


ANUKA



Elektrická udírna Anuka typ KA-01

Návod k použití

Receptář

1. Úvod

Elektrická udírna Anuka (dále jen udírna) se používá k uzení teplým kouřem a je určena pro domácí použití.

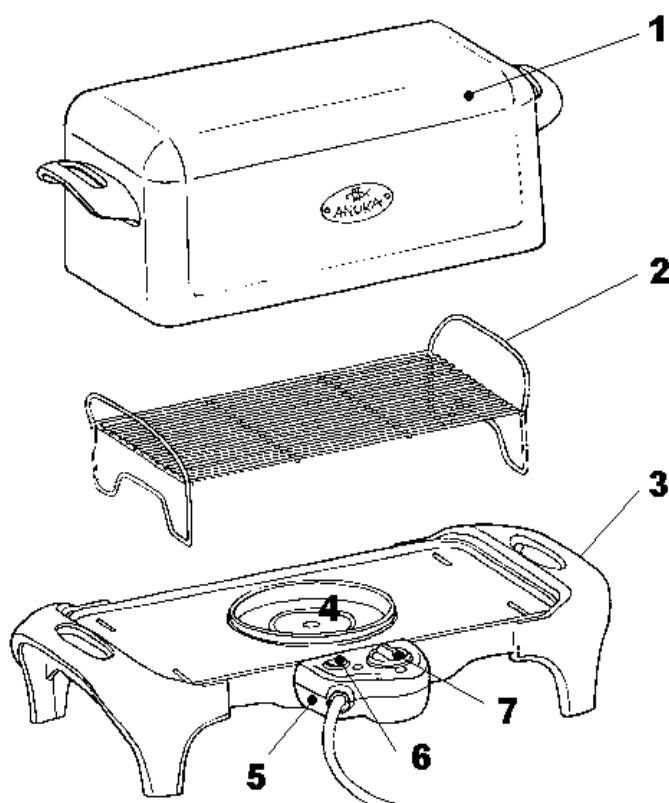
Udírna svými parametry splňuje předpisy (evropské normy) pro provoz ve vnitřním prostředí. S ohledem na to, že se k uzení využívá kouř ze spálených dřevěných pilin (štěpků), doporučuje se její používání ve venkovním prostředí.

Udírnou vyvinula a vyrábí společnost Hydraflow Industries Ltd. z Nového Zélandu, která je i výrobcem Sušiček ovoce a zeleniny „Ezidri“.

2. Technické parametry

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Napětí: | 220 – 240 V/50 Hz |
| Příkon: | 500 W |
| Rozměry v mm (š x v x h): | 560 x 260 x 260 |
| Hmotnost: | 5,40 kg |

3. Popis udírny



- 1 Víko
- 2 Mřížka dvojdílná
- 3 Základní jednotka
- 4 Miska topného prvku
- 5 Ovladač
- 6 Síťový vypínač
- 7 Časovač

Do misky topného prvku (4) se nasype přiloženou odměrkou doporučené množství dřevěných pilin nebo štěpků Anuka. Po zapnutí udírny se piliny spalují a vzniklým kouřem se jídla na mřížce (2) udí.

Udírna je navržena tak, aby teplota při provozu ve vnitřním prostoru víka (1) byla nejméně 190 °C. Tím je zaručeno, že při dodržení doporučené doby uzení budou pokrmy dostatečně tepelně upraveny - zejména maso. Udírnu nikdy nepoužívejte bez pilin nebo štěpků.

