

ZAHRADNÍ KRBY A GRILY II

VÁCLAV VLK, NEVENKA VLKOVÁ

■ DRUHÉ, UPRAVENÉ
VYDÁNÍ

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umísťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.





Copyright © Grada Publishing, a.s.



Copyright © Grada Publishing, a.s.



Copyright © Grada Publishing, a.s.



Copyright © Grada Publishing, a.s.

Úvod

Při psaní knihy Zahradní krby a grily jsem doufal, že bude mít úspěch. Že bude tak velký, to jsem ovšem netušil. Co však bylo jasné již od začátku, bylo to, že uvedená kniha nemohla pojmout všechny informace o zahradních krbech a grilech, které bych rád čtenářům nabídl. A protože ohlas byl velký, dovoluji si vám nabídnout další práci, tentokrát spíše pro stavebníky amatéry, ve které naleznete další zařízení pro přípravu jídel v přírodě. Zařídili jsme se podle starého nápadu, jakým bylo dříve často přelepování přes plakáty biografů, divadel i kočovných cirkusů: „*Pro velký úspěch prodlouženo!*“, prodloužili jsme i my povídání o krbech a grilování a překládáme čtenářům novou knížku.

Jíst v přírodě se stalo tak trochu módou. Obliba „snídaní a večeří v trávě“ se zvětšila i díky tomu, že jezdíme stále více a více na dovolené někam ven, do zahraničí. Nejlépe k teplému moři. A právě tam žijící národy nás učí, že prostředí a okolnosti, za kterých stolujeme, nemusí být vždycky takové, jaké známe z domova. V Řecku, Španělsku, na Korsice či Sicílii, ale třeba také v Bulharsku zjistíme, že se dá jíst v klidu, třeba pod stromy, jen tak u stolu z hrubých prken. Všimněte si, že třeba například Řekové i Španělé drobí při jídle chleba klidně přímo neuvěřitelně kolem sebe, staří i mladí. Drobky padají většinou na papírové ubrusy, kterými se v lidových hospůdkách prostírá. Ale na chuti jim neubere, ani když to samé předvádí na damaškových ubrusech v nóbl restauracích. A tak člověk vychovaný ve střední Evropě najednou zjišťuje, že jídlo nemusí být jen uspěchaná honička s hamburgerem od McDonalda v ruce, nebo knedlo-vepřo-zelo a lněný ubrus, polévka, pivo a kondelíkovská nálada.

A proto bychom měli občas zanechat za dveřmi to, co nám rodiče – často pohlavky – tloukli do hlavy. A zkusili se najíst někde pod modrou oblohou na trávě a hlavně v klidu. Když si totiž připravujeme někde na rožni kousek masa, musíme prostě počkat, než jej připravíte. Nejprve musí naložený nebo okořeněný pěkně odležet, pak se dělá na ohni, mezitím se připravují přílohy, chleba a zelenina a ochucovadla: kečupy, hořčiče, zálivky, dresingy, kořenící směsi, ostré omáčky a další a další věci. A také se musí hlídat žhavé dřevěné uhlí, zda správně hoří a maso se jen nesuší nebo horkem nepřipéká. A když už si nemůžeme u nás dopřát ke grilovanému masu nebo rybám pohled na moře, dopřejeme si alespoň klidu a míru v duši. Vzpomínáte si, jak beze spěchu vám přinesla pražené rybíčky obsluha někde na Korfu či na Krétě? Jak klidně reagoval na váš požadavek „camarero“, tedy číšník, ve Španělsku na Costa Brava, když nesl jídlo na stůl? A jak se takový oběd, pokud jste přistoupili na hru, proměnil v příjemné a tiché posezení, kdy nebylo kam pospíchat? A v duši se vám rozlila blaženost? Pamatujete? Já tedy ano a rád bych, abyste si u zahradních krbů a grilů, a samozřejmě receptů vybraných s pečlivostí a láskou, užili stejně přátelské rodinné pohody. A pochutnali si! Proto je v knize mnoho nových receptů, které, společně s recepty v knize *„Zahradní krby a grily“*, jistě uspokojí i nejmlsnější jazýčky. Alespoň doufám.

