

Τετραγωνίστε τον κύκλο

Οι στρογγυλές ψησταριές είναι εύχρηστες και ευκίνητες, λείπει όμως μια επιφάνεια για να ακουμπάς τα σύνεργα. Λύσαμε το πρόβλημα!



1 Μαρκάρετε στο καπάκι την καμπύλη γραμμή κοπής για την προσαρμογή της πλάκας στην περίμετρο της ψησταριάς.



2 Με τη σέγα, εφοδιασμένη με λεπτή πριονόλαμα, κόψτε το τόξο που σχεδιάσατε στην πλάκα του καπακιού.



3 Με τα σημαδευτήρια θα μεταφέρετε τα κέντρα στα πόδια: στο πάνω μέρος περασιά με τις άκρες των ποδιών ...



4 Ανοίξτε τις τρύπες, βάλτε αδιάβροχη κόλλα, περάστε τις καβίλιες στις τρύπες και σφίξτε γερά με σφικτήρες.



5 Όταν η κόλλα στεγνώσει εντελώς, μοντάρετε το ποδαρικό κάτω από το καπάκι βιδώνοντας δύο μεντεσέδες.



6 Κόψτε το στοπ που εμποδίζει την αθέλητη αναδίπλωση του ποδαρικού και τρίψτε τη στρογγυλεμένη ακμή τριβής.



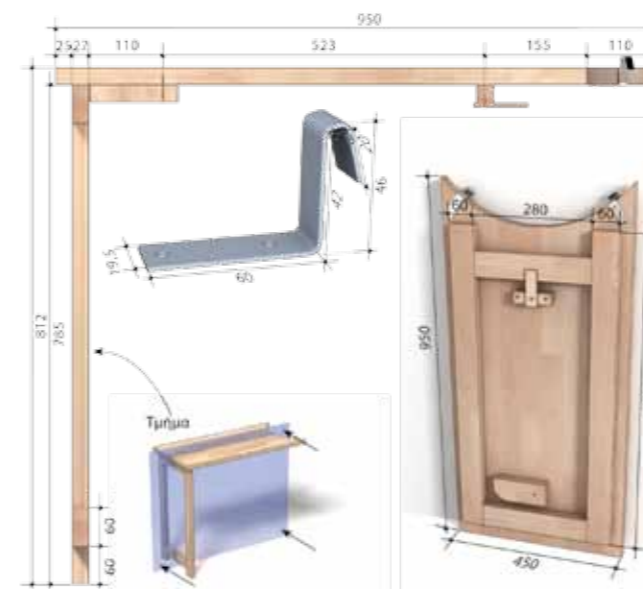
7 Ανοίξτε την τρύπα στο σημείο περιστροφής του στοπ, σταθεροποιήστε τον τάκο και βιδώστε τον κάτω από το καπάκι.



8 Τους γάντζους για την ανάρτηση στην ψησταριά θα τους φτιάξετε από επίπεδο προφίλ αλουμινίου πάχους 2 χιλ,



9 Περάστε με πινέλο (δύο χέρια) όλες τις ξύλινες επιφάνειες με ένα καλό προστατευτικό λάδι για σκληρά ξύλα.



tip

Αν κατά τη διάρκεια του ψησίματος δημιουργηθούν έντονες φλόγες, μην τις σβήσετε με νερό. Προτιμήστε να ρίξετε αρκετή ποσότητα χονδρού αλατιού πάνω στα κάρβουνα μέχρι η φωτιά να κοπάσει. Αλλιώς, μπορείτε να ψεκάσετε το κρέας με λίγο κόκκινο κρασί!



Τα «μυστικά» του ψήστη!

Το τέλειο μπάριμπεκιου είναι τέχνη και δεν είναι πολύ δύσκολο να τη μάθουμε.

Ακολουθώντας μερικές απλές βασικές οδηγίες, μπορείτε να αποφύγετε τις κακοτοπιές και να απολαμβάνετε πάντα τέλεια ψημένο φαγητό.

tip

Τα φαγητά συνεχίζουν να ψήνονται ακόμα και αφού βγουν από τη φωτιά όσο είναι ακόμα ζεστά. Οπότε θυμηθείτε να τα απομακρύνετε από τη φωτιά λίγο πριν το τελικό επιθυμητό αποτέλεσμα.