4. Bezpečnostní předpisy pro provoz

- Před vytažením vidlice ze zásuvky vždy vypněte síťový vypínač udírny.
- Před čištěním udírnu vždy odpojte od sítě a nechte vychladnout!
- Nepoužívejte ji s poškozeným ovladačem, šňůrou nebo vidlicí. Je-li podezření na poškození, předejte ji do servisu k opravě. Adresy jsou uvedeny v Záručním listu a na zadní straně Návodu k použití.
- Nezkoušejte udírnu opravovat, žádné její díly nejsou běžně dostupné.
- Neumísťujte udírnu nad plynový hořák, topný elektrický článek, vyhřívaná kamna nebo do jejich blízkosti.
- Neumísťujte udírnu na horní část (kryt) jiného spotřebiče.
- Nenechávejte napájecí šňůru udírny zavěšenou přes okraj stolu nebo lavice nebo v poloze, ve které by se dotýkala horkého povrchu.
- Ovladač chraňte před vlhkostí.
- Nepoužívejte udírnu pro jiné než předepsané použití.
- Nepoužívejte jiný spalitelný materiál, než neupravené dřevní štěpky nebo piliny, dodávané k udírně.
- Udírna není určena pro používání dětmi.
- Udírna má při provozu horký povrch, vychází z ní kouř a horká pára, může z ní vytékat i šťáva z potravin.
- Udírnu při provozu pokládejte na vodorovný, nehořlavý povrch.
- Neoponechávejte zapnutou udírnu bez dozoru.
- Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za jakékoliv škody, vzniklé nesprávným použitím udírny.

5. Zdravotní aspekty

Udírna není určena pro použití k dlouhodobému konzervování, tj. k uskladňování potravin mimo chladničku a na delší dobu.

Teplota uzení je volena tak, aby nemohly vznikat škodlivé heterocyklické aminy.

Výzkum uzení jídel, provedený laboratoří *CSL Food Science Laboratory* (Vědecké laboratoře pro potraviny) v Torry, Aberdeen, odhalil, že proces spalování dřeva produkuje méně polycyklických aromatických uhlovodíků, než jsou např. v syrovém ovoci a zelenině.

Pokud budete experimentovat s vlastními pilinami, mějte vždy na paměti, že musí být z čistého tvrdého dřeva. Piliny z měkkého dřeva by jídlům dodaly nežádoucí pryskyřičnou chuť. **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PILINY Z UPRAVENÉHO ŘEZIVA**, protože mohou vydávat toxické dýmy.

Pro přípravu potravin k uzení dodržujte všeobecně doporučené zásady, zejména to, že syrové maso nesmí přijít do styku s nádobím a předměty, používanými po jeho využití, bez důkladného umytí.

Teplota uvnitř masa musí být vyšší než 75 °C, aby byly v mase zničeny škodlivé bakterie. Doporučujeme používat speciální vpichovací teploměry pro grilování.

6. Doba uzení a dávkování pilin

Doporučené doby uzení jsou uvedeny v části „Recepty“.

Používání suchých pilin poskytuje podle jejich množství mírně štiplavou až ostřejší příchut'. Pokud budou piliny před použitím navlhčeny vodou (nebo vínem!), bude chuť jemnější a lahodnější.

Doporučené dávkování pilin:

Mírný kouř - 1/2 odměrky ANUKA

Střední kouř - 1 odměrka ANUKA

Hustý kouř - 2 odměrky ANUKA

Mokré nebo zvlhčené piliny udržují přirozenou vlhkost v pokrmu.

Po krátkém období používání si snadno ověříte doby uzení a dávkování pilin. Doby uzení, doporučené v receptech, jsou orientačně stanoveny pro teploty okolí kolem 20 °C. Odlišné teploty nebo silnější vítr mohou výrazně ovlivnit dobu uzení.

Přesné doby uzení jsou méně kritické než například doby při grilování, protože uzení v „Anuce“ je mírnějším procesem přípravy pokrmů a nedojde při prodloužení optimální doby uzení k rychlému spálení.

Na druhé straně ale buďte opatrní, abyste potraviny „nepřeudili“, protože to může mít za následek nahořklou chuť.

