



Μικρές συμβουλές για επιτυχημένο BBQ



Το σαββατοκύριακο που μας πέρασε βρέθηκα σε σπίτι φίλων για BBQ, ομολογουμένως με μικρές προσδοκίες. Πριν τρέξετε πάντως να με συλλυπηθείτε, σας ενημερώνω ότι η «αποστολή» στέφθηκε τελικά με επιτυχία, καθώς για καλή μας τύχη στην παρέα βρέθηκε συμπτωματικά ένας γνώστης του θέματος που μας έσωσε από την καταστροφή. Παρακάτω σας δίνω μερικές από τις συμβουλές, οι οποίες αποδείχθηκαν πολύτιμες.

Για να ψήσετε σωστά ξεκινήστε με το να προμηθευτείτε τα σωστά εργαλεία. Χρειάζεστε οπωσδήποτε μια λαβίδα, μια πιρούνα, μια σπάτουλα, ένα πινέλο για το άλειμμα των κρεάτων, αλλά και ειδική ποδιά και γάντια, καθώς η φωτιά δεν αστειεύεται και ο κίνδυνος καψίματος караδοκεί. Στον απαραίτητο εξοπλισμό θα πρέπει να συμπεριλάβετε και μια συρματόβουρτσα για να καθαρίσετε μετά τις σχάρες.

Ένα ακόμη θέμα που θα πρέπει να προσέξετε είναι το μαρινάρισμα. Τα κρεατικά (εκτός από το χοιρινό) θα τα αφήσετε από την προηγούμενη σε ελαιόλαδο, στο οποίο θα έχετε προσθέσει λεμόνι, το κοτόπουλο καλό θα ήταν να σταθεί 2-3 ώρες πριν μπει στη σχάρα σε ένα μείγμα από μουστάρδα και λεμόνι, το ψάρι, βάλτε το για μισή ώρα (το ανώτερο) σε ξύδι, ενώ το χοιρινό έχει καλύτερη γεύση αν μαριναριστεί σε μύρα για περίπου 3 ώρες.

Μην είστε ανυπόμονοι, ούτε φειδωλοί στο θέμα κάρβουνου. Το κάρβουνο για να μετατραπεί σε χόβολη πάνω στην οποία θα ψήσετε χρειάζεται περίπου μισή ώρα και θα πρέπει να επαρκεί για την ποσότητα των κρεάτων- καλύτερα να περισσέψει, παρά να μη φτάσει. Εξυπακούεται ότι για κανέναν λόγο δεν απομακρύνετε από την ψησταριά, αφήνοντας την χόβολη χωρίς επίβλεψη και δεν ψήνετε όταν φυσάει πολύ.

Επόμενος κανόνας: Δεν θα αλατοπιπερώσετε τίποτα πριν το ψήσιμο, παρά μόνο αφού τα βγάλετε από τη φωτιά - τα κρέατα θα σκληρύνουν και θα αναρωτιέστε γιατί δεν είναι ζουμερά. Μην ξεχάσετε να τα στεγνώσετε με χαρτί κουζίνας. Πιστέψτε με, αυτή

η απλή κίνηση αλλάζει το αποτέλεσμα προς το καλύτερο. Επίσης, σημειώστε ότι ποτέ δεν βάζουμε απευθείας στη φωτιά τα κομμάτια που βρίσκονται στο ψυγείο. Θα ψηθούν υπερβολικά εξωτερικά, ενώ μέσα θα μείνουν ωμά κι αυτό δεν το θέλουμε. Εξίσου σημαντικό είναι να μην τρυπάτε τα κρέατα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, καθώς έτσι στεγνώνουν, όπως και το να θυμάστε ότι όταν ψήνετε λουκάνικα, επιβάλλεται να τα τρυπήσετε πριν τα βάλετε στη σχάρα (ακούγεται τρελό, ε;).

Σε ότι αφορά τώρα στην επιλογή του κρασιού που θα συνοδεύσει τα πιάτα του BBQ θα μου επιτρέψετε να επανέλθω με νεώτερο κείμενο, καθώς αυτό είναι ένα πολύ μεγάλο κεφάλαιο. Στο ενδιάμεσο, αν αποφασίσετε να ψήσετε μια μεστή Weiss ή ένα καλό τσίπουρο θα σας συντροφεύσουν ευχάριστα.

