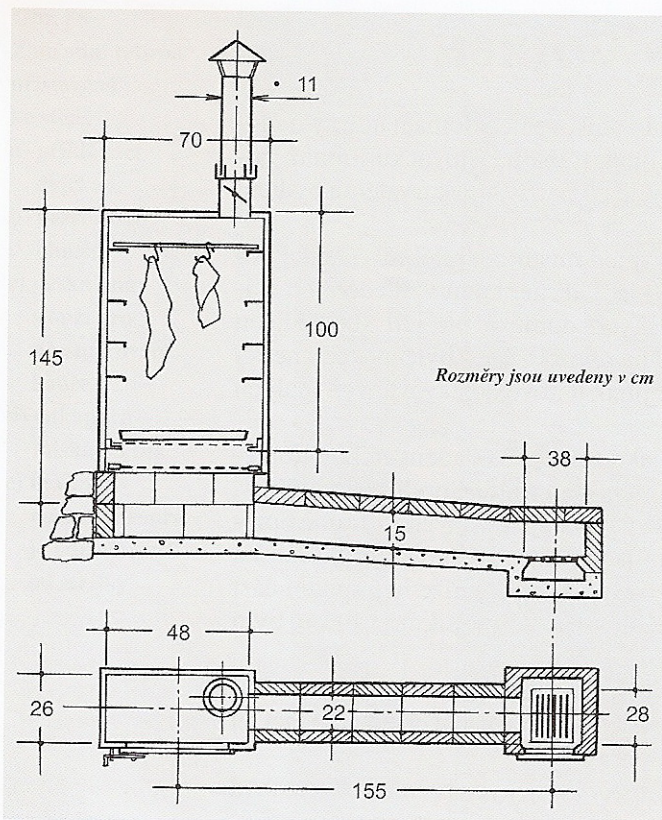
Udírna je postavena samostatně, jako solitér. Základem architektonického řešení vzhledu je využití místních materiálů. Spodní část udírny, v které je instalováno ohniště a kouřový kanál, je postavena z hrubě opracovaných kamenů. Příkládací dvířka jsou řešena vestavěním kolmo na kouřový kanálek. K dosažení toho, aby bylo ohniště níže než spodní část udírny a aby bylo možno kouřový kanálek vést mírně šikmo vzhůru, bylo zde využito mírného svažování terénu.

Udírna je situována tak, aby kouř a spaliny mohly volně stoupat vzhůru. Zároveň není při stavbě nutno zapouštět kouřový kanál do země. Stačí jej volně položit a obezdít.

Udicí prostor klasických rozměrů je vyroben z plechu, je možno jej však také vystavět z cihel. Rozměry vnitřní konstrukce a její řešení vidíme na *obrázku 87*. Samotná udicí část je zabudována do stavby tak, aby nerušila její venkovský vzhled. Na první pohled upoutá to, že stavba má výrazně asymetricky řešenou střechu. Je to mimo jiné také proto, že ve zdejší podhorské krajině častěji prší a sněží, což

Obr. 86
Pohled
na chalupářskou
udírnu





Obr. 87
Řez vnitřní
konstrukcí
chalupářské
udírny

na pizzu. Konstrukci a postup stavby i vnější vzhled mohou zájemci najít v knížce *Pece na pizzu a chleba* [19]. Vnitřní konstrukci této stavby tvoří klenba ze žáruvzdorných cihel, vnější plášť je z upraveného pórobetonu, potaženého kamnářským pletivem a omítnutého hydrofobní omítkou. Oproti klasickým i italským pískám na pizzu byla vnitřní prostora zvýšena, aby bylo možno dovnitř pohodlně zavěsit maso určené k uzení. Ohniště bylo posunuto dolů, proto je udírna postavena na podezdívce. Vnitřní tahy jsou stejné, jaké jsme viděli v kapitole 3.4 u staveb udíren s ohništěm pod udicí komorou. Udící komora se uzavírá závěsnými dvířky.

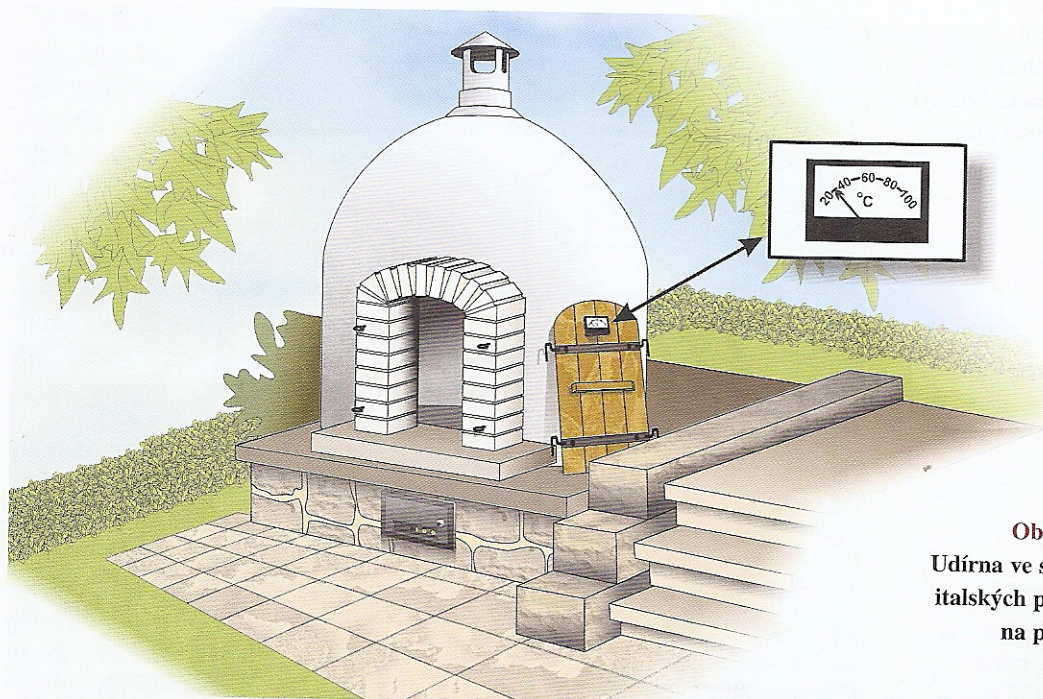
Tato zahradní stavba má dno vyloženo šamotovou dlažbou. Otvor uprostřed, kterým jdou spaliny z ohniště do udicí komory, lze uzavřít vložením šamotové desky silné 7 cm do drážky, takže získáme plně rovné dno. Chceme-li použít stavbu jako pec na pizzu, uzavřeme tedy dno, rozděláme na něm oheň a můžeme po rozehrátí uvnitř upéci pizzu jako v každé běžné píce.

Dalším zajímavým typem je udírna na obrázku 89 ve francouzském stylu. Udírna je přistavena ke zdi, její horní část je klenutá, což jí dává zajímavý vzhled. Topeniště je ukryté částečně pod zem, aby bylo dosaženo co nejdelší cesty spalin a mohlo se tak udit co nejchladnějším kouřem. Právě vedení odkouření je na tomto způsobu řešení udírny zajímavé. V praxi se pak ukázalo, že k čištění kouřových cest bohatě postačí kominická štětka na ohebném svinutém drátu. Ve spodní části udírny je nika pro ukládání dřeva.

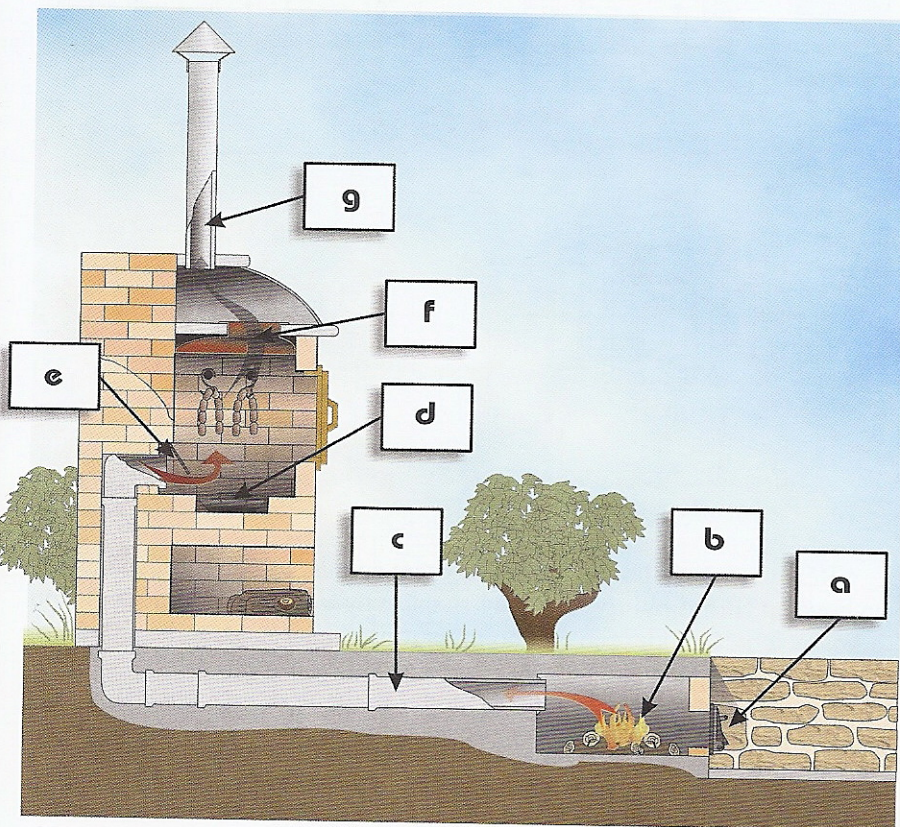
přináší zvýšenou vlhkost, a proto je nutno mít používané dřevo trvale uschováno před nepřízní počasí.

Přední štít můžeme celý obložit dřevem. Abychom zakryli kovový materiál dvířek, je možno na ně, jak je vidět na obrázku, připravit obložení ze dřeva. Pod obložení však musíme vložit nějaký nehořlavý materiál, např. protipožární sádkartonovou desku. Abychom si byli ještě více jisti, můžeme dvířka přímo na kov potáhnout hliníkovou folií, která odráží teplo zpět dovnitř udicí komory. Taková zahradní udírna a její vzhled vyhoví i nejnáročnějším estetickým měřítkům a požadavkům na zachování rázu místní krajiny a stavby.

Naprostojiným výtvarným řešením je udírna na obrázku 88. Její vnější zpracování vychází z italské tradice zahradních píce

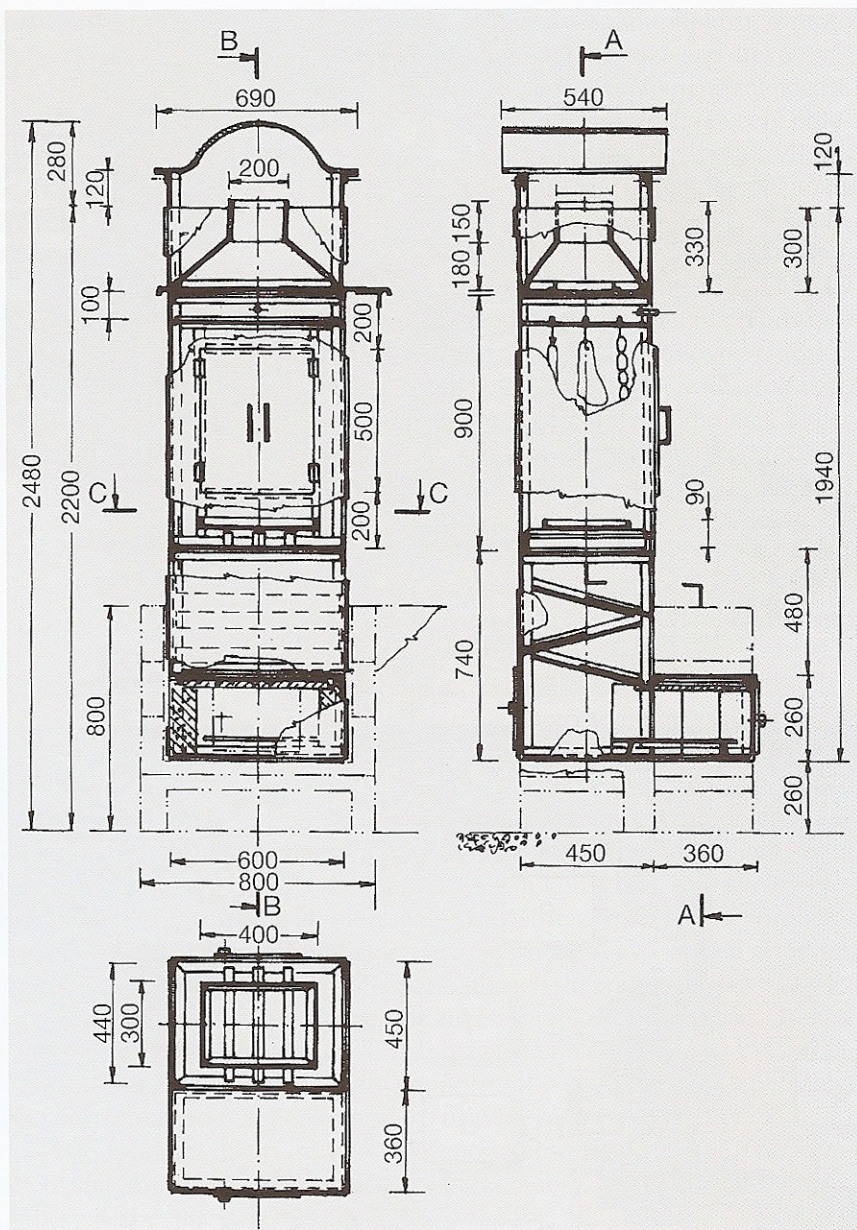


Obr. 88
Udírna ve stylu
italských pícek
na pizzu



Obr. 89
Řez udírnou
s dlouhým
vedením spalin
a) dvířka ohniště
b) ohniště
s bezroštovým
spalováním
c) kouřový kanál
sklon cca 1-2 %
d) odkapávací
miska
e) klapka – jízek,
pro přesměro-
vání spalin
doprostředka
udicí komory
f) lapač spalin
a odvod
g) komínek
s klapkou

Obr. 90
Technické
parametry kovové
zahradní udírny



Běžný stavěný klasický typ udírny nám nemusí z různých důvodů vždy vyhovovat. Proto byly vymyšleny různé typy udíren vyrobené z plechu a kovových částí, které je možno umístit například na zahradě, když nemáme možnost vykopat podzemní kouřovod apod.

Jedním z takových typů je následující zahradní udírna. Na celkové sestavě udírny (obr. 90) je patrné, že se skládá ze čtyř základních dílů. Na spodní části udírny je umístěno ohniště a komora s jízky, které vedou kouř od jedné strany ke druhé, takže se před vstupem do udící komory ochladí.

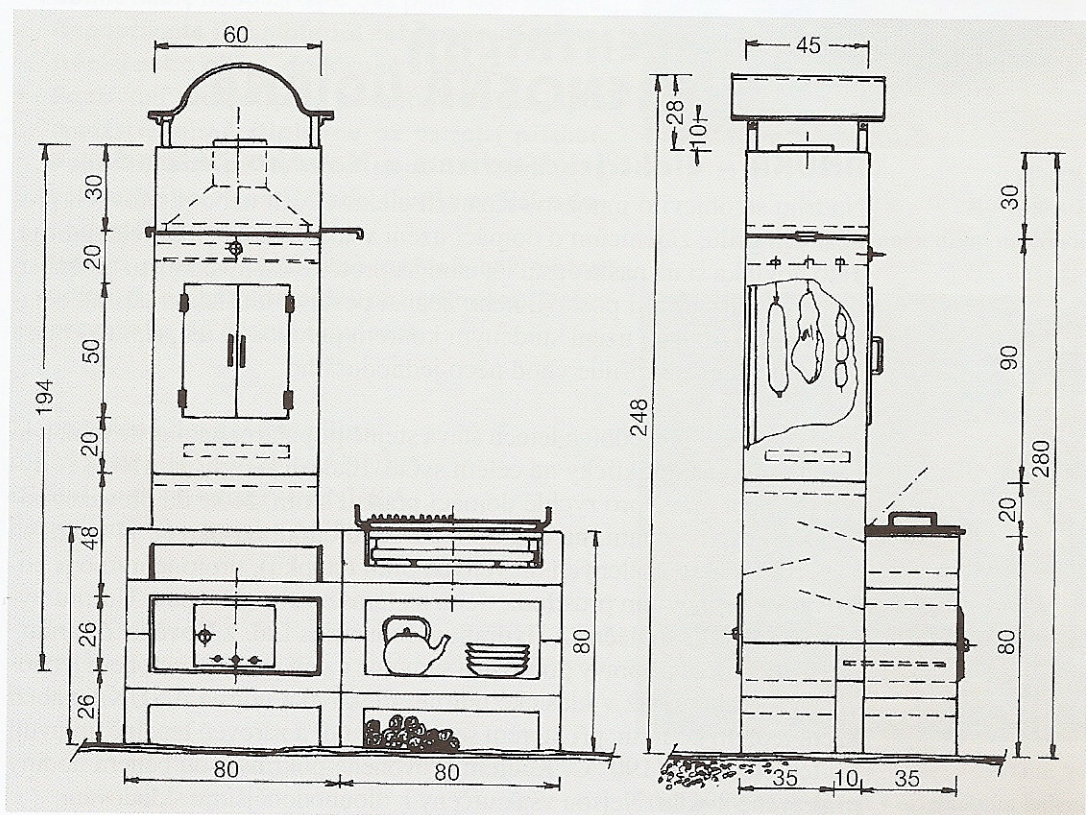


Další částí je kompletně vyrobená kouřová a udicí komora s dvířky. Na tento díl navazuje lapač spalin, kterým se kouř odvádí, a nahoře je vyústění komína a komínový kryt. Každý díl je zhotoven zvlášť a po sestavení na sebe se díly spojují šrouby M8 tak, že udicí komora tvoří jeden pevný celek. Spalovací komoru tvoří rám z úhelníků 30×30×3 mm, který je obložen pláštěm z ocelového plechu 2 mm silného. Ohniště je zevnitř vytvořeno ze šamotových cihel a desek. V přední stěně jsou dvířka a na dno ohniště vložen rošt na palivo (např. buková polena).

