



DOMÁCÍ VÝROBA

ZBOJNICKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Vepřová plec / libové vepřové maso	6,0 kg
Vepřový bok nebo tučnější ořez	3,0 kg
Hovězí přední nebo libový vepřový ořez	1,0 kg
Směs ŘEZ-Zbojnická klobása	144 g
Dusitanová solicí směs / Praganda	200 g
Dextróza nebo glukóza	30–50 g
Startovací kultura pro fermentované salámy	dle dávkování výrobce
Ledová voda pro rozmíchání kultury	cca 100–150 ml

Doporučené složení masa

Pro fermentovanou klobásu je vhodné mít dílo spíše pevné a ne příliš vodnaté. Ideální poměr je přibližně:

- 70 % libového masa
- 30 % tučnější složky

Maso musí být maximálně čerstvé, dobře vychlazené a hygienicky zpracované.

Postup

1. Vychlazení masa

Maso i tuk vychlad' na teplotu kolem 0 až 2 °C.

Před mletím může být maso lehce přimražené, aby se tuk při mletí nemačkal.

2. Mletí

Doporučená hrubost:

- libové maso: šajba 6 mm
- tučnější maso / bok: šajba 8 mm

Pokud chceš jemnější klobásu, můžeš část libového masa umlít na 4,5 mm.

3. Míchání díla

Do namletého masa přidej:

- 144 g směsi Zbojnická klobása
- 200 g Pragandy nebo dusitanové solicí směsi
- 30–50 g dextrózy
- startovací kulturu rozmíchanou v malém množství studené vody

DOPORUČENÁ RECEPTURA



DOMÁCÍ VÝROBA

Dílo míchej, dokud nezačne být lepkavé a soudržné. Nepřehřívej ho — teplota díla by ideálně neměla přesáhnout **10 °C**.

4. Plnění

Plň pevně do vepřových střev, například kalibr:

- **32/34**
- **34/36**

Klobásy dobře zatoč nebo ovaž. Dávej pozor, aby uvnitř nezůstávaly vzduchové kapsy. Případné bubliny propíchni čistou jehlou.

5. Fermentace

Zavěš klobásy do prostoru s řízenou teplotou a vlhkostí.

Doporučený režim:

- teplota: **22–24 °C**
- vlhkost: **90–95 %**
- doba: **24–48 hodin**

Cílem je pokles pH přibližně na **5,2 nebo níže**, podle použité kultury a požadované chuti.

6. Studené zauzení

Po fermentaci můžeš klobásy lehce zaudit studeným kouřem.

Doporučení:

- teplota kouře: **18–22 °C**
- doba: **6–12 hodin**
- kouř: jemný, ne příliš hustý

Uzení není nutné, ale ke „zbojnickému“ charakteru se hodí.

7. Sušení a zrání

Po fermentaci a případném zauzení přesuň klobásy do zrací komory.

Doporučené podmínky:

- teplota: **12–15 °C**
- relativní vlhkost: **75–82 %**
- doba zrání: přibližně **2–4 týdny**

Klobása je hotová, když ztratí přibližně **30–35 % původní hmotnosti**.

Důležité bezpečnostní poznámky

- Na fermentovanou klobásu nepoužívej jen obyčejnou kuchyňskou sůl, pokud nemáš ověřený technologický postup.
- Použij **startovací kulturu** určenou pro fermentované masné výrobky.
- Ideální je měřit **pH** a sledovat úbytek hmotnosti.
- Pokud nemáš zrací komoru s regulací vlhkosti a teploty, je lepší dělat tepelně opracovanou klobásu, ne fermentovanou.

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA