

GRĂȚAR

pentru MANIACI



BUCATAR
MANIAC

www.bucatarmaniac.ro



GRILL
SOCIETY
.RO



PREMIUM BARBECUE RUBS

www.don-marcos-bbq.ro



SINGURUL LUCRU PE CARE
NU-L POTI PREPARA
ÎNTR-UN GRILL
OUTDOORCHEF
ESTE ÎNGHEȚATA!



ASCONA 570 G
GRILL CU GAZ 2 in 1



BARBECUE CULTURE - OUTDOORCHEF.RO



Foto: Silvia Cozma

Grilling-ul este mai mult decât o modă, el este un stil de viață. Am descoperit acest lucru alături de grill-urile mele Outdoorchef. Am început să gătesc mai mult în aer liber, alături de familie și prieteni. Am descoperit rețete, gusturi și arome noi, și mai mult decât atât am descoperit noi metode de gătit la grătar, tehnici la care nici nu m-aș fi gândit. Am aflat că e păcat să ne limităm la mici, ceafă și cârnați, când posibilitățile de a găti la grătar sunt infinite și mai mult decât atât, delicioase. Ar fi păcat să trăim o viață întreagă gustând doar două-trei preparate când am putea explora o mulțime de bunătăți noi care vor fi apreciate și de cei dragi nouă.

De aceea, împreună cu Grill Society, ne-am gândit să vă oferim acest mic ghid, ca sursă de inspirație, să descoperiți alături de noi o nouă cultură culinară, tot mai apreciată și căutată în toată lumea.

Cristian Borod,
© 2014 www.bucatarmaniac.ro

Ghidul temperaturilor pentru diferite tipuri de carne la grătar

Vom vorbi despre temperatura la care trebuie să ajungă carnea, în interior (în mijlocul ei) atunci când este gata. Dacă doriți să obțineți cele mai bune rezultate, aveți neapărată nevoie de un termometru pentru carne.

Fiecare dintre noi avem gusturi diferite atunci când vine vorba despre carne. Unora ne place în sânge, altora mai bine făcută, dar trebuie să avem în vedere că, pentru a fi sigură consumului, carnea trebuie să fie procesată la anumite temperaturi minime. În cele mai multe cazuri (90 %) bacteriile se găsesc pe suprafața cărnii și nu în interiorul ei, lucru care se datorează manevrării incorecte a acesteia de cele mai multe ori de către noi, acasă.

De ce avem nevoie de termometru? Pentru că verificarea elasticității cărnii cu degetul, nu este sigură și nu se aplică la bucățile mari de carne.

Mai jos aveți un tabel cu temperaturi și tipuri de carne pe care – dacă le respectați – veți obține cele mai bune rezultate. Repet, vorbim despre temperatura cărnii în interior (în mijlocul ei sau lângă os) pe care o puteți măsura cu ajutorul unui termometru pentru carne. Este bine ca bucățile mai mari de carne să le gătim indirect pentru o perioadă mai îndelungată, pentru a putea atinge temperaturile necesare în interior.

Durata în care veți atinge aceste temperaturi poate varia în funcție de mai mulți factori. Eu nu sunt adeptul timpilor de gătit standard pentru că ei pot varia în funcție de grosimea bucății de carne, tipul ei, de calitatea cărbunelui, de cât de des deschideți capacul grătarului, de câtă mâncare este pe grătar, de umiditatea de sub capac, de cantitatea de grăsime, de cantitatea de os etc... De aceea este important să măsurăm temperatura.

Pasăre (pui, curcan, etc)

Pasăre întreagă 75°C

Bucăți de pasăre (pulpe etc) 75 °C

Pasăre umplută 75°C

Carne de pasăre tocată 80 °C

Porc

Medium 70 °C

Well done 75 °C

Carne tocată porc 80 °C

Pește

Medium 60 °C

Vită și miel

Steak vită 54 °C

Rare (în sânge) 54°C

Medium rare 57 °C

Medium 63°C

Medium well 65-68 °C

Well done (bine făcut) 68+ °C

Carne tocată vită / miel 71 °C



Muschi de vițel la grătar

Ingrediente:
muschi file de vițel
piper,
sare,
puțin ulei

Accesorii specifice:
termometru pentru carne
plită fontă

1. Folosim plita simplă, fără striații, pe care o ungem cu puțin ulei. (putem folosi și gratarul de fontă, caz în care la final vom obține dungi frumoase, maronii)

2. Încingem grătarul la 260 de grade C. Între timp condimentăm carnea de vită cu sare și piper proaspăt măcinat.

3. Punem carnea pe plita încălzită câte 10-20 de secunde pe fiecare parte, în așa fel încât să-și schimbe culoarea și să sigileze toate sucurile în interior.

4. Înfîngem termometrul pentru fripturi Outdoorchef în mijloc. O lăsăm pe grătar cu capacul închis la 180 de grade, pentru aproximativ 10 minute (8 minute sunt suficiente, dacă o vrei în sânge) timp în care în interiorul bucății de carne se vor atinge 60°C

Marinarea preparatelor pentru grătar

Unul din secretele unui grilling de top este marinarea. Dacă vreți ca preparatul vostru să fie cel mai bun, să aibă un gust și o aromă perfecte, ceea ce trebuie să faceți este să marinați carnea. Orice carne, fie ea de pasăre, porc, vită sau pește poate fi marinată. Ba chiar putem marina și legumele dacă ne place.

Prin marinade înțelegem amestecuri lichide care conțin uleiuri, acizi și condimente.

Față de amestecurile de condimente – rub-uri – marinadele pot pătrunde mai adânc în carne și o frăgezesc, dar nu aromatizează așa puternic.

Timpul de marinare depinde de felul cărnii și de mărimea bucății. Carnea mai tare cum e cea de vânat sau vită poate fi marinată și 48 de ore iar cea mai fragedă poate să fie marinată de la minim 30 de minute, până la 24 de ore. Asta, desigur în funcție de mărime. Iată o listă cu cele mai folosite cărnuri și timpii recomandați de marinare:

- Bucăți mici de carne – ca pentru frigărui – sau file de pește și fructe de mare: până la 30 min.;
- Bucăți subțiri fără os, cum ar fi piept de pui, steak-uri: aprox. 2 ore;
- Bucăți de mărime medie cu os, cum ar fi: pulpa de miel, un pui întreg: între 3 – 6 ore;
- Bucăți mari de carne cu os, cum ar fi: șirag de coaste, curcan întreg, cotlet cu os: 8 – 12 ore;

Cele mai bune marinade conțin cele trei componente pe care le-am înșirat mai sus, cu mici excepții. Vom vorbi despre fiecare în parte.

Uleiul și marinarea

Uleiurile sunt folosite la marinare pentru că multe ierburii aromatice și condimente nu sunt solubile în apă. De asemenea, uleiurile

pot fi ele însele condimente, în funcție de felul lor (de nucă, de susan etc.). De asemenea, uleiul rămâne pe suprafața cărnii și o determină să nu se lipească de grătar, dându-i totodată o culoare superbă după gătire. Este bine să nu folosiți pentru marinare îndelungată ulei de măsline extravirgin. Pentru marinare carnea se păstrează în frigider iar acest fel de ulei se solidifică la rece.

Condimentele și marinarea

Condimentele tipice sunt ierburile aromate pe care le puteți adăuga după gustul vostru: oregano, cimbru, chimen, boia (paprika), usturoi, pudră de usturoi sau chiar legume ca și ceapa. De asemenea puteți adăuga în marinade, ca și condimente, sosuri delicioase cum sunt cele pe bază de whisky, bourbon etc.

În marinadă puteți adăuga chiar și puțin zahăr nerafinat din trestie de zahăr care va da un gust deosebit, dar nu prea mult pentru că se va carameliza și se va arde.

Acidul și marinarea

Când spunem acid ne referim la sucurile de fructe (lămâie, mere, ananas, portocală etc), oțet, oțet balsamic, vin, bere. Acidul este responsabil pentru frăgezirea cărnii dar poate avea un gust foarte puternic, de aceea este bine să nu fie mai mult de 15-20 la sută din marinadă.

Acordați atenție sporită la marinarea peștelui sau a fructelor de mare deoarece carnea lor are o structură mai "ușoară" și riscați să se usuce pe grătar.

Bazându-vă pe aceste reguli, încercați să creați propriile marinade, după gustul vostru, pentru a obține preparate delicioase, fragede și aromate!



Aripioare marinate în bere și mentă la grătar

Ingrediente:

- 1,5 kg aripioare de pui
- 100 ml bere
- 2 căței de usturoi
- 1 mână frunze de mentă proaspătă
- 1/4 lămâie
- 1 linguriță boabe de muștar
- 2 lingurițe de zahăr brun
- sare, piper după gust
- puțin ulei de măsline
- puțin ardei iute

1. Carnea se lasă la marinat cu toate ingredientele de mai sus, cel puțin două-trei ore, în frigider. O scoatem din frigider cu 30 de minute înainte de a o găti, pentru a-i permite să ajungă la o temperatură apropiată cu cea a mediului.

2. Încălzim grătarul la 180 de grade Celsius (temperatură măsurată sub capac) Le punem pe grătar, deasupra unei zone în care nu sunt cărbuni. În acest fel vom găti indirect.

3. Le lăsăm să se facă încet și să se afume sub capac aproximativ 30 de minute. Avem grijă să menținem temperatura sub capac în jurul valorii de 180 de grade Celsius .

4. Sunt gata când primesc o culoare aurie frumoasă.

Condimentarea uscată- Rubs-urile la grătar

Aromatizarea uscată (SUA: Rub de la *to rub* = a freca) este un amestec de condimente, plante aromatice și alte ingrediente (de ex. zahăr, sare etc.) cu care se freacă preparatele înainte de a fi gătite.

Unele tipuri de carne nu au nevoie de altceva decât de puțină sare și piper, pe de altă parte, altele însă adoră să înoate în sosuri sau să fie aromate cu ierburi și condimente.

Aceste mixuri se pot prepara de voi înșivă sau se pot găsi gata preparate. Rub-urile le puteți găsi și în formă umedă, câteodată, în comerț, caz în care conțin de obicei ulei.

Pentru că multe din substanțele volatile conținute de condimente sunt solubile în ulei, este bine să îl folosiți și voi înșivă când condimentați carnea cu rub-uri uscate. În plus, uleiul vă va ajuta să obțineți o crustă frumoasă, iar carnea nu se va lipi de grătar.

Cum folosim aceste mixuri de condimente? Pur și simplu le presăram peste carne (porc, pasăre, vită, pește) și apoi frecăm suprafața cărnii, având grijă ca rub-ul să ajungă peste tot. Este bine să facem lucrul acesta chiar cu câteva ore înainte, pentru ca aromele să aibă timp să pătrundă.

Câteva indicații:

- condimentele măcinate își pierd aroma după câteva luni; este de preferat să cumpărați condimentele în formă de

semințe și atunci când aveți nevoie de ele, le puteți măcina.

- propriile amestecuri de condimente trebuie păstrate în ambalaje ermetice și ferite de lumină.

- interacțiunea condimentelor cu sucurile cărnii conduce la formarea unei cruste pe carne, la contactul cu grătarul fierbinte și la dezvoltarea de noi arome.

Iată și câteva idei de pregătire a propriilor voastre rub-uri:

Standard Rub: 5 linguri de ardei iute dulce; 3 linguri de piper negru măcinat; 3 linguri sare grunjoasă; 2 lingurițe usturoi granulat; 2 lingurițe praf de ceapă; 2 lingurițe ardei iute / chili.

Barbecue Classic: 4 lingurițe sare de mare grunjoasă; 2 lingurițe praf de ardei iute / chili; 2 lingurițe de zahăr brun; 2 lingurițe praf de usturoi; 2 lingurițe ardei iute dulce; 1 linguriță chimion măcinat; ½ linguriță piper proaspăt măcinat.

Dacă însă vreți să mergeți la sigur, alegeți rub-urile gata preparate, în care eu am cea mai mare încredere și pe care le folosesc întotdeauna, de la **Don Marco's BBQ Rubs**. Sunt produse din condimente premium de cea mai bună calitate și atent selecționate, fără conservanți, coloranți sau alte substanțe ascunse.



Pui copt la grătar

Ingrediente:

un pui întreg (aprox 2 kg)
1 doză bere
frunze de mentă
sare, piper după gust
2 linguri de muștar Dijon,
o linguriță de susan
trei lingurițe de zahăr brun
puțin ulei de măsline
Condiment
Don Marco's Pig Wing

Accesorii specifice:
termometru carne

1. Frecați puiul cu muștar, zahărul brun, semințele de susan, condiment Don Marco's Pig Wing și dacă mai este nevoie sare și piper, după gust.

2. Umpleți puiul cu mentă proaspătă și îl stropiți și la exterior și la interior cu ulei de măsline.

3. Puneți berea în tăvița pentru aromatizare a grătarului.

4. Închideți capacul și lăsați puiul acolo 1 ora și 45 de minute la o temperatură constantă de aproximativ 180 de grade Celsius sub capac. Temperatura în interiorul puiului, lângă osul pulpei trebuie să ajungă la 75°C.

Ce grill alegem – cu gaz sau cărbune?

Este una din cele mai aprinse dezbateri între împătimitii BBQ-ului. De obicei, pentru maeștri nu există compromis și sunt fie într-o tabără fie în cealaltă.

Departa de a fi expert, am ocazia de a găti pe cele doua grill-uri Outdoorchef ale mele, unul cu gaz și unul cu cărbune, și în rândurile de mai jos am să vă povestesc care sunt diferențele dintre cele două, iar apoi vom trage o concluzie.

Grill cu gaz

Grill-ul cu gaz are avantajul de a fi extrem de convenabil. Trebuie doar să întorci un buton și te afli în fața unei surse de căldură constantă, foarte ușor de stăpânit și ajustat.

Pentru că gazul se află într-o butelie, nu facem mizerie atunci când îl manevrăm. Nu trebuie să umblăm cu cărbuni, brichete, substanțe de combustie și nici nu este nevoie să așteptăm ca jarul să fie perfect. De asemenea, pentru că gazul are ardere completă, el nu va scoate fum. (și pentru curioși, NU, mâncarea Nu va avea gust de gaz).

Este foarte ușor de curățat. Trebuie doar să oprim alimentarea cu gaz, să curățăm grătarul de resturile de mâncare și să îl depozităm.

Unul din inconveniente este că sistemul de ardere cu gaz nu oferă mâncării o aromă atât de pregnantă de fum, deși ea există totuși. Chiar dacă folosim chipsuri de afumare, rezultatul nu va fi același ca și atunci când o facem pe un grătar cu cărbune.

Pe de altă parte, un alt plus al grill-urilor cu gaz este acela că le putem folosi în zone în care nu avem voie să ne jucăm cu cărbunii și fumul, cum ar fi terasele apartamentelor din blocuri sau în orașele aglomerate.

Grill cu cărbune

Deși nu oferă același confort ca și grillurile cu gaz, cele cu cărbune au avantajul de a oferi mâncării acea inconfundabilă aromă de fum. Grill-ul cu cărbune este puțin mai dificil de utilizat pentru că necesită puțină răbdare la pregătirea jarului, dar pe de altă parte trebuie să recunoaștem că ne face plăcere să ne jucăm cu focul. Căldura produsă de cărbuni este mai greu de stăpânit, de aceea este bine să lăsăm spații fără jar, deasupra cărora să putem găti la temperaturi mai mici, dacă dorim.

Grill-urile pe cărbune sunt mai puțin costisitoare decât cele pe gaz, deși de-a lungul anilor, prețul cărbunelui se va adăuga la costul final. De asemenea cărbunele este mai ușor de transportat decât o butelie.

Dacă veți utiliza grătarul pentru a găti o friptură pentru un timp mai îndelungat și veți folosi și chipsuri de afumare, veți constata că aroma finală va fi mult mai pregnantă și distinctă. Dacă veți face același lucru pe un grill cu gaz, aroma va fi cel mult asemănătoare cu cea de bacon.

În concluzie, aș putea spune că ambele tipuri de grill-uri au avantajele și dezavantajele lor. Fiecare din ele se potrivește diferitelor voastre dorințe. Atunci când nu am mult timp, îl folosesc pe cel cu gaz, de obicei pe terasa apartamentului meu de bloc. Când însă vreau să mă relaxez, să experimentez și să mă distrez jucându-mă cu focul și când am timp la dispoziție, prefer grătarul cu cărbune. Vă sfătuiesc să alegeți în funcție de preferințele dvs., de locația în care doriți să puneți grătarul și nu în ultimul rând de bugetul pe care îl aveți. Să nu faceți, însă, rabat la calitate, la nici unul din cele două tipuri de grill.



Mâncare de păstăi de mazăre

Ingrediente:

- 1 kg mazăre
- 500 g păstăi de mazăre
- 1 conservă de roșii decojite
- 50 ml ulei de măsline
- 2 lingurițe de zahăr
- 2 cepe mari
- sare, piper după gust
- 1 cană de apă

Accesorii specifice:

wok fontă Outdoorchef

1. Vom folosi wok-ul de fontă, un accesoriu al grillului Outdoorchef. Vom așeza conurile din interiorul grillului în "poziția vulcan" (vezi manual utilizare Outdoorchef). Vom așeza wok-ul în vârful "vulcanului". Toată căldura va fi astfel direcționată către wok.

2. Curățați și tocați mărunț 2 cepe mari și le căliți în puțin ulei de măsline până când se înmoaie bine.

3. Adăugați mazărea și păstăile spălate bine, sotați-le și pe ele împreună cu ceapa, câteva minute bune. Adăugați conserva de roșii, zahărul și cana de apă și lăsați totul să fiarbă la foc mic 15-20 de minute sau până când mazărea devine moale. Trebuie să gustați și din mazăre și din păstăi și luați mâncarea de pe foc atunci când acestea sunt moi. Dacă o fierbeți prea mult își va pierde din calitățile nutritive dar și din culoare.