V zadní stěně ohniště jsou větší dvířka na vybírání popela a na přidávání pilin. Nad tímto prostorem jsou nad sebou tři ocelové plechové desky, které tvoří šikmé jízky na usměrňování kouře. Udicí komoru rovněž tvoří rám z úhelníků 30×30×3 mm a je oplechována pláštěm z plechu o tloušťce 1,2 mm. Ve spodní části je držák v podobě dvojitého roštu z úhelníků 20×20×2 mm. Do roštu se umístí hustá síť s nádobou naplněnou cca 3 mm silnou vrstvou bukových pilin s přidáním aromatizujícím kořením (např. bobulemi jalovce). Nad ní se do držáku či na nožičky umísťuje miska na odkapávání tuku.

V přední stěně této komory jsou dvojstranná dvířka do udicí komory, velká 50×40 cm. Pod stropem udicí komory tři kovové tyče, na které zavěšujeme na dřevěných tyčích maso. Mezi tyto tyče a strop udicí komory se umístí teploměr, neboť zde je teplota nejvyšší. Strop komory má uprostřed

Obr. 91
Kovová udicírna
s přístavěnou
obslužnou částí





otvor, který se uzavírá regulační klapkou – šoupětem z 2 mm silného plechu. Vyústění komína je z rámu zhotoveného rovněž z úhelníků 30×30×3 mm a vše oplechováno pláštěm z 1,2 mm tlustého plechu. Kouřový lapač uvnitř ústí do komínového hrdla o velikosti 20×20 cm. Z tohoto lapače v rozích vyčnívají čtyři úhelníky – nosníky, na které je přišroubován komínový kryt.

Každý z výše uvedených čtyř dílů je samostatným celkem, jehož demontáž je velmi snadná. Jako základ, na kterém udírna stojí, se používají na sucho složené betonové tvárnice tvaru U. Ty jsou snadno rozebíratelné. Proto lze celou tuto stavbu kdykoliv rozebrat a přemístit na jiné, třeba vhodnější místo, případně uložit na zimu pod střechu. Pokud je totiž udírna umístěna volně v zahradě, je možné ji na zimu demontovat, vyčistit, nakonzervovat a uložit na suché místo, aby zbytečně „netrpěla“ třeba pod tíhou sněhu. Pohled na jiné řešení této sestavy je na *obrázku 91*.

Zde byla k základní části sestavy přiřazena grilovací a obslužná sestava z betonových dílců. Jak je vidět na čelním i levém pohledu, byla tato nekovová část částečně postavena před udírnu. Tento druhý obrázek lépe a přehledněji ukáže každému, kdo se chce o stavbu pokusit sám, základní části udírny.

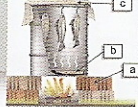
3.6 ELEKTRICKÁ PŘENOSNÁ UDÍRNA

ANUKA – Elektrická udírna z Nového Zélandu

Na trhu se objevilo množství různých elektrických nebo plynových přenosných grilů, zájemcům o domácí uzení však chyběla elektrická udírna. Tato novinka si už našla cestu i k nám. A protože každý nemá tu možnost, místo ani čas, aby si postavil nebo nechal postavit klasickou udírnu a navíc tradiční způsob uzení studeným kouřem je náročný na přípravu masa i na způsob uzení, přijde vhod něco jednoduššího.

Uzení se v posledních letech stává stejně populární jako grilování, a to nejen u nás, ale prakticky na celém světě. Elektrická udírna ANUKA byla vyrobena právě pro rychlé domácí použití s tím, že se dá převážet podle potřeby (na chatu, na chalupu, na dovolenou, na párty). K uzení se využívá kouř ze spálených dřevěných pilin (štěpků), proto je nutno ji používat ve venkovním prostředí, třeba na terase, zahradě, apod. Udírnu vyvinula a vyrábí společnost Hydraflow Industries Ltd. z Nového Zélandu.

Celý proces přípravy potravin a samotné uzení probíhá mnohem jednodušeji a rychleji než v klasické udírně. Elektrická udírna ANUKA nabízí uzení teplým kouřem, při kterém se pokrmy udí a zároveň tepelně upravují při teplotě kolem 190 °C. Kouřem provoněné pokrmy jsou během hodiny připravené k jídlu. Nejsou však určeny k dlouhodobějšímu skladování.



Technické údaje udírny ANUKA (obr. 92)

Napětí: 220–240 V/50 Hz

Příkon: 500 W

Rozměry v mm (š × v × h): 560×260×260

Hmotnost: 5,40 kg

Popis udírny (obr. 93)

- Víko
- Mřížka dvojdílná
- Základní jednotka
- Miska topného prvku
- Ovladač
- Síťový vypínač
- Časovač

Do misky topného prvku se nasype přiloženou odměrkou doporučené množství dřevěných pilin nebo štěpků Anuka. Po zapnutí udírny se piliny spalují a vzniklým kouřem se jídla na mřížce udí (obr. 94).



Obr. 92
Elektrická udírna má pohodlné ovládání



Obr. 93
Rošty slouží
pro grilování a uzení najednou

UPOZORNĚNÍ:

- Udírnu nikdy nepoužívejte bez pilin nebo štěpků.
- Nepoužívejte jiný materiál než upravené dřevní štěrky nebo piliny, dodávané k udírně.
- Používání suchých pilin poskytuje podle jejich množství mírně štiplavou až ostřejší příchut'. Pokud budou piliny před použitím navlhčeny vodou (nebo vínem), bude chuť jemnější a lahodnější.
- Udírna pracuje podstatně rychleji než běžné udírny (jen o něco pomaleji než grilování). Doba provozu se dá přesně regulovat.

Doporučené dávkování pilin:

mírný kouř - 1/2 odměrky ANUKA,

střední kouř - 1 odměrka ANUKA,

hustý kouř - 2 odměrky ANUKA.



Obr. 94
Udicí piliny se dodávají v originálním balení

DOPORUČENÍ PRO ÚSPĚŠNÉ UZENÍ

- Před přípravou masa odkrojte veškerý nadbytečný tuk.
- K dodání vůně dřevním štěpkům mohou být použity vonné čaje nebo bylinky, např. rozmarýn, sušené čili, anýz, kousky skořice, sušená ovocná kůra apod.
- Jídla mohou být před uzením zabalena do alobalu nebo vložena na hliníkové misky na jedno použití. Zabrání se tím jejich vysušení.
- Před použitím lehce naolejujte mřížku, protože to zabrání přilepování jídla, je-li uzeno přímo na mřížce.
- NEOTVÍREJTE zbytečně víko, protože to pouze prodlouží dobu uzení.
- Po ukončení uzení vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte ještě 5 minut víko udrůny zavřené.

Vybrané recepty

Na uzení se výborně hodí vepřové, drůbeží a jehněčí maso, ryby (losos, pstruh, kapr), zelenina, houby, sýry a jako specialita ořechy a mandle. Místo ohřívání se mohou doudit klobásy, párky, salám, ale i málo uzená slanina nebo uzené maso. Na zvýraznění chuti uzeného masa je možno použít španělskou uzenou papriku fy Amerex - viz www.amerex.cz.

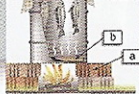


Uzený losos

Marináda: 1 polévková lžice hnědého surového cukru, 1 polévková lžice čerstvé citrónové šťávy, 2 polévkové lžice bílého vína.

Lososa naporcujeme na podkovy nebo na plátky silné cca 2 cm a naložíme na 2 hodiny do marinády. Na mřížku položíme alobal a na alobal plátky lososa. Šťáva z lososa zůstane na alobalu. Udíme 30–40 minut. Po ukončení uzení necháme dalších 5 minut udrůnu zavřenou.

Takto připraveného lososa můžeme servírovat s pečivem a zeleninovým salátem.



Uzený pstruh

Na uzení vybereme stejně velké vykuchané a očištěné pstruhy. Pstruhy důkladně potřeme *Míchanou bylinnou směsí* ze všech stran i zevnitř. Pstruhy položíme na mřížku udírny (můžeme i tady použít alobal). Udíme 60 minut. Asi po půl hodině uzení můžeme znovu potřít *Míchanou bylinnou směsí*. Po ukončení uzení necháme dalších 5 minut udírnu zavřenou.

Pstruha podáváme s vařenými brambory.

Kapr

Kapra naporcujeme na podkovy nebo na plátky stejně jako lososa. Naložíme do *Citrónové a bylinné marinády* a necháme marinovat 2 hodiny. Jednotlivé porce kapra položíme na mřížku udírny (na mřížku můžeme dát alobal – zůstane nám pikantní šťáva). Udíme 30–40 minut a po ukončení uzení necháme udírnu 5 minut zavřenou.

Kapra podáváme s vařenými brambory nebo s pečivem.

Uzené kuře

K uzení jsou nejvhodnější kuřecí prsíčka bez kůže nebo vykostěná stehna. Udit je možno také kuřecí i jiné špízy.

Orientální kuřecí prsíčka

Očištěná kuřecí prsa bez kůže osušíme papírovou utěrkou a naložíme do *Orientální marinády*. Marinujeme asi 8 hodin (maso bude dobře proleželé a pikantní). Kuřecí prsa položíme na mřížku udírny a udíme přibližně 30–40 minut. Po ukončení uzení necháme udírnu ještě 5 minut zavřenou.

Uzená prsíčka podáváme s pečivem a čerstvým zeleninovým salátem. Můžeme je nechat vychladnout, nakrájet na nudličky a použít do salátu z těstovin nebo jako náplň spolu se zeleninou do bagety.

Orientální marináda

Doporučeno na ryby, vepřové, kachnu a kuře:

4 polévkové lžíce olivového oleje, 2 stroužky drceného česneku, 1 polévková lžíce medu, 4 polévkové lžíce sojové omáčky, 1 polévková lžíce bílého vinného octa, 1 kousek čerstvého nastrohaného kořenu zázvoru, sůl a čerstvě rozemletý černý pepř.

Uzený sýr

Sýr uzený v udírně Anuka má mnohem výraznější chuť a vůni než sýr uzený studeným kouřem. Na uzení je vhodný například méně tučný eidam. Udíme vždy větší kus vcelku. Před uzením jej necháme vychladit po dobu asi 20 minut v mrazničce. Při uzení tak nedojde k roztavení sýra.

Na mřížku dáme alobal, zapneme udírnu a necháme ji 10 minut vyhřát. Na alobal položíme vychlazený sýr a udíme 10 minut. Po ukončení uzení necháme udírnu ještě 5 minut zavřenou.

Uzený sýr je především vynikající pochoutka k vínu.



Uzené houby

Hlavičky žampionů mírně posolíme a vložíme na mřížku udírny a udíme asi 30 minut podle velikosti. Použijeme jako přílohu.

Plněné žampiony

Větší hlavičky žampionů naplníme pikantní paštikou nebo oblíbenou pomazánkou a položíme na mřížku udírny. Udíme 30 minut a ponecháme ještě 5 minut v uzavřené udírně. Můžeme posypat sýrem a ještě krátce udit.

Podáváme jako teplý předkrm.

Uzené ořechy a mandle

Mandle, vlašské ořechy, burské ořechy, kešu ořechy získají uzením jemnou vůni z kouře dřevěných pilin a zcela novou chuť. Takto upravené se používají do salátů, jídel asijské kuchyně, omáček, nádivek.

Na mřížku Anuky položíme alobal a na něj nasypeme rovnoměrně v jedné vrstvě vyloupané ořechy nebo mandle. Udíme 20 minut a dalších 5 minut ponecháme udírnou uzavřenou.

Skvělé jsou k vínu a k pivu.

Slané ořechy nebo mandle

Půl šálku mořské soli rozpustíme v ½ litru vody. Ořechy nebo mandle necháme ve slané vodě nasáknout asi 1 hodinu (podle toho, jak chceme, aby byly slané).

Vyndáme na utěrku a necháme oschnout. Na mřížku do Anuky položíme alobal a na něj rovnoměrně ořechy nebo mandle rozložíme do jedné vrstvy. Udíme 20 minut a dalších 5 minut ponecháme udírnou uzavřenou.

Pokud chceme získat ještě pikantnější chuť ořechů, můžeme do slané vody přidat například Tabasco.

3.7 AMERICKÉ GRILOVACÍ UDÍRNY

Jedná se o vodní, tedy lépe řečeno parní grilovací udírny. Vypadá to zdánlivě protismyslně, ale skutečně jde o úpravu jídla uzením za současného grilování za přítomnosti vody. Tento jedinečný proces v sobě spojuje aromatické uzení spolu s párou, která „podlévá“ potraviny, zatímco nepřímé teplo pomalu peče. Výsledkem je vysoce delikátní a šťavnaté jídlo, a to bez přebytkového tuku nebo kalorií. Tohoto efektu dosáhneme při použití u nás nepříliš známé technologie přípravy potravin v uzavřeném prostoru.

Začneme neobvykle, a to tím, že představíme profesionální zařízení „udicí gril“ firmy Brinkmann z USA (obr. 95). Na první pohled se jedná o něco, co nepřipomíná žádnou udírnou.



Americké udicí a grilovací sudy jsou staletím prověřenou technologií úpravy masa, jak ji používali první osadníci na novém kontinentě. Neměli možnost s sebou na výpravách na nová území vozit celé kuchyně se sporáky. A úprava jídla na pánvích a nebo v kotlících nad ohněm nebyla vždy pro všechny vhodná. Vždyť s drsnými muži, kteří měli kolty a vinčestrovky vždy po boku, jely i ženy, malé děti i staří lidé. A děti i starší osoby potřebovaly jíst také něco jiného, než jen přežvykovat opečený kus masa nebo rozvařené klišky s kaší. Tak možná vznikl tento způsob úpravy jídla. Teplem, horkou párou a kouřem pokud možno připravit vše rychle a najednou.

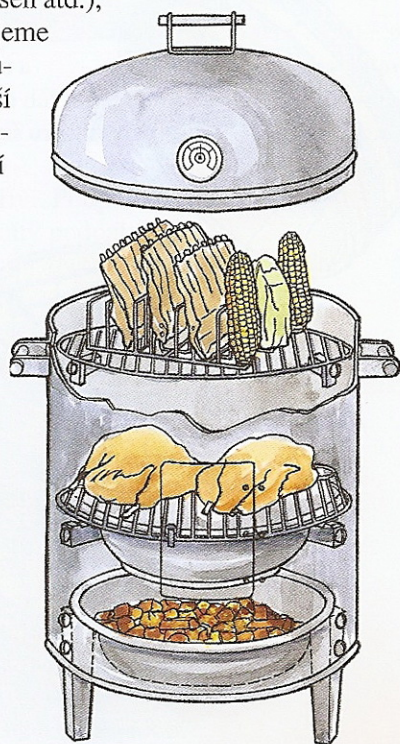
Jak vypadá vnitřek a obsah onoho záhadného kovového válce, který poněkud připomíná koupelnový válec na ohřev vody, vidíme na obrázku 95. Jedná se o větší typ dvojitého udicího grilu „C-Hero“ na dřevěné uhlí. Udící vodní krb je vybavený tepelným indikátorem, čelními zavěšenými dvířky a vším potřebným pro nejvyšší možný provoz a obsluhu. Na obrázku vidíme příkladací dvířka, umožňující pohodlnou obsluhu, teploměr ke sledování vnitřní teploty a po stranách grilu držáky k přenášení.

Dutý plechový válec má uvnitř vloženou mísu s hořícím dřevěným uhlím. Na dřevěné uhlí se kladou kousky vonných dřev, která jsou upravena (například navlhčením) tak, aby vydávala hodně kouře a pomalu hořela. Abychom získali oblíbenou příchut, můžeme experimentovat s používáním různých druhů dřev, která vydávají vonná aroma. U Američanů oblíbený ořešovec (bílý ořešák americký), mesquite (americký pouštní strom podobný naší vrbě) můžeme nahradit olší, lískou, nebo ostružiníkem, ale můžeme požit také dřeva z ovocných stromů (švestka, buk, třešeň atd.), případně i opatrně výrazné vůně jalovce, jedle apod. Použijeme dřevěné špalíky nebo klacíky dřeva určeného k vývinu kouře (7,5 až 10 cm dlouhé a 1,5 až 3 cm silné). Nejjednodušší je kousky vlhkého dřeva zabalit do alobalu, ve kterém uděláme několik malých děr (aby dřevo nehořelo, až se položí na žhavé dřevěné uhlí, ale více kouřilo a aby se zabránilo jeho vzplanutí). Doporučujeme používat 3 až 4 klacíky či špalíky přiměřeně velké na získání příjemného aroma.

Když zapálíme dřevěné uhlí v nejnižší misce, stoupá horko nahoru k misce, ve které je voda. Ta začne vyvíjet páru. Na této misce s vodou je položen první grilovací rošt, na kterém se připravují větší kusy masa, vepřového i hovězího, ale i drůbež, která se u kostí velice obtížně propéká. Dvířky v boku zařízení můžeme přikládat na misku s ohněm další dřevěné uhlí, dokud není vše dobře propečené.

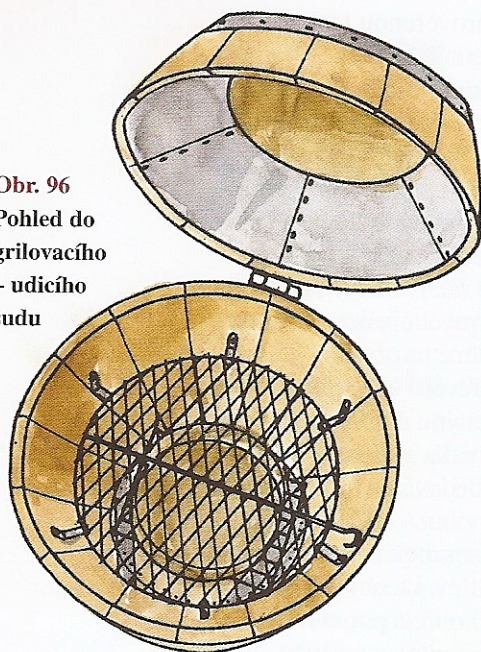
Nad prvním roštem je uvnitř umístěn druhý (horní) grilovací rošt, na kterém je možno připravovat další potraviny. Na obrázku vidíme na horním roštu připevněný držák na žebírka, která se do něj zasunou. Žebírka jsou v Americe jedním z nejčastěji připravovaných jídel. Také je možno připravovat zde například kukuřici nebo brambory.

Obr. 95
Řez udírnou
Brinkmann

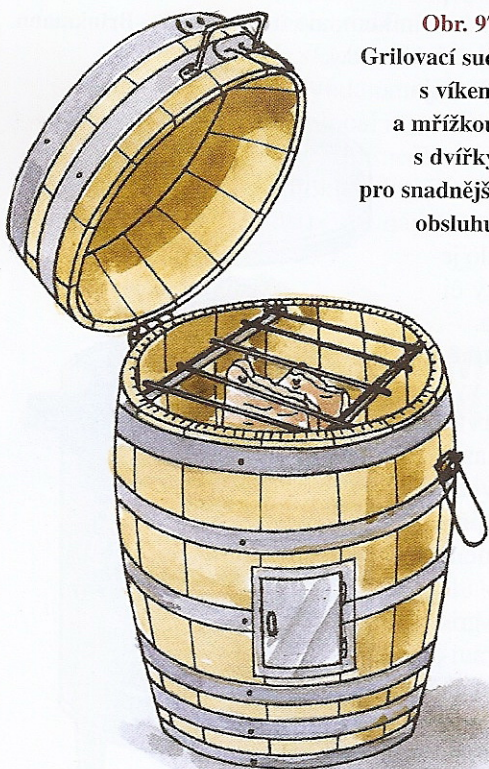




Obr. 96
Pohled do
grilovacího
– udicího
sudu



Obr. 97
Grilovací sud
s víkem
a mřížkou
s dvířky
pro snadnější
obsahu



Brambory, pokud nechceme, aby byly prostoupeny kouřem, mírně podlijeme vodou a uzavřeme je do pečicí fólie. Fólie se teplem „nafukuje“, takže pozor, aby nám nenadzvedla horní víko.

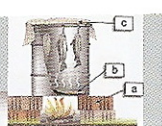
Po pochopení systému uspořádání vnitřní konstrukce zařízení nám pak bude lépe pochopitelný náskres klasických řešení, jak je vymysleli první osídlenci v Americe. Prvními skutečnými vodními grily – udicími byly totiž obyčejné dřevěné sudy, ve kterých se dopravovalo vše možné. Stačilo dřevěný, obručený stažený a zevnitř impregnovaný sud upravit a již zde bylo zařízení, ve kterém bylo možné připravit jednoduše a rychle jídlo pro všechny.

Můžeme si to vyzkoušet sami. Pohled dovnitř do upraveného sudu nám ukazuje *obrázek 96*. Na něm vidíme, že sud byl nahoře rozříznut tak, aby horní část tvořila víko, připevněné na závěsu. Je dobré vyložit tuto horní část zevnitř plechem. Ten ochrání sud proti namáhání teplem a horkou parou smíšenou s kouřem. Pohled shora nám ukazuje oba síťové rošty, které lze vyjmout směrem nahoru. Položeny jsou na bočních patkách, přišroubovaných ke stěně.

Další řešení nabízí *obrázek 97*. Ukazuje kouřový vodní gril pro úpravu jídla zavěšením nad ohništěm za použití většího vývinu kouře, zabudovaný v „sudu“ a upravený tak, aby byl dovnitř přístup dvířky. Vnitřní princip je stejný či podobný jako u předchozích zařízení. Při tomto využití zařízení můžeme ze sudu odstranit nádobu s vodou a pouze grilovat.

Pro milovníky grilovaných kuřat, hlavně pokud mají rádi kuřata grilovaná za použití různých kořeněných přísad, můžeme použít řešení podle *obrázku 98*. V horní části zařízení je vložena grilovací jehla na drůbež, opatřená ozubenými kolečky a převodem s řetězem až ke kličce. Ve víku jsou malé otvory pro odchod spalin a přebytečné páry. Tento náskres je podle starého originálu z USA, našinci jistě zjistí, že není problém připevnit na osu pohonu motorek a nechat za nás pracovat stroje.

Na základě tohoto principu kombinace klasické udicí s rovinným roštem na grilování se



postupně vyvinulo v USA a Kanadě kombinované zařízení pro všechny tyto činnosti. Barevná kresba na *obrázku 99* je doplněna *obrázkem 100*, který objasňuje všechny detaily.

Tato velká zahradní sestava pracuje na principu kombinace různých zařízení. Je vystavěna z cihel – lícovek, a to včetně klenutých cihel, které jsou dnes u nás také v prodeji.

Při tomto řešení jsou dvě, respektive tři části zařízení stavebně a prostorově oddělené. Přední rošt je umístěn v polokruhové nižší části a při provozu bývá buď používán jako běžný gril, nebo je zakryt klenutým, většinou dřevěným krytem. V zadní části je pak horní udicí a grilovací vodní část s horním roštem, který je na tomto *obrázku* zakrytý víkem s držadlem. Základy a rozměry konstrukce celé sestavy jsou dobře patrné. Vnější rozměry si můžeme upravit, máme-li s takovýmto zařízením zkušenosti, podle toho, jak velkou sestavu a z jakého materiálu budeme stavět.

Provoz amerických grilovacích udíren

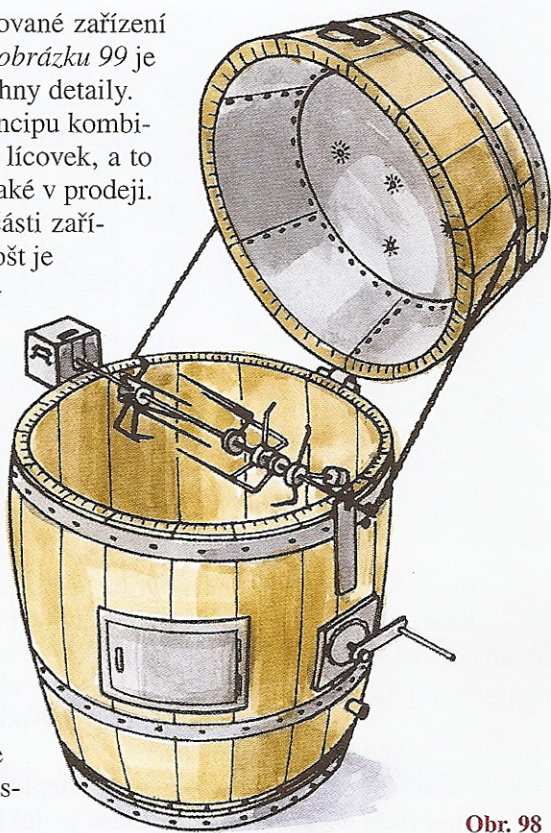
Odklopte nebo sundejte víko grilu, vyjměte mřížku na pečení a nádobu na vodu z hlavní části a dejte je stranou.

Pečlivě poskládejte 3 až 3,5 kg dřevěného uhlí do nádoby na hoření ve spodní části grilu. Aromatické dřevo dávkuje až po rozhoření a jen doporučené množství. Ke vkládání kousků aromatického dřeva používejte dlouhé kleště na pečení.

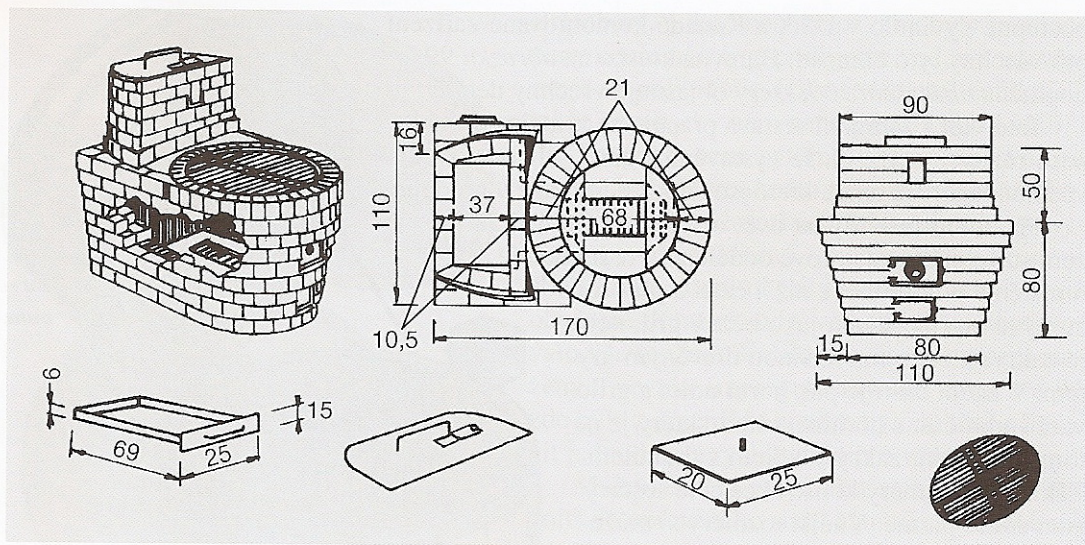
Používejte dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dříví. Podpalovač nesmí při hoření páchnout! Lze použít suchý líh a nebo tekutý podpalovač. Tekutým podpalovačem postříkejte dřevěné uhlí a nechte jej 2 až 3 minuty nasáknout. Pak teprve zapalujte dlouhou sirkou. Dřevěné uhlí nechte rozhořet, dokud se nepokryje slabou vrstvou popela (přibližně 20 minut). Potom položte víko na udicí gril. Díky tomuto postupu veškerá tekutina na podpalování vyhoří. V závislosti na počasí bude dřevěné uhlí v nádobě hořet 4 až 5 hodin.

V rukavicích opatrně vložte nádobu na vodu na nosné konzole. Přesvědčte se přitom, že nádoba na vodu bezpečně spočívá na třech nosných konzolách. Opatrně naplňte nádobu teplou vodou nebo marinádou maximálně 2,5 cm pod její okraj. Plná nádoba pojme asi 3 litry vody a vydrží přibližně 2 až 3 hodiny.

Položte spodní mřížku na pečení tak, že její okraj bezpečně dosedne na vrchní část nádoby na vodu. Potraviny pokládejte na mřížku na pečení v jedné vrstvě a mezi jednotlivými kusy musí být mezery, aby je kouř a horké páry důkladně obklopily a proudily rovnoměrně kolem nich.



Obr. 98
Grilovací sudová
udírna
pro úpravu
drůbeže



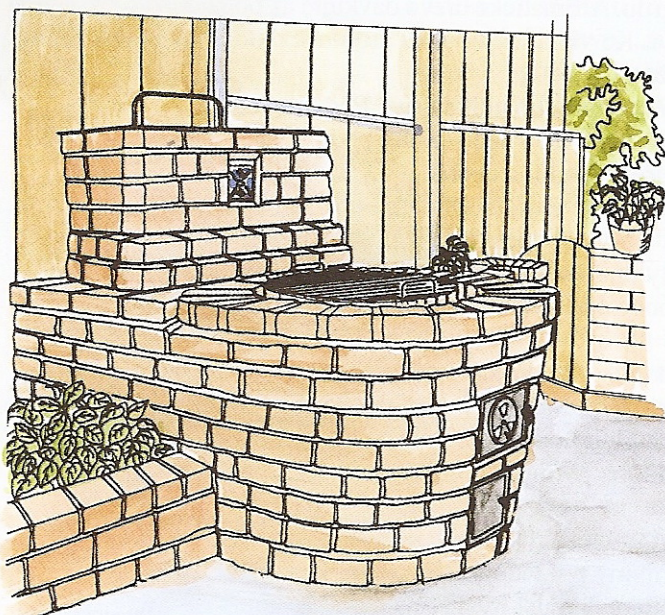
Obr. 100
Popis, konstrukce
a rozměry velké
zahradní sestavy

Vložte horní grilovací mřížku s potravinami. Potom položte víko na udicí gril a nechte potraviny péci nebo udit.

Po dvou hodinách překontrolujte hladinu vody a množství dřevěného uhlí. Nepřipusťte, aby se tekutina z nádoby na vodu zcela vyvařila. Vodu můžete přidávat tak, že potraviny odsunete stranou a nalijete vodu přes mřížku na pečení.

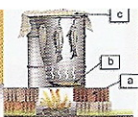
Obr. 99
Pohled na zděnou
sestavu pro vodní
grilovací uzení

Vždy používejte teploměr na měření vnitřní teploty masa, abyste se ubezpečili, že maso je důkladně propečené, než jej vyjmete z udicího zařízení.



V průběhu pečení by se nemělo přidávat další aromatické dřevo. Je-li však porce masa velká, může se stát, že doplnění dřeva bude nezbytné. U zařízení s dvířky můžeme lopatičkou tímto otvorem dřevěné uhlí přiložit.

Během uzení nebo pečení zbytečně nezvedejte víko udicího grilu, abyste zjistili stav potravin. Zbytečné zvedání víka způsobí jen únik tepla a délka úpravy pokrmu se prodlužuje.



Udírna, gril a posezení

4

Zahradní sestava, krb, udírna i gril mohou být řešeny jako skutečně privátní záležitost, jen pro nejbližší, nebo jako místo, které slouží pro přátelská setkávání. Na *obrázku 101* vidíme ukázkou realizované a fungující sestavy, která dokáže pracovat jako krb, gril a hlavně bezvadná udírna.

Autor řešení, pan V. Ullmann popsal tuto sestavu a její funkci tak, že není potřeba příliš měnit. Vše začalo celkem jednoduše, postavením krbu a udírny u rekreačního domku. Na obrázku je vidět na zasněženém dvoře nalevo krb, ve kterém hoří oheň, a napravo udírnu, v pravém rohu schody vedoucí k další části pozemku. Postupně však byla udírna i krb dobudovány, obloženy a zakryty pergolou, jak je vidět na dalších obrázcích.

Stručný popis venkovního krbu na chalupě na střední Moravě

Venkovní krb

Krb je vystavěn nad topeništěm udírny, od něhož je oddělen izolační plynosilikátovou deskou, vrstvou betonu a masivní ocelovou deskou. Je to

Obr. 101

Původní sestava
krb – udírna
na dvoře
rekreační
chalupy

(foto V. Ullman)



Obr. 102

Krb a udírna jsou spojeny obloženým odkouřením, ohniště pro udírnu je ve spodní části krbu. Na boku krbu v levé části je vidět zařízení pro pohon roštu a grilu a ovládání topného tělesa



pevná a kvalitně provedená stavba s dlouhou životností a odolností proti povětrnostním vlivům. Vnější rozměry: 120×80 cm, výška 140 cm, výška komína 150 cm. Vnitřní prostor: 60×40 cm, výška 120 cm.

Krb je zvenku vyzděný z bílých cihel, zevnitř vyzdívká ze šamotových cihel. Topeniště má masivní tvarovaný rošt a je dostatečně velké (kromě dřevěného uhlí můžeme topit dřevěnými špalky délky až 55 cm). Pod roštem je výsuvný popelník.

