

70
RECEPTŮ
VONÍCÍCH
KOUŘEM

UDÍME A GRILUJEME

MARKUS KAUFER

Smokery a multifunkční

GRILY

UDÍME
A GRILUJEME

Smokery a multifunkční

GRILY





UDÍME

MARKUS KAUFER

A GRILUJEME

Smokery a multifunkční

GRILY

 GRADA®

OBSAH



Předmluva 7

ZÁKLADY 9

Průvodce smokery 10
Tipy na používání 16

RECEPTY 21

OMÁČKY, DIPY A RUBY 23

Základní BBQ rub 24
Asijský rub 24
Kávový rub 25
Uzená slaninová sůl 25
Vlastnoručně připravené chipotle a prášek z uzené papriky 27
BBQ omáčka s whisky 28
BBQ omáčka Guinness® 28
BBQ omáčka s kávou a chilli 29
Malinový kečup 31
Uzená salsa z manga 31
Sýrová chilli omáčka 33
Červená chimichurri 33
Pikantní kovbojské máslo s rajčatovým protlakem 35
Máslo s bílým vínem 35

PŘEDKRMY A FINGER FOOD 37

Kachní prsa s medovou glazurou a kandovanými vlaškými ořechy 39
Crostini s drůbežím salátem 41
Grilovaná rajská polévka s uzenou buvolí mozzarellou 43
Masové kuličky 45
Bruschetta s melounem, sýrem feta a mátovým dresinkem 47
Pimientos plněné klobásou s fenyklem 49
Antipasti z grilu 51
Zauzené carpaccio z červené řepy 53

HLAVNÍ CHODY 55

Klasické trhané vepřové se salátem coleslaw z grilu 57
Buckboard bacon (marinovaná slanina z krkovice) 59
Sweet & spicy ribs (sladká a kořeněná žebírka) 61
Speed ribs (rychlá žebírka) 63
Středomořská plněná pečeně 65
Vepřové steaky ve stylu St. Louis 67
Jamajský „jerk“ vepřový bůček s uzenou salsou z manga 69
Slaninová bomba s čedarem, višněmi a smaženou cibulkou 71
Porchetta 73
Hrubá klobása grilovaná v rybízové šťávě 75
Asijský glazovaný selečí bůček 77
Pork belly burnt ends v memphiském stylu 79

Pozpátku grilovaný steak ze „side fireboxu“	81
Brisket s BBQ omáčkou Guinness®	83
Reuben sendvič s brisketem	85
Plněná rolovaná pečeně z flank steaku	87
BBQ volská líčka	89
Trhané hovězí maso s BBQ omáčkou s kávou a chilli	91
Cheesburger na cedrovém prkénku s BBQ omáčkou s whisky	93
Choripan	95
Kuře na pивní plechovce s bílým vínem	97
Hot wings	99
Dip ze sýra s modrou plísní	99
Trhaný kuřecí burger	101
Jehněčí koruna s červenou chimichurri	103

RYBY **105**

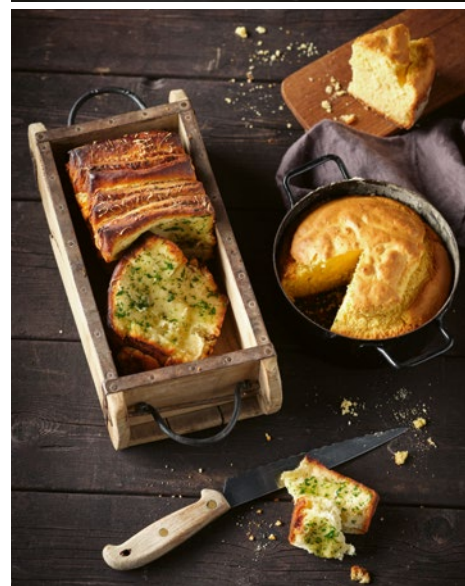
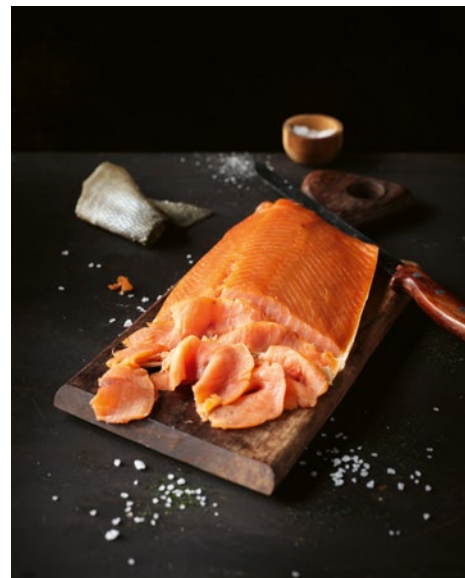
Zlaté makrely	107
Pstruh grilovaný na plátcích citronu	109
Uzený losos	111
Filet z mořského vlka s jablečno-hořčičnou zavařeninou	113
Bagel s trhaným lososem a medovo-hořčično-koprovou omáčkou	115

PŘÍLOHY A VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA **117**

Špičaté zelí na cedrovém prkénku s krustou ze sýra s modrou plísní	119
Batátové noky na cedrovém prkénku	121
Coleslaw z grilu	123
Zelí na pивní plechovce	125
Uzený bramborový salát na rýnský způsob	127
Vajíčkový salát z horkého kouře	129
Sýr uzený studeným kouřem	131
Mac & cheese s garnáty	133
Ananas uzený 6 hodin	135
Vodní meloun na grilu	137
Bylinkový trhací chléb	138
Kukuřičný chléb z litinové pánve	139

DEZERTY **143**

Crumble s jablky a pomeranči	145
Sladký opičí chléb	147
S'mores s banány a broskvemi	149
Pečená aljaška s bobulovitým ovocem flambovaným ginem	151
Šneky s nugátem a višněmi z litinové pánve	153
Buchty se švestkovými povidly	155
Rejstřík	156
O autorovi	158
Poděkování	159





Předmluva

Napřed jedna dobrá zpráva: ony doby, kdy se na našich zahradách musely grilovat převážně laciné klobásky a předem marinované steaky z krkovic, zakoupené v diskontních prodejnách, a to výhradně na trojnohém plechovém grilu, jsou definitivně za námi.

Jen u málokteré volnočasové aktivity došlo u nás v posledních letech k tak razantnímu vývoji, jako je tomu u témat spojených s grilováním a barbecue. Vedle stále stoupajícího množství nově vznikajících metod a technik přípravy pokrmů a s tím souvisejících kreativních receptů stojí v popředí popularity tohoto hobby možnost zpomalení po hektickém všedním dnu, příprava jídla na čerstvém vzduchu, společná setkávání s rodinou a přáteli a v neposlední řadě uspokojení prapůvodních instinktů spojených s ohněm a kouřem.

S rostoucí oblibou grilování se u nadšených příznivců tohoto koníčku automaticky dostávají do ohniska zájmu také speciální způsoby přípravy pokrmů, jako například barbecue.

Při barbecue se pokrmy připravují s využitím postupů založených na nižším žáru, které spočívají v udržování konstantních teplot v rozmezí 90 až 120 °C a při kterých se na ohni přímo spaluje dřevo. K takové přípravě se většinou používá multifunkční gril zvaný smoker, který nám umožňuje přímou kontrolu ohně, a tím i žáru a teplot v místě, kde se pokrmy grilují.

Touto knihou se vám dostává do ruky přehled různých typů multifunkčních grilů a udíren, pomůcek a příslušenství i tipů a triků k udržování požadované teploty, stejně jako obsáhlá část s recepty tak, abyste brzy i vy mohli jako pravý „pitmaster“ na své zahradě úspěšně prezentovat ohromující výsledky svého barbecue umění.



Läcklady



Průvodce smokery

OFFSET SMOKER (GRIL „LOKOMOTIVA“)

Offset smoker (gril „lokomotiva“) je patrně nejznámějším multifunkčním grilem svého druhu. V mezinárodním prostředí je také známý pod názvy „barrel smoker“ nebo „pit barrel smoker“. Jedná se o právě ten typ grilu, pod kterým si lidé znalí grilování představí klasický multifunkční gril (případně i s udírnou) určený pro barbecue.

Disponuje velkou grilovací komorou, bočně o něco níže umístěnou spalovací komorou (anglicky tzv. „firebox“ nebo „side firebox“) a komínem, popř. jiným kouřovodem.

Volitelně se tento typ grilu vyrábí a prodává také se svislou udírnou, která je bočně napojena ke grilovací komoře. Speciální vlastností všech těchto grilů je, že oheň a připravovaný pokrm nejsou v přímém kontaktu. To vede zaprvé k velmi zdravému a šetrnému způsobu grilování, popř. uzení, a zadruhé ke vzniku specifického aromatu. U modelů se svislou udírnou (tyto modely jsou také zvané „chuckwagon“, což lze v překladu přirovnat k historické polní kuchyni) proudí horký vzduch (s kouřem) kromě grilovací komory také přes věž udírny až ke komínu. To má za následek, že vzduch se dále ochlazuje, což nám mimo jiné poskytuje dodatečné možnosti uzení jak horkým, tak i studeným kouřem, a to např. při uzení ryb a sýrů.

V podstatě se dá konstatovat, že tento druh grilu disponuje při svém konstrukčním řešení a funkčních možnostech několika zónami o různých teplotách. Je logické, že teplota v blízkosti spalovací komory (někdy též zvané topeniště) je vyšší než např. v bočně napojené svislé udicí věži. Dobré smokery disponují vestavěnými rozvodnými deskami, které lámou proud horkého vzduchu, nebo teplovodivými plechovými přepážkami, které napomáhají optimálnímu rozdělení teploty uvnitř grilovací komory.

Princip zacházení s těmito grily je, jak si dokážete představit, docela jednoduchý. Ve spalovací komoře (topeništi) se rozdělá oheň pomocí dřevěného uhlí, briket nebo prostě dřeva. Z něj vycházející žár proudí vlivem komínového efektu přes grilovací komoru až ke komínu. Grilovaná potravina, popř. připravovaný pokrm se grilují pomocí horkého vzduchu a při tom získávají zcela výjimečné aroma díky kouři, který kolem masa či jiného pokrmu rovnoměrně proudí.

Offset smoker je velmi mnohostranně využitelný. Vedle klasické přípravy pokrmů v grilovací komoře můžeme také grilovat maso na přímém žáru ve spalovací komoře – prostřednictvím topeništního roštu vloženého přímo nad žhavé uhlí. Spalovací komoru můžeme ale také využít přímo jako ohniště, např. pro litinový kotlík typu Dutch oven či podobný.

Těžšíště spočívá v pomalé přípravě pokrmů v oblastech nižších teplot mezi 80–120 °C (Američané zde používají pojem „low & slow“, tedy „nízko a pomalu“). Smoker můžeme ale také bez problémů používat i v teplotních rozsazích do 200 °C, a tím v něm péci chléb, housky, bučky nebo ho využít k přípravě pizzy. Při nasazení generátoru studeného kouře nebo podobného příslušenství můžeme také připravovat a aromatizovat pokrmy při teplotách pod 30 °C.



REVERSE FLOW SMOKER

Gril typu reverse flow smoker je opticky velmi podobný právě popsanému offset smokeru, liší se však v jednom podstatném technickém detailu, resp. konstrukčním řešení. Odtah kouře pomocí komínu se nachází na stejné straně jako spalovací komora. Horký vzduch s kouřem nejprve prochází pod grilovací komorou, uvnitř které pak znovu proudí zpátky až ke komínu. Tím se mění rozvážení teploty uvnitř grilu a zabraňuje se tak vniku přehřátých míst neboli takzvaných „hot spots“. Proto zde můžeme šetrně grilovat i obzvláště velké kusy masa, jako např. trhané vepřové („pulled pork“) nebo hovězí hrudí („brisket“).



UGLY DRUM SMOKER (VÁLCOVÁ UDÍRNA) A VODNÍ UDÍRNA

Ugly drum smoker (zkráceně UDS) je gril opticky připomínající velký ocelový sud. Tyto grily už v současnosti produkují i profesionální výrobci, často ale bývají výsledkem projektů zručných kutilů, kteří si je postaví vlastními silami. Zpravidla si k tomu důkladně vypálí starý kovový sud (např. starý sud od oleje) a ten poté krok po kroku přebudují na gril. Zacházení s tímto grilem stejně jako jeho fungování jsou poměrně jednoduché, ale velmi efektivní. Ve spodní části sudu se rozdělá oheň. V různých výškách sudu jsou umístěné buď desky lámající proud kouře, nebo zavěšené grilovací rošty. Rozvod tepla a regulace teploty se provádí pomocí kulových ventilů a kohoutů ve spodní části barelu a ventilem na víku sudu.

Vodní udírna je co do funkce i konstrukčního provedení podobná, většinou je však o něco menší a také s menším vnitřním objemem než UDS. Ke stabilizaci teploty uvnitř udírny se používá nádoba s vodou umístěná uvnitř. Také zde existuje možnost rozdělit grilované (uzené) pokrmy do různých výšek nebo udit větší kusy zavěšené uvnitř udírny.

PELETOVÉ A PLYNOVÉ GRILY

Vedle klasických grilů typu smoker se na trhu také stále více prosazují alternativní, inovativní a technicky orientované produkty. Peletové grily jsou vyhřívány ohněm z dřevěných pelet (slisovaných dřevěných pilin). Ty se většinou plní do zásobního tanku nacházejícího se mimo samotný gril a odtud jsou pomocí šnekového dopravníku přesouvány k hořáku v grilovací komoře. Elektronické řízení s teplotními čidly měří teplotu v grilovací komoře a ovládá hořák prostřednictvím přívodu kyslíku. Toto řešení umožňuje přesné rozložení teplot uvnitř grilu. Požadovanou teplotu můžeme jednoduše zadat pomocí ovládacího panelu. Mnoho podobných přístrojů umožňuje také řízení pomocí aplikace, takže je možné cílovou teplotu a stupeň propečení (dokončení) pokrmů velmi komfortně a pohodlně řídit a kontrolovat pomocí chytrého telefonu nebo tabletu.

Vedle peletových grilů existuje také možnost použít smokery s plynovými hořáky. Zde probíhá řízení teploty podobně jako u normálních plynových grilů. Kouřové aroma vzniká použitím dřevěných štěpek (drti), které se zahřívají nad hořákem a dodávají pokrmům požadované kouřové aroma



GRILOVÁNÍ NA KERAMICKÝCH A KULOVÝCH GRILECH

Keramické grily jsou na rozdíl od peletových grilů na našem trhu známé už celou řadu let. Jsou k dispozici od různých výrobců a s různými dodatkovými funkčními prvky. Společnými rysy těchto grilů jsou jejich tvar podobající se velkému vejci a konstrukce ze šamotového kamene s keramickou vrstvou. Toto konstrukční řešení vede k tomu, že gril dokáže uvnitř velmi dlouho udržet požadovaný žár. V těchto grilech se ovšem netopí dřevem. Konstrukční řešení se postará o to, že konstantní teplotu dokážeme udržet po dlouhou dobu s pomocí poměrně malého množství dřevěného uhlí nebo briket. Dřevěného aromatu dosáhneme přidáním dřevěné štěpky nebo špalíčků (tzv. chunks). Pomocí těchto grilů můžeme připravovat téměř všechny pokrmy, které je možné připravit i pomocí klasických barbecue smokerů.

Také klasický kulový gril můžeme pomocí vhodného příslušenství přeměnit na malý smoker. Svým způsobem fungování i svou velikostí samozřejmě nenahrazuje barbecue smoker, dokážeme však na něm připravit také pokrmy podle receptů pro klasický multifunkční gril.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Multifunkční gril musíme zásadně před prvním použitím vypálit, aby se odstranily případné zbytky látek použitých ve výrobě. Pravidelným používáním se vytvoří patina a gril poté dodává své vlastní aroma.

Doporučuje se pravidelně před a po přípravě pokrmů vyčistit grilovací rošty ocelovým kartáčem. Také pomáhá rošty naolejovat neutrálním olejem (slunečnicovým nebo řepkovým).

V intervalech 4–6 týdnů (podle intenzity používání) můžeme gril naolejovat také zvěncí. To můžeme provádět i během přípravy pokrmů.

Jakmile je grilovací i spalovací komora zcela vychladlá, musíme odstranit studený popel, protože ten má tendenci velmi rychle navlhat. Tato vlhkost pak urychluje korozi a vede k rychlému opotřebování grilu.





TIPY NA POUŽÍVÁNÍ

DRUHY DŘEVA

K použití v multifunkčních grilech se hodí celá řada druhů dřeva. Každý druh přitom v kombinaci s připraveným pokrmem a použitým kořením i marinádami vytváří své vlastní aroma. Velmi rozšířené je používání tvrdého dřeva – bukového nebo dubového – stejně jako dřeva z ovocných stromů a dřeva ořechového. Z měkkých druhů dřeva se hodí bříza, topol a olše. Dřevo z ovocných stromů a měkké dřevo vedou na rozdíl od tvrdých druhů dřeva k méně výraznému aromatu, tvrdé dřevo vytváří aroma spíše silnější.

Nováčkům u multifunkčních grilů bychom pro začátek doporučovali používat dřevo z ovocných stromů. Při prvním použití tvrdého dřeva doporučujeme odstranit kůru, protože ta může vést k vyšší tvorbě sazí.

V zásadě musejí být všechny druhy dřeva dobře vysušené. Staré nebo práchnivé dřevo a dřevo obsahující oleje (např. cedrové nebo eukalyptové) – stejně jako dřevo jehličnatých stromů (smrk, borovice apod.) – bychom raději neměli používat.

Při spalování dřeva obsahujícího oleje se vypařují éterické oleje – dřevo z jehličnatých stromů obsahuje zpravidla vyšší podíl pryskyřice –, což při vyšším množství rychle vede k hořké pachuti pokrmů.

Vedle kompletního vytápění smokeru čistě ohněm z hořícího dřeva existuje také možnost udržovat teplotu v grilu pomocí dřevěného uhlí nebo briket. V těchto případech můžeme aromatizování pokrmů pomocí kouře ze dřeva nahradit použitím dřevěné štěpky nebo menších dřevěných špalíček (tzv. chunks). Štěpka jsou v podstatě dřevěné hobliny, které během grilování přidáváme na žhavé uhlí nebo brikety. Jejich spalováním vzniká kouř, který podobně jako při ohni založeném dřevem připravovaný pokrm příslušným způsobem aromatizuje. Pod pojmem chunks si můžeme představit větší dřevěné špalíčky až do velikosti pěsti, které při používání podobně jako štěpku klademe na žhavé uhlí. Zatímco štěpka zpravidla poměrně rychle shoří, mohou špalíčky dodávat požadovaný dřevěný kouř po delší časový interval.



Dřevo	Vepřové	Hovězí	Drůbeží	Jehněčí/ zvěřina	Ryby	Zelenina
javor	++	++	++	+		++
jabloň	++	+	++		+	+
hrušeň	++		++		+	+
buk	++	++	+	+	+	+
dub	++	++	++	++	+	+
olše	+		+	+	++	++
ořechovec (hickory)	++	++	++	+		+
třešeň/višeň	++	+	++	+	+	+
topol	+	++	+	+		
švestka (slivoň)	++	+	++		+	+
naditec (mesquite)	+	+	++	++		
ořešák královský	+	++	++	+	+	+

Jak se které dřevo hodí k vybranému druhu masa: velmi vhodné (++) a vhodné (+)

ŘÍZENÍ TEPLoty

V první kapitole jsme se ve stručnosti seznámili s různými druhy grilů, a to nejen těch multifunkčních, a proto bychom v kapitole druhé rádi přinesli několik užitečných tipů k regulaci a udržování teploty uvnitř grilu. Protože u peletových a plynových grilů nastavujeme teplotu „stisknutím tlačítka“ a keramické grily zpravidla nevyhříváme na požadovanou teplotu přímým spalováním dřeva, budeme se v následujícím výkladu věnovat regulaci teploty v grilech typu offset smoker a reverse flow smoker.

