



Char-Broil®

UDÍRNA BULLET

OBSAH

SEZNÁMENÍ S UDÍRNOU

- Funkce
- Součásti výrobku
- Údržba

POUŽITÍ UDÍRNY

- Vypálení
- Způsob použití
- Bezpečnost potravin
- Tipy pro uzení



SEZNÁMENÍ S UDÍRNOU

FUNKCE

Udírný Bullet (válec) dostaly svůj název podle svého svislého, trubkovitého tvaru. Tato svislá orientace dovoluje udírně převzít výhody přirozeného proudění tepla a kouře směrem vzhůru, což vytváří velmi rovnoměrné a regulovatelné prostředí pro přípravu pokrmů. „Rovnoměrné a kontrolovatelné“ podmínky jsou přesně to, co při uzení masa potřebujete. Toto uspořádání spolu s regulačními prvky udírny umožňuje kuchaři po dlouhou dobu udržovat stálou a nízkou teplotu.

Základní teorie vypadá asi takto: (nebojte, podrobněji se k tomu dostaneme trochu později).

1. Zdroj tepla

Teplo a kouř pro uzení jsou zajišťovány ohněm rozdělaným v ohništi.

2. Dodávka vody

Naplňte mísu na vodu – to ochrání váš pokrm od přímého sálání tepla a dodává vlhkost do udicí komory.

3. Regulace vzduchu

K dosažení stabilní teploty kouře použijte vzduchové klapky.

4. Uzení masa!

Čas pro vás; odpočívejte a těšte se na skvělé jídlo!



SOUČÁSTI VÝROBKU

SEZNAMTE SE SE SOUČÁSTMI A FUNKCEMI UDÍRNÝ

VNĚJŠÍ VÝBAVA

1. Klapka odtahu

2. Ovládání vstupní klapky

Reguluje proudění vzduchu a ovládá teplotu uzení.

3. Teploměr zabudovaný ve víku

Měří teplotu vzduchu v udicí komoře.

4. Rukojeti pro zvedání udicí komory

Používají se pro zvednutí udicí komory z ohniště, aby byl umožněn úplný přístup k ohni.

Varování – V závislosti na obsahu může být udicí komora těžká! V případě potřeby požádejte o pomoc další osobu.

5. Průchodka pro zkoušku teploty (pouze u modelu 51 cm)

Otvor zajišťuje přístup do udicí komory pro zasunutí testovacího kabelu teploty nebo sondy do masa (nejsou součástí dodávky).

6. Dvířka do udicí komory

Pokud je třeba, přidávejte tudy během uzení vodu nebo dřevo.



Stupnice nastavení přísávání vzduchu

Ukazuje úroveň nastavení přístupu vzduchu k ohni.



VNITŘNÍ VÝBAVA

7. Mřížky chráněné smaltem

Dvě smaltované mřížky zajišťují optimální povrch pro uzení, přičemž se vyznačují jak trvanlivostí, tak se i snadno čistí.

8. Mísa na vodu

Mísa na vodu má dvě funkce:

- Absorbuje a usměřuje teplo z ohně. Tím se zabrání tomu, aby se udicí komora příliš přehřála, a současně stabilizovala teplotu.
- Zvyšuje v udicí komoře vlhkost, čímž chrání pokrm během uzení před vysoušením.

9. Rošt na uhlí s rámečkem

Tyto dva díly jsou nasazeny na vršku popelníku a vytváří prostor pro umístění ohně.

10. Popelník

Vyjímatelný popelník značně usnadňuje čištění – po vychladnutí udriny jej snadno vyjmete a vyklopíte.



ÚDRŽBA

PEČUJTE DOBŘE O VAŠI UDÍRNU, A ODMĚNÍ SE VÁM DLOUHOU ŽIVOTNOSTÍ

VYPÁLENÍ

Před prvním použitím zabezpečte dostatečné „vypálení“ vaší nové udírny. Tímto postupem se spálí všechny zbytky z výroby a připraví vaši udírnu k použití. Více podrobností na str. 6.

ČIŠTĚNÍ

Intervaly čištění jsou závislé na tom, jak často udírnu používáte.

- Před čištěním vnitřku se ujistěte, že uhlí již zcela vyhaslo.
- Před opětovným použitím udírnu opláchněte vodou a nechte na vzduchu vyschnout.
- Vytřete vnitřek udírny pomocí textilního hadříku nebo papírových utěrek.

Popel

- Poté, co uhlí vyhaslo a vychladlo, vyjměte rošt s rámečkem, abyste se dostali k popelníku.
- Popelník jednoduše vyjměte pomocí madla a vyklopte zbylý popel.



Plochy udicích mřížek

- Pro čištění udicích mřížek může být použit kartáč.
- Grilovací povrch by neměl být čištěn, pokud je udírna horká.

PÉČE

Pravidelné nanášení tenké vrstvy jedlého rostlinného oleje na rošt pro dřevěné uhlí napomáhá ochraně vaší udírny a zabraňuje tvorbě koroze.

