



DOMÁCÍ VÝROBA

GOMBASECKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Gombasecká klobása je tradiční slovenská fermentovaná klobása s výrazným česnekovým aroma. Tady je kompletní recept:

Suroviny:

7,0 Kg vepřové maso - ideálně kýta nebo plec (cca 70% libové maso)
3,0 Kg vepřový bůček/slanina - pro šťavnatost a chuť (cca 30% tučné maso)

Přísady:

150g kořenící směs Gombasecká klobása
200g sůl, 2% z celkové hmotnosti
50-80g čerstvý česnek - podle chuti, prolisovaný
200-300ml ledová voda - pro lepší zpracování
2,5 – 3,0g startovací kultura SafePro B-LC-007

Obal:

Vepřová střívka
Provázek

Postup přípravy:

1. Příprava masa (Den 1):

- Maso a slaninu nakrájejte na menší kostky (cca 3-5 cm)
- Vše vložte na 1-2 hodiny do mrazáku, aby bylo dobře zchladené (ne zmrzlé!)

2. Mletí:

- Maso a slaninu pomelte na masovém mlýnku (síto 8-10 mm pro hrubší strukturu)
- Můžete použít i jemnější síto 5-6 mm podle preference

3. Míchání:

- Do mletého masa přidejte sůl, kořenící směs, prolisovaný česnek
- Přidávejte postupně ledovou vodu a míchejte 10-15 minut
- Směs by měla být lepkavá a dobře držet pohromadě

4. Plnění:

- Předem namočená a vypláchnutá střívka naplňte masovou směsí

DOPORUČENÁ RECEPTURA



DOMÁCÍ VÝROBA

- Neplňte příliš těsně, nechte prostor pro fermentaci
- Klobásy převažte po 15-20 cm, propíchejte jehlou pro uvolnění vzduchu

5. Fermentace a uzení:

- Klobásy nechte 12-24 hodin fermentovat při teplotě 20-25°C
- Poté uzeňte studeným kouřem (do 25°C) po dobu 2-3 dní
- Střídejte uzení s odpočinkem

6. Sušení:

- Sušte v dobře větrané místnosti při teplotě 12-16°C
- Vlhkost by měla být kolem 70-75%
- Sušte 3-6 týdnů podle požadované tvrdosti
- Klobása by měla ztratit cca 30-40% hmotnosti

Tipy pro úspěch:

- ✓ Hygiena je základ - vše musí být dokonale čisté
- ✓ Teplota - pracujte s chladnými surovinami
- ✓ Fermentace - je klíčová pro správnou chuť
- ✓ Trpělivost - nespěchejte se sušením
- ✓ Kontrola - sledujte teplotu a vlhkost prostředí

Výsledek:

Po dokončení získáte cca 6-7 kg fermentované klobásy (ztráta hmotnosti při sušení), která má:

- Výraznou česnekovou chuť
- Jemně nakyslou fermentovanou chuť
- Pevnou, ale ne tvrdou konzistenci
- Krásnou tmavší barvu

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA