

Obsah	5	Doba naloženia a teplota	18
Úvod	9	Hygiena	18
Najprv všetky podstatné informácie	10	Zvrhnutie nálevu	19
Delenie bravčového mäsa	10	Údenie mäsa a mäsových výrobkov	19
1. Hlava bez laloka	10	Údenie studeným dymom	19
2. Lalok	10	Rozvloženie	19
3. Pliecko.....	10	Osušenie	19
4. Krkovic.....	10	Údenie	19
5. Koleno (predné, zadné)	10	Údenie teplým dymom	20
6. Nôžka (predná, zadná)	11	Rozvloženie	20
7. Kotleta (pečienka, karé).....	11	Údenie	20
8. Bôčik (bravčový bok)	11	Vypaľovanie.....	20
9. Krížová kosť s chvostíkom	11	Údenie horúcim dymom	20
10. Stehno	11	Rozvloženie	20
11. Vnútorosti (droby)	11	Osušenie	20
Príprava mäsa na údenie	12	Údenie	21
Solenie a nakladanie mäsa	12	Vypaľovanie.....	21
Čo ovplyvňuje rýchlosť nasolenia mäsa	12	Drevo na údenie	21
Teplota	12	Udiarne	21
Veľkosť mäsa	12	Udiarené s oddeleným ohniskom	
Druh tkaniva.....	12	- drevená	22
Zloženie soli	13	Udiarené s oddeleným ohniskom	
Čistá soľ	13	- murovaná	23
Soliaca zmes	13	Udiarené s vstavaným ohniskom	
Pomer surovín v soliacej zmesi	13	- murovaná.....	25
Rýchlosoľ	13	Tepelná úprava výrobkov dováraním	
Rýchlosoli, dusičnany, dusitany - sú zdravé či		a doúďovaním	27
nezdravé?	13	Tepelná úprava dováraním	27
Nálev	14	Doba na doúdenie údenín a mäsa	28
Pomer vody a soliacej zmesi	15	Tepelná úprava doúďovaním	28
Druhy solenia	15	Ukážka postupu prípravy a údenia bôčiku ..	28
Solenie na sucho - predsoľovanie	15	Recepty	32
Mokrý spôsob solenia	16	Bravčové mäso	32
Zmiešaný (kombinovaný) spôsob solenia.....	16	Domáce údené mäso	32
Nakladanie vo vlastnej šťave	17	Jemné údené mäso	33

Moravské údené mäso I	33	Výroba údenín.....	50
Moravské údené mäso II	34	Výrez (jadro) údeniny	51
Čertovské údené mäso	34	Spojka	51
Debrecínska pečienka	35	Mäsová zmes - dielo	52
Cigánska pečienka	35	Zrnenie a mletie mäsa	52
Údená krkovička	36	Narážacie zariadenie	52
Údená varená krkovička	36	Črievka, ich čistenie a zdieranie	54
Údené karé	36	Pestovanie ušľachtilých plesní	54
Údený bôčik	37	Drobné údené výrobky	56
Pikantný údený bôčik	37	Párky I	56
Bôčik na spôsob anglickej slaniny	37	Párky II	56
Šunka	38	Jemné párky	56
Údená šunka bez kosti	38	Debrecínske párky	57
Údená šunka s kosťou	39	Spišské párky	57
Varená šunka s kosťou	39	Frankfurtské párky	57
Domáca lisovaná šunka	39	Špekáčky	58
Domáca lisovaná šunka podľa pána Šmída	40	Klobásy	58
Jelenia šunka	40	Domáce klobásy I	58
Nasucho solená šunka	41	Domáce klobásy II	59
Rolády	41	Hanácké klobásy I	59
Rolovaná údená šunka bez kosti	41	Hanácké klobásy II	60
Rolované pliecko	42	Sedliacke klobásy	60
Rolované plnené pliecko	42	Norimberské klobásy	60
Rolované pikantné pliecko	43	Kari klobásy	61
Rolovaná krkovička	43	Slovácká klobása	61
Kuracia rolka	43	Maďarská klobása	62
Menej hodnotné bravčové mäso	44	Čabajka	62
Údený bravčový jazyk I	44	Chalupárske klobásy	62
Údený bravčový jazyk II	45	Valašské klobásy	63
Údené rebierka	45	Klobásy podľa majstra Bohuša	63
Údené chvostíky	45	Jarmočné klobásy	63
Údené koleno	46	Lužické klobásy	64
Údená bravčová hlava	46	Horácké klobásy	64
Slanina	47	Bravčové paprikové klobásy	64
Česká slanina	47	Moravské klobásy	65
Moravská slanina	47	Klobásy z Podolinca	65
Papriková slanina	48	Kuracie klobásy	65
Pikantná slanina	48	Morčacie klobásy	66
Anglická slanina I	49	Jelenie klobásy	66
Anglická slanina II	49	Klobásy z diviaka	67

Srnčie klobásky I	67	Údený zubáč.....	83
Srnčie klobásky II	68	Údená makrela	84
Rybie klobásky.....	68	Údený morský pstruh	84
Severočeské klobásky	69	Údený lipen	84
Smotanové klobásky	69	Údená štika	85
Vínne klobásky I	69	Údený losos.....	85
Vínne klobásky II	70	Syry	86
Taliány.....	70	Údený syr	86
Salámy a trvanlivé salámy	71	Údená syrová mozaika	87
Šunková saláma.....	71	Údená syrová roláda	87
Papriková saláma	72	Ostatné	88
Trampská saláma	72	Jerky zo srnčieho	88
Debrecínska saláma	72	Údená tlačienka	88
Sedliacka saláma I	73	Údené vajce.....	89
Sedliacka saláma II	73	Údené zemiaky	89
Cigánska saláma	73	Konzervácia údeného mäsa	89
Boubínska jelenia saláma	74	Údená krkovička	90
Trvanlivá saláma	74	Údené bravčové jazyky.....	90
Pivná saláma	74	Údené plece	90
Suchá krakovská saláma	75	Údené bravčové vo vlastnej šťave	90
Lovecká saláma I	75	Údené kuracie mäso	91
Lovecká saláma II	75	Údené klobásky.....	91
Nepravá uhorská saláma	75	Zavárané klobásky	91
Hydina	77	Údený kapor vo fľaši	91
Údená kura.....	77	Údený pleskáč	91
Údené cesnakové kura	78	Údený pstruh naložený v oleji	92
Údené kuracie kúsky	78	Nátierka z údeného tolstolobika.....	92
Údené medové kura	78	Nátierka z údeného kapra	92
Údené morčacie stehná	79	Konzervácia čerstvého mäsa	93
Ryby	79	Bravčové mäso vo vlastnej šťave I	93
Údený kapor	80	Bravčové mäso vo vlastnej šťave II.....	93
Údený sih	81	Bravčové mäso vo vlastnej šťave III.....	93
Údení pleskáči	81	Čínska bravčová konzerva	94
Údený úhor.....	81	Zavárané kuracie stehná	94
Čínsky údený úhor	82	Čínska kuracia konzerva	94
Údený tolstolobik.....	82	Recepty s údenárskymi výrobkami	95
Údený sumec.....	82	Údená polievka.....	95
Údený pstruh	82	Knedlo, zelo, údené	95
Údené klátiky z úhora	83	Údené koleno s knedľou a kapustou	96
Údený sivoň.....	83		

Chlpaté knedle s údeným a kapustou	96	Chlpaté knedle	107
Chlpaté knedle s údeným mäsom	96	Goralské knedle	107
Zemiakové knedle plnené údeným mäsom	97	Fojtské knedle	108
Zemiakové knedle plnené údenou náplňou	97	Zemiakové halušky	108
Slaninové knedle podľa M. D. Rettigovej	97	Jemné halušky	108
Údené mäso v kyslej kapuste	98	Zemiakové klátiky	108
Kura s údeným, kapustou a zemiakovou plackou	98	Zemiakové klátiky so syrom.....	109
Vyprážaný údený jazyk	98	Slovenské halušky	109
Údený bravčový jazyk so syrom	98	Zemiakové placky	109
Údené karé s hrachovou kašou.....	99	Kapusta	110
Údené zapečené s fazuľou	99	Biela kapusta.....	110
Zapečené cestoviny s údeným	99	Červená kapusta.....	110
Francúzske zemiaky s údeným	99	Moravská kapusta	110
Juhočeský pekáčik	100	Bavorská červená kapusta	110
Slovenské halušky s bryndzou	100	Staročeská kapusta	111
Zemiaková placka s údeným mäsom a cesnakovou omáčkou	100	Červená kapusta na víne	111
Závitky z údeného mäsa	100	Biela kapusta na víne	111
Údené so zeleninou	101	Dusená kapusta mojej starkej	111
Údené mäso s chrenovo-mandľovou omáčkou.....	101	Kyslá kapusta so slaninou	111
Údené mäso so slivkovou omáčkou	101	Cuketová kapusta	112
Údené na sladko - „Švestouka“	102	Tekvicová kapusta.....	112
Veľkonočná plnka z údeného mäsa	102	Kapusta s chrenom	112
Domáca paštéta	102	Výroba kyslej kapusty	112
Jesenná paštéta so slivkami	103	Šaláty	113
Sedliacka domáca paštéta	103	Zeleninová misa	113
Paštéta z údeného lososa	103	Paradajkový šalát	113
Tatarák z údeného lososa	104	Pikantný zeleninový šalát	113
Knedle	104	Šalát z pekingskej kapusty	113
Domáce kysnuté knedle	104	Paradajkový šalát po taliansky	113
Žemľové knedle	105	Kapustový šalát	114
Jemné karlovarské knedle	105	Chren s jablkami.....	114
Hrnčekové knedle	105	Vysvetlivky pojmov	115
Viedenské knedle	106	Záver	117
Kysnuté knedličky	106	Zoznam použitej literatúry	118
Zemiakové knedle	106	Register	119
Zemiakové knedle podľa viedenskej prababky	106		
Brodské knedle	107		