POUŽITÍ UDÍRNY

POSTUP VYPÁLENÍ UDÍRNY

Při vypalování udírny před uzením se vypálí zbytky z výroby a vytvoří se také počáteční tepelná úprava varné plochy vypálením, která postupným vypalováním při dalším uzení dodá uzenu masu jeho charakteristickou vůni.

1. Rozdělte na roštu pro uhlí malý oheň. Pro rady se podívejte na „Rozdělání ohně“ na stránce 7.

- Doporučené množství dřevěného uhlí pro rozhoření –

Model udírny	Hmotnost dřevěného uhlí	Přibližné množství briket
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

2. Nasadte zpět nad ohniště udicí komoru, víko a všechny další součásti.

3. Toto „vypálení“ by mělo být udržováno po dobu nejméně dvou hodin; čím déle, tím lépe. V této době je to také ideální příležitost pro experimentování s tím, jak nastavení vzduchových klapek ovlivňuje teplotu v komoře.

4. Po tomto „vypálení“ je vaše udírna připravena k používání!

POZNÁMKA:

- K zapálení dřevěného uhlí nedoporučujeme používat zapalovací kapaliny ani výrobky urychlující zapálení dřevěného uhlí.
- Abyste se ochránili před úrazem, buďte při manipulaci s horkým uhlím ostražití.
- Udírnu neprovozujte při teplotě v udicí komoře vyšší než 175°C (350 °F).

Udírna musí být umístěna na vhodném podkladu, který lze jednoduše vyčistit (při provozu mohou vzniknout pod udírnou skvrny od omastku).

ZPŮSOB POUŽITÍ

UZENÍ A POMALÉ VAŘENÍ

Obecným cílem tohoto typu tepelné úpravy potravin je vyuzení tužších plátků masa pomocí dlouhotrvající tepelné úpravy a dosáhnout toho, aby tyto plátky byly křehké a šťavnaté. Obvykle bude nutné udržovat v udicí komoře teplotu 110 - 135 °C udržováním ohně a regulací proudění vzduchu udírnou.

ROZDĚLÁNÍ OHNĚ

1. Zvedněte pomocí držadel udicí komoru s víkem z popelníku a odložte je stranou.
2. Zcela otevřete oboje vzduchové klapky.



3. Uložte na horní stranu roštu pro uhlí hromádku z briket či uhlí ve tvaru pyramidy.



Doporučené množství dřevěného uhlí pro rozhoření –

Model udírny	Hmotnost dřevěného uhlí	Přibližné množství briket
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

4. Pod hromádku briket dřevěného uhlí položte stočený papír nebo podpalovač, zapalte ho a nechte rozhořet dřevěné uhlí.
 - Pokud používat krbové podpalovače, elektrické zapalovače, nebo jiné typy podpalovačů ohně, zapalujte oheň dle pokynů výrobce.

- Můžete experimentovat s použitím kousků uhlí nebo i dřeva, jako alternativami paliva.
 - Podle typu délky uzení, které hodláte provádět, můžete také vyzkoušet různé rozložení dřevěného uhlí na roštu.
5. Když je pyramida z briket pokryta popelem a září červenou barvou, jste připraveni začít s uzením (přibližně po 12 – 15 minutách).

POZNÁMKA:

- K zapálení dřevěného uhlí nedoporučujeme používat zapalovací kapaliny ani výrobky urychlující zapálení dřevěného uhlí.
- Abyste se ochránili před úrazem, buďte při manipulaci s horkým uhlím ostražití.
- Neprovozujte udírnu při teplotě v udicí komoře vyšší než 175°C (350 °F).

KDYŽ JE OHEŇ PŘIPRAVEN

1. Pro vytvoření kouře přidejte na oheň dřevěné špalíčky (více informací o uzení dřevem na str. 10).
2. Umístěte udicí komoru zpět nad ohniště, přičemž udicí mřížky ponechejte zatím mimo udírnu.
3. Naplňte mísu na vodu a umístěte ji do úchyty v udicí komoře.
 - Můžete zaexperimentovat s různými přísadami do vody v míse pro získání jedinečné chuti vašeho jídla. Mohou to být třeba i víno, marinády nebo bylinky.
4. Nasadte zpět víko a sledujte teploměr. Když se teplota přiblíží na 10 stupňů k cílové teplotě, přivřete vzduchové klapky tak, abyste minimalizovali průtok vzduchu a nastavili požadovanou teplotu uzení.



5. Jakmile se dostanete na požadovanou teplotu uzení, umístěte na své místo udicí mřížky, uložte maso a můžete začít udit. Sledujte neustále teplotu uzení a dle potřeby nastavujte vzduchové klapky.

RADY PRO UZENÍ

- Obecně platí, že čím více jsou vzduchové klapky otevřeny, tím je v udicí komoře vyšší teplota. Pro pomalé uzení je třeba nastavit klapky do polohy s minimálně otevřenými otvory.
- Pokud stoupne teplota v komoře nad požadovanou teplotu uzení a po uzavření klapky teplota neklesá, pomůže ke snížení teploty v komoře přidání vody do mísy na vodu.
- Obecné pravidlo pro dobu uzení je okolo 1 hodiny na 0,45 kg uzeného velkého kusu masa.
 - Mějte na paměti, že je mnoho faktorů, které mají vliv na dobu uzení, jako je venkovní teplota, velikost a tvar masa, stejně tak jaká je teplota vloženého masa na začátku uzení.
 - Pro budoucí využití těchto informací si můžete tyto parametry poznamenat i s aktuální dobou uzení.
- Omezte počet otevření dvířek a víka udicí komory, neboť tím uniká z komory teplo a prodlužuje se tak doba uzení.
- Neprovozujte udírnu při teplotě v udicí komoře vyšší než 175°C.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty A KOUŘE

Protože uzení velmi často trvá deset a více hodin, je možné, že budete muset přidat dřevěné uhlí, aby se udržel oheň nebo přidat dřevo k prodloužení doby tvorby kouře. Dvířky v udicí komoře se dostanete k ohništi a můžete tak průběžně přidávat dřevěné uhlí, vodu nebo dřevo.



UZENÍ DŘEVEM

VELKOU ZÁSLUHU NA VZHLED I CHUŤ MASA MAJÍ DŘEVĚNÉ ŠTĚPKY (CHIPSY), PROTO DOPORUČUJEME UDIT NA DŘEVĚNÉM UHLÍ V KOMBINACI PŘÁVĚ S DŘEVĚNÝMI CHIPSY.

Pro výraznější chuť z uzení zkuste přidat do ohně, kromě briket nebo kousků uhlí, také dřevo – štěpky, kousky, nebo špalíky. Dřevo můžete vrstvit společně s uhlím na rošt pro uhlí. Kousky jsou k dispozici v různých přírodních vůních, a mohou být použity samostatně, nebo jako přídavek k dřevěnému uhlí. Obecně platí, že pro uzení je vhodné jakékoliv tvrdé dřevo, jako ovocné stromy nebo ořech. Různá dřeva však dodávají uzeným potravinám rozdílné příchutě. Experimentujte s různými druhy dřeva, abyste si sami určili své nejoblíbenější. Mějte na paměti, že zelené nebo čerstvě nařezané dřevo může způsobit zčernání potravin a jejich zhořknutí. Kůra by měla být také odstraněna, nebo spálena jako první, protože obsahuje vysoký obsah kyselin, což dodává masu trpkou chuť.

- Jabloňové dřevo dodává jemnou, sladkou, ovocnou příchut'. Používejte toto dřevo pro uzení drůbeže, hovězího masa, vepřového masa (zejména šunky), pernaté zvěře, jehněčího a některých mořských plodů. Z důvodu jeho nevýrazného charakteru bude dosažení požadované příchuti trvat déle.
- Třešňové dřevo dodává jemně sladkou, ovocnou příchut'. Je to dobrý zdroj kouře pro všechny druhy masa a je jedním z nejoblíbenějších dřev pro uzení. Vytváří mnoho kouře a může být použit v kombinaci s jinými dřevy pro získání složitějších příchutí.
- Ořechové dřevo vytváří sladkou, ale výraznou příchut', podobnou slanině. Kouř může být štiplavý, ale zato přidává příjemnou, silnou příchut' mnoha kusům masa. To je obzvláště populární u uzení vepřového masa a žebírek.
- Dřevo Mesquite (Naditec) má výraznou a zemitou chuť, která je ideální pro většinu červených a tmavých mas. Mesquite rychle hoří, vytváří vysokou teplotu a snadno dodá příchut' velkému množství masa.

Informace o tom, které dřevo je nejvhodnější pro uzení určitých potravin, naleznete v tabulce **TABULKA PŘÍCHUTÍ U DŘEV NA UZENÍ**. To jsou pouze doporučení. Tak jak budete časem získávat vlastní zkušenosti, budete mít i své osobní preference.

TABULKA PŘÍCHUTÍ U DŘEV NA UZENÍ

	Drůbež	Mořské plody	Jehněčí	Vepřové	Hovězí	Zelenina	Sýry
Olše	●	●		●			
Jabloň	●	●	●				
Třešeň	●	●	●	●	●		
Bílý ořech				●	●		●
Javor	●					●	
Mesquite				●	●		●
Moruše	●	●		●			
Dub	●	●	●	●	●		
Olivovník	●						
Broskvoň	●			●			
Hrušeň	●			●			
Ořechovec	●			●	●		
Ořešák				●	●		

BEZPEČNOST POTRAVIN

Bezpečnost potravin je velmi důležitá. Abyste ochránili potraviny před škodlivými bakteriemi, dodržujte tato následující čtyři pravidla:

Čistota: před a po každé práci se syrovým masem si umyjte ruce, kuchyňské náčiní, a znečištěné povrchy horkou mýdlovou vodou.

Oddělování: Udržujte syrové maso odděleně od již hotového jídla, abyste se vyhnuli jejich vzájemné kontaminaci. Při manipulaci s hotovým jídlem používejte čisté talíře a kuchyňské náčiní.

Uzení: Abyste zlikvidovali bakterie, pak maso a drůbež důkladně tepelně zpracujte. K zajištění správných vnitřních teplot používejte teploměr na měření vnitřní teploty potravin.

Chlazení: Hotové pokrmy a jejich zbytky ihned uložte do chladničky.

Příprava potravin ve vaší nové udírně vyžaduje praktické zkušenosti a je doporučeno udržovat nad udírnou během uzení neustálý dohled. Průběh uzení může být opět ovlivněn mnoha vnějšími vlivy. Za chladného počasí budete potřebovat více tepla k dosažení a udržení ideální teploty pro uzení a jeho doba může být delší. Doba uzení ovlivní také vnitřní teplota a tloušťka potravin. Uzení silnějšího masa a studených porcí bude trvat déle.

VNITŘNÍ TEPLOTA MASA

Maso upravované v udírně nebo na grilu často poměrně rychle na povrchu ztmavne. Za účelem zajištění bezpečných vnitřních teplot masa doporučujeme použít teploměr na měření vnitřní teploty masa.

DOPORUČENÉ MINIMÁLNÍ BEZPEČNÉ VNITŘNÍ TEPLoty (USDA)	
Hovězí, telecí, jehněčí, steaky, pečené a vepřové maso vcelku (s dobou odpočinku 3 minuty na odležení)	65 °C (145 °F)
Ryby	65 °C (145 °F)
Hovězí, telecí a skopové maso – mleté	70 °C (160 °F)
Vaječné pokrmy	70 °C (160 °F)
Krůtí, kuřecí & kachní celky, kousky a mleté	73 °C (165 °F)

Úplné aktuální informace naleznete na stránkách USDA. Naše tabulka vnitřních teplot vychází z USDA norem pro masnou výrobu. Podívejte se na www.IsItDoneYet.gov.

TIPY PRO UZENÍ

NECHTE MASO ODLEŽET

Když udíte větší kusy masa, vždy se doporučuje nechat ho po jeho vytažení z udírny odležet. To umožní opětovné vstřebání vlhkosti zpět do masa a poskytne určitý čas, aby pokrm zchladnul o několik stupňů, což pomůže při porcování. U vepřového a hovězího masa doporučujeme nechat ho odležet asi hodinu, než začnete maso krájet. Pro udržení správné vnitřní teploty můžete maso uložit do suché chladničky.

PRO UDRŽENÍ ŠŤAVNATOSTI MASO ZABALTE

Maso začne ztrácet během procesu uzení svou vlhkost. Čím déle je maso v udírně, tím více vlhkosti ztratí. Aby se zabránilo vysychání masa, zabalte jej na posledních několik hodin uzení do hliníkové fólie nebo řeznického papíru. Udržíte tak vlhkost v mase, ochráníte maso před absorbováním příliš velkého množství kouře a ochráníte skvělou kůrku, kterou jste během uzení získali.

DĚLEJTE SI POZNÁMKY

Protože během uzení nebudete mít mnoho co na práci, pomůže vám, když si uděláte několik poznámek, které můžete použít při příštím uzení. Pomalé uzení při nízké teplotě může trvat i déle než dvanáct hodin. Zaznamenání úspěšných i neúspěšných kroků vám pomůže zlepšit postupy přípravy skvělých jídel, která na vaší grilovací party jistě vaši přátelé ocení.

NEVZDÁVEJTE TO

Uzení je jak umění, tak i věda. Není to něco, co byste zvládli hned napoprvé. Vyžaduje to hodně praxe, zejména k dosažení podobných výsledků. Ať děláte cokoliv, nikdy to nevzdávejte. Pokud se na začátku něco nepovede zcela podle vašich představ, praxí se propracujete k dokonalosti. Držte se těchto rad, postupně po malých krocích vylepšujte své postupy a užívejte si uzení.

KŮRKA BY MĚLA BÝT TMAVÁ

Kůrka vámi připraveného masa by měla být bohatá, voňavá a křupavá. Popravdě je to jedna z věcí, která dělá z masa skvělou pochoutku. Tuto krásnou tmavou kůrku na povrchu vytváří chemické reakce, které probíhají mezi složkami obsaženými v kouři, tuku a mase. Pro dosažení správné barvy kouře pro uzení počkejte před vložením masa do udírny, dokud se barva kouře nezmění z bílé na světlou.

POZNÁMKY



Char-Broil®

UDIAREŇ BULLET

OBSAH

ZOZNÁMENIE S UDIARŇOU

- Funkcie
- Diely výrobku
- Údržba

POUŽITIE UDIARNE

- Vypálenie
- Spôsob použitia
- Bezpečnosť potravín
- Tipy na údenie



ZOZNÁMENIE S UDIARŇOU

FUNKCIE

Udiarne Bullet (valec) dostali svoj názov podľa svojho zvislého, rúrkovitého tvaru. Táto zvislá orientácia dovoľuje udiarni prevziať výhody prirodzeného prúdenia tepla a dymu smerom nahor, čo vytvára veľmi rovnomerné a regulovateľné prostredie na prípravu jedál. „Rovnomerné a kontrolovateľné“ podmienky sú presne to, čo pri údení mäsa potrebujete. Toto usporiadanie spolu s regulačnými prvkami udiarne umožňuje kuchárovi počas dlhej doby udržiavať stálu a nízku teplotu.

Základná teória je asi takáto: (nebojte, podrobnejšie sa k tomu dostaneme trochu neskôr).

1. Zdroj tepla

Teplo a dym na údenie sú vytvárané ohňom, ktorý je založený v ohnisku.

2. Dodávka vody

Naplňte misu na vodu – to ochráni vaše jedlo od priameho sálania tepla a dodáva vlhkosť do údiacej komory.

3. Regulácia vzduchu

Na dosiahnutie stabilnej teploty dymu použite vzduchové klapky.

4. Údenie mäsa!

Čas pre vás; odpočívajte a tešte sa na skvelé jedlo!



DIELY VÝROBKU

ZOZNÁMTE SA S DIEĽMI A FUNKCIAMI UDIARNE

VONKAJŠIA VÝBAVA

1. Klapka odťahu

2. Ovládanie vstupnej klapky

Reguluje prúdenie vzduchu a ovláda teplotu údenia.

3. Teplomér zabudovaný v poklope

Meria teplotu vzduchu v údiacej komore.

4. Rukoväte na zdvíhanie údiacej komory

Používajú sa na zdvihnutie údiacej komory z ohniska, aby bol umožnený úplný prístup k ohňu.

Varovanie – V závislosti na obsahu môže byť údiaca komora ťažká! V prípade potreby požiadajte o pomoc ďalšiu osobu.

5. Priechodka na skúšanie teploty (len pri modely 51 cm)

Otvor zabezpečuje prístup do údiacej komory na zasunutie testovacieho kábla teploty alebo sondy do mäsa (nie sú súčasťou dodávky).

6. Dvierka do údiacej komory

Ak je to potrebné, pridávajte tadiaľto počas údenia vodu alebo drevo.

Stupnica nastavenia prisávania vzduchu

Ukazuje úroveň nastavenia prístupu vzduchu k ohňu.



VNÚTORNÁ VÝBAVA

7. Mriežky chránené smaltom

Dve smaltované mriežky zabezpečujú optimálny povrch na údenie, pričom sa vyznačujú tak trvanlivosťou, ako sa aj jednoducho čistia.

8. Misa na vodu

Misa na vodu má dve funkcie:

- Absorbuje a usmerňuje teplo z ohňa. Tým sa zabráni tomu, aby sa údiaca komora príliš prehriala a súčasne stabilizovala teplotu.
- Zvyšuje v údiacej komore vlhkosť, čím jedlo počas údenia chráni pred vysúšaním.

9. Rošt na uhlie s obručou

Tieto dva diely sú nasadené na vrchu popolníka a vytvárajú priestor na umiestnenie ohňa.

10. Popolník

Vyberateľný popolník podstatne uľahčuje čistenie – po vychladnutí udiarne ho jednoducho vyberiete a vyklopite.



ÚDRŽBA

STARAJTE SA DOBRE O VAŠU UDIAREŇ A ODMENÍ SA VÁM DLHOU ŽIVOTNOSŤOU

VYPÁLENIE

Pred prvým použitím zabezpečte dostatočné „vypálenie“ vašej novej udiarne. Týmto postupom sa spália všetky zvyšky z výroby a pripraví vašu udiareň na použitie. Viac podrobností na str. 6.

ČISTENIE

Intervaly čistenia sú závislé na tom, ako často udiareň používate.

- Pred čistením vnútrajška sa ubezpečte, že uhlie už celkom vyhaslo.
- Pred opätovným použitím udiareň opláchnite vodou a nechajte na vzduchu vyschnúť.
- Vytrite vnútrajšok udiarne pomocou textilnej handričky alebo papierových utierok.

Popol

- Potom, ako uhlie vyhaslo a vychladlo, vyberte rošt s obručou, aby ste sa dostali k popolníku.
- Popolník jednoducho vyberte pomocou držadla a vyklopte zvyšný popol.



Plochy údiacich mriežok

- Na čistenie údiacich mriežok môže byť použitá kefa.
- Grilovací povrch by nemal byť čistený, ak je udiareň teplá.

STAROSTLIVOSŤ

Pravidelné nanášanie tenkej vrstvy jedlého rastlinného oleja na rošt na drevené uhlie, napomáha ochrane vašej udiarne a zabraňuje tvorbe korózie.

POUŽITIE UDIARNE

POSTUP VYPÁLENIA UDIARNE

Pri vypaľovaní udiarne pred údením sa vypália zvyšky z výroby a vytvorí sa tiež počiatočná tepelná úprava varnej plochy vypálením, ktorá postupným vypaľovaním pri ďalšom údení dodá údenému mäsu jeho charakteristickú vôňu.