7. Postup při uzení

1. Udírnu vybalte.
2. Při zkoušení udírny u výrobce může dojít ke ztmavnutí povrchu misky topného prvku. Povrch misky tmavne i při běžném provozu udírny a není to vadou výrobku.
3. Před použitím vytřete udírnu do čista vlhkým hadrem.
4. Naplňte misku topného prvku pilinami Anuka nebo dřevními štěpkami.
5. Umístěte jídlo, které chcete udit, na mřížku, ale nedávejte je přes okraj mřížky. Udírnu nepřepĺňujte!
6. Postavte mřížku do základní jednotky a zakryjte vše víkem.
7. Ovladač zasuňte do základní jednotky, nastavte časovač na požadovanou dobu uzení (TIMER – max. 60 min. po pěti minutách), vidlici zapojte do zásuvky a udírnu zapněte síťovým vypínačem (POWER – O vypnuto, I zapnuto).
8. Jakmile skončí zvolená doba uzení, bude to indikováno zvukovým signálem a udírna se vypne.
9. Pro dobu uzení delší než 60 minut nastavte po vypnutí udírny na časovači, jak dlouho ještě chcete udit. Také můžete ještě přidat piliny.

8. Doporučení pro úspěšné uzení

- Před přípravou masa odkrojíte veškerý nadbytečný tuk.
- K dodání vůně dřevním štěpkům mohou být použity vonné čaje nebo bylinky, např. rozmarýn, sušené čili, anýz, kousky skořice, sušená ovocná kůra apod.
- Jídla mohou být před uzením zabalena do alobalu nebo vložena na hliníkové misky na jedno použití. Zabrání se tím jejich vysušení.
- Před použitím lehce naolejujte mřížku, protože to zabrání přilepování jídla, je-li uzeno přímo na mřížce.
- Pokud misku topného prvky vyložíte alobalem, usnadníte si čištění po uzení a prodloužíte životnost udírny.
- NEOTVÍREJTE nezbytně víko, protože to pouze prodlouží dobu uzení.
- Po ukončení uzení vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte ještě 5 minut víko udírny zavřené.
- NEPOUŽÍVEJTE měkká dřeva jako např. borovice nebo smrk, protože ta dávají jídlu nevábnu pryskyřičnou vůni.

9. Čištění po použití

1. Přesvědčte se, zda všechny díly udírny dostatečně vychladly.
2. Odpojte časovač a pouze jej otřete vlhkou utěrkou. Nikdy jej neponořte do vody nebo jiné tekutiny.
3. Zbylý popílek zlikvidujte bezpečným způsobem, protože může být stále ještě horký.
4. Důkladně umyjte všechny díly horkou vodou a mycím prostředkem; nepoužívejte abrazivní čistič.
5. Po umytí udírny všechny díly důkladně osušte!
6. Základní jednotku (bez časovače!!!!), mřížky a víko lze mýt i v myčce na nádobí.

Linka pomoci a servis (záruční i pozáruční) a prodej pilin pro uzení:

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.

Ještědská 90/117a

460 08 Liberec 8

www.anuka.cz



Předpisy EU platné pro výrobek

73/23

EEC výrobky nízkého napětí

89/336/EEC

EMC

93/68/EEC

označování CE

1935/2004

Nařízení o materiálech a předmětech pro styk s potravinami (mřížka).

2002/95/EC

RoHS

RECEPTY

Uzené maso, ryby a další uzené výrobky patří v naší kuchyni k oblíbeným jídlům. Jedinou chuť však získají pouze domácím uzením.

Tradiční způsob uzení studeným kouřem, jak jej známe z domova je náročný na přípravu masa i na uzení. Používá se spíše k dlouhodobější konzervaci.

Novozélandská udírna ANUKA nabízí uzení teplým kouřem, při kterém se potraviny udí a zároveň tepelně upravují. Takto uzené potraviny jsou připraveny k okamžité spotřebě.

Na uzení v udírně ANUKA se výborně hodí ryby, drůbeží a vepřové maso, zeleniny, houby, sýry, ořechy a mandle. V udírně se doudí klobásy, salám, párky nebo uzené maso. Na uzení používáme vždy čerstvé potraviny

Před uzením se maso může marinovat v různých marinádách nebo potírat bylinkovou směsí. Získá tak nové pikantní chutě.