Obr. 103

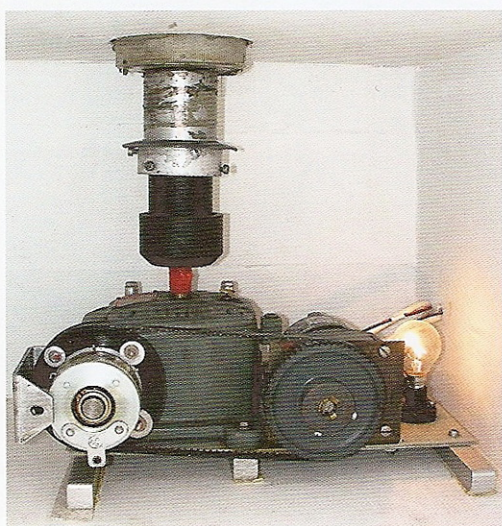
Agregát na otáčení udicí tyče

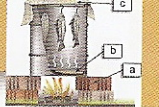
V šamotových stěnách topeniště jsou zabudovány 4 vodící lišty pro zasunutí grilovacích mřížek (roštů) ve výškách 15, 30, 45 a 85 cm od roštu topeniště. Komín s vnitřním průřezem 25×25 cm, zakončený obloukovou komínovou hlavou, zajišťuje dobrý tah.

Boční stěnou krbu dále procházejí tři hřídele s úchytkami pro pohon otáčivých rožňů či jehel ve výškách 20, 35 a 80 cm od roštu topeniště (obr. 102).

Elektrické otáčení rožňů pomocí motorku s převodovkou (obr. 103) zajišťuje dokonalou rovnoměrnost opékání. Mechanika otáčení je připevněná zvenku na pravé boční stěně krbu. Pomocí přepínače lze snadno regulovat rychlost otáčení v rozmezí 1–10 otáček/minutu, kromě toho lze tlačítkem kdykoliv spustit rychlé otáčení (např. při posypu opékaných předmětů kořením) (obr. 104).

Na obrázku 105 je vidět celou konstrukci zařízení sloužícího k provozu otáčení roštu, předehřívání atd.





Horní část topeniště je zepředu kryta do oblouku tvarovaným krytem, který je odklopný – v prostoru za ním je třetí rožen a lišty pro horní mřížku (rošt).

Krb může sloužit jako běžný zahradní krb, to znamená jak pro provoz jen pro potěšení, tak pro grilování a opékání potravin.

Postup při grilování v krbu závisí jednak na druhu grilovaných potravin, jednak na použitém palivu. Menší kousky je vhodné grilovat na mřížkách, které lze pomocí vestavěných vodicích lišt zasouvat do různých výšek nad ohniště (15, 30, 45 a 85 cm). Kromě obdélníkových mřížek přes celý průřez krbu lze používat i menší tvarované mřížky (např. na ryby), které pokládáme na prázdný rám zasunutý ve vodicí lišty místo klasické mřížky.

Na otáčivých jehlicích opékáme zpravidla více menších kousků napíchnutých vedle sebe (např. kousky masa či slaniny střídající se s kousky zeleniny).

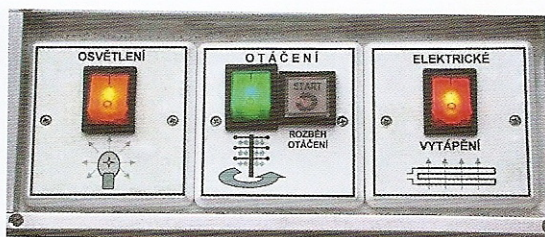
Pro otáčivé jehlice a rožně jsou ve stěnách krbu zabudovány tři dvojice úchytek v různých výškách (20, 35 a 80 cm) od roštu topeniště. Po zapadnutí do příslušné úchytky se jehlice začne otáčet, přičemž rychlost otáčení nastavujeme na panelu motorku vpravo.

Velmi pomalé opékání, popř. ohřívání či udržování již hotových opečených kousků v teplém stavu, můžeme provádět v nejvyšších polohách v krbu, daleko od topeniště. Po odklopení čelního plechu v horní části krbu můžeme pro tento účel použít buď třetí rožen, nebo mřížku zasunutou na některou z horních vodicích lišt.

Udírna

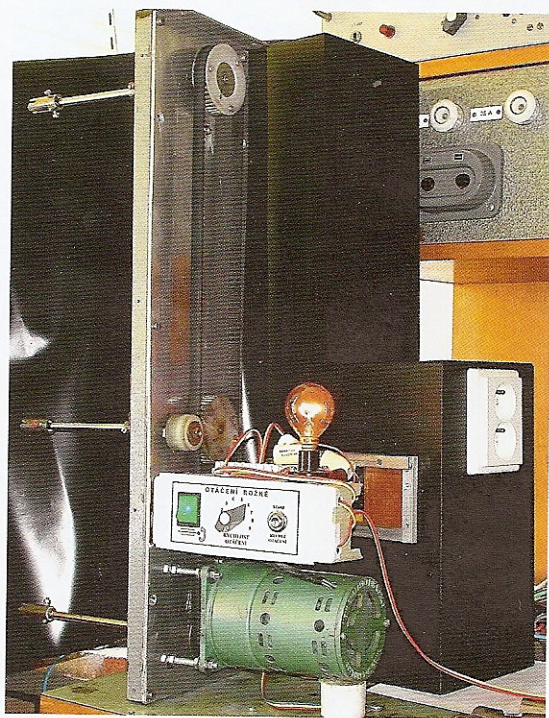
Udírna (obr. 106) se vyznačuje hlavně následujícími vlastnostmi:

- Je to robustní, pevná a kvalitně provedená stavba s dlouhou životností a odolností proti povětrnostním vlivům. Vnější rozměry: 120×120 cm, výška 190 cm, výška komína 120 cm. Vnitřní prostor: 80×80 cm, výška 140 cm.
- Všechny stěny včetně dvířek jsou zevnitř důkladně tepelně izolované porézními plynosilikátovými deskami. Vnější povrch udírny (včetně dvířek) je proto zcela chladný nezávisle na vnitřní teplotě.
- Topeniště je třívrstvé: zvenku vyzdžené z bílých cihel, druhou vrstvu tvoří plynosilikátová izolační deska, uvnitř jsou šamotové cihly. Tím je



Obr. 104

Vypínač pohybu udicí tyče. Na ovládacím panelu lze nastavit rychlost otáčení rožňů, popř. spustit rychlé otáčení



Obr. 105

Na ovládacím panelu lze nastavit rychlost otáčení rožňů, popř. spustit rychlé otáčení. Motorek pro pohon otáčení rožňů je připevněn na boční stěně krbu



zajištěna dobrá účinnost topení a nízké tepelné ztráty. Topeniště má masivní rošt a je dostatečně velké – můžeme topit dřevem o průměru do 20 cm a délky až 50 cm.

- Topeniště je od udírný vzdáleno asi 150 cm, kouřovod je z obezděných izolovaných šamotových komínovek. Spodní část udírný (dno) je profilovaná s topnými kanály a průduchy, obložená plechem. V nejnižším místě je vyústění trubičky pro odvod odkapávaných tuků.



Obr. 106
Pohled
do moderní
udírný se svislým
otáčecím
zařízením
a bočními
rameny. Vepředu
králík,
v zavěšených
sáčcích se udí
sýry

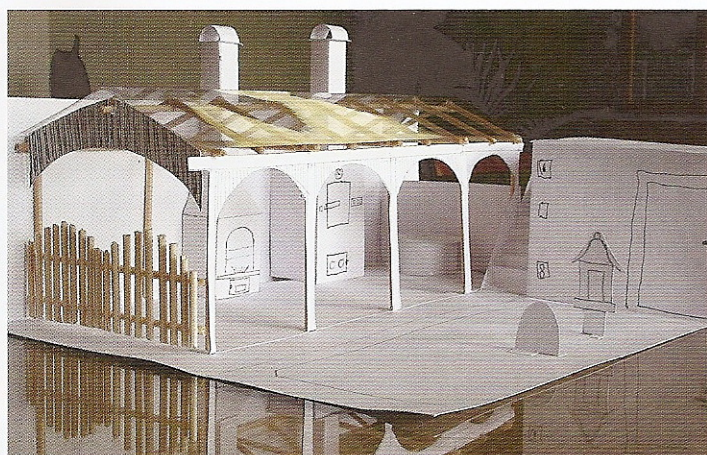
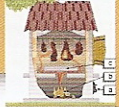
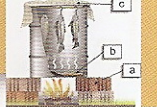
- Poměrně vysoký komín z izolovaných obezděných šamotových komínovek, zakončený obloukovou komínovou hlavou, zajišťuje dobrý tah, regulovaný plynule nastavitelnou komínovou klapkou.
- Kromě klasického vytápění dřevem je instalováno i elektrické topení (o výkonu 2 kW), které je vhodné pro předehřívání udírný, nouzové i pro kombinované uzení třeba při nedostatku kvalitního dřeva.
- Velmi robustní a kvalitní středová hřídel je z plné nerezové oceli, otáčející se v precizních ložiskách mazaných silikonovou vazelinou.
- Na středové hřídeli jsou namontovány 4 sady šestiramenných držáků pro zavěšení uzených předmětů, s možností vložení drátěných mřížek na položení menších kousků.
- Elektrické otáčení středové hřídele pomocí motorku, převodovky a třecí spojky zajišťuje dokonalou rovnoměrnost uzení. Mechanika otáčení je umístěná v osvětleném boxu pod udírnou a přístupná prosklenými dvířky.

- Teplota uvnitř udírný je měřena přesným teploměrem s dostatečně velkou a dobře viditelnou stupnicí umístěnou zvenku nad dvířky.
- Elektrické osvětlení vnitřku udírný (tři zrcadlové žárovky instalované v různých výškách), automaticky zapínané při otevření dvířek.

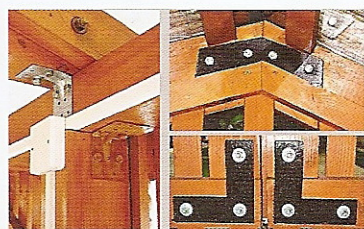
Pergola

Na tomto řešení je vidět dobře celkové skloubení funkce části určené pro přípravu jídel se společenskou částí. Soustava krb + udírna je součástí prostoru pro rekreační posezení ve dvoře chalupy. Aby tento prostor (jakož i vlastní krb s udírnou, především jejich elektrické a mechanické části) byl chráněn před nepřízní počasí, byla nad ním vybudována pergola – pevná konstrukce z masivních dřevěných trámů opatřená průhlednou krytinou.

Nejprve byl vyroben model (*obr. 107*), aby bylo zajištěno, že stavba bude dobře vypadat a zapadne do prostředí chalupy. Pokud nejsme skutečně zkušenými stavebníky, doporučuji tento postup následovat. Vytvoření modelu je jistě méně zatěžující, než se po postavení zahradní



Obr. 107
Maketa pergoly



Obr. 109
Spoje
a zavětrování
pergoly



Obr. 108
Pergola

kuchyně a nebo krbového posezení dlouhá léta trápit pohledem na to, co se nám nelíbí.

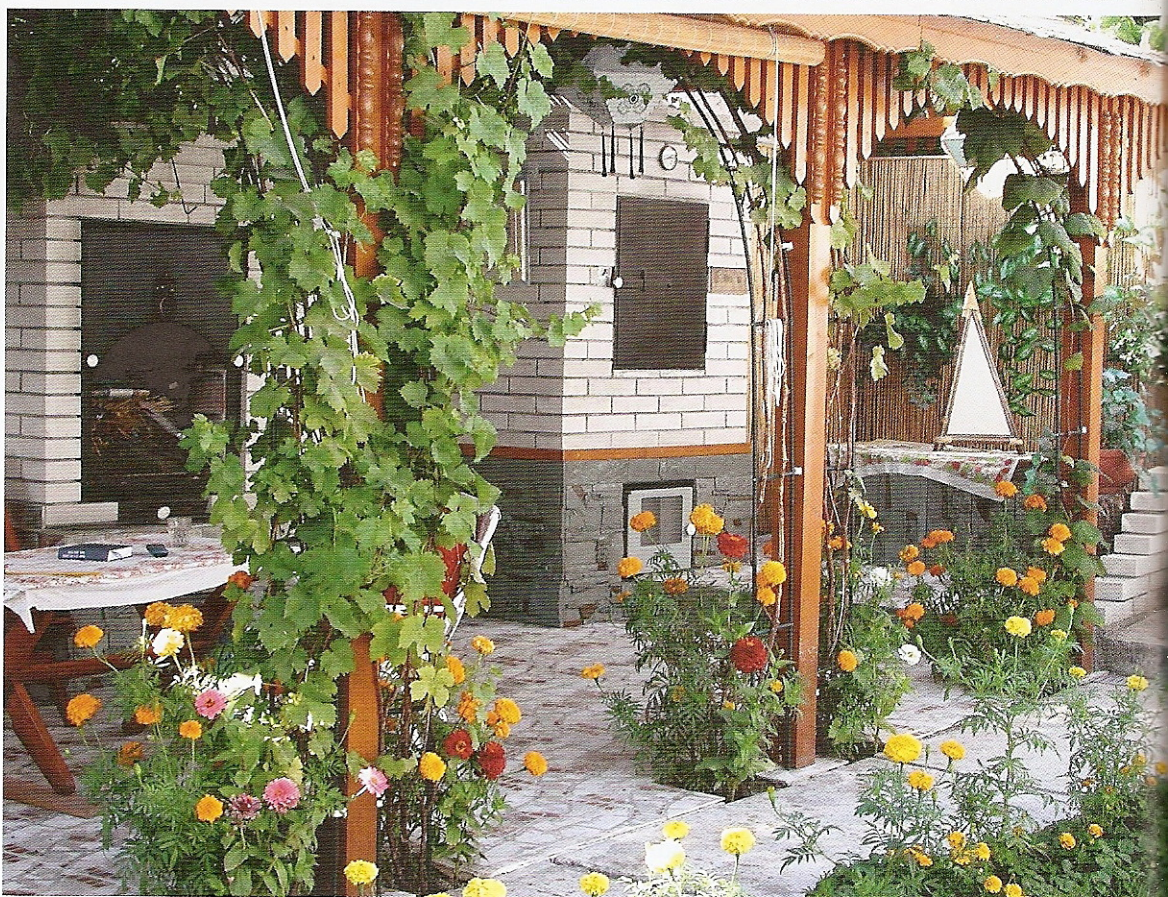
Stavba pergoly (*obr. 108*), která vydrží, i když napadne 30 cm mokrého sněhu a vane víchř o rychlosti 130 km/hod., znamená odbornou práci. Pořádné zaklínování, přeplátování a vůbec zavětrování se nesmí ošidit (*obr. 109*).



Obr. 110
Pohled na krb
a uřínru ze strany
posezení



Obr. 111
Sezení je
v řípadě potřeby
kryto nahoře
stočenými
zástěnamí





Pod pergolou je ukrytý jak krb, tak udírna i společenské sezení. Z boku prostor chrání zavěšená rákosová rohož. Obložení štípaným kamenem opticky rozbíjí velkou hmotu krbu a udírny (obr. 110).

Celá pergola je v létě porostlá popínavými rostlinami (obr. 111). Mezi stojinami – sloupky – jsou nahoře srolované zavěšené zástěny, které je možno při chladnějším počasí spustit a prostor tak uzavřít. Večer, když se setmí, lampy osvětlí celý prostor i část přilehlé japonské zahrady (obr. 112).

O tom, že takovéto společenské posezení může pomoci i sousedským vztahům, potěší a zahřeje nejen majitele, ale i přátele se nejlépe přesvědčíme na vsi. Takže pořádná udírna s krbem zláká každého, kdo se rád pobaví, posedí, pojí a popije.

Obr. 112
Pohled na pergolu
a krb s udírnou
večer

DOPORUČENÝ POSTUP PŘI UZENÍ

Předeřhřátí udírny

Asi 2 hodiny před začátkem vlastního uzení můžeme začít předeřhřívát udírnu. Zavěsíme komínovou klapku a zapneme elektrické topení.

Elektrické předeřhřátí má své výhody. Při nevelké spotřebě elektrické energie (cca 4 kWh) ušetříme určité množství kvalitního dřeva a po tuto dobu se nemusíme starat o průběh hoření. Udírna je předeřhřívána „suchým“ teplem, takže nedochází k nadměrnému rosení a dehtování stěn a kovových částí (jak by tomu bylo při předeřhřívání kouřem z topeniště).

Můžeme též již zapnout elektrické otáčení středové hřídele. Pokud se motorek dole neroztočí, zmáčkneme blikající tlačítko „rozběh otáčení“ (při nižší teplotě může být olej v převodovce ztuhlý).

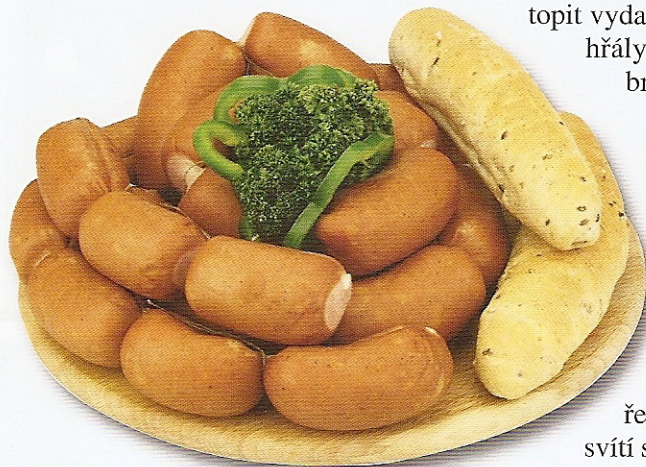


Začátek uzení

Asi po 2 hodinách, kdy je udírna přehřátá na cca 70 °C, otevřeme komínovou klapku a zatopíme v topeništi. Vzduchový průduch v dvířkách topeniště necháme zpočátku otevřený, aby se oheň řádně rozhořel, pak jej zavřeme. Vypneme elektrické topení. Potom můžeme do udírny pověsit na háky nebo položit na mřížky připravené potraviny k uzení. V udírně je instalované elektrické osvětlení (systém „otevřená dvířka – rozsvíceno“, „zavřená – zhasnuto“). Během uzení necháme trvale zapnuté elektrické

otáčení středové hřídele. V prvních fázích uzení můžeme

topit vydatněji, aby se uzené kusy rychleji prohřály a aby vznikla na povrchu „kůrka“, bránící nadměrnému vykapávání šťávy a tuku. Při přikládání do topeniště je vhodné otevřít komínovou klapku, aby zvýšený tah zabránil nadměrnému kouření z dvířek.