Capacul la “grătar”

Un accesoriu foarte important al grătarului este capacul. Cum să gătim la grătar? Cu capacul deschis sau închis? Care este diferența? Vă voi povesti în rândurile care urmează!

A face grătar (cu gaz sau cărbune) – fără capac – este aproape echivalentul de a găti deasupra unui foc de surcele, făcut direct pe pământ. Este posibil, însă nu oferă aceleași posibilități de reglare a temperaturii de care unele mâncăruri au nevoie. Nici o șansă să faceți afumare sau să gătiți la temperaturi mai mici, pentru un timp mai îndelungat.

Pentru grătarele cu gaz, capacul are rol important de ridicare și menținere a temperaturii. Veți vedea cum ea crește rapid atunci când închideți capacul și cum ea se pierde la fel de rapid când îl deschideți. Pentru acest tip de gratar este bine să folosiți capacul cât mai mult posibil, pentru a economisi energie și a menține o temperatură constantă de coacere, ca la cuptor. Desigur, excepție fac bucățile de carne sau legume foarte subțiri care au nevoie de puțin timp pentru a se găti.

De obicei, pentru majoritatea grillurilor cu gaz sau cărbune există încorporat în capac și câte un termometru. Grillurile de calitate oferă posibilitatea de utilizare ca un cuptor, căldura fiind uniformă și constantă sub capac. Pentru rețetele mai elaborate aveți mare nevoie de el, că doar nu vrem să ne limităm la mici și cârnați, nu-i așa?

Când este vorba de grill-urile cu cărbune, capacul ajută de asemenea la creșterea și menținerea temperaturii în interiorul

grătarului. Totodată, cu ajutorul lui, se poate controla puterea de ardere a cărbunilor, reglând aportul de aer necesar arderii. Capacul grătarului cu cărbune va avea întotdeauna un sistem de ventilare care se va putea regla după dorința dumneavoastră. Mai mult aer înseamnă cărbuni mai încinși și temperaturi mai ridicate iar mai puțin aer va însemna o ardere mai lentă și implicit temperatură scăzută și constantă sub capac.

Așadar, capacul este indispensabil dacă doriți să obțineți preparate de calitate. Este esențial atunci când doriți să gătiți indirect și/sau pentru un timp mai lung (adică într-o zonă mai “rece” a grătarului), pentru că asigură temperatura ideală de coacere în prejurul preparatului și nu doar dedesubtul lui.

De asemenea capacul va menține înăuntru și umezeala, sub formă de aburi lăsând carnea moale și suculentă.

Dacă vorbim despre afumare, este foarte clar că beneficiind de ajutorul capacului veți putea menține fumul mai mult timp în contact cu preparatul. Tot pentru afumare, este nevoie să gătiți la temperaturi mai joase, indirect, pentru un timp mai îndelungat pentru a obține aroma perfectă de fum și nu de carne arsă.

Un grill cu capac poate fi folosit în orice anotimp, inclusiv iarna sau în zile cu vânt, fără a pune în pericol focul sau integritatea mâncării, ceea ce vă și recomandăm să faceți pentru că poate fi o experiență foarte plăcută și interesantă.



Foto: Silviu Cozma

Cotlet întreg la grătar

Ingrediente:

cotlet întreg de porc
cu tot cu coaste

Pentru marinare:

1 bere de bună calitate
1 lingură boabe de muștar
puțin ulei
1 cană de apă
2 linguri de oțet balsamic
1/2 linguriță ghimbir praf
1/2 linguriță piper
1 ceapă tăiată în 4
2-3 căței de usturoi zdrobiți

Pentru afumare

chipsuri din lemn de
pekan, hickory,
măr sau cireș

Accesorii specifice:

termometru carne

1. Cu o seară înainte se pregătește o marinadă din toate ingredientele enumerate alături. Nu trebuie să faceți altceva decât să le amestecați și să le puneți peste carne. Aveți grijă ca aceasta să fie bine acoperită cu marinadă.

Acoperiți-o cu o folie alimentară și lăsați-o la frigider până a doua zi. Este bine să stea la marinat măcar 12 ore.

2. Se pregătește jarul. Când temperatura sub capacul grătarului a ajuns la 250 de grade C, se așează bucata de carne (scoasă din marinadă) pe grătar. Atunci când temperatura e suficient de mare, se rumenește (tehnica searing) carnea pe toate părțile pentru 1-2 minute, pentru a forma o crustă care să mențină sucurile în interior. Apoi se mută carnea într-o parte a grătarului unde jarul este protejat de sistemul de conuri care nu permite ca grăsimea să se scurgă în foc, adică se va găti indirect.

3. Se înmoaie chipsurile de afumare aromate în apă, apoi se adaugă o parte direct în jar, iar altă parte pe o bucată de folie de aluminiu pe care o așezăm tot în jar. Înfigem un termometru în bucata de carne și închidem capacul. Avem grijă ca temperatura sub capac să rămână constantă. Cotletele trebuie să stea sub capac aprox. 2 ore timp în care se afumă și capătă în interior, sub crusta caramelizată câte un inel roz, datorat afumării cu lemnișoare de la butoaiele de vin roșu. De-a lungul celor două ore, întorcem carnea pe toate părțile, cu grijă să ținem capacul cât mai puțin deschis.

4. În final, când termometrul va arăta 85 de grade Celsius în interiorul cărnii, o luăm de pe grătar. O acoperim imediat cu folie de aluminiu și o lăsăm să se odihnească 10 minute.

Ce fel de cărbune, gaz sau brichete folosim la grătar?

Dacă ar fi să luăm la rând toți combustibilii de pe piață care se folosesc la grătar ne-ar lua câteva pagini, dar voi încerca să vă schițez un ghid pe scurt, în așa fel încât să știți de ceea ce aveți nevoie atunci când gătiți, în funcție de modelul grătarului vostru.

Ce tip de cărbune folosim?

Cărbunele de lemn

Desigur, atunci când ne dorim un cărbune pentru grătar de calitate vorbim despre cărbunele de lemn, de preferință din lemn de esență tare, care se produce artificial prin ardere cu oxigen foarte puțin, și nicidecum despre huiilă sau mangalul care se găsește în mină. Preferăm să folosim cărbune din lemn și nu lemnul propriu-zis pentru că primul va arde întotdeauna mai repede, mai curat și mai uniform decât al doilea.

În funcție de tipul de lemn din care se produce cărbunele acesta este de mai multe feluri. Puteți alege cărbune de lemn de esență tare (stejar) cu o durată de ardere îndelungată cu ajutorul căruia puteți găti la temperaturi joase, prin metoda indirectă, pentru mai mult timp (până la 10 ore continuu) sau puteți alege cărbune de lemn cu o ardere rapidă care va oferi posibilitatea de a găti în mod direct, la temperaturi înalte, steak-uri delicioase.

Cărbunele din lemn se găsește sub formă de bucăți neregulate, de dimensiuni diferite, ambalat în cutii sau pungi. Acest tip de cărbune de esență tare, are o densitate mult mai ridicată decât mangalul obișnuit.

Brichetii din cărbune

Brichetii, adică acei cărbuni cu forme regulate, sunt produși din resturi de lemn de esență tare, de exemplu rumeguș care a fost extrudat și apoi trecut printr-un cuptor special. Formele în care sunt comercializați (cuburi, discuri, hexagoane) îi ajută să stea frumos în grătarul nostru, cu suficient aer între ei cât să ardă perfect și constant. De

obicei apelăm la brichetii atunci când avem nevoie de o sursă de căldură durabilă și constantă pe care ne putem baza pentru un timp de gătit îndelungat. Alegând și folosind constant același fel de brichetii veți observa temperaturile pe care le generează și timpul de ardere îndelungat. Puteți fi siguri că de fiecare dată când veți apela la ei, vor funcționa la fel.

Ce tip de gaz folosim?

Pentru grătarele cu gaz este evident că aveți nevoie de o butelie. Ele se găsesc pe piață în diferite forme și dimensiuni, dar majoritatea dintre noi le avem pe acelea clasice, pentru aragaz. Nu este importantă forma lor ci ceea ce conțin. De asemenea este foarte important ca butelia să fie una omologată și verificată de producător autorizat ca să nu aveți surprize neplăcute în timp ce o folosiți.

În România, se găsesc trei tipuri de gaz petrolier lichefiat (GPL) și gazul metan. Cele trei tipuri de gaz sunt butanul, propanul și GPL-ul auto. Primele două sunt recomandate în uzul casnic având o compoziție mai curată. Propanul pentru uz casnic rămâne însă cel mai indicat deoarece are o ardere completă și atunci când folosiți grătarul iarna afară va avea suficientă putere calorică în comparație cu butanul clasic. GPL-ul Auto, deși este ieftin și la îndemână nu este indicat pentru gătit. GPL-ul auto este un gaz special conceput pentru mașini și conține alți aditivi chimici care prin ardere produc fum și funingine nocive pentru sănătate, mai ales când se depun pe mâncarea de pe grătar. De asemenea GPL-ul auto conține impurități care pot înfunda conductele de gaz ale grătarului. Noi vă sfătuim să nu îl folosiți. La fel, nu vă sfătuim să legați grătarele la rețeaua de gaz metan, pentru că ele nu sunt construite pentru așa ceva și riscați să provocați accidente grave.



Tartă cu nectarine

Ingrediente:

500 g aluat foietaj
7-8 nectarine
puțină făină
4-5 linguri de zahăr
1 plic zahăr vanilat
puțină făină
(sau după gust)

Accesorii specifice:

tavă pt. grătar
mănușă protecție

1. Aluatul de foietaj se taie de forma tăvii, dar mai mare cu 3-4 cm și se așează în aceasta.

2. Se scot sâmburii din nectarine și se taie felii. Se aranjează peste aluat. Marginile se îndoaie peste fructe, în interior.

3. Se presară zahăr tos și zahăr vanilat peste fructe și puțină făină (vreo 2 -3 lingurițe), ca să mai absoarbă zeama lăsată de ele.

4. Se pune tarta pe grătarul Outdoorchef cu cărbuni, de această dată încins la 200 de grade Celsius. Se închide capacul grătarului și suntem atenți ca temperatura să nu treacă de 200 de grade Celsius pentru aproximativ 30 de minute cât tarta se coace. Este gata cand marginile sunt aurii.

Cum aprindem cărbunii?

În rândurile de mai jos vă voi descrie metodele cele mai bune de aprindere ale acestora. Sunt sigur că pe câteva dintre ele le cunoașteți deja, dar să vedem dacă toate sunt corecte... Ca să știm de la început despre ce vorbim, cărbunii sunt perfecți pentru grătar, atunci când, după ce i-am aprins și s-au înroșit, ei vor fi acoperiți de o peliculă de cenușă gri.

Cu benzină sau alte lichide inflamabile

Începem cu această metodă pentru că este cea mai rea și cea mai nocivă. Vă rugăm să NU turnați benzină, alcool, petrol, diluanți sau alte lichide inflamabile peste cărbuni. Ei se vor îmbiba cu aceste substanțe și vor da un miros urât, greu și un fum toxic care se va simți de la distanță. De asemenea, folosind aceste lichide, vă puteți da foarte ușor foc la haine și sunt sigur că nu vreți asta. Gazele produse de arderea acestor substanțe vor ajunge și la mâncare, pentru care eu vă recomand doar sarea, piperul și alte condimente.

Cu pastile speciale pentru aprinderea cărbunilor

Cărbunii se aprind mai greu decât hârtia sau lemnul uscat deci aveți nevoie de o sursă de foc de lungă durată. Pentru aceasta au fost create niște pastile din substanțe inflamabile (parafină) cu ardere completă și care nu emană gaze toxice. O astfel de pastilă arde în jur de 10 minute în deplină siguranță și fără să transfere nici un fel de gust sau miros secundar preparatelor noastre.

Cu ajutorul câinii de aprindere (burlan de aprindere)

Cana pentru aprinderea cărbunilor, (cunoscută și sub numele de burlan de aprindere) este o metodă foarte ingenioasă care vă ajută mult în pregătirea unor cărbuni perfecți pentru grătar și în plus vă scutește de foarte mult efort.

Sistemul de tiraj al câinii permite o aprindere rapidă a cărbunilor prin simpla poziționare a acestora în interiorul ei. Cana se pune direct pe grătar deasupra câtorva bucăți din pastilele de care v-am vorbit mai sus căroră le dați foc. Vă recomand să lăsați cana deasupra focului între 15 și 30 de

minute în funcție de consistența cărbunilor sau a brichetelor. Folosind această cană, nu numai că vă ușurați munca dar cu ajutorul ei veți putea și estima cantitatea de cărbune pe care o folosiți, pe măsură ce veți experimenta cu ea. Vă recomand cana Weber pentru că este de mai bună calitate și nu se va strica ca și cele ieftine. După ce ați pregătit cărbunii, nu rămâne decât să-i turnați în grătar.

Cu ajutorul aprinzătorului electric

Aprinzătorul electric este o invenție recentă, suedeză, foarte eficace și foarte rapidă atunci când aveți la îndemână o sursă de curent. Se numește LooftLighter și a fost creat pentru a simplifica și urgenta procesul de aprindere a cărbunilor și de formare a jarului fără să mai folosiți alte substanțe ajutătoare. Cum se folosește? Faceți o grămadă de cărbuni (direct în grătar) și puneți vârful dispozitivului lângă ei. Acționați-l pentru aproximativ 20-30 de secunde și veți vedea scânteii. Cu cât folosiți aprinzătorul mai mult cu atât mai repede aveți jar, aprinzătorul accelerând procesul de aprindere.

Cu ajutorul unei torțe (arzător) cu propan

Există cartușe (mici butelii) cu propan pe care le puteți folosi pentru aprinderea cărbunelui. Ele sunt foarte ușor de transportat. Este suficient să le conectați la un arzător / torță și să o acționați asupra cărbunilor. În câteva minute jarul este gata. Aceste torțe acționează exact ca niște aruncătoare de flăcări însă sunt din ce în ce mai puțin utilizate din motive ecologice.

Alte metode

De foarte multe ori ne ajutăm de hârtie, în special ziare pentru a aprinde cărbunii. Țineți însă minte că hârtia nu conține doar celuloză ci și tot felul de lianți chimici și în plus putem să adăugăm și cerneala tipografică dacă vorbim de ziare. Ele vor produce cenușă și gaze nocive pe care nu le vrem în preajma preparatelor noastre. În plus, bucățile de hârtie aprinse, au tendința să zboare din grătar, mai ales atunci când bate vântul, iar noi nu vrem sau nici o formă să dăm foc casei vecinului sau pădurii lângă care ne-am oprit la iarbă verde.



Brânză de capră cu nucă în viță de vie pe grătar

1. Alegeți frunze proaspete și tinere de viță de vie.
2. Pe fiecare frunză puneți câte o bucată de brânză și miez de nucă tăiat mare (il puteți lăsa și întreg) și împăturiți-le ca pe sărmăluțe.
3. Pentru siguranță înfigeți în ele câte o scobitoare.
4. Așezați-le pe grătarul bine încins, la jar, doar un minut, cât să se afume. Frunza își va schimba culoarea și va deveni crocantă pe margini, iar brânza va deveni moale și cremoasă.

Se servesc imediat cu un pahar de vin alb sec Corcova.

Tehnici de grilling:

Searing

Searing este o metodă de grilling foarte cunoscută care presupune formarea unei cruste la suprafața cărnii prin expunerea la temperaturi înalte, într-un timp scurt. În limbaj popular spunem că "sigilăm" sucurile sau umezeala în interiorul bucății de carne. Putem folosi acest procedeu atât în tigaie, dar și pe grătar, iar apoi continuăm procesul de gătire la temperaturi mai joase. Acest procedeu se folosește la o varietate foarte mare de cărnuri: pasăre, porc, vită și chiar pește.

De ce folosim această metodă de grilling? Pentru că rumenirea creează arome noi prin caramelizare și reacția Maillard, pentru că aspectul final al cărnii va fi mult mai apetisant și pentru că contrastul dintre textura aspră, crocantă a crustei și fibrele moi din interiorul bucății de carne vor fi o încântare pentru cel care degustă.

Pentru a obține efectul de searing trebuie ca grill-ul să fie foarte bine încins iar temperatura sub capac să fie în intervalul min. 250 de grade C până la max. 300 de grade C. Contactul dintre feliile de carne și grătarul încins va genera o reacție chimică la suprafața cărnii între amino-acizi și zaharuri, asemănătoare caramelizării, cunoscută ca și efectul Maillard, prin care se obțin cunoscutele dungi maronii.

Cum obținem un efect de searing corect?

Urmărim câțiva pași simpli:

1. Grătarul trebuie să fie curat și preîncălzit la minim 250 de grade C așa cum am spus mai sus.

2. Aducem carnea la temperatura mediului. Carnea prea rece se va găti inegal – mai mult la exterior și prea puțin în interior, riscând să o ardem înainte de a fi gata. De obicei această tehnică se folosește pentru bucățile mai groase de carne.

3. Carnea trebuie să fie cât mai uscată, pentru că apa de la suprafață va crea un efect de fierbere, iar crusta nu se va forma. Este ușor să o tamponăm cu un șervet unifolosibil, cât mai bine.

4. Dacă carnea nu este grasă, se poate unge cu puțin ulei. Acest lucru ajută ca ea să nu se lipească de grătar. De asemenea, este bine ca grăsimea, dacă există să nu fie în exces, pentru că se va topi, va curge și va lua foc.

5. Bucata de carne se va găti pentru scurt timp, până când capătă dungi arămii, pe ambele părți iar apoi va fi mutată într-o parte a grătarului în care căldura nu este atât de intensă și va fi gătită în continuare.

Uneori această tehnică poate fi folosită și la final, după ce carnea este gătită într-un mediu umed (de ex. în folie de aluminiu), pentru a-i da un aspect apetisant și pentru a-i imbogăți aroma și textura.