Potraviny připravené k uzení položíme na mřížku udírny, kterou před tím lehce potřeme olejem. Po vyuzení se maso lépe sundává.

Marinované potraviny necháme okapat a pokládáme je na alobal, který umístíme na mřížku udírny.

Na mřížku udírny se vejde čtyři až šest porcí masa, záleží na velikosti.

Do misky nasypeme dřevěné piliny (jsou součástí udírny), které odměříme odměrkou - viz část 6 návodu.

Na časovači nastavíme čas uzení, který je uvedený u jednotlivých receptů a po ukončení uzení necháme udírnu asi 5 minut uzavřenou.

Recepty, které vám nabízíme, jsme převzali z novozélandské kuchyně. Většinu použitých surovin můžete nakoupit v běžných obchodech.

Směsi na marinování

Novou chuť uzeného masa, ryb, zeleniny... získáte použitím různých druhů marinád nebo bylinných směsí na potírání. Marinádou získávají uzené pokrmy nejen novou chuť, ale zkrátí se čas uzení a maso je křehčí. Nejjednodušší úpravou je sůl a olej.

Aby byly marinády účinné, musí působit alespoň 2 hodiny, nejlépe 12 hodin.

Při přípravě marinády všechny přísady dobře promíchejte. Marinádu si můžete připravit do zásoby a skladovat v uzavřené sklenici na chladném místě.

Na marinování použijte čerstvé potraviny. Před marinováním odstraňte např. tučnější kousky masa. Maso a ostatní potraviny před marinováním otřete papírovou utěrkou aby se zbavily vlhkosti. Maso naložte do marinády a marinujte nejméně 2 hodiny. U větších kousků masa můžete marinování prodloužit na 12 a více hodin.

Marinádu, kterou jste použili už k naložení masa a ryb vylijte. Nikdy ji nepoužívejte na další marinování.

Následující marinády jsou pro 0,5 - 0,7 kg masa.

Recepty marinád, které Vám nabízíme, jsou z novozélandské kuchyně. Většinu koření a bylinek, které se v nich používají koupíte v našich obchodech.

Jednoduchá marináda na ryby

Jednu polévkovou lžici hnědého surového cukru nasypeme na každý plátek ryby – ideální na pstruha a lososa. Marinujte alespoň 2 hodiny (max. 12 hodin).

Citrónová a bylinná marináda

Doporučeno na rybu, kuře, telecí a jehněčí maso.

4 polévkové lžíce citrónové šťávy
6 polévkových lžic olivového oleje
2 polévkové lžíce sušených smíchaných bylinek
1 polévková lžíce čerstvé nasekané petržele
2 stroužky drceného česneku
 $\frac{1}{4}$ polévkové lžíce soli
2 polévkové lžíce medu
čerstvě rozemletý černý pepř

Marináda z červeného vína

Doporučeno pro hovězí, zvěřinu, jehněčí nebo vepřové.

6 polévkových lžic červeného vína
4 polévkové lžíce olivového oleje
1 polévková lžíce čerstvé nasekané petržele
1 polévková lžíce francouzské hořčice
sůl a čerstvě rozemletý černý pepř

Orientální marináda

Doporučeno na ryby, vepřové, kachnu a kuře.

4 polévkové lžíce olivového oleje
2 stroužky drceného česneku
1 polévková lžíce suchého sherry
1 polévková lžíce medu
4 polévkové lžíce sojové omáčky
1 polévková lžíce bílého vinného octa
1 kousek čerstvého nastrohaného kořenu zázvoru,
sůl a čerstvě rozemletý černý pepř

Limetková a citrónová marináda (asi 2 šálky)

Doporučeno na ryby a kuře.

šťáva ze 2 limetek
šťáva ze 2 citronů
4 stroužky drceného česneku
4 polévkové lžíce olivového oleje
 $\frac{1}{2}$ šálku nasekaných listů bazalky
 $\frac{1}{2}$ šálku nasekaných listů máty nebo meduňky lékařské

sůl a čerstvě rozemletý černý pepř

Citrusové šťávy a olivový olej nalijte do středně velké mísy a šlehejte dokud se nesmísí. Přidejte zbytek přísad. Dejte do lednice rozležet.