Při kontrole procesu uzení je před otevřením dvířek udírny třeba komínovou klapku úplně otevřít, aby nedocházelo k nadměrnému kouření dvířky. Při otevření dvířek se rozsvítí světlo uvnitř udírny, a tak lépe vidíme stav uzení.

Před koncem uzení již přestaneme přikládat dřevo do topeniště, komínovou klapku přepneme do polohy „pomalé uzení“ a necháme uzení samovolně „dojít“. Úplně na konec můžeme na rozžhavené uhlíky pro „zavonění“ přidat pár větviček jalovce (či jiné jehličnaté větvičky).

Po skončení uzení otevřeme komínovou klapku, chvíli necháme otevřená i dvířka udírny (pro částečné vychladnutí) a můžeme opatrně vyjmout vyuzené potraviny *). Vypneme všechny vypínače – osvětlení, otáčení, elektrické topení.

**) V zimním období však můžeme s výhodou vyuzené kousky nechat viset v udírně, vydrží zde několik týdnů. Potom naopak při skončení uzení úplně zavřeme komínovou klapku i dvířka topeniště, čímž prostor udírny bude téměř hermeticky uzavřený.*

Po úplném vychladnutí (druhý den) pak již jen vyčistíme topeniště, případně drátěnou štětkou pročistíme trubičku na odkapávání tuku z udírny a vyčistíme příslušnou nádobku.

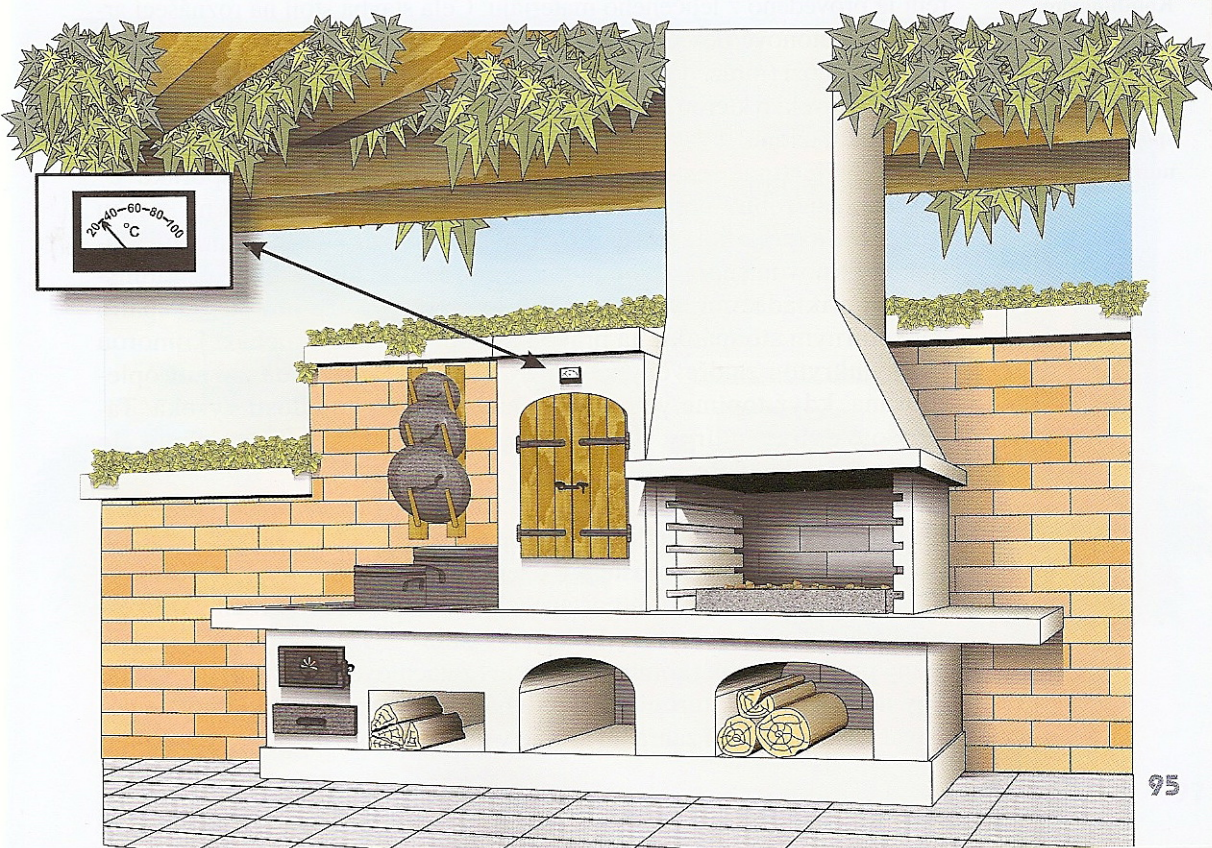
Kombinované zahradní sestavy

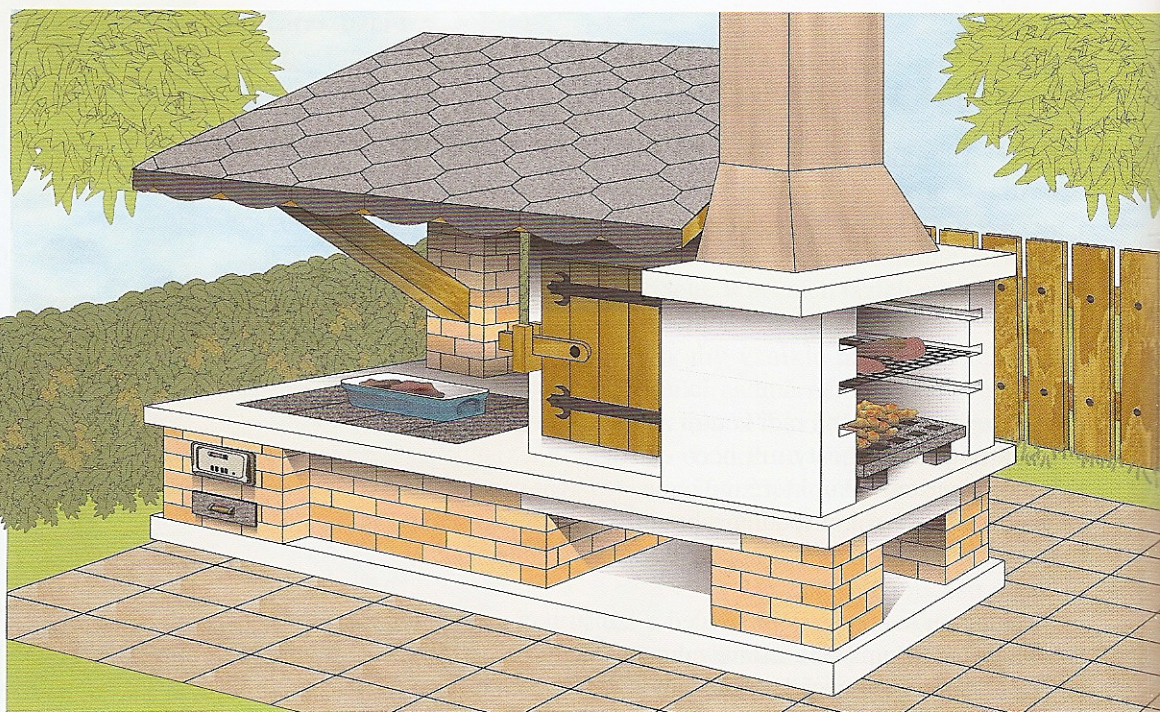
5

Pro ty, kteří se skutečně rádi věnují zahradnímu kuchaření, anebo i pro ty, kteří chtějí pro své hosty mít něco extrovního, existují ještě další řešení. Kombinované zařízení, které můžeme využívat nejen jako udírnu, ale také jako otevřený gril, případně zahradní krb, a máme-li chuť, můžeme ještě na varné plotně připravit nějaké dobroty.

Základem je stavba, jejíž vzhled a konstrukci vidíme na *obrázku 113*. U zahradní zdi je umístěna sestava zahradní kuchyně. Tato sestava je postavena z normálních a šamotových cihel, šamotových desek a tvarovek a z plynosilikátu (vylehčeného stavebního materiálu), z kterého jsou například oblouky a podobně. Tam, kde je žár největší, v ohništích a krbovém prostoru,

Obr. 113
Kombinovaná
zahradní sestava
– sporák,
krb, udírna
u zahradní zdi



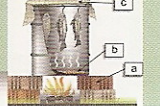


Obr. 114
Kombinovaná
zastřešená
samostatně stojící
zahradní sestava
sporák, krb,
udírna

je použit šamot. Části méně namáhané teplem a základ jsou z cihel, odkouření je provedeno z lehčeného materiálu. Celá stavba stojí na roznášecí armoované betonové desce, která zabraňuje popraskání sestavy v důsledku sedání podloží (mráz, déšť, velké změny teplot v létě a v zimě). Zadní stěna z cihel líčovek, o kterou se sestava opírá, zároveň slouží jako opěrná zeď ve skloněném terénu.

Na levé straně sestavy je z čelního pohledu umístěno „sporákové“ ohniště (podrobný popis vnitřní konstrukce včetně návodu na stavbu naleznete např. v knize *Kachlové a selské sporáky* [24]) opatřené klasickou litinovou sporákovou plotnou s rámem. Z ohniště, které je umístěno za příkládacími litinovými dvířky, vede prostor pro odvod spalin jen s mírným stoupáním na pravou stranu. Zde pak prochází komorou udírny ukrytou za dřevěnými dvířky. Dvířka udírny jsou zevnitř oplechována, když topíme ve sporáku, je vnitřní teplota dosti vysoká. Také jsou dvířka udírny dobře utěsněna, aby spaliny neunikaly do prostoru pro kuchaře.

Udírna je opatřena teploměrem. Spaliny vznikající v ohništi sporáku, které se používá i jako ohniště pro uzení, jsou odváděny z horní části udicí komory do lapače spalin postaveného nad zahradním krbem. Velikost průchodu odkouření – otvor do lapače spalin – by měla být větší, než je běžný průměr odtahu (komínových rour) z kachlového sporáku, tj. 30 cm. Aby nedocházelo k turbulencím odcházejících spalin, pokud by se používal jen samostatně zahradní krb, je v udicí komoře na pravé straně před



otvorem odchodu spalin uzavírací klapka. Ta se také používá pro regulaci odvodu spalin z udicí komory při uzení.

Spodní část sestavy dělí od horní části přesahující betonová deska, ve které je v prostoru sporákové části vložen rám litinové plotny. Betonová deska je armovaná a později štukovaná.

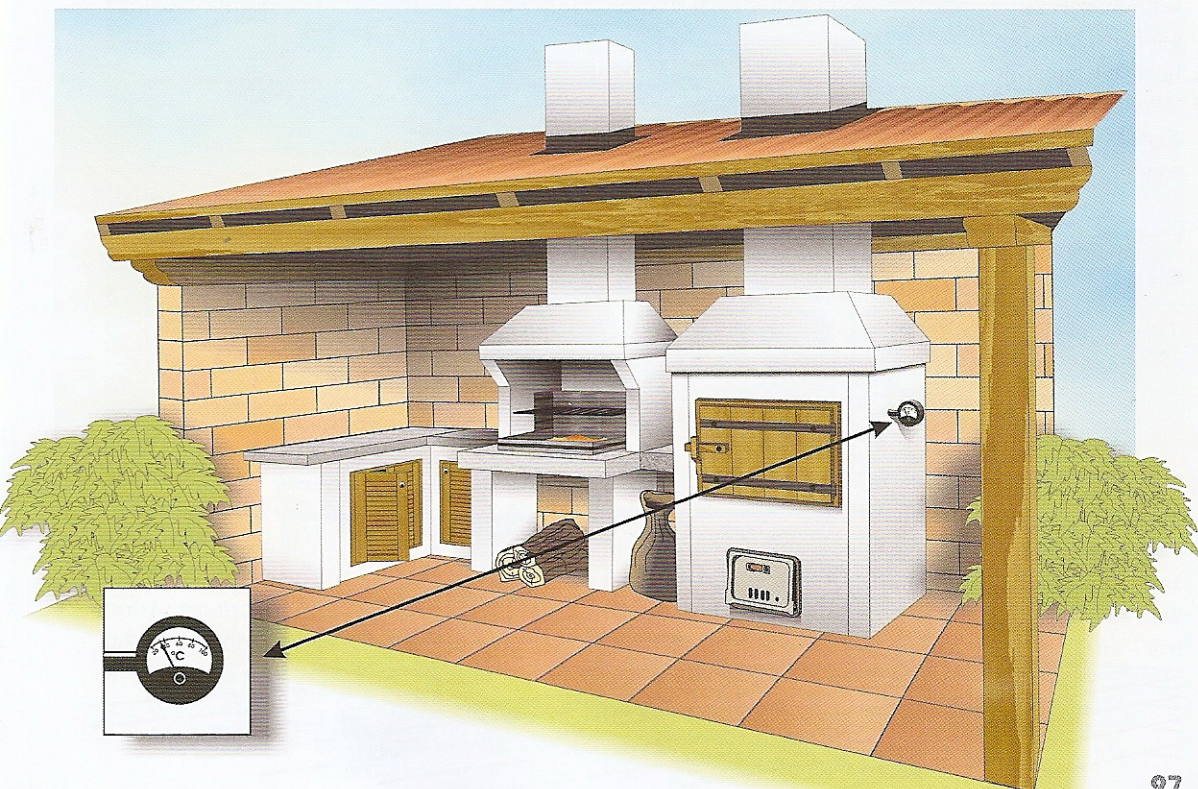
Udírna je vybavena vnitřním zařízením – tyčí a háky na zavěšení, mřížkou i odkapávací miskou. V krbové části jsou ve stěnách drážky pro zasunutí grilovacích roštů. Oheň se rozděluje v grilu ve vložené kovové „zásuvce“, kde palivo hoří bezroštovým způsobem.

Celá sestava je ukryta pod střechou, při provozu pak slouží obsluze jako odkládací a manipulační plocha ještě přenosný dřevěný stůl.

Na obrázku 114 je obdobná sestava, postavená však jako solitér v zahradě. Pod stavbou je opět položena základní armovaná roznášecí betonová deska. Základem vnější konstrukce stavby jsou prvky vyzděné z vyspárovaných mrazuvzdorných cihel – lícovek.

Na levé straně sestavy je varná litinová plotna, odkouření prochází udicí komorou, která je přistavěna k tělu grilovacího krbu. Odkouření udicí komory opět navazuje na tělo grilovacího krbu a spaliny odchází z udírny do sopouchu a dále pak společným komínem. Poměrně velký komín, který je současně lapačem spalin nad krbem, má nahoře komínovou stříšku. Dvířka udírny jsou opět zevnitř oplechována, je také možno je potáhnout aluminiovou folií proti přehřívání.

Obr. 115
Krytá dvojsestava
krb-udírna
s možností použití
dvouvaříče
na pracovním
stole





Grilovací krb se zasunovací ohnišťovou vložkou – přenosným grilem – je otočen k sedacímu koutu, aby jej bylo možno používat i pro večerní posezení u krbu. Romantické světlo pak dopadá tam, kam potřebujeme. Spalování paliva v krbu probíhá v kovové vložce, lidově zvané „šuple“, která je řešena tak, aby v ní palivo, a to jak dřevo, tak dřevěné uhlí, hořelo. Místo složitého vymýšlení, jak vyřešit problém vyndavacího ohniště, postačí většinou koupit běžný ocelový přenosný gril na nožičkách a ty odmontovat. Také je možno použít hotový litinový přenosný gril.

Třetí sestava na *obrázku 115* se střechou z keramického materiálu je postavena tak, aby chránila obsluhu před povětrností i sluncem. Dominuje jí dostatečně velký pracovní stůl s úložnými prostory, na němž bývá postaven přenosný plynový dvouvaříč. Sestava je opět kombinací barevně odlišných materiálů – hlavně červených lícových cihel, bíle omítnutých částí krbu a udrny a použitého dřeva. Zde bylo použito řešení dvou samostatných odkouření, takže je možno bez jakýchkoliv regulačních postupů používat obě části najednou a zároveň připravovat jídlo na plynovém dvouvaříči. Dlažba je s protiskluzovou úpravou a navazuje na vydlážděnou odpočinkovou terasu.

