VitaPlan
PUBLISHING

VITA PLAN
CRAFT

Usuš si to *s láskou*

JINDŘICH KRÁL

PRŮVODCE DOMÁCÍ VÝROBOU JERKY

techniky • postupy • tipy • recepty



VITA PLAN
CRAFT

USUŠ SI TO S LÁSKOU

Jerky od prvního řezu po poslední sousto

JINDŘICH KRÁL

DRUHÉ, PŘEPRACOVANÉ A ROZŠÍŘENÉ VYDÁNÍ

„Dobrý recept není jedna povedená várka. Je to proces, který dokážete zopakovat.“

TIRÁŽ A COPYRIGHT

USUŠ SI TO S LÁSKOU

Jerky od prvního řezu po poslední sousto

Autor	Jindřich Král
Vydání	Druhé, přepracované a rozšířené vydání · první elektronické vydání 2026
Vydalo	Optimum Partners pod značkou VitaPlan Publishing
Nakladatel	Optimum Partners s.r.o. · IČO 238 07 181 · DIČ CZ23807181
Sídlo	Příčná 1892/4, Nové Město, 110 00 Praha 1
Web	www.vitaplan.cz
Kontakt	j_kral@vitaplan.cz

© Jindřich Král, 2026. Text, autorské fotografie a původní obrazové podklady jsou chráněny autorským právem. Ilustrační generativně vytvořené obrazy jsou v publikaci výslovně označeny.

Redakční a grafické zpracování elektronického vydání: VitaPlan Publishing. Vydalo Optimum Partners pod značkou VitaPlan Publishing. Verze e-knihy 1.2 / 2026. · přepracovaná sazba 24. 8. 2026

ISBN

ISBN · PDF

978-80-910051-0-4

LICENCE PRO KUPUJÍCÍHO

Zakoupením této elektronické publikace získává kupující nevýhradní a nepřenosnou licenci k osobnímu užití. Bez předchozího písemného souhlasu autora není dovoleno soubor ani jeho části dále prodávat, veřejně zpřístupňovat, ukládat na veřejná úložiště nebo poskytovat třetím osobám. PDF verze může být při prodeji opatřena identifikačním social DRM vázaným na konkrétní objednávku.

Publikace je určena pro domácí práci s potravinami a nenahrazuje individuální zdravotní doporučení ani požadavky platné pro komerční výrobu potravin.

Jak s knihou pracovat

Kniha je postavená ve dvou vrstvách. Procesní fotografie z domácího archivu ukazují skutečnou práci se surovinou, vybavením, marinádou a sušičkou. Stylizované fotografie hotových výrobků jsou naopak ilustrační obrazové rekonstrukce a jsou v popiscích výslovně odlišeny od dokumentárních snímků. U receptů má vždy přednost textový stav ověření, naměřené hodnoty a výrobní záznam před tím, jak lákavě může hotový výrobek na fotografii vypadat.

> **BEZPEČNOSTNÍ RÁMEC KNIHY**
>
> Kniha je určena pro domácí výrobu. Pro základní bezpečnostní postup používá konzervativní doporučení USDA/FSIS a National Center for Home Food Preservation: u domácího jerky oddělit tepelný bezpečnostní krok od dehydratační fáze a teplotu ověřovat teploměrem. Pro komerční výrobu je nutné postup validovat a řídit se platnými českými a evropskými předpisy.

Všechny osobní pasáže jsou psány v autorském hlasu. Některé drobné situace jsou literárně zhuštěné z opakovaných zkušeností, aby vysvětlily konkrétní technologickou lekci. Smyslem není vytvářet legendu kolem jerky, ale ukázat, že chyby jsou součástí učení.

OBSAH

I. PŘÍBĚH A KONTEXT

Předmluva....10
1. Jak to celé začalo....13
2. Co je jerky – a proč není jen „usušené maso“....17
3. Od ch’arki k modernímu jerky....19
4. Biltong, pemmican a proč je nemíchat dohromady....21
5. Systém této knihy: maso → proces → chuť → záznam....22

II. MASO

6. Co se v mase skrývá....25
7. Jak vybírat hovězí....26
8. Vepřové, krůtí a kuřecí....27
9. Zvěřina a netradiční masa....28
10. Tuk, blány a pojivové tkáně....30
11. Řez po vlákně, šikmo a přes vlákno....32
12. Tloušťka plátku a geometrie sušení....34

III. VĚDA O SUŠENÍ

13. Voda v mase: co vlastně odstraňujeme....37
14. Aktivita vody: číslo, které není procento vlhkosti....38
15. Teplota, čas a proudění vzduchu....39
16. Bezpečnostní tepelný krok a vlastní dehydratace....40
17. Case hardening: suchý povrch, vlhčí střed....43
18. Hmotnostní bilance: nejlevnější laboratorní pomůcka....44
19. Sůl, cukr a kyseliny jako součást systému....45
20. Kdy je hotovo? Senzorika, hmotnost a rozum....47

IV. MARINÁDA A AROMATIKA

21. Marináda není omáčka....53
22. Sedm vrstev dobré marinády....54
23. Sůl: počítejte ji, neodhadujte....59

24. Kyselost: chuťový nástroj, ne bezpečnostní zkratka.....61
25. Cukr, med a sirupy.....62
26. Umami: hloubka bez přeplácání.....63
27. Koření a aromatika.....64
28. Pivo, víno a kouř.....67
29. Alergeny a čtení etiket.....68
30. Jak vyvinout vlastní recept.....69
31. Tři pracovní základy marinády.....71

V. VÝROBNÍ DEN

32. Výrobní den začíná před prvním řezem.....74
33. Chladový řetězec.....75
34. Pracoviště a čisté zóny.....76
35. Očištění, krájení a identita dávky.....78
36. Marinování: chlad, čas a pohyb.....80
37. Bezpečnostní tepelný krok.....81
38. Nakládání do sušičky.....82
39. Sušení: čas je orientace.....84
40. Jak poznat konec sušení.....85
41. Chlazení, balení a skladování.....86
42. Výrobní list a hmotnostní bilance.....87
43. Modelová várka od masa po sáček.....88
44. Úklid a uzavření procesu.....89
45. Deset poruch výrobního dne.....90

VI. RECEPTÁŘ

46. Jak číst receptovou kartu....95
47. Hovězí kolekce....99
48. Vepřová kolekce....111
49. Krůtí kolekce....122
50. Kuřecí kolekce....131
51. Zvěřina....140
52. Jak přepočítat recept na vlastní dávku....150
53. Testovací protokol a co znamená „ověřeno“....151

VII. SPECIÁLNÍ CHUŤOVÉ KOLEKCE

54. Jak s kolekcemi pracovat....153
55. Pálivá kolekce....155
56. Asijská kolekce....159
57. Kouřová a BBQ kolekce....164
58. Evropská kolekce....168
59. Jak experimentální recept převést mezi ověřené....173

VIII. DIAGNOSTIKA A DEGUSTACE

60. Nejdřív bezpečnost, potom gastronomie....175
61. Tvrdé jerky: čtyři různé příčiny....176
62. Přesolení a koncentrační efekt....179
63. Sladké, lepivé nebo skutečně vlhké....180
64. Nerovnoměrná dávka....181
65. Plochá chuť a překořenění....182
66. Slepá ochutnávka....183
67. Rodinná porota jako senzorický panel....185
68. Kdy recept upravit – a kdy ho vyřadit....186

IX. VLASTNÍ JERKY LABORATOŘ

69. Jedna změna najednou....188
70. Experiment 1: směr vláken....189
71. Experiment 2: tloušťka plátku....190
72. Experiment 3: inventář soli....191
73. Experiment 4: sladkost × kyselost....192

74. Experiment 5: koncový bod a výtěžnost....193
75. Experiment 6: mapa proudění sušičky....194
76. Laboratorní deník a rozhodovací pravidla....195

X. VYBAVENÍ A EKONOMIKA

77. Nejdřív kontrola, potom technika....197
78. Minimum, se kterým lze začít dobře....199
79. Nůž, krájení a kdy dává smysl kráječ....200
80. Sušička versus trouba....201
81. Jak vybírat sušičku bez marketingových pastí....202
82. Váhy, teploměry a měřicí návyky....203
83. Vakuovačka a další vybavení pro balení....204
84. Kapacita zařízení a skutečný výkon dávky....205
85. Výtěžnost jako podpis procesu....206
86. Kolik opravdu stojí 100 g domácího jerky....207
87. Energie, čas a skryté náklady....208
88. Proč je malá testovací dávka levnější než sleva na maso....209
89. Kdy má smysl upgradovat vybavení....210

