

# VODIČ ZA VLASNIKE KAMADA BARBECA



TEHNIKE I RECEPTI ZA SAVRŠEN OBROK



## SADRŽAJ

<b>UVOD</b> .....	6
O PRIPREMI HRANE U KAMADU .....	6
PRIPREMA HRANE U KAMADU JE JEDINSTVENO ISKUSTVO .....	6
KAKO KUHARICA U OVOJ KNJIZI MOŽE POMOĆI VLASNICIMA KAMADA .....	7
<b>PRIPREMA HRANE U KAMADU</b> .....	8
<b>PREGLED OSNOVNIH TEHNIKA</b> .....	8
DIMLJENJE U KAMADU .....	8
SPORO PEČENJE NA NISKOJ TEMPERATURI („LOW AND SLOW”) .....	8
ROŠTILJANJE S KAMADOM I RECEPTI ZA ROŠTILJANJE .....	8
IZRADA DESERTA U KAMADU .....	8
UPOTREBA KERAMIČKOG POSUĐA U KAMADU .....	8
<b>OSNOVE PRIPREME HRANE U KAMADU</b> .....	8
ALATI I PRIBOR ZA PRIPREMU HRANE U KAMADU .....	8
UGLJEN, SJEČKE I POTPALA .....	10
KAKO POTPALITI UGLJEN I KONTROLIRATI TEMPERATURU VAŠEG KAMADA .....	11
<b>PREDNOSTI PRIPREME HRANE U KAMADU</b> .....	12
<b>TEHNIKE ZA ROŠTILJANJE, DIMLJENJE I PEČENJE</b> .....	13
ROŠTILJANJE .....	13
DIMLJENJE .....	13
SPORO PEČENJE NA NISKOJ TEMPERATURI .....	14
PEČENJE .....	14
<b>UVOD U RECEPTE – PREGLED TIPOVA NAMIRNICA</b> .....	15
MESO SA ŽARA .....	15
GOVEDINA .....	15
SVINJETINA .....	16
PERAD .....	16
RIBA .....	17
POVRĆE I VOĆE .....	18
UMACI, MARINADE I UTRLJAVANJE ZAČINA (ENG. RUB).....	18

<b>RECEPTI</b> .....	20
<b>PREDJELA I GRICKALICE</b> .....	20
RAŽNJIĆI OD RAČIĆA ILI ŠKAMPA NA ŽARU .....	20
PUNJENJE PAPIRIČICE .....	20
DATULJE U MOTANE U DIMLJENU SLANINU .....	21
<b>GLAVNA JELA</b> .....	21
DIMLJENA PRSA .....	22
BABY BACK RIBS .....	23
ODREZAK NA ŽARU S CHIMICHURRI UMAKOM .....	24
PEČENA PILETINA S LIMUNOM I ČEŠNJAKOM .....	25
DIMLJENA PUREĆA PRSA .....	26
PILE NA KONZERVU PIVA .....	26
<b>PRILOZI I POVRĆE</b> .....	27
ŠPAROGE NA ŽARU S PARMEZANOM I LIMUNOM .....	27
DIMLJENA TJESTENINA SA SIROM .....	27
KUKURUZ NA ŽARU S MASLACEM OD ZAČINSKOG BILJA .....	28
<b>DESERTI</b> .....	29
ANANAS NA ŽARU S GLAZUROM OD RUMA .....	29
KOLAČ S KOMADIĆIMA ČOKOLADE (CHOCOLATE CHIPS COOKIES) .....	29
<b>UMACI, SMJESE ZA UTRLJAVANJE I MARINADE</b> .....	30
KLASIČNI UMAK ZA ROŠTILJ (BBQ UMAK ) .....	30
SUHE SMJESA ZA GOVEDINU I SVINJETINU .....	31
MARINADA OD LIMUNA I ZAČINSKOG BILJA ZA PILETINU .....	32
CHIMICHURRI UMAK.....	32
<b>ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE, TE UOBIČAJENI PROBLEMI</b> .....	34
<b>ČIŠĆENJE I UPOTREBA</b> .....	34
KAKO OČISTITI KAMADO ROŠTILJ.....	34
<b>KONTROLA TEMPERATURE</b> .....	35
<b>ODRŽAVANJE</b> .....	35
ODRŽAVANJE BRTVE .....	35
SAVJETI ZA DUGOROČNO SKLADIŠTENJE .....	35
<b>ZAKLJUČAK</b> .....	38





# UVOD

## O PRIPREMI HRANE U KAMADU

Priprema hrane u kamadu, koji je roštilj, ali i pećnica, je jedinstvena i drevna metoda kuhanja koja je posljednjih godina stekla popularnost. Kamado roštilji, također poznati kao keramički roštilji, svestrane su naprave za kuhanje koje se mogu koristiti za roštiljanje, dimljenje i pečenje. Vodič za vlasnike kamada: Tehnike i recepti za savršen obrok osmišljen je kako bi pomogao vlasnicima kamada da u potpunosti iskoriste prednosti svojih roštilja.

Kamadi su prisutni i korišteni su za kuhanje u mnogim kulturama, uključujući Japan, Kinu i Indiju. Riječ „kamado” na japanskom znači „štednjak” odnosno „pećnica”. Tijelo od keramike i jedinstven dizajn omogućavaju izvrsnu kontrolu temperature i zadržavanje topline.

Prvi kamadi napravljeni su u Japanu prije više od 3000 godina. Služili su za kuhanje riže i bili su od gline. Ove rane verzije kamado roštilja nisu bile prenosive i korištene su kao fiksne pećnice u domovima.

U 1960-ima, kamado roštilj se počeo upotrebljavati u SAD. Prvi modeli bili su izrađeni od gline i nisu bili jako izdržljivi. Međutim, 1970-ih je tržištu ponuđena nova verziju kamada, koji je bio izrađen od keramike. Ovaj novi dizajn bio je puno izdržljiviji i nudio je bolje zadržavanje topline i kontrolu temperature i brzo je postao popularan među entuzijastima kuhanja na otvorenom.

Kamado roštilji variraju u veličinama od malih prijenosnih modela do velikih, fiksnih uređaja. Svestrani su i mogu se koristiti za roštiljanje, dimljenje, pečenje itd.

## PRIPREMA HRANE U KAMADU JE JEDINSTVENO ISKUSTVO

Priprema hrane u kamadu je jedinstveno iskustvo koje ga izdvaja od ostalih oblika roštiljanja i dimljenja. Nekoliko je razloga zašto je priprema hrane u kamadu jedinstveno i zašto je postalo toliko popularno.

Kao prvo, priprema hrane u kamadu svodi se na kontrolu temperature. Keramičke stijenke kamado roštilja izuzetno dobro zadržavaju toplinu, što znači da je lako održavati stalnu temperaturu kuhanja. Ovo je bitno za savršeno pečenje mesa i druge hrane, a to je nešto što druge vrste roštilja, osim peletnih, ne mogu.

Drugo, kamadi su nevjerojatno svestrani i mogu se koristiti za roštiljanje, dimljenje i pečenje. To znači da na svom kamadu možete pripremati širok

izbor hrane, od hamburgera i hrenovki do pizza i kruha.

Priprema hrane na kamadu je također jedinstvena zbog okusa koji pruža. Keramičke stijenke kamado roštilja pomažu zadržati vlagu i okus, što znači da će hrana koju pripremate na kamadu biti nevjerojatno sočna i ukusna. Dim od drvenog ugljena i drvne sječke također daje hrani ukusan okus dima.

Jedna od najvećih prednosti pripremanja hrane u kamadu je energetska efikasnost roštilja. Kamado može satima održavati stalnu temperaturu bez prekida s vrlo malo goriva.

Konačno, priprema hrane u kamadu jedinstvena je zbog zajednice koja je nastala inspirirana njime. To je postala popularna niša u svijetu roštiljanja i dimljenja, a postoje bezbrojni internetski forumi i zajednice posvećene dijeljenju recepata, savjeta i trikova za priprema hrane u kamadu. To znači da uvijek možete pronaći inspiraciju i podršku za svoje kamado kulinarske avanture.

## KAKO KUJARICA U OVOJ KNJIZI MOŽE POMOĆI VLASNICIMA KAMADA

Ako ste ponosni vlasnik kamado roštilja, tada ste već upoznati sa svestranošću i vrhunskim mogućnostima ovog nevjerojatnog komada opreme. Kamado je poznat po svojoj sposobnosti spore pripreme hrane na niskoj temperaturi te po stvaranju ukusnih, zadimljenih okusa koje je teško ponoviti s drugim roštiljima. Ali ako želite podići pripremu hrane u kamadu na višu razinu, onda kuharica u ovom vodiču upravo ono što vam treba s ukusnim receptima koji su posebno odabrani ili prilagođeni za kamado roštilje.

No, kuharica u ovoj knjizi više je od puke zbirke recepata. Ovo je vodič za pripremu hrane u kamadu, prepun savjeta i trikova koji će vam pomoći da iz svog roštilja izvučete najviše. Naučit ćete kako upotrijebiti svoj roštilj za različite metode pripreme hrane, kako kontrolirati temperaturu za savršene rezultate i kako koristiti različite vrste drva i drvenog ugljena za dodavanje jedinstvenih okusa svojim jelima.

Bez obzira jeste li iskusni vlasnik kamada ili tek počinjete, ova će vam knjiga s kuharicom pomoći da svoje kulinarske vještine podignete na višu razinu. Otkrit ćete nova i uzbudljiva jela koja možete isprobati, naučiti nove tehnike kojima ćete svladati i postati pravi stručnjak za pripremu hrane u kamadu. Zato zapalite svoj roštilj, uzmite primjerak ove knjige i pripremite se za kulinarsku avanturu.

# PRIPREMA HRANE U KAMADU

## PREGLED OSNOVNIH TEHNIKA

### DIMLJENJE U KAMADU

Dimljenje je jedna od najpopularnijih tehnika za vlasnike kamada. Vrhunska izolacija kamada omogućuje sporu pripremu hrane na niskoj temperaturi, što ga čini savršenim za dimljenje mesa i ribe. Vodič uključuje savjete i tehnike za dimljenje, kao i recepte za dimljena prsa, rebra, losos i još mnogo toga.

### SPORO PEČENJE NA NISKOJ TEMPERATURI („LOW AND SLOW“)

Kamado roštilji idealni su za sporo pečenje na niskoj temperaturi, što je proces pečenja hrane na niskoj temperaturi kroz duži vremenski period. Ova tehnika se može koristiti za dimljenje, ali je također odlična za pečenje, pirjanje, te variva i juhe koje se sporo kuhaju.

### ROŠTILJANJE S KAMADOM I RECEPTI ZA ROŠTILJANJE

Roštiljanje je jedna od najpopularnijih metoda pripreme hrane za vlasnike kamada. Visoka toplina i vrhunska izolacija čine ga savršenim za roštiljanje. Ovaj vodič uključuje recepte za pečenje hamburgera, odrezaka, piletine i ribe, kao i savjete i tehnike pečenja na roštilju.

### IZRADA DESERTA U KAMADU

Kamado roštilji se mogu koristiti čak i za pečenje slastica. Vodič uključuje recepte za pečenje kolača, pita i drugih slastica.

### UPOTREBA KERAMIČKOG POSUĐA U KAMADU

Keramičko posuđe bitan je dio pripreme hrane u kamadu. Vodič sadrži savjete za korištenje keramičkog posuđa, kao i recepte za kuhanje s keramičkim posuđem.

## OSNOVE PRIPREME HRANE U KAMADU

### ALATI I PRIBOR ZA PRIPREMU HRANE U KAMADU

Jedna od najvećih prednosti posjedovanja kamado roštilja je mogućnost pripreme širokog izbora jela, zahvaljujući svestranom stilu pripreme hrane

koji omogućava. Ali kako biste doista maksimalno iskoristili svoj kamado roštilj, potrebni su vam pravi alati i pribor. U ovom potpoglavlju osvrnuti ćemo se na neke od bitnih alata i dodataka koje bi svaki vlasnik kamada trebao imati u svom arsenalu.

Prvo, trebat će vam dobar set osnovnih alata za roštiljanje. Tu spadaju par hvataljki, lopatica i četka za čišćenje. Potražite alate koji su izrađeni od visokokvalitetnih materijala, poput nehrđajućeg čelika ili silikona otpornog na toplinu, kako biste bili sigurni da mogu izdržati visoke temperature kamado roštilja. Sve te osnovne dodatke možete naći u našem dućanu, u dijelu Oprema.

Za potpalu, dobro je imati snažni električni upaljač za ugljen, kako biste uštedjeli vrijeme i napor, imali veći uspjeh i smanjili rizike od otvorene vatre. Još jedan neophodan dodatak za pripremu hrane u kamadu je kvalitetan termometar. Svaki naš kamado ima ugrađen termometar, ali za bolji doživljaj i veću lakoću kuhanja, možete koristiti digitalne bežične termometre, koje po povoljnijim cijenama možete potražiti u Barbeca dućanu.

Ako planirate dimiti meso u svom kamado roštilju, dobro je imati dodatak za dimljenje, iako vam može poslužiti i čvrsta aluminijska folija. Kutiju za dimljenje također možete naći u našem dućanu.

Vrlo koristan alat je sustav Podijeli pa vladaj koji omogućava istovremeno pripremanje više jela na različitim razinama i temperaturama.

Usmjerivač topline (posebna konstrukcija na dvije razine za naš najmanji kamado 13“) otklanja direktnu toplinu od hrane, a može poslužiti i za pečenje pizze. Ako želite pripremati pizzu na baš za to namijenjenom alatu, tu je keramika za pečenje pizze, te ne zaboravite na lopaticu za pizzu.

Ostali dodaci za roštilj uključuju stalke za pečenje pileta, paprika ili rebarca, dodatke za upotrebu marinade i tako dalje, koje sve možete naći u odjelima našeg dućana Oprema za kamado i Oprema.

Kako bismo vam olakšali odabir dodataka, pripremili smo kompletne kamado roštilja na Barbeca.hr u raznim veličinama, u kojima je najvažnija oprema uključena uz popust.

Jedna od prednosti pripreme hrane u kamadu je ta što je savršen za korištenje keramičkog posuđa. Bilo da pripremate gulaš ili složenac, keramički lonac ili posuda savršeni su za pripremu hrane u kamadu. Jednostavno stavite lonac na roštilj i pustite da se kuha dok hrana ne postane mekana i ukusna.

Konačno, vaše iskustvo pripreme hrane u kamado možete unaprijediti dodatkom gusanog posuđa, koje možete naći u atraktivnom kompletu na Barbeca.hr.

No, možda i najvažniji 'pribor' je ugljen, kojemu posvećujemo cijelo potpoglavlje.

Ulaganje u prave alate i pribor može napraviti veliku razliku kada je u pitanju priprema hrane na kamado roštilju. S pravom opremom, moći ćete svoje kamado vještine podići na višu razinu i kreirati ukusna jela restoranske kvalitete u vlastitom domu.

## UGLJEN, SJEČKE I POTPALA

Kako biste iskoristili potencijale svog kamada, jako je važno da koristite kvalitetni ugljen. Važno je da komadi drvenog ugljena budu srazmjerno veliki, bez sitnih komadića i praha jer oni zagušuju otvore na dnu – a čitava poanta kamada je vertikalno strujanje zraka kroz njega.

U našem Barbeca dućanu možete naći odlične vrste ugljena od breze, hrasta itd., ali i čuvene vrste ugljena Quebracho, Acacia i Marabu. Iako je sav taj ugljen skuplji od uobičajenih pakiranja, zbog kamadove velike efikasnosti u korištenju ugljena, u konačnici to nije velika investicija. Nekoliko riječi o najpoznatijim vrstama visokokvalitetnog drvenog ugljena za roštilj:

**Quebracho ugljen.** Quebracho je vrsta tvrdog drveta koje raste u Južnoj Americi, a ugljen napravljen od njega poznat je po svojoj velikoj gustoći i dugom vremenu sagorijevanja. Quebracho ugljen gori sporo, što ga čini idealnim za lagano i sporo pečenje, kao što je dimljenje mesa. Također je poznat po tome što proizvodi malo pepela i daje hrani blag, dimljeni okus.

**Acacia ugljen.** Poznata kao i Black Wattle, tvrdo je drvo porijeklom iz Australije koje je sada rasprostranjeno i u dijelovima Afrike i Azije. Nema veze s našim bagremom kako se to često misli, već je slično drvetu mimoze. Ugljen napravljen od njega poznat je po stvaranju velike topline i brzom paljenju. Taj ugljen gori vrlo jako i brzo, što ga čini idealnim za pečenje na žaru i pečenje na visokoj temperaturi. Također stvara malo pepela i daje hrani suptilan okus dima.

**Marabu ugljen.** Marabu je vrsta trnovitog grma koji se nalazi u dijelovima Afrike i Kariba, a ugljen napravljen od njega poznat je po svom dugom vremenu sagorijevanja i visokoj toplinskoj snazi. Također stvara malo pepela.

Sve ove ugljene možete naći u našem dućanu Barbeca.hr.



Svoj doživljaj pripreme hrane u kamadu možete upotpuniti raznim aromatskim sječkama i daskama za dimljenje, koje također možete naći ondje.

## KAKO POTPALITI UGLJEN I KONTROLIRATI TEMPERATURU VAŠEG KAMADA

Kao vlasnik kamada, već znate da je vaš roštilj jedan od najsvestranijih i najpouzdanijih uređaja za pripremu hrane. Od roštiljanja preko dimljenja do pečenja, vaš kamado može sve. Međutim, da biste ga maksimalno iskoristili, morate znati kako paliti i kontrolirati temperaturu.

Pravilno paljenje kamado roštilja ključno je za ravnomjernu raspodjelu topline i sprječavanje plamena. Evo koraka koje treba slijediti kako biste pravilno zapalili kamado roštilj:

**Otvorite donje i gornje otvore za ventilaciju:** Do kraja otvorite donje i gornje otvore za ventilaciju kako biste omogućili slobodno cirkuliranje zraka. U početku potpuno otvorite poklopac.

**Napunite ložište:** Napunite ložište komadima drvenog ugljena, ostavljajući razmak između ugljena i vrha ložišta kako biste omogućili protok zraka.

**Dodajte aromatično iverje:** Ako želite, dodajte komade drveta ili iverje u ugljen kako biste dodali okus hrani.

**Zapalite ugljen:** Koristite dimnjak za potpalu ili električni starter da zapalite ugljen. Izbjegavajte korištenje tekućine za upaljače jer može dati kemijski okus hrani. Vatru u kamadu ne biste smjeli nikada poticati kemijskim sredstvima, pogotovo tekućima, zbog poroznosti keramike. Zapalite ugljen na nekoliko mjesta kako biste osigurali ravnomjerno paljenje. U početku (obično prvih 10 minuta) ostavite poklopac potpuno otvoren, a kasnije potpuno otvorite donje i gornje otvore.

Pričekajte da se ugljen prekrije slojem bijelog pepela. Ovaj proces može trajati oko 15-20 minuta.

**Podesite ventilacijske otvore:** Nakon što se ugljen zapali, namjestite ventilacijske otvore za kontrolu temperature. Za sporo pečenje na niskoj temperaturi, djelomično zatvorite ventilacijske otvore kako biste smanjili protok zraka i snizili temperaturu. Za nižu temperaturu trebat ćete u potpunosti zatvoriti donji otvor. Za pečenje na visokoj temperaturi otvorite otvore do kraja kako biste povećali protok zraka i povisili temperaturu. Detaljnija uputstva za razne vrste hrane i načine pripreme možete naći u tehničkim uputama u ovom vodiču.

**Postavite rešetke za pečenje:** Postavite rešetke za pečenje na kamado roštilj i ostavite ih da se zagriju nekoliko minuta prije dodavanja hrane. Slijedeći ove korake osigurat ćete da je vaš kamado roštilj pravilno potpaljen i spreman za pripremu ukusnih jela.

**Detalnije o funkcioniranju ventilacijskih otvora:** Jedna od najvećih prednosti kamada je njegova sposobnost održavanja konstantne temperature satima. Međutim, da biste to postigli, morate znati kako kontrolirati protok zraka.

Donji otvor na vašem kamadu regulira količinu zraka koji ulazi u roštilj. Što više zraka uđe, to će vatra jače gorjeti. Gornji otvor regulira količinu zraka koja izlazi iz roštilja. Što više zraka izlazi, to će temperatura u kamadu biti niža.

Kako biste postigli željenu temperaturu, započnite tako da potpuno otvorite oba ventila. Kako temperatura raste, postupno zatvorite donji otvor dok se vatra ne stabilizira na željenoj temperaturi. Ako temperatura nastavi rasti, lagano zatvorite gornji otvor dok se ne stabilizira.

## PREDNOSTI PRIPREME HRANE U KAMADU

Kao vlasnik kamada, vjerojatno ste već svjesni prednosti pripreme hrane s ovim svestranim keramičkim uređajem. Priprema hrane u kamadu nije samo pečenje na roštilju, već i dimljenje, pečenje i sporo pečenje ukusnih jela.

Ovdje su neke od prednosti pripreme hrane u kamadu u kojima možete uživati kao vlasnik kamada.

**1. Svestranost:** Kamado roštilji / pećnice su svestrani i mogu se koristiti za roštiljanje, dimljenje, pečenje i sporo pečenje. Možete pripremati raznovrsnu hranu, od odrezaka do pize, do kolača i kruha, sve u jednom uređaju.

**2. Kontrola temperature:** Kamadi su poznati po izvrsnoj kontroli temperature. Keramičke stijenke kamada zadržavaju toplinu i ravnomjerno je raspoređuju te omogućuju preciznu kontrolu temperature. Možete jednostavno podesiti temperaturu kako biste svoju hranu skuhalo do savršenstva.

**3. Efikasnost goriva:** Kamado uređaji su efikasni u potrošnji goriva, što znači da hranu možete pripremati duže vrijeme s manje goriva. Keramičke stijenke zadržavaju toplinu, smanjujući količinu drvenog ugljena koji vam je potreban za pripremu hrane.

**4. Okus:** Priprema hrane u kamadu dodaje jedinstveni okus vašoj hrani. Keramičke stijenke roštilja zrače toplinom, stvarajući okus dima koji se

ne može postići drugim metodama pripreme hrane. Također možete eksperimentirati s različitim drvnim iverjem kako biste svojoj hrani dodali više okusa.

**5. Priprema hrane na otvorenom:** Kamado roštilji savršeni su za pripremu hrane na otvorenom. Možete uživati na svježem zraku i pripremati ukusna jela za svoju obitelj i prijatelje. A manji kamado roštilji također su i prijenosni, što ih čini savršenim za kampiranje i događanja na otvorenom.

Zaključno, priprema hrane u kamadu nudi mnoge prednosti vlasnicima kamada. Od svestranosti do kontrole temperature, efikasnosti goriva, okusa i kuhanja na otvorenom, korištenje kamada savršen je način za pripremu ukusnih obroka za vašu obitelj i prijatelje. Uz kamado vodič za vlasnike roštilja, dimljenja i pečenja, možete naučiti nove tehnike i recepte kako biste podigli svoje kamado vještine na višu razinu.

## TEHNIKE ZA ROŠTILJANJE, DIMLJENJE I PEČENJE

Ukoliko ste ponosni vlasnik kamado roštilja, onda znate da ovaj svestrani komad opreme može mnogo više od samog pečenja mesa. Sa svojom keramičkom konstrukcijom i jedinstvenim dizajnom, kamado roštilji savršeni su za dimljenje, pečenje i sporu pripremu hrane, što ih čini idealnim dodatkom svakoj vanjskoj kuhinji.

Pogledajmo pregled glavnih tehnika za pripremanje hrane u kamadu.

### ROŠTILJANJE

Kada je riječ o roštiljanju na kamadu stvar je, naravno, u tome da dobijete savršeno pečenje. Da biste to postigli, trebali biste početi s čistom rešetkom roštilja i prethodno zagrijati kamado na željenu temperaturu. Kada se roštilj zagrije, stavite meso izravno izloženo žaru i pustite da se peče nekoliko minuta sa svake strane dok ne dobijete savršenu koricu.

### DIMLJENJE

Dimljenje na kamadu je gdje ovaj roštilj zaista blista. Sa svojom keramičkom konstrukcijom, kamado roštilji izvrsni su u održavanju stabilne temperature satima, što ih čini savršenim za meso koje se sporo priprema kao što su prsa, svinjska lopatica i rebarca. Za početak, trebali biste upotrijebiti komadiće drveta ili iverje kako biste svom mesu dodali okus. Jednostavno stavite drvo na vrući ugljen i pustite da dim učini svoju čaroliju.

## SPORO PEČENJE NA NISKOJ TEMPERATURI

Kamado roštilji savršeni su za lagano i sporo pečenje zbog svoje sposobnosti održavanja stabilne temperature satima. To ih čini savršenima za pripremu tvrdih komada mesa poput prsa ili svinjske lopatice koji zahtijevaju dugo pečenje. Za početak, postavite kamado na nisku temperaturu i ostavite da se meso peče nekoliko sati dok ne postane mekano i sočno.

## PEČENJE

Da, možete čak i peći u kamadu kao u pećnici! Sa svojom sposobnošću održavanja stabilne temperature, kamado roštilj je savršen za pečenje kruha, pizze, pa čak i slastica. Za početak upotrijebite kamen za pizzu ili lim za pečenje i prethodno zagrijte kamado na željenu temperaturu. Kada se roštilj zagrije, stavite hranu na kamen ili lim i pustite da se peče dok ne postane zlatno-smeđe boje.



# UVOD U RECEPTE – PREGLED TIPOVA NAMIRNICA

## MESO SA ŽARA

Meso pečeno na žaru sastavni je dio svakog iskustva kuhanja na otvorenom, a vlasnici kamada imaju sreće jer je kamado roštilj baš savršen za pečenje mesa. Bilo da želite ispeći sočne odreske, slasna pileća prsa ili ukusne svinjske kotlete, kamado roštilj savršen je alat za taj posao.

Ključno je započeti s visokokvalitetnim mesom. Potražite komade koji su prošarani masnim 'crtama' i imaju dobar omjer masnoće. Ovo će osigurati da vaše meso ostane sočno i mekano dok se peče.

Da biste svoje meso pripremili za roštilj, dobro je da ga začinite omiljenim začinima i marinadama. Obavezno ostavite meso da se marinira najmanje sat vremena prije pečenja kako bi okusi prodrli u meso. Također možete upotrijebiti suhu smjesu za utrljavanje za dodavanje okusa mesu prije pečenja na roštilju.

Kada je u pitanju pečenje na kamado roštilju, ključno je koristiti neizravnu toplinu. To znači da meso stavite na rubove roštilja, dalje od izravnog izvora topline, ili koristite usmjerivač topline. To će omogućiti mesu da se polako i ravnomjerno peče.

## GOVEDINA

Govedina je jedna od najsvestranijih namirnica koje možete pripremati na svom kamado roštilju. Bilo da želite savršeno ispeći odrezak na roštilju, sporo dimiti prsa ili napraviti izdašan goveđi gulaš, vaš kamado roštilj je dorastao tom zadatku.

Za pripremu pečene govedine na roštilju, jedna od najvažnijih stvari koju morate imati na umu je izbor komada mesa. Različiti komadi imaju različit sadržaj masnoće, 'mramornost' i teksturu, što može utjecati na način pripreme i okus. Na primjer, ribeye odrezak izvrstan je izbor za roštiljanje zbog visokog udjela 'mramora' i masnoće, što mu daje bogat, mekani okus. S druge strane, filet mignon odrezak je manje masan i zahtijeva manje vremena za pečenje, što ga čini dobrim izborom za brzi obrok.

Ako želite dimiti govedinu, prsa su klasičan izbor. Dimljenje prsa može potrajati i do 12 sati, ali rezultat je mekano, aromatično meso koje je

savršeno za sendviče, tacose ili posluženo samo. Za dimljenje prsa na vašem kamado roštilju koristite tehniku dugotrajnog pečenja na niskoj temperaturi s neizravnom toplinom i dimom od tvrdog drveta.

Za sporu pripremu općenito, govedina je izvrstan izbor. Rebarca, pečenja i drugi komadi mogu odlično ispasti kod sporog procesa pripreme, koji omogućuje mesu da postane mekano i sočno. Ukoliko ste početnik u sporoj pripremi hrane, pokušajte krenuti s jednostavnim receptom za goveđe pečenje u loncu koje se može peći u gusanoj posudi na vašem kamado roštilju.

## SVINJETINA

Svinjetina je svestrano meso koje je savršeno za pripremu na kamadu. Može se peći na žaru, dimiti, peći ili kuhati na laganoj vatri. Uz pravu tehniku i recept, svinjetina može biti zvijezda svakog obroka.

Jedan od najboljih komada za pečenje su svinjski kotleti. Začinite ih solju, paprom i omiljenim začinima. Zagrijte svoj kamado grill na 230°C i pecite ih 5 do 7 minuta na svakoj strani. Ostavite ih da odmore nekoliko minuta prije posluživanja.

Dimljenje svinjetine još je jedna popularna metoda pripreme svinjetine u kamadu. Svinjska rebra omiljena su među ljubiteljima roštilja. Natrljajte ih suhom mješavinom začina i dimitite na 110°C, 3 do 4 sata. Premažite ih umakom za roštilj tijekom zadnjeg sata pečenja.

Sporo pečenje na niskoj temperaturi savršeno je za tvrde dijelove svinjetine poput svinjske lopatice ili buta. Ovim komadima pogoduje dugo vrijeme pripreme na niskoj temperaturi. Začinite ih utrljavanjem začina i dimitite na 100-110°C, 8 do 12 sati. Rezultat će biti mekano meso koje se skida s kosti i savršeno je za sendviče s trganom svinjetinom (eng. Pulled pork).

Pečenje svinjetine u kamadu manje je poznata metoda, ali može dati odlične rezultate. Svinjski file odličan je komad za pečenje. Začinite ga solju, paprom i začinskim biljem i pecite na 190°C, 20 do 30 minuta. Rezultat će biti sočan i ukusan svinjski file koji je savršen za večeru.

## PERAD

Uz svestranost i raznolikost dostupnih komada peradi, možete kreirati širok izbor jela koja će zasigurno zadovoljiti sve gurmane. Evo nekoliko savjeta i tehnika koje će vam pomoći da maksimalno iskoristite svoj kamado za pripremu peradi.



Jedna od najboljih stvari kod pripreme peradi na kamadu je to što se može pripremati na razne načine – roštiljanje, dimljenje ili pečenje. Za roštiljanje možete koristiti pileća prsa ili zabatak bez kostiju i kože, koji su izvrsni za brza i jednostavna jela. Za dimljenje su savršeni cijeli pilići ili pureća prsa. A za pečenje možete koristiti cijelo pile, puricu ili čak patku.

Kada je riječ o začinima, perad je idealna da se aromatizira na razne načine. Možete koristiti utrljavanje suhih začina, te marinade ili salamure da dodate okus mesu. Jedan savjet koji treba imati na umu je da budete oprezni sa slatkim marinadama ili glazurama jer lako zagore na kamadu.

Još jedna stvar koju morate imati na umu kada pripremate perad na kamadu je kontrola temperature. Perad uvijek treba ispeći do temperature mesa od 76°C. Da biste to postigli, možete koristiti termometar za meso za praćenje temperature mesa.

Na kraju, kad pečete perad na kamadu, važno je pustiti meso da se odmori prije rezanja ili posluživanja kako bi se sokovi ravnomjerno rasporedili po mesu.

## RIBA

Pečenje ribe na kamado roštilju može biti izvrstan način da uživete u dimljenim okusima ribe. Evo nekoliko savjeta koji će vam pomoći da postignete najbolje rezultate.

Odaberite pravu vrstu ribe: nije svaka riba prikladna za roštiljanje, a neke vrste mogu biti sklonije raspadanju na roštilju. Čvrsta, mesnata riba poput tune, sabljarke i lososa idealna je za roštiljanje te dok imate manje iskustva fokusirajte se na nju, i tek kasnije prijedite na osjetljiviju bijelu ribu.

Prethodno zagrijte roštilj: Kamado roštiljima može trebati neko vrijeme da se zagriju, pa si dajte dovoljno vremena da se roštilj zagrije prije nego započnete s pripremom.

Nauljite rešetke roštilja: Premažite rešetke roštilja uljem prije dodavanja ribe da se ne zalijepe. Alternativno, možete koristiti daske za pečenje i dimljenje, kao u našem dućanu Barbeca.hr.

Koristite neizravnu toplinu: Za najbolje rezultate koristite neizravnu toplinu za pečenje ribe. To znači staviti ribu na hladniji dio roštilja i zatvoriti poklopac da se riba ispeče bez da zagori.

Pratite temperaturu: Koristite termometar za meso da provjerite unutarnju temperaturu ribe. Ribu treba dopeći do unutarnje temperature od 65°C.

Dodavanje okusa: Vašoj ribi na žaru možete dodati dodatni okus korištenjem iverja za stvaranje dima. Također možete dodati svjež začinsko bilje ili citruse na roštilj kako biste ribi dali dodatni okus.

Pustite da se odmori: kada je riba gotova, ostavite je da se odmori nekoliko minuta prije posluživanja kako bi se sokovi preraspodijelili i okusi stopili.

## POVRĆE I VOĆE

Povrće i voće neizostavni su dio kuharskog repertoara svakog vlasnika kamada. Oni ne samo da dodaju boju i hranjivost vašim jelima, već nude i ukusan i osvježavajući prilog koji nadopunjuje bogati, dimljeni okus mesa na žaru, dimljenog ili pečenog mesa.

Mogućnosti su razne. Pojedino povrće, poput klipa kukuruza i paprike, savršeno je za pečenje na žaru. Ostale, poput tikvica i patlidžana, najbolje je narezati na tanke ploške i peći ih u košarici ili na ražnjicima. Povrće poput šampinjona i luka, najbolje je narezati na ploške i ispeći na ravnoj tavici ili daski.

Da biste dobili najukusnije povrće, razmislite o mariniranju prije pečenja na roštilju. Jednostavna marinada od maslinovog ulja, začinskog bilja i češnjaka može poboljšati okus bilo kojeg povrća. Također možete pokušati dodati malo svoje omiljene mješavine začina ili malo balzamičnog octa za aromatičan okus.

Voće je također odličan dodatak. Ananas na žaru, primjerice, savršen je prilog uz piletinu ili svinjetinu na žaru. Narezane breskve ili šljive možete karamelizirati u kamado roštilju i poslužiti s malo tučenog vrhnja za ukusan desert.

Kada pečete voće na roštilju, važno je zapamtiti da se ono brzo peče i lako može zagorjeti. Narežite ga na veće komade i pecite na srednje jakoj vatri dok se ne karamelizira i malo omekša. Pazite na njega i često ga okrećite kako biste spriječili da izgori.

## UMACI, MARINADE I UTRLJAVANJE ZAČINA (ENG. RUB)

Umaci, marinade i utrljani začini su sastojci koji mogu podići vaša priprema hrane u kamadu na višu razinu. Bilo da pečete na roštilju, dimite ili pečete, ovi pojačivači okusa mogu jednostavno jelo pretvoriti u kulinarsko remek-djelo. U ovom dijelu istražiti ćemo različite vrste umaka, marinada i utrljavanja koje možete koristiti za dodavanje dubine i složenosti hrani koju pripremate u svom kamadu.

**Umaci.** Umaci su savršena dopuna grilanom, dimljenom ili pečenom mesu. Mogu se koristiti kao završna glazura, za umakanje ili kao tekućina za podlijevanje. Neki popularni umaci uključuju umak za roštilj, teriyaki umak i chimichurri umak. Također možete eksperimentirati s različitim okusima kombinirajući sastojke poput meda, senfa, soja umaka i octa.

**Marinade.** Marinade se koriste za dodavanje okusa mesu prije pečenja. Obično se sastoje od kisele tekućine, poput limunovog soka ili octa, u kombinaciji sa biljem, začinima i uljem. Marinade mogu omekšati čvrste komade mesa i dodati dubinu okusa koja se ne može postići samo trljanjem ili umakom. Neke popularne marinade su talijanski preljev, soja umak i Worcestershire umak.

**Utrljavanje začina.** Mješavine bilja, začina i, ponekad, šećera se koriste za premazivanje mesa prije pečenja. Dodaju okus i stvaraju koru na vanjskoj strani mesa, što pomaže da se sokovi ostanu u mesu. Može se koristiti na bilo kojoj vrsti mesa, od govedine i svinjetine do piletine i ribe.

#### **Korištenje umaka, marinada i utrljavanja začina za vaš kamado.**

Kada koristite umake, marinade i utrljavanje u vašem kamadu, važno je zapamtiti da keramičke stijenke dobro zadržavaju toplinu, što znači da će okusi prodrijeti duboko u meso. Ovo je sjajno što se tiče punoće okusa, ali također znači da morate paziti da ne pretjerate sa začinima.

Ukupno, umaci i začini su praktični, jednostavni za korištenje i mogu dodati različite okuse vašim jelima. Samo pazite da odaberete visokokvalitetne umake i koristite ih ispravno kako biste postigli najbolje rezultate.



# RECEPTI

Napomena: Predstavljamo vam uglavnom kreativnije recepte za jela koja se rjeđe pripremaju u Hrvatskoj, kako bismo vas inspirirali za raznoliko korištenje Vašeg kamada.

## PREDJELA I GRICKALICE

### RAŽNJIĆI OD RAČIĆA ILI ŠKAMPA NA ŽARU

Ražnjići od račića ili škampa na žaru klasično su ljetno jelo koje je savršeno za svakog vlasnika kamada koji želi impresionirati svoje goste ukusnim obrokom koji je jednostavan za pripremu. Bilo da roštiljate za obiteljski roštilj ili zabavu u dvorištu, ovi će ražnjići sigurno biti hit.

Važno je odabrati kvalitetne, svježije račića koji su očišćeni i oguljeni. Možete zadržati repove ako želite, ali nije potrebno. Za mariniranje račića možete koristiti jednostavnu mješavinu maslinovog ulja, češnjaka, limunovog soka i omiljenih začina. Ostavite račiće da se mariniraju najmanje 30 minuta prije nego što ih nabodete na ražnjiće.

Kad dođe vrijeme za roštiljanje, prethodno zagrijte svoj kamado na srednje jaku temperaturu (oko 200-230°C). Nabodite račića na ražnjiće, pazeci da ostavite malo razmaka između račića kako biste osigurali ravnomjerno pečenje. Pecite ražnjiće 2-3 minute sa svake strane dok račića ne postanu ružičasti i neprozirni.

Jedna od sjajnih stvari vezanih uz ražnjiće od račića na žaru je to što se mogu poslužiti na razne načine. Možete ih poslužiti kao glavno jelo s prilogom od riže ili povrća na žaru ili kao predjelo s umakom.

### PUNJENJE PAPIRIČICE

Punjene papričice – najbolje čili papričice jalapeno – su klasično predjelo koje uvijek naiđe na oduševljenje. Kombinacija ljute jalapeno papričice (ili neke druge paprike manje veličine koju odaberete), kremastog sira i hrskave slanine je neodoljiva. A najbolji dio? Lako ih možete napraviti na svom kamado roštilju.

Za početak će vam trebati svježije papričice. Potražite čvrste, glatke papričice bez oštećenja. Papričice prepolovite po dužini i izvadite im sjemenke i opne. Ukoliko koristite jalapeno i želite im smanjiti ljutinu, papričice prije punjenja možete potopiti u hladnoj vodi 30 minuta.

Klasično punjenje sastoji se od krem sira, cheddar sira i kockica slanine. Pomiješajte sastojke za nadjev u zdjeli dok se dobro ne sjedine.

Pomoću žlice ili vrećice napunite svaku polovicu papričice smjesom od sira. Pazite da ih ne prepunite jer će se nadjev pečenjem proširiti.

Sada je vrijeme za roštiljanje! Zagrijte svoj kamado na 190°C i postavite ga za neizravno pečenje. Stavite punjenje papričice na rešetke roštilja i zatvorite poklopac. Pecite 20-25 minuta, ili dok papričice ne omekšaju, a nadjev bude vruć.

Ako želite dodati malo dodatnog okusa dima, možete dodati i malo iverja za dimljenje u svoj kamado.

Nakon što su papričice gotove, maknite ih s roštilja i ostavite da se ohlade nekoliko minuta prije posluživanja. Možete ih ukrasiti nasjeckanim mladim lukom.

## DATULJE U MOTANE U DIMLJENU SLANINU

Ako tražite ukusno predjelo koje će zasigurno impresionirati vaše goste, to ćete sigurno uspjeti s ovim datuljama. Ovo jelo spaja slatkoću datulja s dimljenom slanoćom slanine, stvarajući eksploziju okusa u vašim ustima.

Da biste napravili ovo jelo, počnite tako da datuljama izvadite koštice i napunite ih komadićem sira. Potom svaku datulju omotajte polovicom slanine, pričvrstite je čačalicom.

Prethodno zagrijte svoj kamado na 190°C i dodajte malo iverja za dodatni okus dima. Kad se roštilj zagrije, stavite datulje direktno na rešetke i ostavite da se dime oko 20 minuta, ili dok slanina ne postane hrskava i sir se otopi.

Poslužite ove datulje umotane u dimljenu slaninu vruće. Odlično su predjelo na svakoj zabavi ili okupljanju i zasigurno će biti hit.

Datulje umotane u dimljenu slaninu moraju probati svi vlasnici kamada koji žele impresionirati svoje goste ukusnim i jedinstvenim predjelom. Lako ih je napraviti, a kombinacija slatkih i slanih okusa sigurno će se svima svidjeti. Zato zapalite svoj kamado roštilj i krenite kuhati!

## GLAVNA JELA

Govedina i svinjetina dva su najpopularnija mesa na svijetu i to s dobrim razlogom. Ukusne su, svestrane i mogu se pripremati na razne načine. Ako

ste vlasnik kamada, u prednosti ste jer možete savršeno ispeći i govedinu i svinjetinu, zahvaljujući jedinstvenim svojstvima vašeg keramičkog roštilja.

Kada pečete govedinu na kamado roštilju, morate imati na umu nekoliko stvari. Prvo provjerite jeste li odabrali pravi komad mesa. Neki komadi, kao što su ribeye ili filet mignon, izvrsni su za roštiljanje na visokim temperaturama, dok drugi, poput prsa ili kratkih rebara, zahtijevaju sporo pečenje na niskoj temperaturi kako bi postali mekani i ukusni. Drugo, uložite u dobar termometar za meso kako biste osigurali da vaša govedina bude pečena na odgovarajućoj temperaturi. Na kraju, nemojte se bojati eksperimentirati s marinadama i utrljavanjem kako biste svojoj govedini dodali okus.

Svinjetina je još jedno meso koje je savršeno za pripremu na kamado roštilju. Svinjski odresci, rebarca i lopatice izvrsne su opcije i mogu se pripremati različitim tehnikama. Jedna popularna metoda je dimljenje svinjetine nekoliko sati, što mesu daje okus dima i čini ga nevjerojatno mekanim. Druga mogućnost je pečenje svinjskih odrezaka ili svinjskog filea na visokim temperaturama, što izvana stvara ukusnu koricu, a meso iznutra ostaje sočno i aromatično.

Bez obzira na to koji komad govedine ili svinjetine odaberete za pripremu na kamado roštilju, morate imati na umu nekoliko općih savjeta. Prvo, uvijek pustite meso da se zagrije na sobnu temperaturu prije nego što ga kuhate. To će mu pomoći da se ravnomjernije ispeče i spriječiti da se presuši. Drugo, nemojte se bojati upotrijebiti iverje ili komadiće da svom mesu dodate dodatan okus. Na kraju, budite strpljivi i dajte svom mesu dovoljno vremena da se pravilno ispeče. Možda će potrajati dulje nego što očekujete, ali krajnji će rezultat biti vrijedan toga.

## DIMLJENA PRSA

Ovo je vrhunsko iskustvo kamada!

Prsa su jedan od najcjenjenijih komada mesa u svijetu roštilja, i to s dobrim razlogom. Kada se pravilno pripreme, pretvaraju se u ukusnu deliciju koja se topi u ustima i može oduševiti svako društvo.

Prije nego počnete dimiti prsa, bitno je odabrati pravi komad mesa. Idealna prsa trebaju imati dobru količinu 'mramora' tj. da budu prošarana masnoćom, što će pomoći da meso ostane mekano i sočno tijekom pripreme. Potražite prsa s debelom masnom kapom, jer će to pomoći u zaštiti mesa od isušivanja tijekom dimljenja. Dobro pravilo je odabrati prsa koja teže između 3 i 5 kilograma.

Nakon što ste odabrali savršena prsa, vrijeme je da ih pripremite za



dimljenje. Odrežite višak masnoće, ostavljajući oko 7-8 milimetara masnoće na mesu. To će osigurati da meso ostane sočno tijekom pripreme. Zatim začinite prsa svojom omiljenom smjesom začina za utrljavanje, pazite da su ravnomjerno premazana sa svih strana. Ostavite prsa na sobnoj temperaturi najmanje sat vremena prije dimljenja.

Postavite svoj kamado gril za neizravno pečenje i prethodno ga zagrijte na 105-110°C. Dodajte svoje omiljeno iverje za dimljenje u ugljen. Stavite prsa na roštilj, masnom stranom prema gore i zatvorite poklopac. Tijekom dimljenja ključno je održavati stalnu temperaturu, pa pripazite na temperaturu roštilja i po potrebi namjestite ventilacijske otvore. Planirajte dimljenje prsa oko 3 sata po kilogramu ili dok unutarnja temperatura ne dosegne 90°C.

Nakon što prsa postignu željenu temperaturu, skinite ih s roštilja i zamotajte u foliju. Ostavite da odstoje najmanje sat vremena prije rezanja. Odmaranje prsa omogućuje preraspodjelu sokova, čineći meso mekšim i ukusnijim.

Kada dođe vrijeme za posluživanje prsa, narežite ih na tanke ploške. Poslužite s omiljenim umakom za roštilj i priložima, poput salate od krumpira ili zapečenog graha. Vaši će gosti biti oduševljeni dimljenim, nježnim i sočnim okusom vaših kamado dimljenih prsa.

## **BABY BACK RIBS**

Baby Back Ribs su klasik roštilja i savršeni su za pripremu na vašem kamado roštilju. Ovdje je riječ o gornjem dijelu rebara koja se nalaze ispod samih leđa, a možemo ih prepoznati jer su kraća i polukružnog oblika. Baby Back Ribs su mesnatija i potrebno je kraće vrijeme pripreme.

Kamado je savršen alat za pečenje Baby Back Ribs. Njegova keramička konstrukcija i jedinstveni dizajn omogućuju ravnomjernu raspodjelu topline, što olakšava pripremu rebarca do savršenstva. Osim toga, sposobnost kamado roštilja da održava stalnu temperaturu dulje vrijeme čini ga idealnim za meso koje se sporo priprema kao što su rebarca.

Kada pečete Baby Back Ribs na vašem kamado roštilju, važno je koristiti ispravne tehnike i recepte. Jedan od najvažnijih koraka u pripremi rebarca je njihova pravilna priprema. To znači da treba ukloniti opnu sa stražnje strane rebara, odrezati višak masnoće i začiniti ih suhom smjesom. Dobro suho trljanje dodat će okus mesu i pomoći u stvaranju hrskave vanjštine.

Nakon što su vaša rebarca pravilno pripremljena, vrijeme je da ih ispečete na svom kamado roštilju. Ključ za pečenje rebarca na vašem kamado roštilju je korištenje neizravne topline. To znači da rebra postavite na rešetke roštilja dalje od izravnog izvora topline. Također možete dodati

drvene sječke za dimljenje na roštilju kako bi rebarcima dali ukusan okus dima.

Vrijeme pripreme varirat će ovisno o veličini i debljini vaših rebara, ali dobar savjet je da ih pečete na 105-120°C 4-6 sati. Tijekom procesa, važno je pratiti temperaturu vašeg roštilja i prilagoditi otvore prema potrebi kako biste održali konstantnu temperaturu.

Kad su vaša Baby Back Ribs gotova, trebala bi biti mekana i sočna s hrskavom vanjskom stranom. Možete ih poslužiti s omiljenim umakom za roštilj ili uživati u njima bez dodataka. U svakom slučaju, sigurno ćete impresionirati svoje prijatelje i obitelj ovim ukusnim rebarcima pečenim na vašem kamado roštilju.

## ODREZAK NA ŽARU S CHIMICHURRI UMAKOM

Odrezak na žaru s Chimichurri umakom klasično je jelo koje je postalo omiljeno među vlasnicima kamada. Kombinacija savršeno pečenog odreska i pikantnog chimichurri umaka punog začinskog bilja pravi je spoj. Ovaj recept je savršen za ljetni roštilj ili bilo koju priliku u kojoj želite impresionirati goste svojim umijećem priprema hrane u kamadu.

Za početak će vam trebati dobar komad odreska. Ribeye, pečenica ili odrezak s boka izvrsne su opcije. Pazite da se odrezak zagrije na sobnu temperaturu prije pečenja na roštilju. To će osigurati ravnomjerno pečenje.

Zatim pripremite chimichurri umak. U procesoru hrane ili blenderu pomiješajte svježi peršin, korijander, češnjak, ljuskice crvene paprike, crveni vinski ocat i maslinovo ulje. Neka blender radi dok se smjesa dobro ne izmiješa, ali još uvijek bude zrnasta. Začinite solju i paprom po ukusu. Detaljni recept za chimichurri umak imate niže u dijelu o umacima.

Nakon što se vaš kamado zagrije na željenu temperaturu (oko 230-260°C), stavite odrezak na rešetke roštilja. Pecite oko 4-5 minuta po strani za srednje pečeno ili dok unutarnja temperatura ne dosegne 55°C. Skinite odrezak s roštilja i ostavite ga nekoliko minuta prije rezanja.

Za posluživanje narežite odrezak na ploške i pokapajte ga umakom od chimichurrija. Svježi okusi umaka savršeno se slažu s bogatim, dimljenim okusom odreska pečenog na žaru.

**Perad.** Perad je svestrano i ukusno meso koji je savršeno za pripremu na kamado roštilju. Bez obzira volite li više piletinu, puretinu ili druge vrste peradi, postoje beskrajne mogućnosti za pripremu i pečenje ovog mesa na roštilju do savršenog okusa.

Jedna od ključnih prednosti pečenja peradi na kamado roštilju je ta što

keramički materijal pomaže u zadržavanju vlage i okusa, što rezultira sočnim, aromatičnim mesom koje će se svidjeti vašoj obitelji i prijateljima. Osim toga, mogućnost kontrole temperature i razine dima na vašem kamado roštilju omogućuje vam eksperimentiranje s različitim metodama pripreme hrane, od sporog pečenja do pečenja na visokoj temperaturi.

Imajte na umu nekoliko ključnih savjeta. Najprije meso obilno začinite svojim omiljenim biljem i začinima. Također možete marinirati perad nekoliko sati ili preko noći kako biste dobili još više okusa.

Zatim razmislite o načinu pripreme koji će najbolje odgovarati vašem odabranom komadu peradi. Na primjer, za veće komade poput cijelih pilića ili purice odlično je sporo pečenje, dok se manji komadi poput pilećih prsa ili bataka mogu savršeno ispeći na roštilju na visokoj vatri.

Na kraju, pazite na meso dok se priprema kako biste bili sigurni da je doseglo sigurnu unutarnju temperaturu od 75°C. Korištenje termometra za meso može vam pomoći da postignete savršenu razinu pečenja bez pretjerano ili nedovoljno pečene peradi.

## PEČENA PILETINA S LIMUNOM I ČEŠNJAKOM

Ovo je klasično jelo koje je idealno za svakog vlasnika kamada koji želi impresionirati svoje goste ukusnim i aromatičnim obrokom. Ovo jelo je jednostavno za pripremu, a savršeno je za svaku priliku, bilo da se radi o obiteljskoj večeri ili roštilju u dvorištu za prijatelje.

Za početak, morat ćete narezati piletinu. To znači da ćete morati ukloniti kralježnicu i spljoštiti pile. Ovaj postupak omogućuje da se piletina ravnomjerno i brzo ispeče, osiguravajući da bude mekana i sočna. Da biste svoje pile narezali, koristite oštre kuhinjske škare ili oštar nož. Napravite rez u kralježnici pileta, a zatim izvadite kost. Piletinu spljoštite pritiskom na prsnu kost.

Sada je vrijeme za pripremu marinade. U maloj posudi pomiješajte sok od jednog limuna, nasjeckani češnjak, maslinovo ulje, sol i papar. Utrljajte marinadu po cijeloj piletini, pazeći da uđe u sve kutove i pukotine. Pustite piletinu da se marinira u hladnjaku najmanje dva sata ili preko noći.

Kada budete spremni peći piletinu, zagrijte kamado na 200°C. Stavite piletinu na roštilj, kožom prema dolje. Pecite oko 20 minuta, okrenite piletinu i pecite dodatnih 20 minuta. Provjerite unutarnju temperaturu pilete termometrom za meso. Trebalo bi biti barem od 75°C.

Uklonite piletinu s roštilja i ostavite je da odstoji nekoliko minuta prije rezanja. Poslužite s omiljenim prilozima, poput pečenog povrća ili svježe salate.

## DIMLJENA PUREĆA PRSA

Pureća prsa izvrstan su komad mesa za dimljenje na vašem kamado roštilju.

Za početak, trebali biste odabrati kvalitetna pureća prsa. Ako je moguće, odaberite puricu koja je uzgojena u slobodnom uzgoju i bez antibiotika.

Zatim ćete pripremiti prsa za dimljenje. Isperite ih pod hladnom vodom i osušite papirnatim ručnicima. Zatim prsa začinite omiljenim namazom ili marinadom. Možete koristiti smjesu za utrljavanje iz trgovine ili napraviti vlastitu koristeći kombinaciju začina poput paprike, češnjaka u prahu, luka u prahu i kumina.

Nakon što su prsa začinjena, vrijeme je za potpaliti vaš kamado roštilj. Postavite roštilj na temperaturu od oko 100-120°C. Možete koristiti bilo koju vrstu drva za dimljenje purećih prsa prema svom ukusu.

Stavite pureća prsa na roštilj i ostavite da se dime 2-3 sata, ili dok unutarnja temperatura ne dosegne od 75°C. Kako biste osigurali ravnomjerno pečenje, možda ćete ih trebali rotirati svakih sat vremena.

Kada su pureća prsa gotova, maknite ih s roštilja i ostavite da odstoje 10-15 minuta prije rezanja. To će omogućiti sokovima da se redistribuiraju po mesu, što rezultira mekanim i sočnim konačnim proizvodom.

Dimljena pureća prsa mogu se poslužiti topla, hladna ili na sobnoj temperaturi, a izvrstan su dodatak sendvičima, salatama ili kao samostalno glavno jelo.

## PILE NA KONZERVU PIVA

Ovo je klasičan recept koji bi svaki vlasnik kamada trebao znati pripremiti. Ovo ukusno jelo ne samo da je lako napraviti, već daje i sočnu, mekanu i ukusnu piletinu koja će impresionirati vašu obitelj i prijatelje.

Za pripremu će vam trebati cijelo pile, limenka piva i vaš omiljeni začin. Piletu najprije izvadite iznutrice i odrežite vrat. Osušite ga papirnatim ručnicima i obilno začinite omiljenim začinima. Možete koristiti bilo koji začin po želji, ali preporučujemo mješavinu soli, papra, češnjaka u prahu i paprike.

Zatim otvorite limenku piva i popijte ili izlijte otprilike polovicu. Možete koristiti bilo koje pivo koje volite, ali preporučujemo svijetli lager ili pilsner. Umetnite limenku u šupljinu pileta, tako da ono stoji uspravno s limenkom unutra. Pivo će zapariti pile i dati mu okus iznutra, a istovremeno ga zadržati sočnim.

Zagrijte svoj kamado na 175°C i stavite pile na rešetku roštilja. Možete koristiti aluminijsku košaru za pečenje piletine ili tavu za sakupljanje sokova koji će kapati i tako spriječiti nastajanje plamena. Zatvorite poklopac i pecite pile otprilike 1-1,5 sat ili dok unutarnja temperatura ne dosegne od 75°C u najdebljem dijelu.

Nakon što je pile pečeno, pažljivo ga skinite s roštilja i ostavite da odstoji 10-15 minuta prije rezanja. Limenka piva bit će vruća, pa je hvataljkama ili rukavicama izvadite iz pileta. Izrežite pile i poslužite ga uz omiljene priloge, poput pečenog povrća ili salate.

## PRILOZI I POVRĆE

### ŠPAROGE NA ŽARU S PARMEZANOM I LIMUNOM

Šparoge na žaru s parmezanom i limunom divno su jelo koje je savršeno za vlasnike kamada koji uživaju u kuhanju i eksperimentiranju s novim receptima. Šparoge su svestrano povrće koje se dobro slaže sa širokim rasponom okusa. Pečeno na žaru poprima okus dima koji je jednostavno neodoljiv. Dodatak parmezana i limunovog soka jelu daje aromatičnu dimenziju, što ga čini omiljenim među entuzijastima pripreme hrane u kamadu.

Za pripremu ovog jela počnite s pripremom šparoga. Šparoge operite i odrežite im tvrde dijelove. Premažite šparoge maslinovim uljem, posolite i popaprite. Stavite šparoge na kamado i pecite ih 3-4 minute sa svake strane ili dok ne omekšaju i lagano se zapeku. Nakon što su šparoge pečene, skinite ih s roštilja i stavite na pladanj.

Zatim po šparogama pospite svježe naribani parmezan. Sir će se lagano otopiti i jelu dati kremastu strukturu. Pokapajte svježe iscijeđeni sok od limuna preko šparoga. Kombinacija šparoga na žaru, slanog parmezana i kiselog soka od limuna stvara ukusno i aromatično jelo koje će zasigurno impresionirati.

Ovo jelo možete poslužiti kao prilog ili kao samostalan obrok. Dobro se slaže uz meso s roštilja, plodove mora ili tjesteninu. Također je savršeno jelo za vegetarijance i vegane, jer je i ukusno i hranjivo. Šparoge su dobar izvor vlakana, folata i vitamina A, C i K.

### DIMLJENA TJESTENINA SA SIROM

Tjesteninu sa sirom vole mnogi, ali kada im dodate element dima, okusi i teksture dobivaju sasvim novu dimenziju. Ključ za izradu je započeti s visokokvalitetnim umakom od sira. Možete koristiti bilo koju kombinaciju

sireva koju želite, ali preporučujemo mješavinu oštrog cheddara, gaude i parmezana za bogat, složen okus.

Za početak zagrijte kamado grill na 105-120°C. Dok se roštilj grije, skuhanje tjesteninu prema uputama na pakiranju. Ocijedite tjesteninu i stavite je sa strane dok pripremate umak od sira.

U loncu otopite 4 žlice maslaca na srednje jakoj vatri. Nakon što se maslac otopi, umiješajte 4 žlice višenamjenskog brašna da napravite zapršku. Kuhajte 2-3 minute, neprestano miješajući, dok ne postane svijetlo zlatno-smeđe boje.

Polako ulijte 2 šalice mlijeka neprestano miješajući kako se ne bi stvorile grudice. Nastavite miješati dok smjesa ne zavrije i počne se zgušnjavati. Smanjite vatru i dodajte 2 šalice naribanog sira, miješajući dok se sir potpuno ne otopi, a umak postane gladak.

Skuhano tijesto dodajte u umak od sira i miješajte dok se tjestenina ravnomjerno ne obloži. Sve premjestite u tavu od lijevanog željeza ili posudu za pečenje i stavite na kamado roštilj. Zatvorite poklopac i pustite da se dime 20-30 minuta, ili dok ne postane vruće s blago zapečenim vrhom.

Nakon što je jelo gotovo, uklonite ga s roštilja i ostavite da se ohladi nekoliko minuta prije posluživanja. Možete ga ukasiti nasjeckanim svježim začinskim biljem ili krušnim mrvicama za dodatnu teksturu i okus. Ovo je jelo savršeno za ugodnu večer, obiteljsku večeru ili ručak s prijateljima. Sprobajte ga i pogledajte kako okus dima podiže ovo klasično jelo na višu razinu.

## **KUKURUZ NA ŽARU S MASLACEM OD ZAČINSKOG BILJA**

Kukuruz na žaru s maslacem od začinskog bilja klasično je jelo koje je savršeno za pripremu u kamadu. Ovo je jelo jednostavno, a nevjerojatno ukusno i bit će savršen dodatak svakom ljetnom roštilju ili obiteljskom okupljanju.

Započnite sa zagrijavanjem kamado roštilja na 175°C. Dok se roštilj zagrijava, pripremite kukuruz tako što ćete ga očistiti i odstraniti svu svilu. Nakon što roštilj postigne željenu temperaturu, stavite kukuruz izravno na rešetke roštilja i zatvorite poklopac.

Ostavite kukuruz da se peče na roštilju oko 10-15 minuta, povremeno ga okrećući dok se ravnomjerno ne zapeče sa svih strana. Dok se kukuruz peče na roštilju, pripremite maslac od začinskog bilja miješajući omekšali maslac, nasjeckano začinsko bilje po vašem izboru (kao što je peršin, bosiljak ili vlasac), sol i papar.



Nakon što je kukuruz potpuno ispečen, uklonite ga s roštilja i stavite na pladanj. Upotrijebite četku kako biste obilno premazali svaki klip s vašim biljnim maslacem. Ostavite maslac da se otopi i upije u kukuruz nekoliko minuta prije posluživanja.

Kukuruz na žaru s maslacem od začinskog bilja ukusno je i jednostavno jelo koje je savršeno za pripremuu kamadu. Sa svojim dimljenim okusom i maslacem prožetim biljem sigurno će se svidjeti svima pri vašoj idućoj pripremi.

## DESERTI

### ANANAS NA ŽARU S GLAZUROM OD RUMA

Ananas na žaru s glazurom od ruma savršen je desert za posluživanje nakon obilnog obroka spremljenog na vašem kamado roštilju. Slatki i pikantni okus zrelog ananasa u kombinaciji s aromom ruma čini ga savršenim jelom koje će zadovoljiti želju za slatkim.

Ovo jelo možete pripremiti kao predjelo, desert ili čak kao prilog. Sočna slatkoča ananasa dobro se slaže sa slanim jelima poput piletine ili svinjetine na žaru.

Da biste započeli s ovim receptom, trebate narezati ananas na komade srednje veličine. Provjerite je li ananas zreo i sladak jer će pridonijeti cjelokupnom okusu jela. Nakon što ste ananas narezali, potrebno ga je premazati mješavinom ruma, smeđeg šećera i cimeta.

Nakon toga stavite kriške ananasa na kamado roštilj i ostavite ih da se peku oko 5-7 minuta, povremeno ih okrećući kako biste osigurali ravnomjerno pečenje. Toplina s roštilja će karamelizirati smeđi šećer i stvoriti prekrasnu glazuru na ananasu.

Nakon što je ananas pečen, skinite ga s roštilja i ostavite da se ohladi nekoliko minuta. Možete ga poslužiti s malo tučenog vrhnja ili kuglicom sladoleda od vanilije kako biste dodatno obogatili jelo.

### KOLAČ S KOMADIĆIMA ČOKOLADE (CHOCOLATE CHIPS COOKIES)

Ako ste ljubitelj klasičnih kolača s komadićima čokolade, onda će vam se svidjeti ova varijanta koja se priprema u tavi na vašem kamado roštilju. Rezultat je topao, sočan i hrskav kolač koji je savršen za dijeljenje s prijateljima i obitelji.

Za početak zagrijte kamado grill na od 175°C. Dok se roštilj zagrijava,

prikupite sastojke za tijesto za kolače. Trebat će vam:

- 380g višenamjenskog brašna,
- 25g praška za pecivo,
- ¼ žličice soli,
- 250 g omekšanog neslanog maslaca,
- 200 g šećera (smeđeg ili bijelog),
- 2 žličice ekstrakta vanilije,
- 220 ml mlaćenice ili slatkog vrhnja,
- 4 jaja,
- 250 g komadića čokolade.

U velikoj zdjeli za miješanje pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. U zasebnoj posudi umutite maslac i šećer dok ne postanu svijetli i pjenasti. Dodajte jaje i ekstrakt vanilije i promiješajte dok se dobro ne sjedine, te na kraju dodajte mlaćenicu ili slatko vrhnje.

Postupno dodajte suhe sastojke mokrim sastojcima, miješajte dok se ne formira tijesto. Umiješajte na komadiće čokolade dok se ravnomjerno ne rasporede po tijestu.

Zatim prebacite tijesto u tavu ili tepsiju širine 30 centimetara. Pomoću lopatice utisnite tijesto u ravnomjeran sloj, pazeći da se raširi do rubova.

Nakon što kamado postigne željenu temperaturu, pažljivo stavite posudu s tijestom na rešetke roštilja. Zatvorite poklopac i pecite 20-25 minuta, ili dok rubovi ne poprime zlatno-smeđu boju, a sredina bude pečena.

Uklonite posudu s roštilja i pustite kolač da se ohladi nekoliko minuta prije rezanja i posluživanja. Također možete servirati kolačić s kuglicom sladoleda od vanilije ili ga preliti otopljenom čokoladom kao posebnu poslasticu.

## UMACI, SMJESE ZA UTRLJAVANJE I MARINADE

### KLASIČNI UMAK ZA ROŠTILJ (BBQ UMAK)

Klasični umak bitna je komponenta svakog dobrog recepta za roštilj. Savršena je nadopuna mesu s roštilja, dodajući slatki i ljuti okus koji dopunjuje dimljeni okus roštilja. Kao vlasnik kamada, znate da je vaš keramički roštilj savršen alat za stvaranje ukusnog, sočnog mesa koje je prožeto okusima drva koje koristite za dimljenje. Ali kako biste doista poboljšali svoju pripremu hrane, važno je imati recept za umak koji možete koristiti za sve svoje potrebe roštiljanja.

Ključ dobrog umaka za roštilj je ravnoteža. Želite umak koji nije presladak ili previše ljut, s pravom količinom arome. Klasični umak za roštilj je savršena ravnoteža okusa, s bogatom bazom od rajčice, daškom slatkoće smeđeg šećera i daškom ljutine čilija u prahu i papra.

Kako biste napravili ovaj umak, pirjajte luk i češnjak u tavi dok ne omekšaju i postanu prozirni. Zatim dodajte umak od rajčice, jabučni ocat, smeđi šećer, Worcestershire umak, čili u prahu, (kajenski) papar i prstohvat soli. Umak kuhajte oko 20 minuta uz povremeno miješanje dok se ne zgusne i dok se okusi ne stope.

Kada je vaš umak spreman, njime premažite svoje omiljeno meso za roštilj. Pečete li piletinu, svinjetinu ili govedinu na žaru, klasični umak za roštilj će dodati ukusan sloj okusa koji će vašu pripremu hrane u kamadu podići na višu razinu.

## SUHE SMJESA ZA GOVEDINU I SVINJETINU

Suhe smjese za utrljavanje su neizostavni dio pripreme ukusnih jela od govedine i svinjetine. One dodaju okus, teksturu i aromu vašem mesu, čineći ga ukusnijim za jelo. Donosimo vam neke od najboljih recepata za suhu smjesu za utrljavanje koje možete upotrijebiti da svoju upotrebu kamada podignete na višu razinu.

1. Klasična suha smjesa za roštilj: Savršena za svinjska rebarca ili goveđa prsa. To je kombinacija paprike, češnjaka u prahu, luka u prahu, soli, crnog papra, timijana i kajenskog papra. Pomiješajte sve sastojke u zdjeli, a zatim smjesom obilno utrljajte meso prije pečenja.

2. Smoky Chipotle: Savršeno je za goveđa prsa, svinjski lungić ili rebarca. Kombinacija je dimljene paprike, chipotle paprike, češnjaka u prahu, luka u prahu, soli i smeđeg šećera. Pomiješajte sve sastojke u zdjeli, a zatim smjesom utrljajte u meso prije pečenja.

4. Slatka i začinjena smjesa: Savršena je za svinjska rebarca ili goveđa prsa. To je kombinacija smeđeg šećera, čilija u prahu, timijana, češnjaka u prahu, luka u prahu, soli i crnog papra. Pomiješajte sve sastojke u zdjeli, a zatim smjesom utrljajte u meso prije pečenja.

5. Suha smjesa sa začinskim biljem i češnjakom: Savršena je za svinjsko pečenje ili goveđi file. To je kombinacija češnjaka u prahu, luka u prahu, sušenog origana, sušenog timijana, sušenog bosiljka, soli i crnog papra. Pomiješajte sve sastojke u zdjeli, a zatim smjesu utrljajte u meso prije pečenja.

Ove smjese su nevjerojatno svestrane i mogu se koristiti za niz različitih

vrsta mesa. Eksperimentirajte s različitim kombinacijama začina i bilja kako biste pronašli svoju savršenu smjesu.

## MARINADA OD LIMUNA I ZAČINSKOG BILJA ZA PILETINU

Marinada od limuna i začinskog bilja za piletinu jedna je od najsvestranijih i najukusnijih marinada koje možete koristiti u kamadu. To je klasičan recept koji je jednostavan za napraviti i savršen za piletinu, bilo da je pečete na roštilju ili dimite. Ova marinada je prikladna za sve dijelove piletine, uključujući prsa, zabatke i batke.

Ključ za pravljenje izvrsne marinade od limuna i začinskog bilja je korištenje svježih sastojaka. Trebat će vam svježi limun, češnjak, začinsko bilje i maslinovo ulje. Kombinacija ovih sastojaka dat će piletini pikantan i svjež okus koji će zasigurno zadovoljiti vaše nepce.

Da biste napravili marinadu, počnite sa cijedenim sokom od limuna i nasjeckanim češnjakom. Zatim nasjeckajte začinsko bilje, poput ružmarina, majčine dušice i peršina. Pomiješajte sve sastojke i dodajte maslinovo ulje dok ne dobijete glatku smjesu. Kada je marinada gotova, prelijte je preko piletine, pazeći da je ravnomjerno obložena. Pustite piletinu da se marinira najmanje sat vremena ili preko noći za maksimalan okus.

Kada ste spremni za pripremu piletine, zagrijte kamado na željenu temperaturu. Izvadite piletinu iz marinade i osušite je papirnatim ručnicima. Piletinu posolite i popaprite pa je stavite na roštilj. Pecite piletinu dok ne postigne unutarnju temperaturu od 75°C, što bi trebalo trajati oko 30-40 minuta, ovisno o veličini komada piletine.

Marinada od limuna i začinskog bilja za piletinu jednostavan je, ali ukusan način za dodavanje okusa kod pripreme hrane u kamadu. Dobro se slaže s raznim priložima, poput povrća sa žara, riže ili salate. Dakle, sljedeći put kad zapalite svoj kamado, isprobajte ovu marinadu i uživajte u sočnoj i ukusnoj piletini.

## CHIMICHURRI UMAK

Iako smo već prije dali kratki pregled pripreme ovog umaka, ovdje dajemo i detaljnije upute jer se radi o jednom od najmoćnijih i najsvestranijih umaka. Vrlo popularan u Argentini, Chimichurri umak je pikantni, začinski umak koji se savršeno slaže s mesom s roštilja. Napravljen od svježeg peršina, origana, češnjaka i octa, ovaj je umak jednostavan za napraviti i dodaje dašak okusa vašim jelima s roštilja. Trebao bi biti u 'arsenalu' svakog vlasnika kamada koji voli kuhati na otvorenom.

## Sastojci:

- 200 cl. nasjeckanog svježeg peršina,
- 60 cl. nasjeckanog svježeg origana,
- 3 režnja češnjaka, nasjeckanog,
- 80 ml. šalice crvenog vinskog octa,
- 120 ml. šalice maslinovog ulja,
- 1/4 žličice soli,
- 1/4 žličice crnog papra.

U maloj posudi pomiješajte peršin, origano i češnjak. Dodajte crveni vinski ocat i miješajte dok se dobro ne sjedini. Polako ulijevajte maslinovo ulje uz stalno miješanje. Zatim začinite solju i crnim paprom po ukusu.

Možete ga koristiti odmah ili čuvati u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku do tjedan dana.

Chimichurri umak je svestran začim koji se može koristiti na mnogo načina.

## Evo nekoliko ideja:

- Koristite ga kao marinadu za odreske, piletinu ili ribu. Jednostavno premažite svoje meso ili ribu umakom i ostavite da se marinira najmanje 30 minuta prije pečenja na roštilju.
- Koristite ga kao umak za umakanje mesa s roštilja. Poslužite zdjelu chimichurri umaka uz meso s roštilja u koje gosti mogu umočiti komade mesa.
- Prelijte ga preko pečenog povrća. Pečeno povrće je ukusno samo po sebi, ali kapljica chimichurri umaka podiže ga na višu razinu.
- Koristite ga kao preljev za salatu. Razrijedite umak s malo dodatnog octa ili maslinovog ulja i koristite ga kao preljev za salatu.



# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE, TE UOBIČAJENI PROBLEMI

## ČIŠĆENJE I UPOTREBA

### KAKO OČISTITI KAMADO ROŠTILJ

Kao ponosni vlasnik kamado roštilja, znate koliko ukusna i aromatična mogu biti vaša jela kuhana na ovom jedinstvenom keramičkom roštilju. Međutim, važno je znati kako očistiti svoj kamado kako biste ga održali u vrhunskoj formi i osigurali da će nastaviti isporučivati nevjerojatne obroke u godinama koje dolaze.

Prvo i najvažnije, treba očistiti kamado nakon svake upotrebe. To će spriječiti nakupljanje pepela ili otpadaka koji bi mogli utjecati na njegov rad, kao i spriječiti sve potencijalne zdravstvene opasnosti koje bi mogle proizaći iz pripreme hrane na prljavoj površini.

Da biste očistili svoj kamado, počnite s uklanjanjem pepela iz ložišta i posude za pepeo. Upotrijebite specijalizirani alat za pepeo ili malu ručnu metlicu da pometete sav preostali pepeo, pazeći da ga odložite na siguran i odgovoran način. Zatim uklonite rešetke i sve druge uklonjive komponente, kao što je deflektor topline ili posuda za skupljanje tekućine. Mogu se namočiti u toplu vodu s deteržentom za suđe i očistiti četkom s mekim čekinjama.

Za unutrašnjost upotrijebite četku za roštilj s krutim žičanim čekinjama kako biste ostrugali sve preostale ostatke. Obavezno nosite rukavice dok to radite. Nakon što je unutrašnjost čista, obrišite je vlažnom krpom i ostavite da se osuši na zraku.

Konačno, važno je očistiti i vanjski dio vašeg kamado roštilja. Upotrijebite meku krpu i blagi sapun za brisanje keramičke površine, pazeći da ne pritisnete previše ili prejako trljate. Izbjegavajte korištenje abrazivnih proizvoda ili materijala za čišćenje koji bi mogli oštetiti površinu vašeg roštilja.

Pomoću ovih jednostavnih koraka možete održavati svoj kamado roštilj u vrhunskom stanju i nastaviti uživati u ukusnim, aromatičnim jelima godinama. Sretno roštiljanje!

## KONTROLA TEMPERATURE

Kontrola temperature jedan je od najvažnijih aspekata priprema hrane u kamadu. Ako imate problema s održavanjem konstantne temperature, postoji nekoliko stvari koje možete učiniti kako biste riješili problem. Najprije provjerite jesu li ventilacijski otvori ispravno podešeni. Donji otvor kontrolira količinu zraka koja ulazi u roštilj, dok gornji ventil kontrolira količinu zraka koja izlazi iz roštilja.

Ako još uvijek imate problema s kontrolom temperature, možda ćete morati prilagoditi gorivo. Provjerite koristite li odgovarajuću količinu drvenog ugljena za potrebe pripreme hrane. Također možete koristiti iverje kako biste dodali okus svojoj hrani i pomogli u održavanju temperature unutar roštilja.

## ODRŽAVANJE

### ODRŽAVANJE BRTVE

Brtva je važna komponenta kamado roštilja. Pomaže u stvaranju čvrstog spoja između poklopca i baze, što je bitno za održavanje temperature unutar roštilja. S vremenom se brtva može istrošiti ili oštetiti, što može utjecati na rad roštilja.

Kako biste održavali brtvu, trebali biste je redovito pregledavati za znakove istrošenosti ili oštećenja. Ako primijetite bilo kakve probleme, možda ćete morati zamijeniti brtvu. Zamjenske brtve možete kupiti u našem dućanu Barbeca.hr.

### SAVJETI ZA DUGOROČNO SKLADIŠTENJE

Kao i kod svakog uređaja ili alata, pravilno skladištenje i održavanje ključni su za njegovu dugovječnost.

Evo nekoliko savjeta za dugoročno skladištenje vašeg kamada:

1. Prije spremanja temeljito očistite roštilj. To uključuje uklanjanje ostataka hrane, pepela i čađe. Koristite četku za roštilj ili strugač za čišćenje rešetki roštilja i uklanjanje tvrdokornih ostataka.
2. Uklonite sve dodatke ili dodatke koji se mogu odvojiti od roštilja, poput pomoćnih stolova ili polica. To će spriječiti oštećenja tijekom skladištenja i olakšati transport.

3. Zaštitite roštilj od vremenskih nepogoda tako da ga prekrijete vodonepropusnim pokrivačem. To će spriječiti hrđu i druga oštećenja uzrokovana izlaganjem vlazi.

4. Spremite roštilj na suho i hladno mjesto, poput garaže ili šupe. Izbjegavajte skladištenje na izravnoj sunčevoj svjetlosti ili u vlažnom okruženju.

5. Ako planirate pohraniti roštilj na dulje vrijeme, razmislite o uklanjanju ložišta i prstena ložišta. To će spriječiti nakupljanje vlage unutar roštilja i nastanak oštećenja.

6. Prije ponovne uporabe roštilja nakon skladištenja, temeljito ga pregledajte za bilo kakva oštećenja ili istrošenost. Provjerite rešetke roštilja, brtve i druge komponente kako biste bili sigurni da su u dobrom stanju.

Slijedeći ove savjete, možete osigurati da vaš kamado roštilj ostane u vrhunskom stanju i da traje mnogo godina. Pravilno skladištenje i održavanje ključni su za svaki uređaj, a vaš kamado roštilj nije iznimka.





# ZAKLJUČAK

Nakon što ste pročitali ovu knjigu, vjerojatno ćete se osjećati nadahnuto da ili počnete kuhati na svom kamadu ili ga koristite još više. Ali prije nego što to učinite, uzmimo trenutak da ponovimo neke od ključnih zaključaka iz ove knjige.

Prvo i najvažnije, važno je razumjeti jedinstvena svojstva kamado roštilja. Ovi keramički roštilji poznati su po izvrsnom zadržavanju i raspodjeli topline, što ih čini idealnim za pripremu raznih jela. Također su nevjerojatno svestrani, omogućujući vam pečenje na roštilju, dimljenje, pečenje s lakoćom.

Kada je riječ o priprema hrane u kamadu imajte na umu nekoliko ključnih savjeta. Za početak, važno je dobro pripremiti svoj roštilj prije prve uporabe. To će spriječiti da se neželjeni okusi prenesu na vašu hranu.

Drugi važan savjet je da pripazite na temperaturu. Kamado roštilji dizajnirani su za zadržavanje topline, stoga je važno biti strpljiv i pustiti roštilj da polako dostiže temperaturu. Nakon što postigne željenu temperaturu, upotrijebite ventilacijske otvore za održavanje te temperature tijekom cijelog procesa priprema hrane.

Jedna od sjajnih stvari kod kamado roštilja je mogućnost pripreme raznih jela. Mogućnosti su beskrajne. Od dimljenih prsa do pizze pečene na drva, rebarca i prsa, do neočekivanijih jela poput raznih deserta,, nema ograničenja u tome što možete u njemu pripremati.

Dok nastavljate koristiti svoj kamado roštilj, nemojte se bojati eksperimentirati i griješiti. Kuhanje se temelji na pokušajima i pogreškama, a što više kuhate, to ćete biti bolji. Ne zaboravite se zabaviti i uživati u procesu.

Posjedovanje kamado roštilja odlična je investicija za svakoga tko voli kuhati. Uz njegovu svestranost, učinkovitost i beskrajne mogućnosti recepata, nije ni čudo što je priprema hrane u kamadu postalo toliko popularno posljednjih godina. Zato zapalite svoj roštilj, uzmite malo hrane i uživajte u okusima koji nudi priprema hrane u kamadu!

Dijeljenje vaših uspjeha u priprema hrane u kamadu može biti uzbudljivo i korisno iskustvo. Ne samo da vam omogućuje da pokažete svoje vještine i kreativnost, već također pruža priliku za povezivanje s drugim vlasnicima i entuzijastima kamada.

Prvi korak je dokumentiranje procesa kuhanja i rezultata. Slikajte svoje sastojke, kamado roštilj i gotov proizvod. Zabilježite ključne korake i sve jedinstvene tehnike koje ste koristili tijekom procesa pripreme hrane. Ova dokumentacija ne samo da će vam pomoći da se sjetite što ste radili, već će i drugima dati uvid u vaš proces kuhanja.

Postoje mnoge grupe na Facebooku i drugim društvenim mrežama posvećene priprema hrane u kamadu. Ove grupe nude izvrsnu priliku da podijelite svoje kuharske uspjehe i učite od drugih.

Još jedan sjajan način da podijelite svoje uspjehe s kamadom je organiziranje zajedničke pripreme hrane. Pozovite prijatelje i obitelj i pokažite svoje vještine na roštilju. Dijeljenje vaših vještina s drugima odličan je način da dobijete povratne informacije i inspiraciju za buduće recepte.





**BARBECA**