1. Zložte na rošte na uhlie malý oheň. Pre rady sa pozrite do „Založenie ohňa“ na stránke 7.

- Odporúčené množstvo dreveného uhlia na rozhorenie –

Model udiarne	Hmotnosť dreveného uhlia	Približné množstvo brikiet
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

2. Nasadte späť nad ohnisko údiacu komoru, poklop a všetky ďalšie diely.

3. Toto „vypálenie“ by malo byť udržiavané počas najmenej dvoch hodín; čím dlhšie, tým lepšie. Počas tejto doby je to tiež ideálna príležitosť na experimentovanie s tým, ako je nastavenie vzduchových klapiek a ako to ovplyvňuje teplotu v komore.

4. Po tomto „vypálení“ je vaša udiareň pripravená na používanie!

POZNÁMKA:

- Na zapálenie dreveného uhlia neodporúčame používať zapalovacie kvapaliny ani výrobky urýchľujúce zapálenie dreveného uhlia.
- Aby ste sa ochránili pred úrazom, buďte pri manipulácii s horúcim uhlím ostražití.
- Udiareň neprevádzkujte pre teplotu v údiacej komore vyššej ako 175°C (350 °F).

Udiareň musí byť umiestnená na vhodnom podklade, ktorý je možné jednoducho vyčistiť (pri prevádzke môžu vzniknúť pod udiarňou škvrny od mastnoty).

SPÔSOB POUŽITIA

ÚDENIE A POMALÉ VARENIE

Všeobecným cieľom tohto typu tepelnej úpravy potravín je vyúdenie hrubších plátkov mäsa pomocou dlhotrvajúcej tepelnej úpravy a dosiahnuť toho, aby tieto plátky boli krehké a šťavnaté. Obvykle bude potrebné udržiavať v údiacej komore teplotu 110 - 135 °C udržiavaním ohňa a reguláciou prúdenia vzduchu udiarňou.

ZALOŽENIE OHŇA

1. Zdvihnite pomocou držiadiel údiacu komoru s poklopom z popolníka a odložte ich bokom.
2. Celkom otvorte obidve vzduchové klapky.



3. Uložte na hornú stranu roštu na uhlie kôpku z brikiet alebo uhlia v tvare pyramídy.



Odporúčané množstvo dreveného uhlia na rozhorenie –

Model udiarne	Hmotnosť dreveného uhlia	Približné množstvo brikiet
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

4. Pod kôpku brikiet dreveného uhlia položte stočený papier alebo podpaľovač, zapáľte ho a nechajte rozhorieť drevené uhlie.
 - Ak používate krbové podpaľovače, elektrické zapalovače alebo iné typy podpaľovačov ohňa, zapalujte oheň podľa pokynov výrobcu.

- Môžete experimentovať s použitím kúskov uhlia alebo aj dreva ako alternatívnym palivom.
 - Podľa typu dĺžky údenia, ktoré mienite vykonávať, môžete tiež vyskúšať rôzne rozloženie dreveného uhlia na rošte.
5. Keď je pyramída z briekiet pokrytá popolom a žiari červenou farbou, ste pripravení začať s údením (približne po 12 – 15 minútach).

POZNÁMKA:

- Na zapálenie dreveného uhlia neodporúčame používať zapaľovacie kvapaliny ani výrobky urýchľujúce zapálenie dreveného uhlia.
- Aby ste sa ochránili pred úrazom, buďte pri manipulácii s horúcim uhlím ostražití.
- Udiareň neprevádzkujte pre teplotu v údiacej komore vyššej ako 175°C (350 °F).

KEĎ JE OHEŇ PRIPRAVENÝ

1. Na vytvorenie dymu pridajte na oheň drevené špalky (viac informácií o údení drevom na str. 10).
2. Umiestnite údiacu komoru späť nad ohnisko, pričom údiace mriežky ponechajte zatiaľ mimo udiareň.
3. Naplňte misu na vodu a umiestnite ju do úchyty v údiacej komore.
 - Môžete zaexperimentovať s rôznymi prísadami do vody v mise na získanie jedinečnej chuti vášho jedla. Môže to byť napríklad aj víno, marinády alebo bylinky.
4. Nasadte späť poklop a sledujte teplomer. Keď sa teplota priblíži na 10 stupňov k cieľovej teplote, privrite vzduchové klapky tak, aby ste minimalizovali prietok vzduchu a nastavili požadovanú teplotu údenia.



5. Akonáhle sa dostanete na požadovanú teplotu údenia, umiestnite na svoje miesto údiace mriežky, uložte mäso a môžete začať údiť. Sledujte neustále teplotu údenia a podľa potreby nastavujte vzduchové klapky.