Nováčkům, kteří se s těmito typy grilů teprve seznamují, na začátek doporučujeme vyzkoušet několik cvičných cyklů bez grilovaných pokrmů, aby se tak nejprve seznámili s vlastnostmi svého grilu a důvěrně poznali princip regulace jeho teploty.

K **zažehnutí a rozehrání multifunkčního grilu** existují dva možné postupy:

1. Oheň rozděláme ve spalovací komoře grilu s otevřeným příklopem pomocí podpalovače na grily a malou hraničkou podpalového dřeva (k dostání v hobby marketech nebo obchodech zaměřených na krby či kamna). Jakmile oheň hoří, přidáváme stále větší kusy dřeva.
2. Pomocí komínového startéru grilu a příslušného podpalovače si vytvoříme z dřevěného uhlí nebo briket větší množství žhavého uhlí. Jakmile máme dostatek žhnoucího uhlí, vložíme ho do spalovací komory grilu. Na tomto podloží z uhlí nebo briket můžeme poté spalovat větší dřevěná polínka nebo také dřevěné štěpky, popřípadě špalíčky (chunks).

Teplota v grilovací komoře je ovlivněna množstvím a velikostí dřevěných polínek, popř. množstvím dřevěného uhlí či briket. Druhý rozhodující faktor při řízení teploty představuje přívod kyslíku k ohni.

V zásadě platí: čím větší je přívod kyslíku a čím vyšší je proudění vzduchu, resp. komínový efekt, tím výše a rychleji stoupá teplota. Přívod kyslíku můžeme zpravidla regulovat prostřednictvím ventilů umístěných na boku grilu, popř. pomocí příklopu spalovací komory a regulační klapky na komínu grilu.

Správný **přívod kyslíku** je rovněž základním faktorem pro patřičné obohacení pokrmů kouřovým aromatem. Uvnitř spalovací komory by mělo probíhat pokud možno „čisté“ spalování. To znamená, že zde musejí být vytvořeny podmínky pro řádné hoření vloženého dřeva, aby nedocházelo pouze k jeho doutnání nebo uhelnatění. Čisté spalování se dá rozeznat podle toho, že z komína vystupuje téměř průhledný a světlý kouř. Delší fáze grilování v tmavém nebo šedém kouři může rychle vést k tomu, že pokrm bude chutnat hořce nebo že jídlo z grilu bude prostě nepoživatelné.

Jak jsme zmiňovali na začátku, doporučujeme nováčkům, kteří se teprve učí správně nastavovat teplotu, nechat gril nejprve hořet naprázdno bez připravovaného jídla. Cílem by přitom mělo být naučit se vedle teplot v nižších rozsazích udržovat i vyšší teploty v konstantních hodnotách po delší časové úseky.

Doba rozehrávání multifunkčního grilu a zvyšování teploty uvnitř jsou závislé na mnoha faktorech. Důležitou roli zde hraje velikost grilu, tloušťka materiálu, ze kterého je gril vyroben, jeho stanoviště (zda je nebo není chráněno před větrem) a samozřejmě i vnější teplota. Řízení teploty se zpravidla provádí pomocí ventilů a dalších otvorů (podle jednotlivých výrobců dvířky, příklopy nebo klapkami) na postranní spalovací komoře a samozřejmě také správným zacházením s druhem dřeva, jeho velikostí a množstvím.

Pro zjednodušení uvádíme u jednotlivých receptů pouze teploty, na které je třeba gril vyhřát, ne však už detailní informace, jak této teploty dosáhnout.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy ***Udíme a grilujeme***.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.