

## **Generátor dymu pre udiarne**



**Návod na použitie**  
**Preklad originálneho návodu**

## Použitie:

Pre jeho použitie naplňte generátor dymu cca. 100 gramami pilín, aby bola stále viditeľná trasa kovového labyrintu, to znamená, že nie je zakrytá pilinami. Ak dymíte menej ako 10 hodín, stačí naložiť menej pilín pozdĺž cesty spaľovania. Ak napr. zariadenie naplníte len do polovice, potom bude dymiť cca. 5hodín. Zapáľte sviečku a umiestnite ju do medzery pod labyrintom. Vyberte si to po 30 sekundách. Tento čas je zvyčajne dostatočný na to, aby sa piliny vznietili a začalo sa dymiť.

Dôležité: hoci ide o generátor studeného dymu, v bezprostrednej blízkosti malej jednotky je horúci, pretože dym vytvárajú žeravé piliny! Studené údenie je preto nebezpečná operácia, rovnako ako používanie pecí!

## Užitočné rady a tipy:

- Na použitie generátora studeného dymu je najvhodnejšia vertikálna kovová skriňa s vetracími otvormi, ktorej ideálna kapacita sa pohybuje medzi 50-120 litrami.
- Dá sa použiť aj v klasických menších záhradných skriniach/komorách.
- Generátor studeného dymu je umiestnený dole a nad ním, dokonca na niekoľkých úrovniach, sú rošty, na ktorých sa údi náklady na jedlo.
- Neumiestňujte potraviny na údenie priamo nad generátor studeného dymu, pretože to je proces údenia počas procesu stráca vlhkosť, ktorá môže kvapkať na generátor studeného dymu.
- Ak je možné aplikujte jednu tácku na odkvapkávanie medzi generátor studeného dymu a mriežku najnižšej úrovne. Procesu nebráni, ak sa dym dostane na povrch jedla nepriamo.
- Po údení sa údené jedlo nechá vyvetrať na suchom, chladnom mieste, optimálne aspoň tak dlho ako dlho trvala údenie.

## POZOR

1. Nikdy nepoužívajte drevený prach, alebo piliny z neznámeho zdroja. Pre zdravie môžu byť obzvlášť nebezpečné!
2. Studené údenie zvyčajne prebieha pri teplote nižšej ako 30 °C. Vonkajšia teplota môže ovplyvniť trvanie a úspešnosť studeného údenia. Studené údenie v extrémne chladnom, alebo horúcom počasí je menej úspešné.
3. Odporúča sa používať len vonku (balkón, terasa, na chránenom mieste pred vetrom, v otvorených, vonkajších priestoroch)!
4. Studenú udiareň používajte vždy opatrne, triezvo a trpezlivo.
5. Preúdené jedlo je obzvlášť nebezpečné v prípade studeného údenia. Prístroj používajte opatrne!
6. Studená udiareň sa NESMIE používať na drevom pokrytí, alebo iných horľavých, nestabilných povrchoch.
7. Dajte na to pozor, aby horľavé materiály (drevo, tkanina, papier atď.) boli v dostatočnej vzdialenosti od studenej udiarne.
8. Nikdy nenechávajte studenú udiareň počas prevádzky bez dozoru! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu!
9. Počas používania s ňou nehýbte, nepremiestňujte ju okrem prípadu núdze.

10. Niektoré potraviny (napr. syry) je možné konzumovať po údení, iné (napr. surová slanina) je potrebné po údení tepelne upraviť.

### Návod na použitie generátora studeného dymu

Pomocou generátora studeného dymu môžete nepretržite údiť studeným dymom. Perfektné riešenie pre udiarne a grilovacie udiarne.

Generátor studeného dymu je vhodný na produkciu studeného dymu po dobu cca 5-10 hodín v závislosti od kvality a množstva drevnej štiepky. Odporúčame ho používať v rozsahu vonkajšej teploty 3-25°C. Počas používania môže generátor studeného dymu zvýšiť vnútornú teplotu skrinky/komory o niekoľko stupňov, ale teplota údenia je v podstate určená vonkajšou teplotou.

Dôležité, čítajte pozorne!

Cieľom studeného údenia vytvárať jedinečné, špeciálne chuťové zážitky.

To, že máme generátor studeného dymu, neznamená, že automaticky aplikujeme umenie studeného údenia na vysokej úrovni. Studené údenie je špeciálna oblasť, ktorá si vyžaduje odborné znalosti. Nesprávne používanie studeného údenia môže byť obzvlášť nebezpečné pre zdravie. Skúste z literatúry zistiť a poraďte sa so skúsenými špecialistami na studené údenie skôr, ako začnete údiť sami! Generátor studeného dymu môže použiť každý na prípravu údeného jedla na vlastné RIZIKO! Studené údenie bolo pôvodne konzervačným procesom, v súčasnosti je dopriať si malé porcie doma skôr voľnočasovou gurmánskou aktivitou. Výsledkom tejto metódy môžu byť jedinečné gurmánske pochúťky!

Hlavné rizikové faktory studeného údenia mäsa (a rýb):

- možné premnoženie baktérií rastúcich v mäse / znehodnotenie mäsa
- nekvalitný, škodlivý dym (vlastnosti dreva používaného na údenie).

Pri studenom údení mäso zostáva surové v tom zmysle, že sa jeho jadrová teplota ani nepriblíži počas procesu bodu v ktorom sa zaručene zničia baktérie charakteristické pre dané mäso. Nie je náhoda, že žáner studeného údenia sa tradične praktizuje v zime.

- Obzvlášť rizikové je studené údenie mäsa v prostredí 30°C, kvôli riziku množenia baktérií. Ďalším dôvodom často spomínanej hranice 30°C je, že v tomto bode sa už tuky začínajú topiť.
- Čím nižšia teplota, tým menšie riziko. Studený dym výborne prenikne do mäsa na údenie aj pod 10°C aj pri 3-4°C, ale studené údenie sa už neodporúča pri teplotách okolo 0°C, nakoľko potraviny na údenie môžu v tejto teplote čiastočne, alebo úplne zamrznúť. Celkovo je na údenie mäsa, rýb a syrov ideálna teplota 5-15°C. Túto aktivitu odporúčame len v mesiacoch, kedy je táto teplota zaručená (okolo októbra až marca).
- Zelenina, soľ atď. - na studené údenie je vhodná vyššia vonkajšia teplota (vrátane leta), ale nad 30°C už podľa definície nehovoríme o studenom údení.

Vážne riziko predstavuje aj dym. Pri studenom údení dopadá na mäso oveľa koncentrovanejší a intenzívnejší dym a to zvyčajne na dlhšiu dobu ako v prípade grilovania. Dôverovať môžete len dymu kvalitného, najlepšie odkôrneného, dlho vysušeného tvrdého dreva!

Dá sa teda povedať, že studené údenie je vysoko zodpovedná, komplexná činnosť, ktorá si vyžaduje odbornosť a obetavosť.