Hamburgeri Outdoorchef

Ingrediente:

- 1 kg carne tocată amestec vită+porc
- 1 castravete murat
- o ceapă mică
- 3 linguri cognac
- 2 lingurițe de mustar
- 2 lingurițe de pastă de ardei dulce
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 lingurițe de condiment Don Marcos Pork Powder
- sare, piper după gust
- pentru garnitură:
roșii, ardei, ceapă

Accesorii specifice:
plită fontă
sau
grătar fontă

1. Castravetele murat se toacă foarte marunt. Ceapa se dă pe răzătoarea mică.
2. Carnea se frământă împreună cu condimentele, ceapa și castravetele, cognacul și uleiul de măsline. Se lasă să se odihnească 20 de minute.
3. Între timp încingem grill-ul cu grătarul sau plita de fontă.
4. Se modelează chiftele turtite, cam de 1 cm grosime. Prăjim chiftelele 2-3 minute pe fiecare parte. Nu mai mult.
5. Le servim imediat cu garnitură de crudități ...și bere.

Totul despre afumare (la cald)

Orice grătar cu capac se poate transforma foarte ușor într-o afumătoare, chiar dacă nu este prevăzut special cu un asemenea dispozitiv. Aroma de fum este principalul motiv pentru care ne dorim să gătim la grătar... dar ce spuneți dacă vă voi povesti că putem controla și manevra afumarea după bunul nostru plac, obținând cele mai delicioase mâncăruri pe care le-ați gustat, poate doar pregătite de profesioniști.

Pregătirea grătarului

Pentru afumare, putem folosi atât grătarul cu cărbune cât și pe cel cu gaz. Pe oricare dintre ele trebuie să le pregătim pentru gatit indirect. Vom avea nevoie de o perioadă mare de timp pentru gătit. Așadar pregătiți cărbunii sau preîncălziți grătarele cu gaz.

Pentru a afuma va trebui să gătim indirect, adică bucățile de carne (de preferat bucăți mari) vor trebui așezate într-o zonă a grătarului sub care nu există foc direct. Mai clar, într-un grătar cu cărbune, vom așeza cărbunii într-o parte a grătarului, iar carnea în partea cealaltă. Pentru grătarele cu gaz este necesar să avem la dispoziție astfel de zone sau pânii de protecție.

Cu ce afumăm?

Dacă vorbim despre afumare, nu ne putem mulțumi doar cu fumul produs de cărbuni așa că vom apela la lemne speciale pentru afumare care pot fi de diferite esențe și care ne vor da, fiecare arome speciale de fum. Noi vi le recomandăm sub formă de chipsuri pentru că sunt mai ușor de folosit. Iată câteva dintre ele:

Lemn Hickory (specie de nuc)- ca și aromă este dulce și puțin iute- se potrivește la carnea de porc, pui, vită, vânat și brânzeturi.

Lemn de stejar- are o aromă plăcută de lemn, poate fi înmuiat în vinuri pentru arome diferite- se potrivește la carnea de vită, pasăre și porc.

Lemn de cireș- are o aromă dulce, ușor fructată- se potrivește foarte bine la carnea de pasăre, vânat cu pene și carne de porc.

Lemn de măr- o aromă dulce, fructată și densă- se potrivește la carnea de vită, pasăre, vânat, porc (în special șuncă)

Lemn de viță de vie- dă un fum cu o aromă similară fructelor de pădure- se potrivește cărnii de curcan, pui sau vită.

Plăci din lemn de cedru - sunt potrivite pentru pește, rață, pui sau porc sau legume. Plăcile din lemn se înmoaie în apă, whiskey, vin sau rom timp de minim o oră. Se poate astfel gati direct pe placă fără ca aceasta să se aprindă, cu capacul grătarului închis. Fumul alb, aromat, va conferi preparatului la grătar o savoare unică.

Cum afumăm?

Nimic mai simplu. Așezăm chipsurile înmuiate în tăvița pentru afumare (dacă avem) sau pe folie de aluminiu direct în jar. Pentru grătarele cu gaz, așezăm chipsurile tot în folie de aluminiu (mai groasă dacă se poate) cât mai aproape de sursa de căldură (este ușor să faceți niște "buzunare" din folie de aluminiu pe care să le agățați de marginea interioară a grătarului). Pe tot timpul afumării trebuie să menținem temperatura în interiorul grătarului de maxim 180 de grade Celsius (în funcție de mărimea și tipul de carne) și toate trapele de aerisire aproape închise, pentru a capta cât mai mult fum în interior dar totodată pentru a da suficient oxigen necesar arderii.

Este bine să folosim și un termometru pentru carne pentru a evita deschiderea repetată a capacului și pentru a vedea când aceasta este gata.

Afumarea poate dura de la o oră până la 12-16 ore, în funcție de ceea ce gătiți și ceea ce doriți să obțineți. Pentru rezultate bune, de altfel valabil pentru orice gătiți trebuie să aveți răbdare. La final, culoarea cărnii va fi diferită de cea pe care o gătiți în mod normal, și în funcție de lemnul pe care îl folosiți la afumare. De exemplu, lemnul de măr și cel de stejar de la butoaiele de vin vor forma la suprafața cărnii un strat de un roșu foarte frumos. Nu uitați însă, o cantitate prea mare de fum aromat, poate da un gust amarui cărnii. Cel mai bine este să experimentați voi înșivă! Incepeți cu bucăți mai mici de carne și cantități mai mici de lemn pentru afumare și treptat veți învăța exact cum să le folosiți. Doar citind, nu veți câștiga experiență.

Succes!



Curcan afumat la grătar

Ingrediente:
jumătate de curcan (3 kg)

pentru marinare:

50 ml ulei

2 linguri de oțet balsamic

½ linguriță de piper

½ linguriță de ghimbir praf

o linguriță de zahăr brun

frunze proaspete de mentă

două linguriță de sare

Pentru afumare:
chipsuri de lemn hickory
frunze de mentă

Accesorii specifice:
termometru carne

1. Cu o seară înainte, frecați curcanul cu toate ingredientele enumerate mai sus la capitolul marinare și îl puneți cu tot cu ele într-o pungă în frigider, unde va sta până a doua zi.