Jogurtová marináda

Doporučeno na kuře nebo jehněčí.

2 stroužky drceného česneku

3 polévkové lžíce olivového oleje

150 g bílého jogurtu

1 polévková lžíce čerstvě nasekané máty nebo ½ polévkové lžíce sušené máty

sůl a čerstvě rozemletý černý pepř

Kečupová marináda

Doporučeno na maso nebo drůbež.

3 polévkové lžíce kečupu

3 polévkové lžíce medu

3 polévkové lžíce olivového oleje

1 polévková lžíce Worcesterské omáčky

3 polévkové lžíce bílého vinného octa

3 polévkové lžíce sojové omáčky

2 stroužky drceného česneku,

sůl a čerstvě rozemletý černý pepř

Směsi na potírání

Jsou to směsi ze sušených bylinek a koření, které se před použitím smíchají s olivovým olejem. Maso, ryby, drůbež, apod. se jimi potírají. Dodávají masům jemnou delikátní chuť a vůni nebo ostřejší pikantně kořeněnou chuť, podle použitých přísad.

Směsi se sušených bylin a koření se dobře uchovávají ve vzduchotěsných nádobách několik měsíců. Bylinky si můžete sami usušit a směsi připravit podle vlastní chuti. Před použitím smíchejte směs bylin s několika lžicemi olivového oleje. Maso ze všech stran důkladně potřete a nechte chvíli odležet. Potírání můžete pro zvýraznění chutě zopakovat. Pokud směs namíchanou s olejem nespotřebujete, v uzavřené sklenici na chladném místě vydrží řadu dní.

Recepty směsí na potírání, které Vám nabízíme, jsou z novozélandské kuchyně. Většinu koření a bylinek, které se v nich používají koupíte v našich obchodech.

Míchaná bylinná směs (asi 1/3 šálku)

Doporučeno na ryby nebo hovězí maso.

2 polévkové lžíce sladké papriky

1 polévková lžíce mořské soli

1 polévková lžíce sušené rozmělněné petrželové natě

1 polévková lžíce drceného estragonu

1 polévková lžíce česnekového prášku

1 polévková lžice citrónového pepře
1 polévková lžice sušeného drceného tymiánu
 $\frac{1}{2}$ polévkové lžice kayenského pepře (*papriky*)
olivový olej podle potřeby

Neslaná bylinná směs (asi 1 šálek)

Doporučeno na ryby, kuře, hovězí a vepřové maso.

$\frac{1}{3}$ šálku jemně sekané nebo rozmixované cibule
2 polévkové lžice sušeného estragonu
1 polévková lžice citrónového pepře
1 polévková lžice sušeného česneku
 $\frac{1}{3}$ šálku kopru
2 polévkové lžice sušeného oregana (dobromysl)
1 polévková lžice drceného pepře
olivový olej podle potřeby

Asijská směs ($\frac{1}{3}$ šálku)

Doporučeno na ryby, hovězí, vepřové a drůbeží maso.

$1\frac{1}{2}$ polévkové lžice drceného kmínu
2 polévkové lžice sladké papriky
2 polévkové lžice drceného pepře
1 polévková lžice mletého zázvoru
 $\frac{1}{2}$ polévkové lžice mletého nového koření
 $1\frac{1}{2}$ polévkové lžice mletého koriandru
 $1\frac{1}{2}$ polévkové lžice drceného hořčičného semínka
1 polévková lžice drcené nati celeru
 $\frac{1}{2}$ polévkové lžice mletého hřebíčku
 $\frac{1}{2}$ polévkové lžice mleté skořice
olivový olej podle potřeby

Pikantní směs „Kevin“ (asi 1 šálek)

Doporučeno na ryby, kuře a hovězí maso.