Než ovšem zasednete k jídlu na zahradě, měli byste si pořídit nějaký zahradní krb nebo gril. Jaké krby a grily, to už záleží na vás. V knize naleznete mnoho návodů a protože u nás jsou lidé vynalézaví, mohou přijít na základě takové inspirace i na jiná řešení. Jen bych rád připomněl: Hoření a odchod spalin, to je fyzika. A s tou se nedá moc hnout. Základní fyzikální zákony platí pořád stejně! Aby oheň hořel, musí dostat kyslík a musí být zajištěno proudění vzduchu. Spaliny stoupají vzhůru a podle toho, kolik a jaké jsou, musíme (anebo nemusíme) mít potřebně dimenzovaný komín. Pokud máme pozemek ve svahu, stále platí, že přes den

teplý vzduch stoupá nahoru a večer chladný klesá dolů. Pokud na toto zapomeneme, můžeme mít místo grilu udírnu, která ovšem místo masa k večeři bude „udit“ nás a naše hosty. Za našeho života se změnilo mnoho zákonů a předpisů mnohokrát. Ale fyzikální zákony platí pořád.

Úpěch vždy zahřeje. Autora i nakladatele. Ale jak říkaly už naše babičky: „... *nic netrvá nikdy věčně, ani láska k jedné slečně*“, je nutné na úspěchu stále pracovat. A proto dnes dostáváte do ruky nové, rozšířené a přepracované vydání této knížky, s dalšími novými kresbami i informacemi. A všichni, kteří se na jejím vzniku podíleli doufají, že se vám bude líbit.

Autor

1 Dřevo a dřevěné uhlí

pozor

Potraviny zásadně připravujeme až na žhavém základu, který zůstane v ohništi po spálení dřeva.

V knížce budeme mluvit o grilech a krbech na přípravu potravin, ve kterých se spaluje dřevo a dřevěné uhlí. Budeme se jimi zabývat spíše z hlediska, jak si takový krb a gril můžeme instalovat, postavit sami nebo jak si ho podle vlastního návrhu nechat postavit. V krbech a grilech, určených pro přípravu potravin, zásadně připravujeme potraviny až na žhavém základu, který zůstane v ohništi po spálení dřeva. Plameny hořícího dřeva totiž potraviny a hlavně maso spíše spalují a obalují sazemi, než aby je grilovaly nebo opékaly. Na potravinách se při styku s plameny usazují další nebezpečné látky, které vznikají při spalování dřeva, jako jsou zbytky po hoření silic (smůly), kyselina octová, saze, dehty atd.

Pokud jsme při rožnění či grilování špatně odhadli intenzitu nebo dobu hoření a potraviny bychom nedokázali na původním žhavém zbytku paliva kvalitně připravit, přikládáme nové dřevo tak, aby hořelo mimo dosah potravin. Teprve potom, když z paliva přestanou šlehat plameny a začne rudě žhnout, jej přisuneme pod připravované jídlo.

Měli bychom si pamatovat několik zásad pro spalování dřeva určeného pro grilování a rožnění:

1. Vlhké dřevo hoří obtížněji než suché a hlavně vydává při hoření mnohem více nebezpečných zplodin.
2. Některá dřeva, zvláště nejsou-li dostatečně vyschlá, při hoření zápachají, např. bezinka, vrba, jilm, modřín. Nepříjemně nás může při hoření překvapit i smrk, který občas (zvláště syrový) vydává zápach po terpentýnu. Také v běžném krbu „voňavá“ pryskyřice z borovice může grilované potraviny naprosto znehodnotit!

®

3. Málo se v praxi počítá s tím, že některé druhy dřeva mají lepší grilovací schopnosti než jiné. Pro grilování jsou nejvhodnější dobře vyschlá (nejlépe dva roky na čerstvém vzduchu) tvrdá dřeva, jako nejlepší se uvádí buk. Čím kvalitnější dřevo na grilování použijeme, tím kvalitnější jsou potraviny upraveny.
4. Krychlový metr dřeva s vysokou specifickou hmotností má, při stejném stavu vyschnutí, větší tepelný potenciál než dřevo s nižší hmotností (tedy lehčí). Pro orientaci uvádíme následující tabulku specifické hmotnosti dřeva:

habr	400–500 kg/m ³	borovice	300–400 kg/m ³
dub	380–480 kg/m ³	smrk	300–400 kg/m ³
buk	350–450 kg/m ³	topol	250–350 kg/m ³
bříza	300–400 kg/m ³	akát	250–350 kg/m ³
modřín	300–400 kg/m ³		

5. Některé druhy dřeva se snadněji podpalují než jiné. Lehce se podpaluje měkké dřevo, např. smrk, ale zároveň rychleji hoří a vydává méně žáru.
6. Nikdy nespalujeme v krbu nebo grilu pro přípravu potravin dřeva s kůrou, zvláště pak smrk, borovici, jedli atd. Kůra se dá většinou dobře „stáhnout“, když je dřevo čerstvě poražené.
7. Na žhavý základ po shoření dřeva můžeme přikládat dřevěné uhlí, obráceně to není vhodné.
8. Jako palivo můžeme používat i dřevo ovocných stromů. Při jeho spalování vznikají různé vůně, které můžeme využít při přípravě masa. Například na kraj rozhořeného dřevěného uhlí dáme několik polínek takového dřeva (jabloň, třešeň, švestka atd.) a necháme je hořet tak, aby trochu ovoněla nejen vzduch kolem nás, ale i maso, které připravujeme.
9. Do ohniště je při grilování možné přikládat některé byliny a nechat je shořet či zuhelnatět a jejich vůni ovonět maso. Například je možné použít jalovec, mátu pepřnou, rozmarýn, saturejku nebo směs provensálského koření apod. Vždy je nutné vše předem vyzkoušet. Co jednomu může vonět, jiný nemusí dobře snášet!


tip

Maso můžeme „ovonět“ přidáním koření nebo bylinek přímo do ohniště.

1.1 Skládání a sušení dřeva

Mnozí milovníci klasického používání krbů a grilů, a to jak pro potěchu, tak pro přípravu potravin, nedají dopustit na pravé dřevo. Stane se však, že při použití dřeva jako paliva jsou zvláště ti, kteří gril příliš nepoužívají, nebo začátečníci rozčarováni. Dřevo často doutná, někdy zapáchá, hoří nepravidelně, často náhle na některém místě prudce vzplane a přitom na jiném místě vydává jen kouř a podobně. Odmyslíme-li si, že jsou výtečníci, kteří se pokouší grilovat na starých plačkách z plotu, nejde většinou o žádný jiný problém, než že bylo použito dřevo nevhodné nebo mokré. Mokré dřevo je nejčastější příčinou potíží. Zapomíná se na to, že tvrdé dřevo schne dlouhou dobu, nejlépe tři až pět let, a pro použití v krbu by mělo schnout přirozeným způsobem. Tedy venku na volném, otevřeném prostranství! Není tedy vhodné uskláňovat dřevo na grilování a do krbu ve sklepích, kůlnách a podobně. Tam dřevo nikdy dobře nevyschne, spíše „chytí“ nějaké plísně nebo v dřevě žijící hmyz. Známe ze své blízkosti i nešťastníky, kteří měli ve stodole na zemi (kde je vlhko) tak dlouho uskladněno dřevo, až se jim do chalupy dala dřevomorka. Za peníze na odstranění dřevomorky a výměnu a opravu velké části přilehlé chalupy by mohli rok chodit na grilované lahůdky v Paříži do Maxima a ještě by ušetřili!

Také „obkládání“ domů naštípaným dřevem, jak to známe ze starých obrázků nebo někteří i z vlastní zkušenosti, není nejvhodnější. Za dřevem složeným kolem stěny domu se udržuje vlhkost a navíc takto složené dřevo je výborným úkrytem pro myši, rejsky a různou hmyzí havěť. Dům, ve kterém jeho obyvatelé byli přítomni po 24 hodin denně a 365 dní v roce, vytápěný kachlovým sporákem a se společnou chodbou pro kuchyň i chlév, jak to bylo mnohde ještě před šedesáti lety běžné, funguje jinak než dnešní dům, neřekli chalupa či chata, která je po velkou část roku neobývaná.

Proto je nejvhodnější dřevo, které chceme nechat vyschnout a pak použít na grilování (ale i všechno dřevo na topení), skládat mimo objekt. Naštípané dřevo se skládá nejlépe do „kupek“ (resp. homolů), které mají rovný kruhový základ (*obr. 1*). Důraz je na slově

pozor →

Pro vytvoření
žhavého základu
v ohništi použijeme
vždy čisté
a suché dřevo.