

# Original **DRY AGING**

## SÁČEK NA SUCHÉ ZRÁNÍ MASA

### Návod k použití

#### DŮLEŽITÉ PROHLÁŠENÍ

Zrání nebo staření masa ve vakuu pomocí sáčku na suché zrání (Dry-Aging) s vnějším uzávěrem funguje jen tehdy, pokud použijete přiložený materiál ze strukturované fólie!

#### VÝBĚR SPRÁVNÉHO MATERIÁLU

Vyberte si kus masa s mramorovanou strukturou, např. Ribeye, roštěnou, hovězí pečení, v ideálním případě steak z plemene Heifers. Maso by mělo mít v kuse 2 až 8 kg. Vyhněte se ale vyzrávání jednotlivých steaků. Maso by mělo být pěkně mramorované s vrstvou tuku, který zabraňuje ztrátám kvalitního masa ze svalu. Maso by nemělo být předem ošetřeno mokřím zráním (mokré vyzrávání ve vakuovém sáčku), ani by nemělo být dlouho skladováno v chladicí komoře. Pamatujte, že během každého týdne suchého zrání může dojít ke ztrátě až 10% hmotnosti. K dalším ztrátám hmotnosti dochází, pokud z masa odkrojíte povrchový tuk.

#### HYGIENA

Než začnete se syrovým masem jakkoli nakládat, vždy si umyjte ruce. Jen čistota může zabránit nežádoucí kontaminaci masa.

#### PŘÍPRAVA

Připravte porci masa, kterou vložíte do sáčku. Maso před uložením do sáčku neomývejte ani nevysušujte. Nesnažte se zbavit maso šťávy - během procesu zrání je nesmírně důležitá. Čím víc maso jakýmkoli způsobem ošetřujete a upravujete, tím větší je riziko zanesení choroboplodných zárodků do masa a jejich následné množení.

#### NAPLNĚNÍ SÁČKU

Část kolem uzávěru sáčku musí být naprosto suchá, jen tak dojde k dokonalému utěsnění sáčku. Otevřený konec sáčku ohněte směrem dozadu, tak předejte kontaktu s tekutinami během plnění sáčku. Jakmile bude všechno maso v sáčku, ohnutý konec otočte zpět a vytlačte všechen přebytečný vzduch ven ze sáčku.

#### KONEČNÁ ÚPRAVA SÁČKU

U horní hrany sáčku nechte zhruba 8 cm velkou mezeru. Pokud je třeba, odstraňte přebytečnou část masa.

#### VYTVOŘENÍ VAKUA A UZAVŘENÍ SÁČKU

Protože sáčky na suché vyzrávání masa LAVA nemají požadovanou strukturu, přišli jsme s vlastním řešením: v sáčku jsme vytvořili strukturované rýhy, které mají být na horním konci sáčku, aby bylo možné vytlačit ze sáčku všechen vzduch. (Viz obrázky na zadní straně.) Důležité upozornění: Až ze sáčku odstraníte všechen vzduch a uzavřete ho, proveďte ještě druhé utěsnění sáčku. Odstrihněte každou přebývající rýhu směrem k horní části sáčku. Potom položte sáček na těsnicí lištu, ne do prostoru vakuování.

#### SUCHÉ VYZRÁVÁNÍ MŮŽE ZAČÍT

Maso ve vakuovém sáčku umístěte do nejchladnější části lednice, nejlépe na policičku. Teplota by měla být +1 až max. +4°C. Nejlepšího výsledku dosáhnete při cca +3°C. Zajistěte, že je v lednici dostatek místa, aby mohlo docházet k dostatečnému proudění vzduch. Přesvědčte se, že se sáček s masem nedotýká jiných produktů uložených v lednici, stejně tak neukládejte nic na vrchní stranu sáčku s masem. Lednice musí být zbavená nánosů ledu – jen tak docílíte perfektního výsledku. Výborných výsledků zrání ale dosáhnete i při použití běžných lednic.

#### PROCES SUCHÉHO ZRÁNÍ

Během prvních 3 až 5 dní materiál sáčků LAVA A-Vac začne maso pevně obepínat a přilne k němu. Pokud chcete mít dokonale uzralé maso, měli byste zabránit jakémukoli pohybu sáčku. Podle vašich preferencí na chuť masa můžete maso nechat vyzrávat až 28 dní. Delší doba zrání není nutná a chuť masa už změní jen minimálně. Doporučujeme dobu zrání v délce cca 21 dní.

#### ODŘEZÁNÍ POVRCHU MASA

Až docílíte požadované zralosti masa, vyndejte maso ze sáčku. Maso by mělo být tmavší než na začátku zrání a na jeho povrchu by měla být tvrdá vrstva. Vůně by neměla být nepříjemná. Před konzumací můžete horní tvrdou vrstvu odříznout a použít při vaření, čímž se zintenzivní chuť pokrmu.

**Přejeme co nejlepší kulinářský výsledek!**

Více informace najdete na adrese:

[www.la-va.com/dry-aging-bags.htm](http://www.la-va.com/dry-aging-bags.htm) | Landig + Lava GmbH & Co. KG

# Original DRY AGING

## SÁČEK NA SUCHÉ ZRÁNÍ MASA

Kvalitní maso vyrobené doma

Tři snadné kroky



1. Otočte přehnutý otevřený konec sáčku na suché vyzrávání masa tak, aby zůstala část, kde se sáček uzavírá, naprosto čistá. Když vložíte celý kus masa do sáčku, otočený konec ohněte zpátky. Do sáčku nedávejte příliš velký kus masa. U horního okraje nechte nezaplňný prostor v délce 8cm. Pokud je třeba, odřízněte tu část masa, která do tohoto prostoru zasahuje.

2. Nyní vložte materiál ze strukturované fólie do středu sáčku tak, aby vyčuhoval z otvoru. Tento konec vložte do vakuovačky LAVA, který se už postará o všechno ostatní.



3. Přes strukturovanou fólii v otvoru se odvede všechen vzduch zevnitř sáčku a nakonec dojde zatavení otvoru. Až bude tento proces dokončen, opatrně vyndejte sáček z vakuovačky Lava a odstříhnete případnou přebývající strukturovanou fólii. Sáček vložte znovu do vakuovačky Lava a ještě jednou okraj zatavte. POZOR: Na těsnící lištu položte horní část sáčku. Odsátí vzduchu neprovádějte dvakrát.



Hotovo! Lednice už čeká ...

**la.va**<sup>®</sup>  
VAKUUMVERPACKUNG

Další informace najdete na adrese:

[www.la-va.com/dry-aging-bags.htm](http://www.la-va.com/dry-aging-bags.htm) | Landig + Lava GmbH & Co. KG