$\frac{1}{4}$ šálku mletého kmínu
1 polévková lžice mleté skořice
2 polévkové lžice hnědého surového cukru
1 polévková lžice drceného čtyřbarevného pepře
 $\frac{1}{4}$ šálku mletého koriandru
 $\frac{1}{4}$ šálku práškového čili
1 polévková lžice soli
 $\frac{1}{2}$ polévkové lžice čerstvě mletého černého pepře
olivový olej podle potřeby.

Uzené ryby

K uzení jsou vhodné jak mořské tak sladkovodní ryby. Z mořských ryb vám nabízíme recept na uzeného lososa a ze sladkovodních na pstruha a kapra.

Uzený losos

Lososa naporcujeme na podkovy nebo na plátky silné cca 2 cm a naložíme na 2 hodiny do marinády:

- 1 polévková lžíce hnědého surového cukru
- 1 polévková lžíce čerstvé citrónové šťávy
- 2 polévkové lžíce bílého vína

Na mřížku položíme alobal a na alobal plátky lososa. Šťáva z lososa zůstane na alobalu. Udíme 30 - 40 minut. Po ukončení uzení necháme dalších 5 minut udírnu zavřenou.

Takto připraveného lososa podáváme s pečivem a zeleninovým salátem.

Uzený pstruh

Na uzení vybereme stejně velké vykuchané a očištěné pstruhy.

Pstruhy důkladně potřeme míchanou bylinnou směsí ze všech stran i ze vnitř.

Pstruhy položíme na mřížku udírny (můžeme i tady použít alobal). Udíme 60 minut. Asi po půl hodině uzení můžeme znovu potřít míchanou bylinnou směsí.

Po ukončení uzení necháme dalších 5 minut udírnu zavřenou.

Pstruha podáváme s vařenými brambory.

Kapr

Kapra naporcujeme na podkovy nebo na plátky stejně jako lososa. Naložíme do Citrónové a bylinné marinády a necháme marinovat 2 hodiny.

Jednotlivé porce kapra položíme na mřížku udírny (na mřížku můžeme dát alobal – zůstane nám pikantní šťáva).

Udíme 30 - 40 minut a po ukončení uzení necháme udírnu 5 minut zavřenou.

Kapra podáváme s vařenými brambory nebo s pečivem.

Uzené kuře

K uzení jsou nejvhodnější kuřecí prsíčka bez kůže, nebo vykostěná stehna.

U ostatní drůbeže - krůta, kachna, doporučujeme maso vykosit, připravit na jednotlivé porce a pak teprve udit (při krájení se nám maso nedrobí a nerozpadá a je připravené přímo na talíř).

Orientální kuřecí prsíčka

Očištěná kuřecí prsa bez kůže osušíme papírovou utěrkou a naložíme do Orientální marinády. Marinujeme asi 8 hodin (maso bude dobře proležené a pikantní). Kuřecí prsa položíme na mřížku udírny a udíme asi 30-40 minut. Po ukončení uzení necháme udírnu ještě 5 minut zavřenou.

Uzená prsíčka podáváme s pečivem a čerstvým zeleninovým salátem. Můžeme je nechat vychladnou, nakrájet na nudličky a použít do salátu z těstovin. Můžeme je spolu se zeleninou použít i jako náplň do bagety.

Uzené kuřecí kostky na špízu

Očištěná kuřecí prsa bez kůže osušíme papírovou utěrkou a nakrájíme na stejně velké kostky (2 x 2 cm). Kostky naložíme do Limetkové a citrónové marinády nejméně na 2 hodiny. Potom kostky napícháme na bambusové špejle a položíme na mřížku udírny. Udíme 30-40 minut a po ukončení uzení necháme udírnu ještě 5 minut zavřenou.

Uzené špízy podáváme s opečenými brambory nebo s pečivem a nikdy nezapomeneme na salát z čerstvé zeleniny.

Kuře s kari omáčkou - 4 porce

4 kuřecí prsíčka bez kůže otřeme papírovou utěrkou a osolíme. Položíme na mřížku udírny a 30 - 40 minut udíme.