RADY O ÚDENÍ

- Všeobecne platí, že čím viac sú vzduchové klapky otvorené, tým je údiacej komore vyššia teplota. Pre pomalé údenie je potrebné nastaviť klapky do polohy s minimálne otvorenými otvormi.
- Ak stúpne teplota v komore nad požadovanú teplotu údenia a po uzavretí klapiek teplota neklesá, pomôže na zníženie teploty v komore prídanie vody do misy na vodu.
- Všeobecné pravidlo pre čas údenia je okolo 1 hodiny na 0,45 kg údeného veľkého kusa mäsa.
 - Majte na pamäti, že je mnoho faktorov, ktoré majú vplyv na dobu údenia, ako je vonkajšia teplota, veľkosť a tvar mäsa, rovnako tak ako aj teplota vloženého mäsa na začiatku údenia.
 - Pre budúce využitie týchto informácií si môžete tieto parametre poznačiť aj s aktuálnou dobou údenia.
- Obmedzte počet otváraní dvierok a poklopu údiacej komory, pretože tým uniká z komory teplo a predlžuje sa tak doba údenia.
- Neprevádzkujte udiareň pri teplote v údiacej komore vyššej ako 175°C.

UDRŽIAVANIE TEPLoty A DYMU

Pretože údenie veľmi často trvá desať a viac hodín, je možné, že budete musieť pridať drevené uhlie, aby sa udržal oheň alebo pridať drevo na predĺženie času tvorby dymu. Dvierkami v údiacej komore sa dostanete k ohnisku a môžete tak priebežne pridávať drevené uhlie, vodu alebo drevo.



ÚDENIE DREVOM

VEĽKÚ ZÁSLUHU NA VZHĽAD AJ CHUŤ MÄSA MAJÚ DREVENÉ ŠTIEPKY (CHIPSY), PRETO ODPORÚČAME ÚDIŤ NA DREVENOM UHLÍ V KOMBINÁCII PRÁVE S DREVENÝMI CHIPSAMI.

Pre výraznejšiu chuť z údenia skúste pridať do ohňa, okrem brikiet alebo kúskov uhlia, aj drevo – štiepky, kúsky alebo špalky. Drevo môžete vrstviť spoločne s uhlím na rošt na uhlie. Kúsky sú k dispozícii v rôznych prírodných vôňach a môžu byť použité samostatne alebo ako prídavok k drevenému uhliu. Všeobecne platí, že na údenie je vhodné akékoľvek tvrdé drevo, ako ovocné stromy alebo orech. Rôzne drevo však dodáva údeným potravinám rozdielne príchute. Experimentujte s rôznymi druhmi dreva, aby ste si sami určili svoje najobľúbenejšie. Majte na pamäti, že zelené alebo čerstvo napílené drevo môže spôsobiť očernenie potravín a ich zhorknutie. Kôra by mala byť tiež odstránená alebo spálená ako prvá, pretože obsahuje vysoký obsah kyselín, čo dodáva mäsu trpkú chuť.

- Jabloňové drevo dodáva jemnú, sladkú, ovocnú príchuť. Používajte toto drevo na údenie hydiny, hovädzieho mäsa, bravčového mäsa (najmä šunky), operených zvierat, jahňacieho mäsa a niektorých morských plodov. Z dôvodu jeho nevýrazného charakteru bude dosiahnutie požadovanej príchuti trvať dlhšie.
- Čerešňové drevo dodáva jemne sladkú, ovocnú príchuť. Je to dobrý zdroj dymu pre všetky druhy mäsa a je jedným z najobľúbenejších drev na údenie. Vytvára veľa dymu a môže byť použité v kombinácii s inými drevami na získanie zložitejších príchutí.
- Orechové drevo vytvára sladkú, ale výraznú príchuť, podobnú slanine. Dym môže byť štipľavý, ale zato pridáva príjemnú, silnú príchuť mnohým kusom mäsa. To je obzvlášť populárne pri údení bravčového mäsa a rebierok.
- Drevo Mesquite (Naditec) má výraznú a zemitú chuť, ktorá je ideálna pre väčšinu červených a tmavých mias. Mesquite rýchlo horí, vytvára vysokú teplotu a jednoducho dodá príchuť veľkému množstvu mäsa.

Informácie o tom, ktoré drevo je najvhodnejšie na údenie určitých potravín, nájdete v tabuľke **TABUĽKA PRÍCHUTÍ PRI DREVE NA ÚDENIE**. To sú len odporúčania. Tak ako budete časom získavať vlastné skúsenosti, budete mať aj svoje osobné preferencie.

TABUĽKA PRÍCHUTÍ PRI DREVE NA ÚDENIE							
	Hydina	Morské plody	Jahňacina	Bravčovina	Hovädzina	Zelenina	Syry
Jelša	●	●		●			
Jabloň	●	●	●				
Čerešňa	●	●	●	●	●		
Biely orech				●	●		●
Javor	●					●	
Mesquite				●	●		●
Moruša	●	●		●			
Dub	●	●	●	●	●		
Olivovník	●						
Broskyňa	●			●			
Hruška	●			●			
Lieska	●			●	●		
Orech				●	●		

BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Bezpečnosť potravín je veľmi dôležitá. Aby ste ochránili potraviny pred škodlivými baktériami, dodržujte tieto nasledujúce štyri pravidlá:

Čistota: pred a po každej práci so surovým mäsom si umyte ruky, kuchynské náradie a znečistené povrchy horúcou mydlovou vodou.

