

Zahradní multifunkční zařízení **SMOKY FUN** Barbecue Smoker vypadá jako stará lokomotiva z dob dobývání Divokého západu. Ovšem nejen vzhled, ale i typický způsob přípravy jídel v přírodě toto zařízení dokáže: griluje na roštu, griluje na kameni, připravuje barbecue, peče, udí, a také vaří.

Před prvním grilováním je třeba gril nechat „zahořet“. Tím se rozumí provozovat jej při teplotě 200 až 240°C po dobu 1-3 hodin. V této době se vnitřní část grilu orosí, později vysuší. Dobře zahořený gril poznáme podle toho, že vnitřek grilu je celý černý. Při zahoření necháme otevřené nejprve přední víko ohniště a následně víko zadního grilovacího prostoru.

### **GRILOVÁNÍ**

Pro grilování je třeba teplota v rozmezí 160 až 300°C, dle druhu grilované potraviny. Potraviny, které potřebují větší teplotu, umístíme blíže k ohništi.

### **GRILOVÁNÍ NA LÁVOVÉM KAMENI**

Kámen se položí v grilovací části na mřížku do blízkosti ohniště a nechá se nejlépe 30 minut rozehřát, potom se na něm opékají bifteky, mleté a jiné maso apod.

### **BARBECUE**

Barbecue je nepřímé prohřívání při nízkých teplotách s příchutí dřeva. Pracujeme při teplotě 160 až 190 °C. Palivo zapálíme v ohništi, grilované potraviny položíme do grilovací části na rošt. Horní dvířka necháme otevřená nebo pootevřená. Čím více jsou větrací dvířka přivřená, tím intenzivněji pronikne do masa vůně dřeva. Spalovat můžeme tyto „vonící dřeva“ : švestku, jablono apod. Nemáme-li vonící dřevo, můžeme použít na hořící dřevěné uhlí vonící přídavek. Vhodné jsou například bukové piliny, modřínové jehličí, jalovec apod.

### **PEČENÍ**

Můžeme péci v grilovací části nebo využít odkládací plochu topeniště.

### **UZENÍ**

Uzení je podobný způsob jako příprava barbecue. Do ohniště použijeme aromatické dřevo, mírně roztopíme oheň, skoro uzavřeme všechny přístupové a výdechové otvory. Pomalou cirkulací vzduchu zajistíme nízkou teplotu hoření, pro běžný způsob stačí teplota 60 až 90°C. Při dosažení teploty okolo 40°C je uzení jemnější, ale trvá déle.

### **VAŘENÍ**

Vaříme na horní straně předního válce, lze také smažit. Připravovat můžeme přílohy, omáčky, zeleninu apod.