



DOMÁCÍ VÝROBA

PEKELNÍK – fermentovaná klobása

(10kg)

(Teplně neopracovaný fermentovaný masný výrobek – sušená/zrající klobása typu čabajka/paprikáš)

Surovina / Přísada	Množství	Poznámka / Zpracování
Hovězí maso zadní (libové)	2,0 kg	Vychlazené, jemné mletí (deska 2–3 mm) – tvoří vaznou složku
Vepřová plec / kýta (libová)	5,0 kg	Podchlazené (kolem 0 °C), mletí na 4–6 mm
Vepřový bůček bez kůže / hřbetní sádlo	3,0 kg	Pevné, namražené (cca -2 °C), mletí na 6–8 mm
Kořenící směs Pekelník	250 g	Celé balení (obsahuje dextrózu, antioxidant i pálivé složky)
Dusitanová solící směs (Pragonda)	200 g	Přesně 2 % na celkovou hmotnost masa
Startovací kultura (např. pro fermentaci)	BL-C 007	Rozmíchat v 50 ml vlažné nechlorované vody
Vepřová střeva kalibr 32/34 nebo 34/36	cca 18–20 m	Dobře propláchnutá a namočená

Pracovní postup:

- Příprava surovin:** Maso a sádlo musí být velmi dobře vychlazené až mírně namražené, aby se při mletí nerozmazával tuk.
- Míchání:** K namletému hovězímu masu přidejte sůl, rozpuštěnou startovací kulturu a směs Pekelník. Krátce promíchejte, přidejte vepřové maso a nakonec sádlo. Míchejte jen do rovnoměrného rozptýlení surovin (nepřemíchat na kaši).
- Narážení:** Směs pevně narážejte do připravených střev bez vzduchových bublin. Párujte na délku cca 15–20 cm.
- Fermentace (start zrání):** Klobásy zavěste do prostoru s teplotou **20–22 °C** a **vlhkostí 85–90 %** na dobu **48 až 72 hodin**, dokud pH neklesne a klobásy nezískají pevnou strukturu a červenou barvu.
- Uzení studeným kouřem:** Uděte studeným kouřem o teplotě do **20 °C** po dobu 2–3 dnů (přerušovaně, např. 2× denně po 6 hodinách) do požadované barvy a vůně.
- Sušení a dozrávání:** Přeneste do zrací komory / chladné větrané místnosti (**12–15 °C**, **vlhkost cca 75–80 %**) a nechte dosoušet 2 až 4 týdny (úbytek hmotnosti by měl být cca 30–35 %).

Pro fermentovaný výrobek je zásadní použít pouze řeznickou dusitanovou sůl a startovací mikrobiální kulturu. Dextróza obsažená v koření poslouží jako živná půda pro bakterie mléčného kvašení.

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA