



Grillezés
A-tól Z-ig
2006. évi katalógus



BEVEZETÉS

Ősidőktől kezdve az ember az ételeket nyílt lángon készíti el. Ezért a grillezés – barbecue az egyik legősibb módja az ételek elkészítésének. Ma a grillezés a kedvenc időtöltések egyikéhez tartozik.

Mindenki bizonyára tudja, hogy a grillezés alapelve az ételre való hőszugárzás, mely az idők folyamán sok fejlődésen ment keresztül. Kezdvé a nyílt lángon való sütéssel, grillezés faszénen, egészen a mai lávaköves grillekig.

A hosszú fejlődés folyamán nemcsak a grillezés technológiája, hanem a társadalmi értéke is váltott...

A jó étel a kényelem jelenti, emberek találkoznak a grill körül, minden étel egy eseményt jelent. Grillezéskor az emberek kikapcsolódnak, jól szórakoznak, eltöltenek kellemes pillanatokat a szabadban, kertben...

TARTALOM

■ Grillezés lávakövön	06–13
■ Kontakt grillezés	14
■ RBS grillezés	15–18
■ Kültéri hőszugárzók	19–20
■ Felfújható medencék	21
■ Kiegészítők és tartozékok	22–23

Hogyan kell kiválasztani a megfelelő grillt és miért kényelmes a grillezés a lávaköves grillel?

Aki valamilyen grillt szeretne vásárolni, előre meg kell, hogy fontolja, milyenek az elvárásai a készülékkel kapcsolatban, mely tulajdonságok a számára a legfontosabbak? Az ár, nagyság, gyorsaság, egyszerű használat, biztonság, tárolás, karbantartás...

A faszénen való grillezés technikáját sokan ismerik, ezennel megpróbáljuk összehasonlítani a jó és rossz tulajdonságait a lávaköves grillel szemben.

FASZENES GRILL	LÁVAKÖVES GRILL
A tűz a faszéndarabok fokozatos égésével keletkezik	A erős tűz izzítja fel a lávaköveket, melyen grillezünk.
Alacsony ár már 3 000,- Ft-tól Ismételt kiadások a faszén pótlására	Az árak már 19 000,- Ft-tól A lávakövek ismételtlen használhatók Kiadás a gázpalackra.
Az étel elkészítése hosszadalmas (a faszén felizzításához kb. 45 perc szükséges).	Az ételek gyors elkészítése, a kövek kb. 10 perc alatt felhevülnek.
Az étel elkészítése hosszadalmas (a faszén felizzításához kb. 45 perc szükséges) A hőmérséklet nem szabályozható, csak a levegőellátást szabályozhatjuk Szeles időben az égéstermék rászállhat az ételre.	Az ételek gyors elkészítése, a kövek kb. 10 perc alatt felhevülnek A kövek grillezési hőmérsékletét szabályozhatjuk az égők lángjának állításával – a hőszabályzás a sikeres grillezés legfontosabb része. A lávaköveknek köszönhetően az étel higiénikusan tiszta marad.
Minden használat után meg kell tisztítanunk a hamutól.	A köveket erős tűzön kiégetjük, öntisztító tulajdonsággal rendelkeznek.
Az olcsóbb termékek nem stabilak, fenn áll a veszély, hogy felborulhatnak.	A grill stabil konstrukciójának köszönhetően enyhén egyenetlen talajon is elhelyezhető.

Mi is a lávakő?

A lávakövek természetes anyagok, melyek a manapság már kialudt tűzhányókból származnak, nagyon gyorsan veszik fel a hőt. A grillben a kövek az alsó grillrácsra vannak elhelyezve, melyeket alulról gázégők hevítenek fel. A kő a hő hatására felizzik a fölötte elhelyezkedő grillrácsra vannak elhelyezve a grillezendő ételek. A hatás megegyezik a faszenes grillekkel, ahol a hőforrás a felizzított faszén. A lávakő felülete beszívja a lecsöpögő zsiradékot, ezáltal nem lobban fel a lecsöpögő zsír és így nem keletkeznek káros anyagok az égés által. Ellentétben a faszénnel a lávakő nem ég el, ismételten használhatjuk. Ha hetente 1x grillezünk, akkor az adott mennyiségű lávakő elegendő egy szezonnak. Grillezés előtt a lávaköveket helyezzük el egyenletesen az alsó rostosra. Gyűjts be az égőfejeket a piezogyújtó segítségével, hevítse fel a köveket kb. 10–15 percig. (az idő nagysága függ a környező hőmérséklettől, hűvösebb időben több ideig tarthat) A rostot grillezés előtt bekenjük gyengén olajjal (megelőzzük a hús tapadását) A helyes grillezés alapfeltétele az étel felületének gyors sütése, mely által finom kéreg képződik, mely magába zárja a zamatos nedveket.



1. grillezett étel a rostosra
2. felhevített lávakövek
3. gázégők – alulról melegítik a lávaköveket

Hogy is kezdjük?

Lávakövön majdnem mindent grillezhetünk, csak a fantáziánkon múlik...