Oddelovanie: Udržujte surové mäso oddelene od už hotového jedla, aby ste sa vyhli ich vzájomnej kontaminácii. Pri manipulácii s hotovým jedlom používajte čisté taniere a kuchynské náradie.

Údenie: Aby ste zlikvidovali baktérie, tak mäso aj hydinu dôkladne tepelne spracujte. Na zabezpečenie správnych vnútorných teplôt používajte teplomer na meranie vnútornej teploty potravín.

Chladenie: Hotové pokrmy a ich zvyšky ihneď uložte do chladničky.

Príprava potravín vo vašej novej udiarni vyžaduje praktické skúsenosti a je odporúčané udržiavať nad udiarňou počas údenia neustály dohľad. Priebeh údenia môže byť tiež ovplyvnený mnohými vonkajšími vplyvmi. V chladnom počasí budete potrebovať viac tepla na dosiahnutie a udržanie ideálnej teploty na údenie a jeho doba môže byť aj dlhšia. Čas údenia ovplyvní aj vnútorná teplota a hrúbka potravín. Údenie tuhšieho mäsa a studených porcií bude trvať dlhšie.

VNÚTORNÁ TEPLOTA MÄSA

Mäso upravované v udiarni alebo na grile často pomerne rýchlo na povrchu stmavne. Za účelom zaistenia bezpečných vnútorných teplôt mäsa odporúčame použiť teplomer na meranie vnútornej teploty mäsa.

ODPORUČENÉ MINIMÁLNE BEZPEČNÉ VNÚTORNÉ TEPLoty (USDA)	
Hovädzina, teľacina, jahňacina, steaky, pečené bravčové mäso vcelku (s dobou odpočinku 3 minúty na odležanie)	65 °C (145 °F)
Ryby	65 °C (145 °F)
Hovädzina, teľacina a baranie mäso – mleté	70 °C (160 °F)
Vaječné pokrmy	70 °C (160 °F)
Morčacie, kuracie a kačacie celky, kúsky a mleté	73 °C (165 °F)

Úplné aktuálne informácie nájdete na stránkach USDA. Naša tabuľka vnútorných teplôt vychádza z USDA noriem pre mäsovú výrobu. Pozrite sa na www.IsItDoneYet.gov.

TIPY NA ÚDENIE

NECHAJTE MÄSO ODLEŽAŤ

Keď údite väčšie kusy mäsa, vždy sa odporúča nechať ho po jeho vytiahnutí z udiarne odležať. To umožní opätovné vstrebanie vlhkosti späť do mäsa a poskytne určitý čas, aby jedlo ochladlo o niekoľko stupňov, čo pomôže pri porciovaní. Pri bravčovom a hovädzom mäsa odporúčame nechať ho odležať asi hodinu, kým začnete mäso krájať. Na udržanie správnej vnútornej teploty môžete mäso odložiť do suchej chladničky.

NA UDRŽANIE ŠŤAVNATOSTI MÄSO ZABALTE

Mäso začne strácať počas procesu údenia svoju vlhkosť. Čím dlhšie je mäso v udiarni, tým viac vlhkosti stratí. Aby sa zabránilo vysychaniu mäsa, zabalte ho na posledných niekoľko hodín do alobalu alebo do mäsiarskeho papiera. Udržíte tak vlhkosť v mäse, ochránite mäso pred absorbovaním príliš veľkého množstva dymu a zachránite tiež skvelú kôrku, ktorú ste počas údenia získali.

ROBTE SI POZNÁMKY

Pretože počas údenia nebudete mať veľa čo na práci, pomôže vám, keď si urobíte niekoľko poznámok, ktoré môžete použiť pri ďalšom údení. Pomalé údenie pri nízkej teplote môže trvať aj dlhšie ako dvanásť hodín. Zaznamenanie úspešných aj neúspešných krokov vám pomôže zlepšiť postupy prípravy skvelých jedál, ktoré na vašej grilovacej party isto vaši priatelia ocenia.

NEVZDÁVAJTE TO

Údenie je tak umenie ako aj veda. Nie je to niečo, čo by ste zvládli hneď na prvý krát. Vyžaduje to veľa praxe, najmä na dosiahnutie podobných výsledkov. Či už robíte čokoľvek, nikdy to nevzdávajte. Ak sa na začiatku niečo nepodarí celkom podľa vašich predstáv, praxou sa prepracujete ku dokonalosti. Držte sa týchto rád, postupne po malých krôčikoch vylepšujte svoje postupy a užívajte si údenie.

KÔRKA BY MALA BYŤ TMAVÁ

Kôrka vami pripraveného mäsa by mala byť bohatá, voňavá a chrumkavá. Naozaj je to jedna z vecí, ktorá robí z mäsa skvelú pochúťku. Túto krásnu tmavú kôrku na povrchu vytvárajú chemická reakcie, ktoré prebiehajú medzi zložkami obsiahnutými v dyme, tuku a mäse. Na dosiahnutie správnej farby dymu na údenie počkajte pred vložením mäsa do udiarne, pokým sa farba dymu nezmení z bielej na svetlú.