2. Pregătiți jarul. Puneți chipsurile de lemn hickory la înmuiat în apă, pentru cel puțin 2 ore.

3. Așezați jarul doar pe o jumătate a grătarului. În partea fără jar, așezați curcanul. Deci îl gătiți indirect, folosind căldura de sub capac. Adăugați lemnișoarele ude de hickory și frunze proaspete de mentă în jar, din când în când. Ele produc fumul aromat sub capacul grătarului la aproximativ 180- 200 de grade Celsius.

4. Curcanul trebuie să stea acolo 1 oră și jumătate- două ore, până când atinge în interiorul pulpei, lângă os, 77 de grade Celsius. Imediat ce îl luați de pe grătar, trebuie acoperit cu folie de aluminiu sau cu un capac și lăsat 10 minute să se odihnească.

Curățarea și întreținerea unui grill cu gaz, electric sau cu cărbune

Până acum probabil că v-ați îndrăgit grill-ul și îl vreți aproape pentru cât mai mult timp. Pentru aceasta este nevoie să aveți puțină grijă de el, adică să îl curățați în mod regulat și să îl depozitați corespunzător. De asemenea trebuie să vă spun că reziduurile de pe grătar nu vor face următoarea voastră friptură mai gustoasă și mai afumată, ci dimpotrivă, riscați să vă alegeți cu un gust de rânced și ars.

Pentru a curăța grătarul, trebuie să cunoașteți cele două metode de bază: metoda de curățare la cald, după fiecare utilizare, respectiv metoda de curățare generală, în profunzime, după răcirea completă a grill-ului.

Curățarea grătarului pe care se gătește:

Pentru curățarea grătarului propriu-zis metoda de curățare la cald este cea mai rapidă și recomandată a se utiliza după fiecare fel de preparate pe care îl pregătiți pe grătar. După ce preparatele sunt gata și le scoateți de pe grătar, închideți capacul și dați la maxim grătarul cu gaz sau electric iar pe cel cu cărbune îl încingeți dând drumul sistemului de tiraj. Lăsați-l să ardă la maxim 2-3 minute apoi cu o perie cu mâner curățați grătarul. Nu uitați să purtați mănușă de protecție pentru că altfel riscați să vă frigeți!

Nu este suficient să îl ardeți bine înainte de a-l folosi data viitoare, ci imediat după utilizare. Până data viitoare va deveni lipicios și urât mirositor. În orice caz, există perii diverse și soluții de curățare care vă vor face viața mai ușoară.

Aveți grijă să îndepărtați de fiecare dată tăvița în care se scurge grăsimea, să o goliți și să o spălați. S-ar putea ca data viitoare să nu vă aduceți aminte că nu ați curățat-o și riscați să se umple prea tare, să curgă pe lângă sau chiar să ia foc. De asemenea evitați astfel atragerea insectelor și/sau mirosul neplăcut.

Curățarea interiorului sau a bolului grătarului:

Această metodă se referă la curățarea în profunzime a grătarului, curățare recomandată a se realiza la 5-6 utilizări sau când planificați un meniu cu preparate din tipuri de carne cu miros puternic precum pește, berbecuț etc.

Interiorul grătarului trebuie să îl curățați cu substanțe speciale degresante, care protejează stratul de vopsea specială al grătarului. De asemenea nici în acest caz nu folosiți obiecte abrazive sau substanțe corozive. Așteptați să se răcească și dacă este un grătar pe gaz sau electric, deconectați-l de la butelie, respectiv de la sursa de curent. De obicei magazinul de la care ați cumpărat grătarul vă va oferi și soluții pentru curățarea lui.

Curățarea interiorului capacului:

Este foarte important să curățați capacul pe interior. Pentru că deși nu este foarte evident, veți vedea că acolo s-a depus un strat subțire de cenușă fină, care în timp va începe să cadă pe mâncarea dumneavoastră și nu doriți așa ceva. Folosiți și aici lavete neabrazive.

Curățarea exteriorului:

Dacă vă place ca grill-ul să strălucească, îl puteți șterge cu o lavetă umedă cu detergent de vase, apoi îl ștergeți cu o cârpă moale, uscată. Nu folosiți bureți abrazivi sau sârmă, pentru că acolo unde se va zgăria, poate să apară rugină.

Pânile de protecție pot fi curățate cu apă și detergent de vase, pot fi introduse în mașina de spălat vase – dacă încap – sau pot fi lăsate la înmuiat câteva zeci de minute pentru o curățare mai ușoară.

Depozitarea

Grill-urile de calitate sunt construite special pentru a fi folosite în aer liber deci sunt rezistente. Totuși, dușurile repetate pot dăuna în timp, ca de altfel oricărui obiect cu componente metalice. Este bine ca în aceste cazuri să folosiți o husă, care îl va proteja și de ploaie, ninsoare dar și de praf, de animalele de prin curte etc.

THE POWER OF BRANDS

ungaro NINA RICCI (cacharel) JEAN-LOUIS SCHERRER CERRUTI 1881 Christian Lacroix

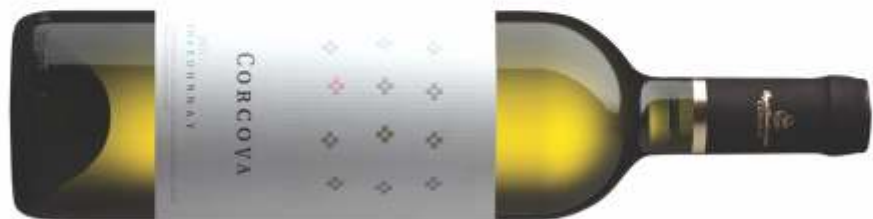


4culori.ro
printing & collateral

partener certificat și distribuitor
produse promoționale de lux

www.4culori.ro

ORICE AI PREFERA.



PLĂCERE CULTIVATĂ.


Roy & Dâmbovițeanu
CORCOVA