XI. VÝŽIVA BEZ MARKETINGU

90. Sušením se živiny nevyrábějí – koncentrují se....212
91. Bílkoviny: silná stránka jerky, ne kouzelná formule....213
92. Tuk: malá technologická položka s velkým dopadem....214
93. Sacharidy a cukry přicházejí hlavně z marinády....215
94. Sůl a sodík: dvě čísla pro stejný problém....216
95. Vitaminy a minerály bez přehnaných slibů....217
96. Porce 25 g, 30 g nebo 50 g?....218
97. Jerky pro sport, práci a cestování....219
98. Jak číst etiketu komerčního jerky....220
99. Výživové údaje a tvrzení v evropském kontextu....221
100. Jak odhadnout výživové hodnoty domácí receptury....222

XII. BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

101. Balení začíná vychladnutím....225
102. Co má obal skutečně dělat....226
103. Sklenice, zip sáček, vakuum a co od nich čekat....227

104. Vakuum není sterilizace....228
105. Porcování a opakované otevírání....229
106. Teplota, světlo, vzduch a návrat vlhkosti....230
107. Pokojová teplota, lednice nebo mrazák?....231
108. Proč se oficiální doporučení pro trvanlivost liší....232
109. Kondenzace, zvlhnutí a kontrola během skladování....233
110. Kdy výrobek bez debat vyhodit....234
111. Jerky na cestu....235
112. Domácí skladovací test....236
113. Datum, šarže a jednoduchá etiketa....237

XIII. PRAKTICKÉ PŘÍLOHY

114. Jak praktické přílohy používat....240
115. Rychlý referenční list: od masa po sáček....241
116. Přepočítávací tabulky receptů....242
117. Rychlý výpočet soli v marinádě....243
118. Výtěžnost a ekonomika na jedné stránce....244
119. Diagnostická matice: symptom → příčina → další krok....245

XIV. TISKNUTELNÉ FORMULÁŘE

120. Výrobní list šarže....247
121. Pas receptu....249
122. Senzorická karta....251
123. A/B/C slepá degustace....253
124. Ekonomický list dávky....255
125. Kontrola zařízení....256
126. Skladovací pozorování....258
127. Fotografický deník....259

XV. SLOVNÍČEK A REJSTŘÍKY

128. Slovníček A–Ž....261
129. Rejstřík receptů podle masa....264
130. Rejstřík receptů podle chuťového směru....266
131. Tematický rejstřík podle kapitol....267

XVI. ZÁVĚR

132. Co mě jerky naučilo....269
133. Co bych dnes udělal jinak....270
134. Od receptu k řemeslu....271
135. Poslední sousto....272

BIBLIOGRAFIE A ODBORNÉ PRAMENY

Bibliografie a odborné prameny....9

PŘEDMLUVA

Proč jsem tuhle knihu napsal podruhé

První verzi této knihy jsem psal hlavně s nadšením. Chtěl jsem dát na jedno místo postupy, recepty a všechno, co jsem se do té doby o domácím jerky naučil. Když se k ní dnes vracím, poznávám v ní přesně stejného člověka, jakým jsem byl u prvních várek masa: chtěl jsem mít všechno hotové co nejrychleji a nejraději bych do jednoho receptu nacpal všechny zkušenosti najednou.

Jenže jerky člověka učí opak. Čím déle ho děláte, tím víc zjistíte, že dobrý výsledek vzniká spíš odebíráním než přidáváním. Méně tuku. Méně náhodných surovin. Méně dojmů typu „to bude asi hotové“. A naopak více vážení, více zapisování, více trpělivosti a hlavně více respektu k masu jako k potravině, se kterou se nevyplácí improvizovat v bezpečnosti.

Tohle nové vydání proto nechci postavit jako sbírku kouzelných receptů. Recept bez pochopení procesu funguje jen do okamžiku, kdy změníte maso, tloušťku plátku, značku sójové omáčky nebo sušičku. Pak se z jistoty stane loterie. Mnohem užitečnější je vědět, proč určitý postup funguje a podle čeho poznat, že se něco začíná ubírat špatným směrem.

Nechci ale napsat učebnici technologie masa. Jerky pro mě nikdy nebylo jen součtem teplot, gramů a hodin. Je v tom vůně pepře, otevřená sušička uprostřed kuchyně, první ochutnávka ještě před úplným vychladnutím i ta nepříjemná chvíle, kdy člověk musí přiznat, že celou dávku zkazil a příště to musí udělat jinak.

Proto v knize najdete dvě roviny. Jedna bude přesná a technická: maso, voda, sůl, teplota, proudění vzduchu, výtěžnost, hygiena a skladování. Druhá bude osobní: co jsem pokazil, co mi dlouho nedocházelo, co mě překvapilo a co bych dnes udělal úplně jinak. Teprve dohromady dávají smysl.