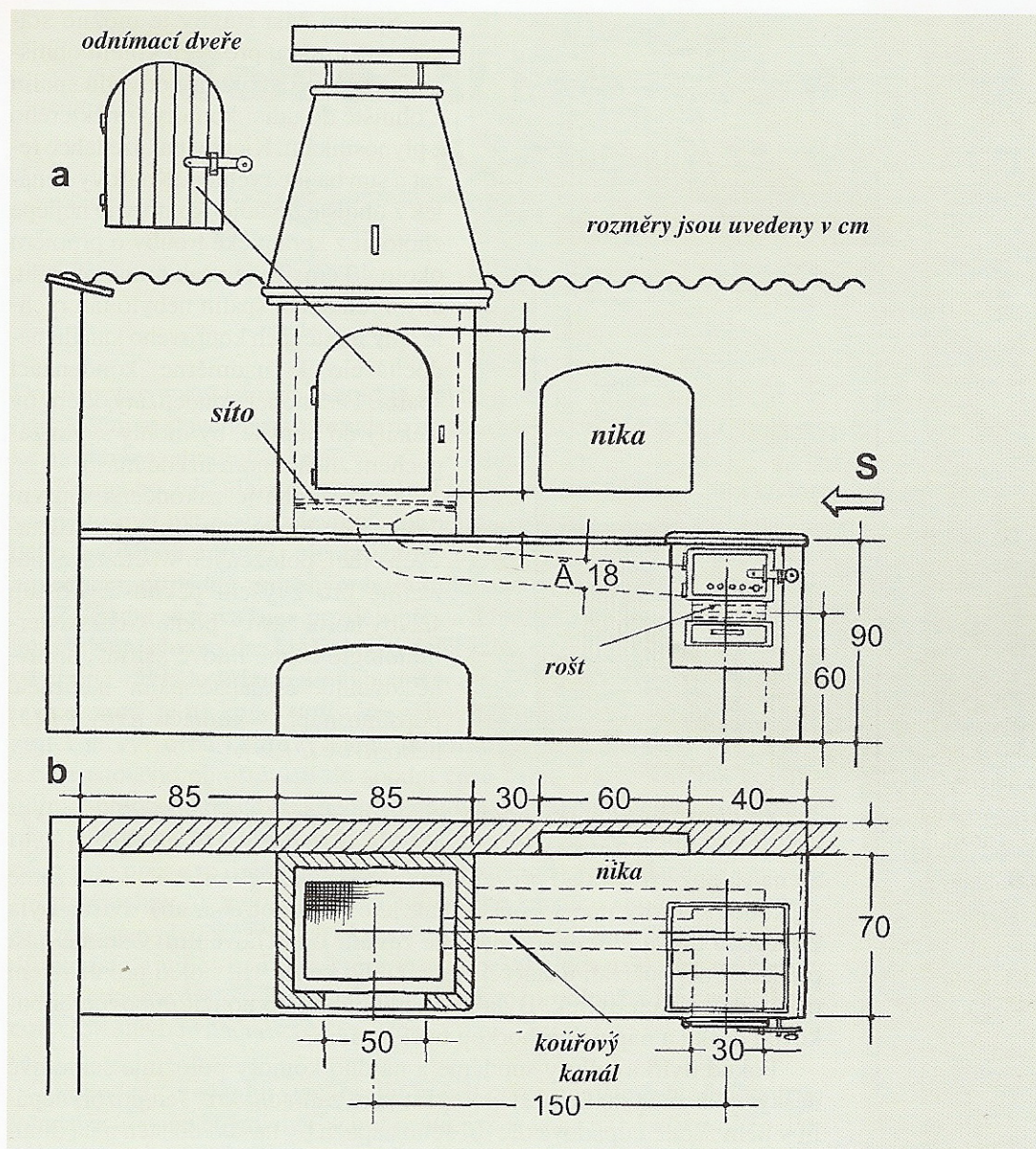
Při realizaci byl instalován vedle pracovního stolu na volné stěně převod vody a dřez, což je pro práci v letní kuchyni velice příjemné.

Obr. 116

Zahradní selská sestava sporáku a udrny, kterou je možno používat jako krb i jako sporákovou troubu

Jedno z dalších možných řešení vidíme na *obrázku 116*. Masivní sestava přiléhá k obvodové zdi dvora chalupy a svým řešením připomíná klasické

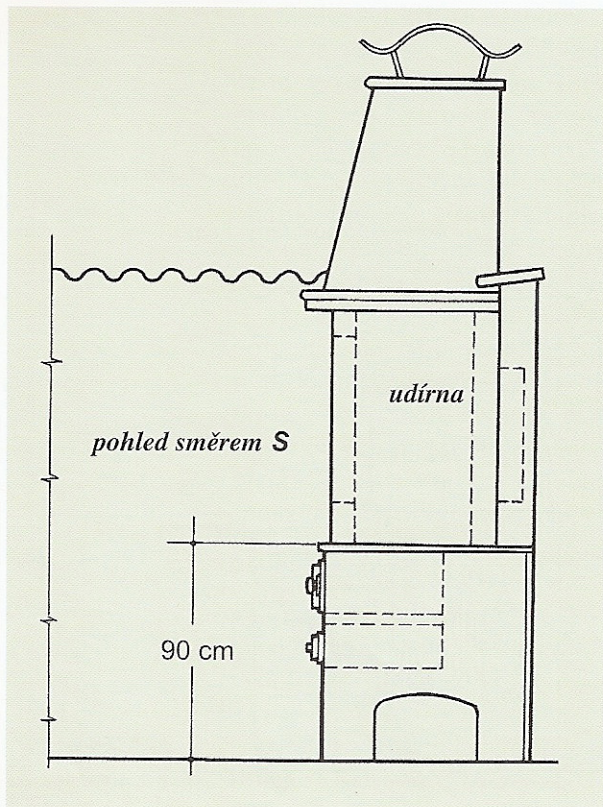




staré selské sporáky. Stavba byla postavena na bývalém selském dvoře, zhutněném za staletí zemědělského provozu, takže nebylo nutno dělat roznášecí desku příliš silnou, postačila betonová mazanina. Nakreslené otvory s klenbami byly při realizaci poněkud zvětšeny. Klenby a otvory nejsou pouze estetickou záležitostí. Celé zařízení je dosti rozměrné a tudíž i těžké, takže vytvoření kleneb, které se uvnitř spodního dílu stavby křížově setkají, znamená značné vylehčení celé stavby a úsporu stavebního materiálu.

Na *obrázku 117* je vidět čelní pohled a půdorysný řez této sestavy a na *obrázku 118* pak boční pohled, vše i s rozměry pro realizaci.

Obr. 117
Pohled
a půdorysný řez
kombinované
stavby sporák
– udírna – gril



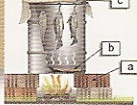
Obr. 118
Boční pohled
kombinované
sestavy

Za dřevěnými dvířky udírny je možno i péci, rozhodně však ne výrobky z mouky, protože jsou často cítit mírně kouřem. Používáme-li plotnu na vaření – například při zabíjačce nebo nějakých oslavách – můžeme v „kobce“ udírny upéci i maso. Pak je ovšem potřeba, aby dvířka byla z tvrdého dřeva a nejlépe opatřena zevnitř oplechováním. Ostatně naši předkové nepoužívali u starých sporáků do konce 18. století pro uzavření trouby kovových dvířek. Byla moc drahá. Stačilo použít dubovou či bukovou desku a napustit ji horkou býčí krví.

Pokud dvířka udírny sundáme a na dno komory položíme šamotové desky, můžeme tuto komoru používat jako zahradní krb. Jen pozor, nepálit v něm žádné odpadové dřevo! Jeho zápach by nasákl do stěn a na dlouho, možná dokonce navždy, by nám znemožnil tuto část používat jako udírnu.

Spodní část stavby je možno stavět, s výjimkou prostoru kolem ohniště pod plotnou a okolím odvodu spalin z ohniště do udicí komory, z některého z plynosilikátů. Klenby pak lze lehce řezat a stavba jde rychleji. Kouřový kanálek z ohniště do udicí komory je nejlépe zhotovit z keramické trouby o průměru okolo 40 cm. Tu je však nutno obezdít, aby vychládání spalin nebylo tak rychlé, aby na stěnách kouřového kanálu nedocházelo k nadměrné kondenzaci spalin. Páchnoucí kondenzáty, které by stékaly do ohniště, by mohly svým zápachem znehodnotit uzené maso.

Celá stavba je zakončena v první části ochranným rámem z nenasákových cihel, položených v betonové mazanině pro zvýšení pevnosti. Postup stavby horní části – podle krbařské terminologie zvané lidově „širm“, správně „dýmník“ či „lapač spalin“ naleznete popsánu např. v knihách *Krby I* [22] nebo *Krby II* [23].



Zahradní krb v kombinaci s grilem a udírnou

6

Dobře opracovaný kámen, pokud je stavba z něj postavena s citem, je velice vděčným stavebním materiálem na zahradní stavby. A samozřejmě také na stavby zahradních krbů.

Kamenný zahradní krb z *obrázku 119* je umístěn do rohu zahrady. Původně to měl být pouze otevřený zahradní krb. Jeho odkouření je provedeno měděnou rourou, ale můžeme měď raději nahradit keramikou a plechem, případně zkoseným horním lapačem spalin se stříškou.

Zahradní sestava byla později přestavěna tak, aby byla nejen otevřeným krbem, ale mohla sloužit i jako další zařízení, tedy jako udírna. Na levé straně základu krbu byla vybudována další část, jakoby prodloužená lavice, v níž je na konci umístěn spalovací prostor. V zídce na něj navazující je vytvořen kouřový kanál udicího zařízení. Tento odvod spalin z bezroštového ohniště ústí do spodní části krbu, kde je v době, kdy neudíme, položena ocelová a nebo šamotová deska. Na dně pak rozděláme oheň a můžeme krb používat po zasunutí roštu třeba na grilování. Ve stěnách jsou opět dvě drážky pro možnost různé výšky instalace grilovacího roštu. Všechny rozměry ohniště a kouřového kanálku si odvodíme z údajů rozměrů u předcházejících ukázek takovýchto zařízení. Vzdálenost středů ohniště a udicí komory, která je na *obrázku* cca 150 cm, může být, pokud budeme často udit pomalým způsobem, prodloužena až na 250 cm, což však stavbu značně zvětší.

Pokud chceme udit, stačí osadit vnější otvor ohniště zahradního grilu vyndavacími dřevěnými dvířky bez pantů, jak je vidět na *obrázku 120 a*. Po všimněme si vykrojení ve spodní části uzavíracích dvířek. Jsou totiž vykrojena podle bočních částí ohniště, které je uzpůsobeno pro grilování na rovině roštu a nebo na jehle.

Na *obrázku 120 b* je ukázka, jak se zařízení upravuje, pokud jej používáme jako gril. Dno spalovacího prostoru krbu, kam ústí kouřový kanál pro uzení, uzavřeme. Pak na něm vytvoříme ohniště a to buď rovnou, položením kozlíku či ohnišťového roštu na nožičkách. Na *obrázku* je dobře vidět, jak na vyzděný základ vkládáme grilovací rošt, pod kterým je umístěn přenosný ohňový rošt a nebo zásuvkové zařízení na spalování dřevěného uhlí. Pokud budeme nejprve spalovat dříví, abychom si sami

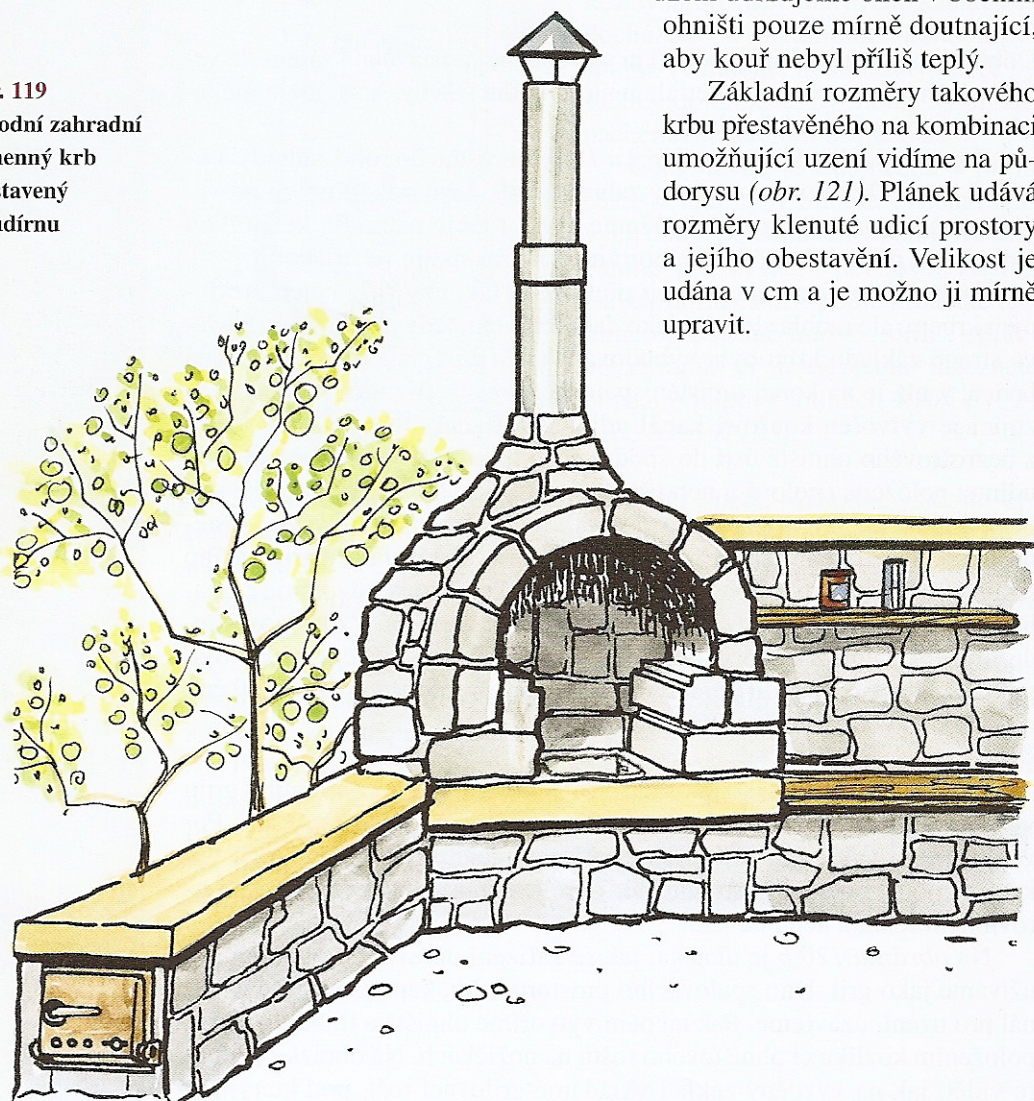


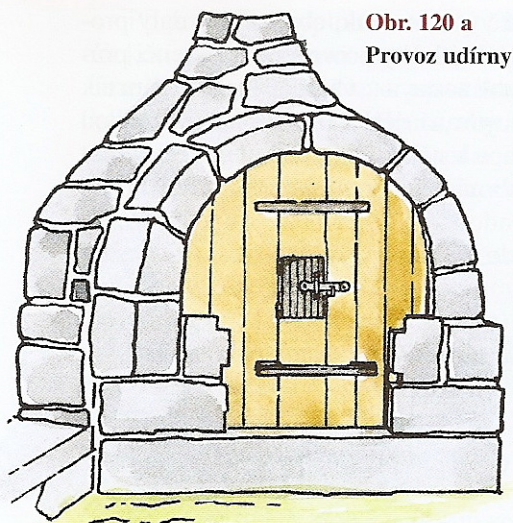
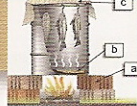
vyrobili žhavý základ pro grilování, můžeme v přední části šamotových cihel, na kterých máme položen grilovací rošt, udělat svislé zářezy. Do nich shora zasuneme ocelovou či lépe litinovou zábranu – obdélníkovou desťičku, aby nám palivo nevypadávalo ven. V horní části klenby vidíme tyč na zavěšení masa na uzení. Pod ní se při uzení masa postaví na dno prostory miska na nožičkách na odkapávající tuk. Nožičky jsou vysoké cca 10 cm, aby pod miskou mohl proudit kouř do udicí komory. Při uzení zatopíme v ohništi v „noze“ zařízení, predehřejeme udírnu, osadíme dvířka a můžeme začít udit. Pokud by komínek příliš táhl, můžeme jej nahore

pod stříškou částečně uzavřít. Při uzení udržujeme oheň v bočním ohništi pouze mírně doutnající, aby kouř nebyl příliš teplý.

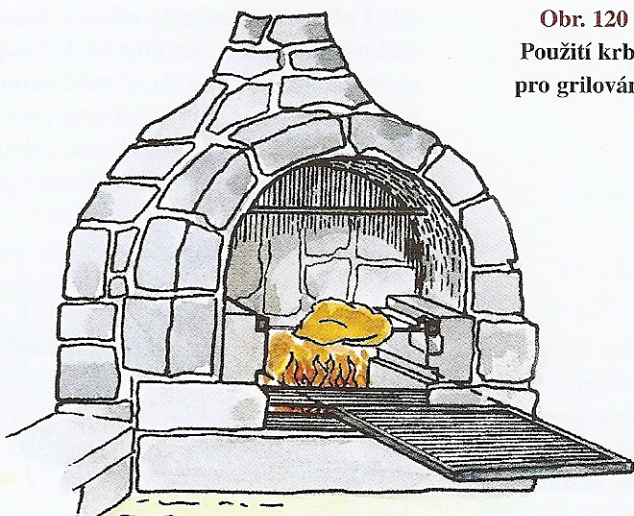
Základní rozměry takového krbu přestavěného na kombinaci umožňující uzení vidíme na půdorysu (*obr. 121*). Plánek udává rozměry klenuté udicí prostory a jejího obestavění. Velikost je udána v cm a je možno ji mírně upravit.