V průběhu uzení si připravíme omáčku z těchto surovin.

- 1 středně velká cibule na jemno nasekaná
- 1 polévková lžice rajského protlaku nebo kečupu
- 50 g nasekaných sušených meruněk
- 150 g šlehačky
- 2 polévkové lžice oleje
- 2 polévkové lžice kari pasty
- 1 dl červeného vína
- 200 g majonézy
- šťáva z 1/2 citrónu
- 1 bobkový list
- sůl a mletý pepř na ochucení

Na pánvi na oleji osmažíme cibulku do zlatova, přidáme pastu kari, rajský protlak, víno, bobkový list, citrónovou šťávu a nasekané meruňky. Přivedeme do varu a vaříme nezakryté 10 minut. Odstraníme bobkový list a všechno rozmixujeme. Do chladné omáčky přidáme majonézu, šlehačku a dochutíme.

Uzené kuře ještě teplé vložíme do omáčky. Podáváme s rýží nebo s pečivem.

Vepřové maso

Na uzení použijeme již maso předuzené. V obchodě koupíme uzenou krkovičku, ramínko, kýtu nebo žebírka. Koupené uzené maso nemá zvlášť výraznou chuť po uzení. Je to způsobeno průmyslovým uzením studeným kouřem. Díky douzení v Anuce získá toto maso chuť, kterou známe z domácího uzení. Před douzením můžeme maso ještě ochutit nebo marinovat a pak získáme jedinečnou lahůdku.

Udit můžeme i syrové vepřové maso, pak se doporučuje použít vepřovou svíčkovou.

Uzená vepřová žebírka

Vepřová uzená žebírka důkladně ze všech stran potřeme pikantní směsí a položíme na mřížku Anuky. uduíme asi 40 minut. V polovině uzení žebírka znovu potřeme. Po ukončení uzení necháme uduinu ještě 5 minut uzavřenou.

Směs na potírání si připravíme smícháním 5 stroužků rozdrceného česneku, 4 polévkových lžic oleje, 1/2 čajové lžičky pálivé papriky. Můžeme trochu přisolit.

Uzená žebírka podáváme s čerstvým chlebem.

Špízy z vepřové svíčkové s ořechovou omáčkou

500 g vepřové svíčkové, maso nakrájíme na proužky asi 0,5 cm silné a 2 cm dlouhé.

Maso vložíme do marinády a necháme naložené asi 2 hodiny. Pak napícháme kousky masa na bambusové špejle a položíme je na mřížku uduiny. Uduíme 25 - 30 minut a ještě 5 minut necháme v uzavřené uduině.

Marináda

1/2 polévkové lžice drceného koriandru

1/4 polévkové lžice chilli

1/4 polévkové lžice drcené kurkumy

3 polévkové lžice kari

1 polévková lžice oleje, 1 polévková lžice vody

Vše dobře promíchejte

Maso se uduí a máme čas na přípravu ořechové omáčky.

Ořechová omáčka

50 g kokosového mléka

125 g solených burských oříšků – rozdrcených

1 polévková lžice práškového kari

1/4 polévkové lžice chili (nebo podle chuti)

1/4 polévkové lžice drcené kurkumy

1 polévková lžice citrónové šťávy

2 polévkové lžice hnědého surového cukru

1,5 dl vařící vody

Smícháme kokosové mléko s vařící vodou, drcenými ořechy a ostatními přísadami. Omáčku ohřejeme ale nevaříme.

Uzené špízy přelijeme omáčkou, podáváme s rýží nebo s pečivem.

Uzení klobás a párků

Grilovací klobásy, uzené klobásy nebo párky lze v Anuce doudit. Čas uzení volíme od 20 do 30 minut podle velikosti klobás nebo párků.

Uzeniny můžeme před douzením potřít některou se Směsí na potírání a tím získají ještě lepší a pikantnější chuť.

Uzený sýr

Sýr uzený v udírně Anuka má mnohem výraznější chuť a vůni než sýr uzený studeným kouřem.

Na uzení používáme větší kousky sýru, který necháme před uzením vychladit po dobu 20 minut v mrazničce.

Při uzení tak nedojde k roztavení sýru.

Na mřížku dáme alobal, zapneme udírnu a necháme ji 10 minut vyhřát. Na alobal položíme vychlazený sýr a udíme 10 minut. Po ukončení uzení necháme udírnu ještě 5 minut zavřenou.

Uzený sýr je především vynikající pochoutkou k vínu.

Uzená zelenina a houby

Houby

Hlavičky žampionů mírně posolíme a vložíme na mřížku udírny a udíme asi 30 minut podle velikosti. Použijeme jako přílohu.

Plněné žampiony

Větší hlavičky žampionů naplníme pikantní paštikou nebo oblíbenou pomazánkou a položíme na mřížku udírny. Udíme 30 minut a ponecháme ještě 5 minut v uzavřené udírně. Můžeme posypat sýrem a ještě krátce udit.

Podáváme jako teplý předkrm.

Papriky - Kapie

Z paprik musíme před uzením nejprve odstranit slupku, která je tvrdá. Papriky nasucho prudce opečeme na pánvi. Slupku sloupneme a odstraníme semena.

Papriky vložíme na mřížku do udírny a udíme 20 - 25 minut a ponecháme ještě 5 minut v uzavřené udírně.

Používáme je jako přílohu.

Stejným způsobem můžeme vyudit cuketu a lilek. U obou odstraníme slupku a nakrájíme na silnější plátky.

Rajčata

Rozkrojíme je na půlky, osolíme a opeříme. Vložíme na mřížku slupkou dolů a udíme 20 - 25 minut a ponecháme je ještě 5 minut v uzavřené udírně.

Kukuřičné klasy

Menší kukuřičné klasy povaříme ve vroucí vodě asi 3 minuty. Pak je položíme na mřížku a udíme 20-25 minut a ponecháme ještě 5 minut v uzavřené udírně.

Uzené ořechy a mandle

Mandle, vlašské ořechy, burské ořechy, kešu ořechy získají uzením jemnou vůni z kouře dřevěných pilin a zcela novou chuť. Takto upravené se používají do salátů, jídel asijské kuchyně, omáček, nádivek... Skvělé jsou k vínu a k pivu.

Na mřížku Anuky dáme alobal a na něj nasypeme rovnoměrně v jedné vrstvě vyloupané ořechy nebo mandle.

Udíme 20 minut a dalších 5 minut ponecháme udírnu uzavřenou.

Slané ořechy nebo mandle

1/2 šálku mořské soli rozpustíme v 1/2 litru vody. Ořechy nebo mandle necháme ve slané vodě nasáknout asi 1 hodinu (podle toho jak chceme aby byly slané).

Vyndáme na utěrku a necháme uschnout.

Na mřížku do Anuky položíme alobal a na něj rovnoměrně ořechy nebo mandle rozdělené do jedné vrstvy.

Udíme 20 minut a dalších 5 minut ponecháme udírnu uzavřenou.

Pokud chceme získat ještě pikantnější chuť ořechů, můžeme do slané vody přidat například Tabasco.

Uzená ořechová směs

50 g celých loupaných mandlí
50 g nesolených loupaných arašídů
50 g vyloupaných para ořechů
50 g nesolených kešu ořechů
1 polévková lžice oleje

20 g másla
1/4 polévkové lžice chili
sůl k dochucení

Na mřížku Anuky položíme alobal a na něj rozdělíme rovnoměrně ořechy do jedné vrstvy. Udíme 20 minut a dalších 5 minut ponecháme udírnu uzavřenou.

Na velké pánvi rozežřejeme olej a máslo. Přidáme směs ořechů a chili. Mícháme a jemně opékáme asi 5 minut. Z pánve přendáme směs na savou papírovou utěrku. Posypeme solí a necháme vychladnout.