Jestli jste nikdy jerky nedělali, chci, abyste po přečtení věděli, kde začít a čeho se bát nemusíte. Jestli už sušíte roky, chci vám nabídnout systém, díky kterému lze jednu povedenou várku zopakovat. A pokud jste stejně jako já člověk, kterého baví zkoušet věci znovu jen proto, že „ještě by to mohlo být o trochu lepší“, pak se nejspíš v několika kapitolách poznáte.

První vydání pro mě dnes není ostuda ani něco, co by bylo potřeba schovat. Je to fotografie určité fáze. Jenže dobrá druhá verze nemá první pouze uhladit. Má ukázat, co se mezitím změnilo. Proto jsem se rozhodl vrátit k textu od základů: znovu projít bezpečnost, přepočítat receptury, oddělit dojmy od měřitelných veličin a dát osobním zkušenostem prostor tam, kde skutečně vysvětlují proces.

Výsledkem by neměla být kniha, která vám říká „věřte mi“. Naopak. Chci, abyste u každého důležitého kroku věděli, co sledujete, proč to sledujete a co udělat, když výsledek neodpovídá očekávání. Jerky je ideální disciplína pro člověka, kterého baví řemeslo i přemýšlení. Stačí nůž, váha, teploměr, sušička – a ochota dělat si poznámky.

ČÁST I

PŘÍBĚH A KONTEXT

Proč má smysl začít příběhem, ale neskončit u něj. Jerky je tradice, technologie i osobní cesta pokusů a oprav.

1. Jak to celé začalo

Zvědavost je nebezpečná věc. Zvlášť když máte doma maso, koření a pocit, že „to přece nemůže být tak složité“.

Začátek byl úplně obyčejný. Ochutnal jsem kvalitní sušené maso a vadila mi vlastně jediná věc: že ho bylo v sáčku málo. U jerky je to známý efekt. Otevřete malé balení, vezmete jeden plátek, pak druhý, a než si uvědomíte cenu za kilogram, je prázdno. Domácí výroba se v tu chvíli nabízí téměř sama.

Internet poskytne začátečníkovi obrovské množství jistoty. Stačí pár minut a člověk má pocit, že existuje přesný univerzální postup. Nakrájet tři až pět milimetrů, naložit přes noc, dát do sušičky na šedesát stupňů a čekat. Jenže když jsem začal porovnávat jednotlivé návody, bylo zřejmé, že žádný univerzální postup neexistuje. Jeden autor sušil čtyři hodiny, jiný osm. Někdo přidal olej, jiný tvrdil, že olej je nejhorší nápad. Jeden doporučoval maso po vlákně, druhý zásadně přes něj. A každý měl na konci fotografie, na kterých jeho jerky vypadalo dokonale.

To je okamžik, kdy má člověk dvě možnosti. Buď si vybere jeden návod a drží se ho, nebo začne zkoumat, proč se jednotlivé postupy liší. Mně byla bližší druhá možnost. Nejdřív ne systematicky. Spíš stylem „co udělá tohle?“. Pak ale přibyly poznámky, vážení a srovnávání jednotlivých dávek. Začal jsem si všímat, že drobná změna tloušťky řezu udělá v sušičce větší rozdíl než další půl lžičky exotického koření.

Jedna z prvních lekcí se týkala samotného masa. Při pohledu na syrový kus člověk snadno podcení tenké blány, drobné tukové kapsy a směr vláken. Po usušení se ale každá taková drobnost zvýrazní. To, co je v čerstvém mase téměř neviditelné, může být v hotovém jerky houževnatý provázek. A tuk, který je u steaku nositelem šťavnatosti a chuti, má u produktu určeného k delšímu skladování úplně jinou roli: neodpaří se jako voda a může oxidovat a žluknout.

Pak přišla lekce marinády. Dnes mi připadá samozřejmé, že receptura má být zapsaná v gramech a že slanost nelze posuzovat jen podle množství přidané kuchyňské soli. Jenže mnoho domácích receptů používá „lžíce“ a „hrnky“ a vedle toho přidává sójovou omáčku, worcester, hotovou BBQ omáčku nebo teriyaki. Všechny tyto složky už sůl obsahují. Když k nim člověk bez výpočtu přisype další plnou lžíci, může výsledná dávka připomínat konzervační pokus z doby před ledničkou.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy Usuš si to s láskou**.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.