Obr. 119
Původní zahradní
kamenný krb
přestavený
na udírnu





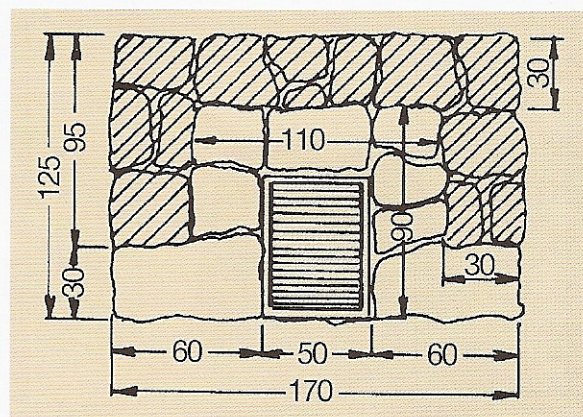
Obr. 120 a
Provoz udírný



Obr. 120 b
Použití krbu
pro grilování

Při stavbě krbu z kamenů však není vhodné používat jakýkoliv kámen. Doporučuji předem se poradit s odborníkem. Některý kámen v žáru praská a „střílí“, což může být i nebezpečné, jiný se při změnách teploty okolí „potí“ a je tak po většinu roku vlhký a oslzlý. Příprava a přitesávání kamenů je prací velice náročnou na čas. Proto je lépe koupit si od nějaké kamenické firmy již upravený kámen, který jen sestavujeme a upravujeme při stavbě podobně jako cihly.

Vnitřek kouřového kanálku můžeme jako u ostatních typů udělat z keramické trouby a obezdít jej. Vnitřek ohniště krbu i vnitřek topeniště udírný je nejlépe sestavit z šamotových cihel a plátek.



Obr. 121
Půdorys
kamenného krbu
po přestavbě

Dalším zahradním krbem upraveným tak, aby se dal také používat jako udírna, je kopie typické sestavy francouzského typu. Sestava na obrázku 122 používající kombinaci bílé omítky a červených cihel je velice elegantní. Dřevěná zavěšovací dvířka na uzavření grilovací a udicí prostory jsou vlevo postavena na pracovní desce. Použití natvrdo pálených cihel jako materiálu pro pracovní desky i dna grilovacího ohniště uprostřed roviny sestavy je pro francouzské krby typické. Stejně jako poměrně velké obslužné plochy na obou stranách krbu.

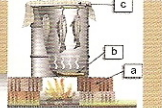
Tyto desky sestavené z celých nebo půlených cihel si můžeme vyrobit sami. Z pásků nebo celých lícových cihel. Prostřední deska je z červených cihel. Každá část se vyrábí zvlášť, takže připravujeme tři desky. Dvě stejné pro postranní části, jednu pod samotné tělo krbu. Postupně na bocích



cihel přesně rozměříme otvory, které vyvrtáme tak, aby se jimi daly provléknout ocelové výztuhy. Po krajích skládačky provrtáme také tenčí průvleky na provlečení tyčí, abychom mohli sestavu „svázat“. Vznikne nám tak uvnitř vlastně armování. Takto pospojovaná deska má dostatečně velkou pevnost, a i když dojde vlivem dilatace k nějakému prasknutí, deska zůstane položená na spodních stěnách pevná a v jednom kuse.

Obr. 122
Zahradní krb
francouzského
typu upravený
pro možnost
použití jako
udírna



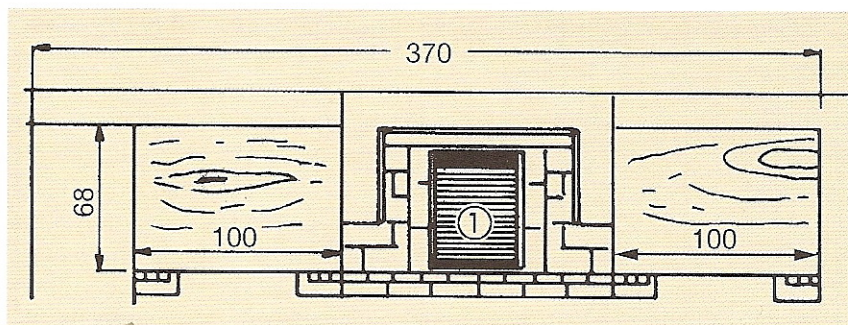


Po provrtání vyplníme otvory částečně řidším betonem a nebo keramickou spojovací hmotou – lze použít i kamnářský tmel v tubách – a složíme desku na sucho. Otvory protáhneme dráty, proložíme ve spárách cca 0,4 až 0,6 cm silnými lištičkami, abychom vytvořili spáry. Pak zalijeme betonem a po jeho zatvrdnutí vyspárujeme. Desku necháme vyzrát.

Dále začneme se stavbou zahradní sestavy. Je možno ji postavit z cihel, vyřezat z plynosilikátů a podobně. Základ střední části vyzdíme jako udírnu. To znamená, že vystavíme ohniště, v tomto případě s popelníkem a nad ohništěm uděláme dva vodorovné tahy, aby se měl kouř kde ochladit (viz kapitola o konstrukci udíren).

Základní rozměry podobných zařízení jsou zobrazeny na *obrázcích 123 a 124*. Takováto sestava je dostatečně velká, aby bylo možno ještě po levé straně později osadit přívod vody, dřez a odpad. Číslicí 1 v kroužku na *obrázku 123* je označen střed sestavy, kde je osazen rošt na grilování a kudy prochází kouř při uzení.

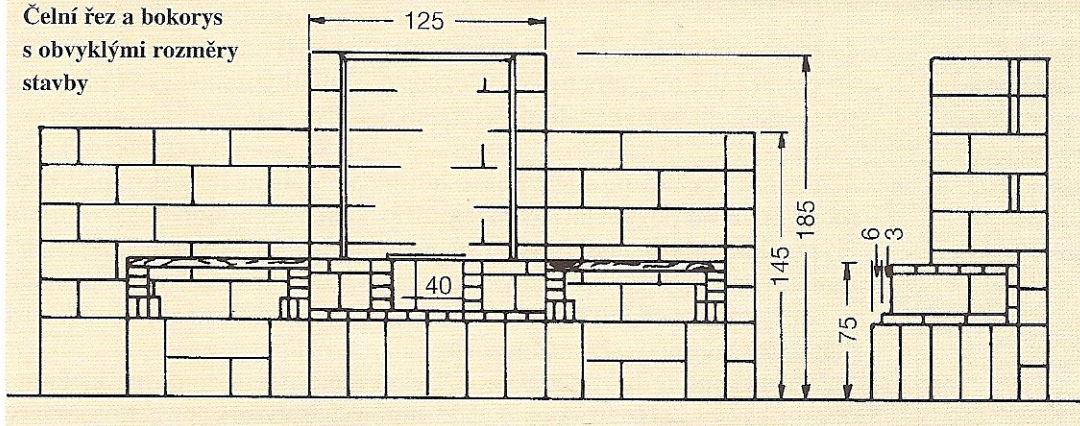
Při uzení se krb změní v udírnu velice jednoduše. Jak je vidět na barevném obrázku sestavy, jsou v přední části středu stavby na čelní stěně portálu nainstalovány panty, na které se při uzení zavěsí dvířka. Tím se udicí prostor uzavře. V horní části je umístěna klapka, kterou při uzení upravíme odchod spalin do komínové části. Klapka může být vcelku jednoduchá

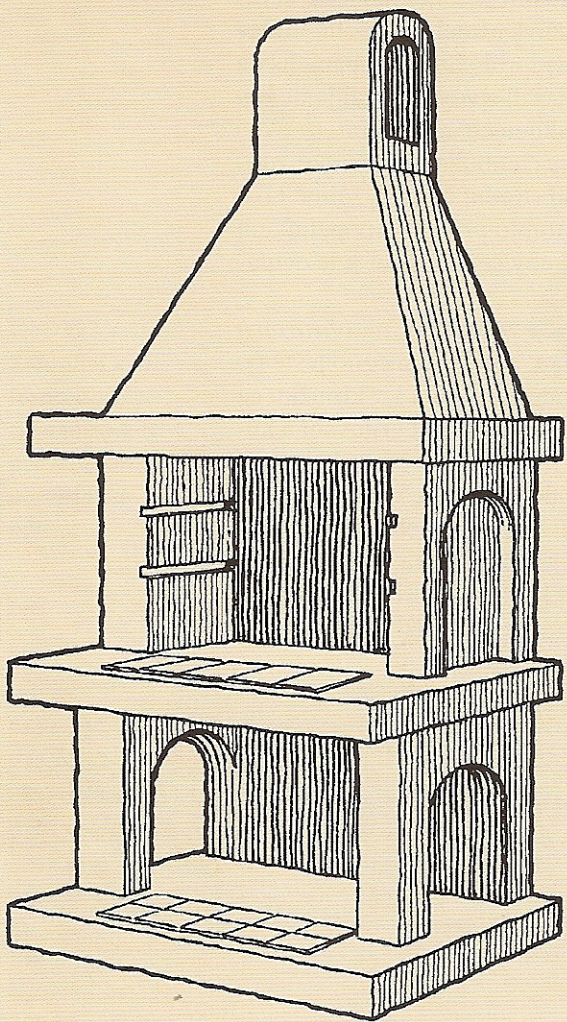


Obr. 123
Půdorys
zahradní
sestavy, lze z něj
odvodit rozměry
podle našich
prostorových
možností

Obr. 124

Čelní řez a bokorys
s obvyklými rozměry
stavby





Obr. 125
Zahradní krb,
který můžeme
použít jako
základ pro
individuálně
řešenou sestavu

ocelová deska na čepu. Je ovládána táhlem s kličkou, ukončeným v přední části „dýmníku“, tedy horní zkosené části stavby.

Vnitřní řešení ohniště i rozměry střední části stavby odvodíme od běžných zahradních krbů a určíme podle toho, jak a pro kolik lidí budeme zařízení používat. Na stavbu střední části, tedy prostoru, který je označený na půdorysu jako č.1 v kroužku, je možno použít také plán pro běžný zahradní krb určený původně jen pro potěšení z ohně. Takovou základní sestavu jako na *obrázku 125* můžeme i koupit jako stavebnici, případně si ji z betonových a plynosilikátových dílců sami postavit. Vnitřní prostoru zahradního krbu, kde bude hořet oheň, je dobré upravit tak, že za pomoci tepluodolného tmelu vlepíme do spalovacího prostoru na stěny a dno šamotové pásky o síle 2–3 cm. Ty dostatečně ochrání stěny komory před žářem.

Jednotlivé díly a způsob jejich sestavení vidíme na *obrázku 126*. Pokud budeme řešit takovou sestavu individuálně podle našich podmínek, musíme vycházet ze základního rozměru a tím je horní hrana prostřední desky, tedy dno krbového otvoru a vedlejší pracovní plochy. Tato výška by měla být mezi 75 a 80 cm, podle výšky obsluhy. (Dříve se doporučovala výška 75 cm, tedy dřívější výška

desky kuchyňského stolu, dnes pro mladší, vyšší ročníky se doporučuje 80 cm. Výška této plochy je důležitá, obsluha by neměla být při práci skloněná, to působí negativně na zádové svaly a páteř.)

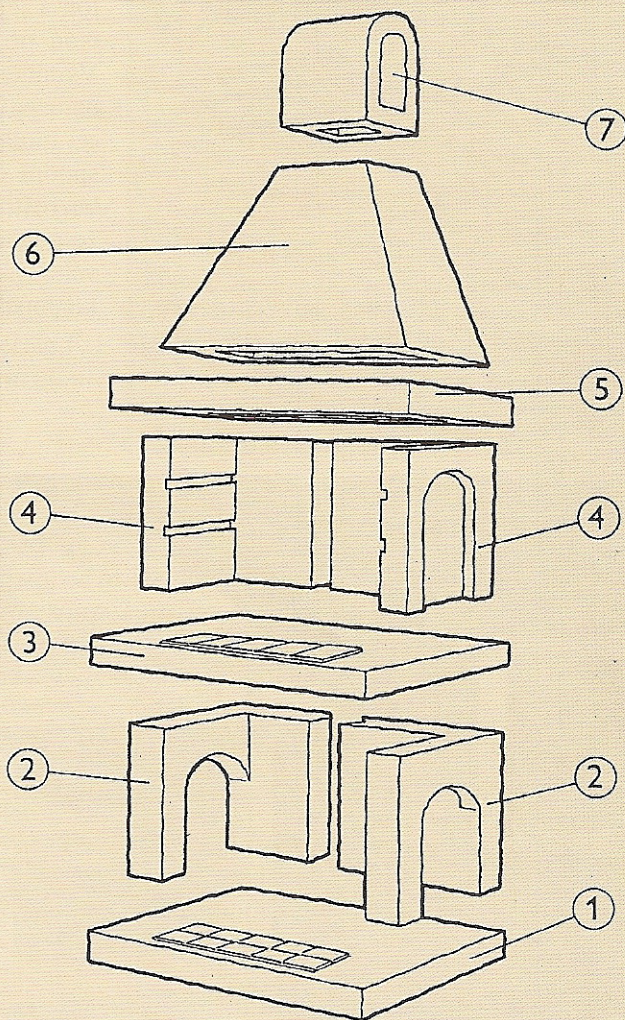
Pokud používáme sestavu jako udrnu a přejdeme na grilování, doporučuji používat pro spalování kozlík. Aby nepropadl a dobře fungoval, stačí prostor dna komory překrýt nehořlavým materiálem, například šamotovými na míru upravenými deskami o síle alespoň 5 cm, do ohniště vložit kozlík nebo rošt na nožičkách a můžeme hostům i sobě pro radost nabídnout sezení u otevřeného zahradního krbu.

Zakryjeme-li dno udrny nehořlavým materiálem, můžeme vložit na dno grilovací zařízení, a to buď vlastnoručně vyrobené, nebo některý

Obr. 126

Sestava krbu

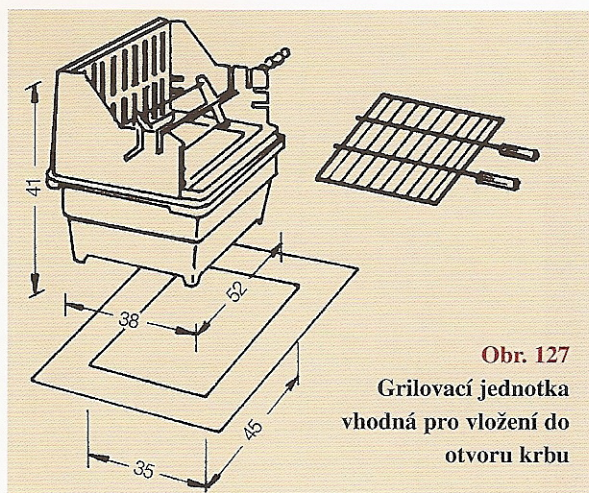
- 1) Základní roznášecí deska
- 2) Dvě spodní části podstavce
L + P z betonu nebo
plynosilikátu
- 3) Pracovní deska – dno
krbové prostory
- 4) L + P bočnice spalovacího
prostoru krbu
- 5) Vyarmovaná římsa – límec
- 6) Lapač spalin – odkouření
- 7) Komínová stříška



z jednoduchých plechových zahradních grilů na tuhá paliva. Typy, které by bylo možno nazvat „zásuvkové“ podle vnějšího tvaru (obr č. 127).

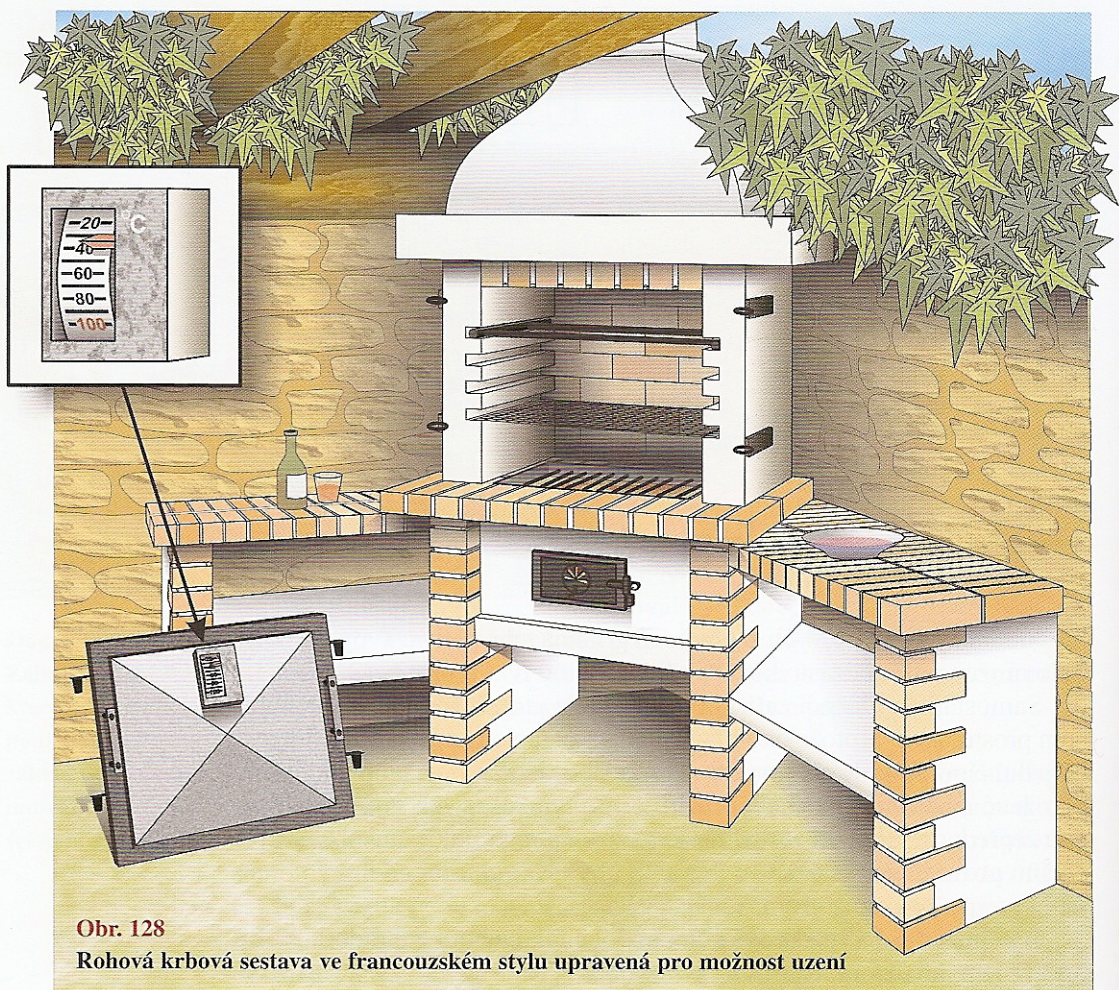
Samostatné grilovací zařízení pak funguje ještě kvalitněji, než na volném prostranství, protože okolní vyzdění vrací teplo nazpět k ohništi a roštu grilu, čímž se grilování zrychluje. A také se lépe propečou plátky masa položené na okraji grilovacího roštu. Tento typ kovových grilů má většinou zepředu vysunovací zásuvku na vysypání popela, takže ani obsluha při delším provozu není složitá.

Jak může také vypadat konečná podoba takového zahradního krbu upraveného pro uzení, vidíme na obrázku č. 128. Tvůrci sestavy, a to včetně ladně oblého lapače spalin, byli opět Francouzi. Tato udírna v rohu

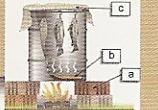


Obr. 127
Grilovací jednotka
vhodná pro vložení do
otvoru krbu

zahradní zídky je postavena pod pergolou a její odkládací a pracovní plochy jsou přizpůsobeny velikosti prostoru. Všimněme si, že u nasazovacích dvírek na uzení nebylo zapomenuto na instalaci moderního teploměru. Dvířka ve spodní části slouží v době uzení jako bezroštový spalovací prostor. V případě, že používáme dřevo pro vytvoření žhavého základu před grilováním, slouží jako popelník.



Obr. 128
Rohová krbová sestava ve francouzském stylu upravená pro možnost uzení



Literatura

- BINDER, E. *Udírný a uzení*. Praha: Grada Publishing, 2005.
- CLARK, D. E. *Building Barbecues*. Minesota: Lane Publishing Co, 1979.
- Kouř pro chuť. *Fleischerei Technik*, 2006, č. 3-4
- DALBER, C. *Grilování masa, ryb a zeleniny*. Praha: Grada Publishing, 2006.
- HÁJEK, V. *Upravujeme zahradu*. Praha: Grada Publishing, 1995.
- GROHMAN, H. *Der Kamin*: Verlag F. Bruckner, 1964.
- KOLEKTIV *Barbecues avec grills fonte compatibles*: Cheminées de la Chenaie, 1997.
- Caminetti Edilkamin – Le nuove forme del Calore*. Milano: Edilkamin, 1998.
- Catalogo Tecnico. Piazzetta S.p.A., 2004.
- KOLEKTIV *Piazzetta Linea Giardino*: Piazzetta S.p.A., 1995.
- KOLEKTIV *Příručka pro svépomocné práce*. Praha: SNTL, 1984.
- MAŇÁK, J; Vlk, V. *Krby – architektura, konstrukce, stavba*. Praha: Grada Publishing, 2006.
- SCHNEIDER, A. *Die gesunde Heizung*. Neubeuern: Institut für Baubiologie und Oekologie, 1986.
- STEINHAUSEROVI, L.a J. *Vaříme a udíme doma*. Praha: Zemědělské nakladatelství, 1991.
- Separované maso. *Fleischwirtschaft*, 2006, č. 9
- VLK, V. *Udírný a zahradní krby*. Praha: Grada Publishing, 2003.
- VLK, V. *Zahradní krby a grily*. Praha: Grada Publishing, 1998.
- VLK, V. *Zahradní krby a grily II*. Praha: Grada Publishing, 2000.
- VLK, V.; VLKOVÁ, N. *Pece na chleba a pizzu*. Praha: Grada Publishing, 1999.
- Barbecue-La cucina piu ecologica*. EDIL Kamin, 1998.
- VLK, V. *Krby v interiéru a zahradě*: Euromedia+ Bertelsmann, 2003.
- VLK, V. *Krby*. Praha: Grada Publishing, 1996.
- VLK, V. *Krby II*. Praha: Grada Publishing, 1999.

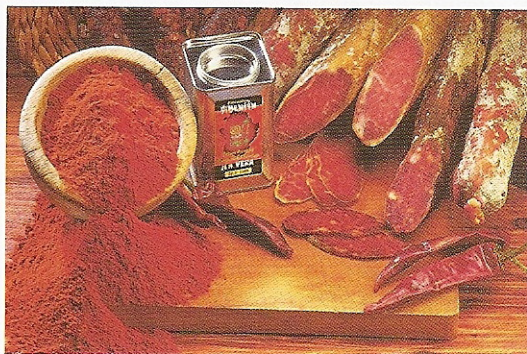
www. stránky:

- <http://www.namlate.com>
<http://jaknato.cz>
<http://www.nick-marbacher.ch>
<http://www.kokam.cz>
<http://www.labuznik.com>
<http://www.falmra.estranky.cz>
<http://astronuklfyzika.cz>
<http://www.pogra.cz>

Knížka skončila a já doufám, že se vám líbila
a že jste dostali chuť na nějakou dobrotu.
Je sice psáno, že Eva svedla Adama jablkem,
to by ale dneska asi nestačilo! Chtělo by to něco...

Třeba něco uzeného!

Pochutnáváte-li si rádi na uzenářských i lahůdkářských výrobcích, vězte, že my dodáváme pro masnou výrobu a lahůdkáře v celé střední Evropě přírodní ingredience jako jsou stabilizátory, přírodní aroma a příchutě a další přípravky. Naše výrobky také ochraňují uzenářské a lahůdkářské výrobky před listeriemi a salmonelozou. Společnou vlastností všech těchto přísad je jejich přírodní charakter.



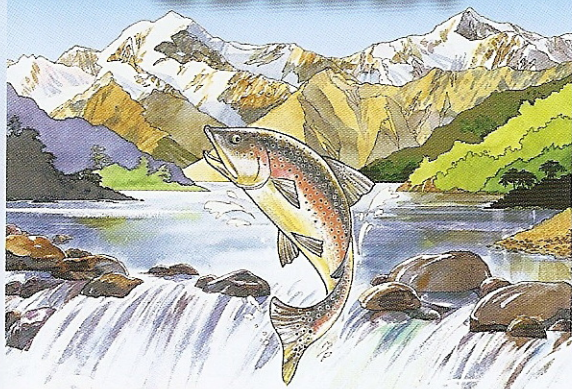
Pro běžné zákazníky dovážíme vynikající olivy značek LORETTO a ARTE OLIVA, které naleznete v českých super a hyper marketech. Jistě vám budou k vlastnoručně využitým pochoutkám chutnat! Dodáváme olivy s peckou i bez, zelené i černé, plněné paprikou, kousky citronu nebo sýru, pikantní s ančovičkou nebo lososem. Specialitou jsou velké olivy plněné stroužky česneku či malou cibulkou a dokonce i malou okurčičkou a mnoho dalších.



Amerex Praha, spol. s r.o.
Drahobejlova 32, Praha 9 190 00
Tel.: +420 284 819 774 a 9
Fax: +420 284 189 775

www.amerex.cz

ANUKA ELEKTRICKÁ UDÍRNA



NOVINKA Z NOVÉHO ZÉLANDU



CENA 3990,-

- **Vždy čerstvé uzené speciality**

K uzení se výborně hodí nejen ryby, ale i vepřové a drůbeží maso, zelenina, sýry, ořechy, mandle... a na douzení klobásy, párky, salám. Uzené pokrmy nejsou určeny k dlouhodobému uskladnění.

- **Snadná a rychlá příprava**

Ryby nebo jiné maso se posolí, popřípadě krátce marinují a vloží na mřížky udírny. Do misky v udírně se nasypou bukové štěpky ANUKA a udírna se zapne. Během krátké chvíle se z udírny začne jemně kouřit a proces uzení probíhá.

- **Nastavení času uzení**

Podle velikosti porcí a druhu masa se nastaví čas uzení na časovém spínači.

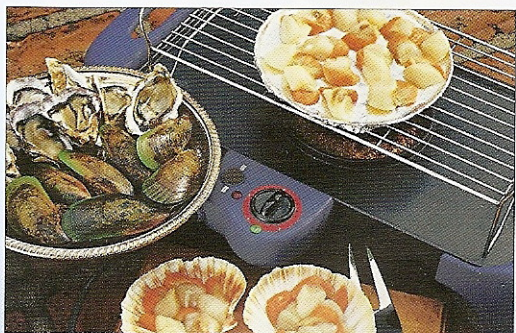
- **Úsporný provoz – jednoduchá údržba**

Příkon max. 500 W, jednotlivé díly lze umýt v myčce (rozměry udírny 560 x 260 x 260 mm).

infolinka 485 130 303 www.anuka.cz

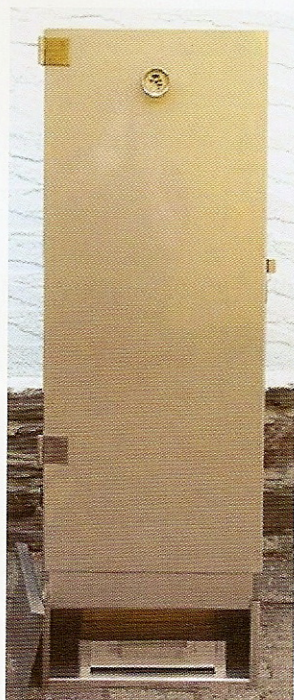
Milovníky dobrého jídla potěší „domácí uzené“ maso, ryby, klobásy, které si sami připraví a vyudí. Tradiční způsob domácího uzení studeným kouřem je podmíněný vlastní udírnou a je náročný jak na přípravu masa, tak na samostatné uzení. Pro domácí uzení vám představujeme novinku.

Elektrická udírna ANUKA nabízí uzení teplým kouřem, při kterém se potraviny udí a zároveň tepelně upravují při teplotě kolem 190 °C. Kouřem provoněné pokrmy jsou během hodiny připravené k jídlu.



Able Electric, spol. s r.o., Ještědská 90, Liberec 8
Firemní prodejny: Liberec 8, Ještědská 90, tel. 485 130 303,
Praha 2, Ječná 36, tel. 222 522 434, Brno 2, Lidická 40, tel. 545 245 367
e-shop www.anuka.cz

149,-



IMPULS

Horní náměstí 169,
CZ 594 51 Křižanov

Tel: 00420 777 730 486
Fax: 00420 566 543 233
Email: impuls1@iol.cz

Uzení v zahradních plechových udírnách **Impuls**

Teleskopická udírna je zhotovena z klasického pozinkovaného plechu nebo nerez.

Rozměry: 250 mm, transportní délka 530 mm, maximální pracovní rozměr 920 mm.

Vlastní, skladný, teleskopický válec je složen ze dvou částí. Zasunut do sebe, umožňuje snadný transport v automobilu, na lodi ap.

Na své horní straně má udírna víko s dřevěným úchytem, kryjící otvor pro vkládání zavěšených ryb.

Po straně, v dolní části, je umístěn výsuvný popelník – ohniště, sloužící jako vyvíječ kouře.

Dovnitř tubusu se vkládá drátěný závěsný rošt s 8 háčky pro vyvazování ryb.

Ve svrchní části plechového těla je uchyceno „kbelíkové“ držadlo s dřevěnou rukojetí pro snadné přenášení.

Udírna je vhodná na přípravu ryb, drůbeže, červných mas, ale i pro „přeuzení“ špekáčků a salámů.

Vlastní uzení:

Ve výsuvném popelníku - ohništi, tj. vlastním prostoru pro vývin kouře rozděláme oheň.

Po jeho rozhoření zasuneme popelník z 1/3 do válce udírny.

Vlastní uzení provádíme tvrdým listnatým dřevem: bukem, třešní, olší ap.; ve tvaru pilin, štěpin a třísek.

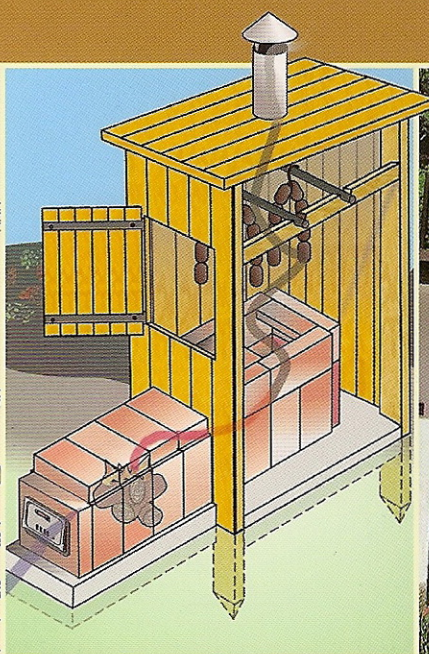
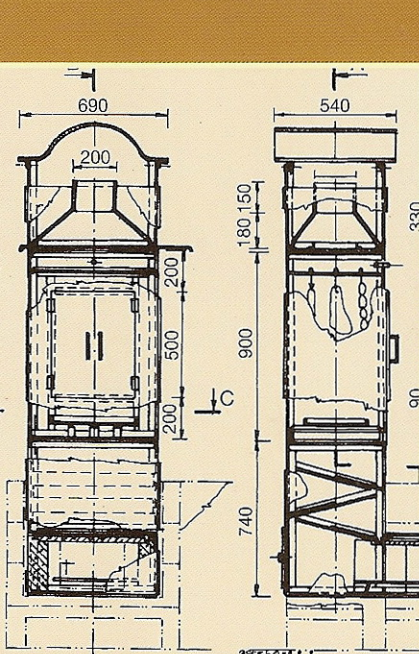
Budoucí uzenou pochoutku, tj. osolené, kořeněné, marinované maso, zavěsíme pomocí „S“ háčků na rošt v udírně.

Ryby „před kouřem“ klasicky převazujeme přírodním motouzem, aby se později nerozpadaly. Po rozhoření ohně plameny sfoukneme a vyvíječ zasuneme téměř zcela do nitra udírny – pro dobrý tah. Horní otvor následně přikryjeme víkem. Pokud zpod víka vystupuje vonný dým, nezapomenutelná pochoutka již vzniká ...

Výrobek je vhodný na chatu, karavan, do kempu, pod stan, nebo na zahradní párty.

Nadhodnota výrobku spočívá v pozoruhodném kruhovitém „stolečku“, umístěném nad ohništěm, jenž chrání/zabraňuje kontaktu kapajícího tuku s řezavými pilinami/třískami.

www.udirny.cz



Originální kniha, která vychází vstříc poptávce po jedinečnosti, po výrobku, který není prefabrikovaný, který nemá soused a který nelze koupit v stavebně kutilských obchodních řetězcích.

V českém prostředí roste potřeba společenské konzumace dobrého jídla připraveného pokud možno na zahradě a s rodinou nebo přáteli. Také skutečnost, že uzeniny jsou velice často vyráběny spíše chemickou cestou než skutečným uzením, vede k zájmu o přípravu uzených pochoutek doma.

Čtenář získá podrobné informace o typech udíren, jejich konstrukcích, vnějším i vnitřním uspořádání. V knize najde přínosné návody jak si takovou udírnu postavit, a to včetně materiálů, stavebních postupů, bezpečnostních pokynů a rad i řešení optimálního umístění v zahradě.

Vyvrcholením díla je pak vlastní uzení a konzumace. Čtenář se poučí o tom, co to vlastně uzení je, že se nejedná jenom o amatérské douzování, jaké jsou problémy při uzení, co a jak je možno udit a získá celou řadu nových receptů.

Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 220 386 400
fax: +420 220 386 400
www.grada.cz

ISBN 978-80-247-1828-6



9 788024 718286