Μεγάλη σημασία στην επιτυχία του μπάριμπεκιου παίζει η ποιότητα των υλικών, να γνωρίζουμε ποιο μέρος του ζώου ή ποιο ψάρι είναι το κατάλληλο, τι μαρινάδα πρέπει να ετοιμάσουμε, με τι θα συνοδεύσουμε τα ψητά μας.

Πριν από όλα θα πρέπει να τακτοποιήσετε και να έχετε καθαρό τόσο το χώρο που θα ψήσετε όσο και τα εργαλεία σας.

Μοιράστε αρμοδιότητες. Γιατί άλλος μπορεί να ασχοληθεί με τα της φωτιάς, άλλος με τα συνοδευτικά των ψητών και άλλος με τα ποτά.

Αποφασίστε τι θα ψήσετε κι ετοιμάστε εγκαίρως τη λίστα με τα ψώνια.

Γενικές αρχές

● Μην τρυπάτε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος γιατί θα φύγουν όλοι οι χυμοί. Είναι προτιμότερο να το γυρίζεται με



μια σπάτουλα ή λαβίδα.

● Το κοτόπουλο καλό είναι να κόβεται σε μεγάλα κομμάτια και να αρχίζετε το ψήσιμο από τη εσωτερική πλευρά, αυτήν με τα κόκαλα.

● Τα λουκάνικα πρέπει να τα τρυπάτε με ένα πιρούνι σε αρκετά σημεία γιατί εδώ θέλουμε να βγει το λίπος έξω.

Χρόνοι ψησίματος

Ο χρόνος ποικίλει ανάλογα με την ένταση της φωτιάς και την απόσταση της σχάρας από τη φωτιά, καθώς και από το μέγεθος των ψητών. Ωστόσο υπολογίστε τον κάπως έτσι:

- Χοιρινά μπριζολάκια λεπτοκομμένα: 5-6'
- Μπριζόλες χοιρινές: 15'
- Σουβλάκια και λουκάνικα: 10-15'
- Κοτόπουλο σε κομμάτια: 15' ανά πλευρά
- Μπιφτέκια: 6'-8'
- Κρεμμύδια σε φέτες: 15'
- Μανιτάρια: 8'-10'
- Πιπεριές ολόκληρες: 20'
- Μελιτζάνες φέτες: 6' ανά πλευρά
- Κολοκυθάκια φέτες: 15'
- Ψάρια 200-500 γρ.: 5'-7' ανά πλευρά

- Ψάρια 700 γρ.: 8'-10' ανά πλευρά
- Ψάρια 1 κ.: 12'-13' ανά πλευρά
- Ψάρια 2 κ.: 20'-23' ανά πλευρά

Τα ποτά

Το μόνο που χρειάζεται είναι να προετοιμαστείτε σωστά.

- Ψωνίστε από την προηγούμενη τα ποτά ανάλογα τα άτομα που θα έρθουν.
- Ετοιμάστε μπόλικα παγάκια στην κατάψυξη.
- Βάλτε τις μπίρες και τα νερά στο ψυγείο κάτω από τη κατάψυξη να είναι παγωμένα την ώρα που θα χρειαστούν.
- Βάλτε τα λευκά κρασιά στο κάτω μέρος του ψυγείου να κρυώσουν χωρίς να παγώσουν.
- Αφήστε τα κόκκινα κρασιά έξω σε δροσερό μέρος.
- Μην βγάλετε όλα τα ποτά μαζί μόλις έρθουν οι καλεσμένοι σας, αλλά λίγα-λίγα για να μη ζεσταίνονται.
- Αν σερβίρετε ουζάκι ή τσιπουράκι, φροντίστε να έχετε παγάκια στο τραπέζι.
- Μην ξεχάσετε να έχετε νερό, μερικές σόδες και αναψυκτικά για τα παιδιά.