Időmeghatározások a különböző ételekhez grillezéséhez – használják csak mint útmutatót

Ételek	Láng	Elkészítés ideje	Ételek	Láng	Elkészítés ideje
STEAKEK			RABLÓHÚS		
Sertés	közepes	10–18 perc	csirke	közepes	6–10 perc
Marha	nagy	8–12 perc	hal	közepes	5–8 perc
Csirke	közepes	10–15 perc			
Halak	közepes	6–10 perc	ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS		
			szeletelt zöldség	közepes	10 perc
RABLÓHÚS			kukorica	közepes	6–8 perc
marha	nagy	6–8 perc	banán héjában	közepes	6–8 perc
sertés	közepes	12–15 perc			

Tanácsok, hogyan grillezzünk helyesen a lávakövön

- Grillezés előtt a lávaköveket helyezzük el egyenletesen az alsó rostosra.
- Gyűjts be az égőfejeket a piezogyújtó segítségével, hevítse fel a köveket kb. 10–15 percig. (az idő nagysága függ a környező hőmérséklettől, hűvösebb időben több ideig tarthat)
- A rostot grillezés előtt bekenjük gyengén olajjal (megelőzzük a hús rátapadását)
- A helyes grillezés alapfeltétele az étel felületének gyors sütése, mely által finom kéreg képződik, mely magába zárja a zamatos nedveket.
- Grillezés közben a hús forgatásához forgatócsipeszt használjon (ha villával szúrja át a húst a zamatos lé kifolyik a húsból)
- Ha a húst grillezés előtt bepácoljuk, akkor az elkészítési idő rövidebb és az eredmény még finomabb lesz.
- Grillezés után hevítse fel a köveket maximális hőfokon (legjobb zárt fedélnél) legalább 5 percen keresztül. A kiégetéssel megtisztítjuk a köveket a szennyeződéstől, ételmaradékoktól.

Tipp

- a pácolás az ételeket ízletesebbé, finomabbá és lédúsabbá tesz (a páclé az étel mennyiségétől függ, 1/2 kg húsról kb. 2/3 csésze páclé szükséges)
- az elkészített ételek minőségét nagyban befolyásolja a hozzávalók minősége (fagyasztott húskok nem nagyon alkalmasak)
- a kihajtható rost, mely a fedélben integrált a grillek többségénél az elkészített ételek melegen tartására alkalmas

RANCHO®

- egyszerű lávaköves grill, duplafejes acél égőfejekkel, mely által lehetséges a grillezés csak az egyik oldalon
- piezoelektromos gyújtás, a vezérlógombok segítségével szabályozhatjuk a hőmérsékletet
- egyik oldalon lehajtható rakodó asztalka
- Quick & Easy™ rendszer az alváz összeszerelésénél
- az alváz színe fekete



ELDORADO® SUPER

- dupla acél égőfej – lehetséges a grillezés csak az egyik oldalon, függetlenül a másiktól
- piezoelektromos gyújtó, vezérlógombok segítségével szabályozhatjuk a hőmérsékletet
- hőmérő és üveglapok a betekintésre a fedélen
- 2 oldalsó rakodó asztalka
- Quick & Easy™ rendszer az alváz összeszerelésénél
- textil takarófal
- az alváz színe zöld



GRILEZETT SERTÉS OLDALAS



2 kg oldalas (4 adag), 6 kanál szójамártás, 4 kanál fehér borecet, 3 kanál méz, 1 evőkanál cukor, fehér bors, egy csipetnyi cayeni bors, 1 kanál étkezési keményítő

Elkészítés:

- az oldalásokat leöblítjük, lecsöpögtetjük, majd felszeleteljük
- elkészítjük a páclévet a szójамártásból, mézből, cukorból, borecetből, megborsozzuk (cayeni borssal is), letakarjuk és 4 órán keresztül állni hagyjuk
- a bordákat majd 16 percen keresztül grillezzük (közben megforgatjuk) közepes lángon

Tanács:

A pácléből való kivétel után hagyjuk alaposan lecsöpögni. Minél tovább hagyjuk a páclében, annál ízletesebb lesz a hús.

Tipp:

A páclévet majd egy edénybe tesszük és felforraljuk. Keményítőt egy kis hideg vízzel feloldunk és besűrítjük vele a páclévet. Az elkészült mártással a kész bordákat kenhetjük be.

ZÖLDSÉGES NYÁRS

1 padlizsán, 1 cukkini, sárga, zöld és piros paprika, 8 kemény paradicsom, 4 kisebb lila hagyma, 4 kanál fokhagymás vaj

Elkészítés:

- a padlizsánt és a cukkinit karikákra vágjuk, a paprikát egyforma kockára
- a hagymát negyedekre vágjuk
- a fokhagymás vajat felmelegítjük és bekenjük vele a zöldségeket
- kb. 10 percig grillezzük, folyamatosan kenegetjük és forgatjuk

Tanács:

A fokhagymás vajat felcserélhetjük fűszervajra. A nyársat gazdagíthatjuk gombaszletekkel is.

Tipp:

Ha a Campingaz dupla hústűt használja, akkor a forgatáskor nem fordul át a zöldség a tűn.

