Zomertijd is barbecuetijd

Welk materiaal?

Een barbecue: In de meeste gevallen zal men werken met een gekocht barbecueapparaat. Daarin vindt u tegenwoordig de meest uiteenlopende prijzen en modellen. Let vooral op dat hij stabiel is, liefst niet te laag en een windscherm aan de barbecue is ook praktisch als men op tochtige plaatsen staat. Ook de mogelijkheid om het houtskool langs onder lucht te geven is van zeer groot belang. Met deze luchttoevoer kan men de hevigheid van het vuur een beetje regelen en is hij bij het opstarten ook vlugger klaar voor gebruik.
Rooster: Een rooster om het vlees op te leggen.normaal bijgeleverd bij uw barbecue. Een rooster waar u de producten kan tussenklemmen en dan met rooster en al op de barbecue kan leggen is nog praktischer en veiliger.
Houtskool: gebruik liefst gezuiverde houtskool van goede kwaliteit (rookt minder).Nadeel van houtskool is dat deze snel opbrand, voordeel is dat hij snel brand en warmte geeft
Houtskoolbriketten: Briketten zijn blokjes van samengeperste houtskool. Ze zijn iets duurder in aankoop, maar u krijgt wel meer gewicht aan houtskool in de plaats. Nadeel van briketten is dat ze niet zo vlug vuur vatten, voordeel is dan weer dat ze veel meer en langer warmte geven dan houtskool. U kan met briketten drie maal zo lang bakken dan met houtskool, met een hogere en constantere temperatuur..
Aanmaakproduct: zorg voor een veilig product dat **niet** licht ontvlambaar is. Gebruik **NOOIT** benzine of alcohol. In de handel zijn verschillende veilige aanmaakproducten te koop.
Wanten: beschermende wanten om u tegen de warmte te beschermen
Aluminiumfolie, snijplank, mes, schort, barbecuetang en vork.

Neem je tijd.

Als je maar een kwartiertje tijd hebt, kun je beter niet beginnen. Dan krijg je producten die van buiten verkoold zijn en van binnen niet gaar, of een barbecue die niet genoeg warmte geeft.
Goed barbecueën vraagt tijd, een relaxt sfeertje en een zomers humeur. Een goed vuur vraagt een beetje kennis en geduld. U begint met in de barbecue een klein laagje houtskool te doen en daarop al enkele briketten. Vervolgens spuit u er wat aanmaakvloeistof op, en steekt dit aan. In het begin mag u het vuur veel lucht geven, maar zodra de vlam er goed in zit laat u de houtskool rustig verder branden, tot de vlam weg is en er een wit laagje as op de houtskool komt. Dus tijd voor het aperitief.

Hoe bakken.

Bij een kleine barbecue moet u werken met de hoogte van uw rooster. Producten die op een hevig vuur moeten gebakken worden, bakt u met een laag rooster en in het begin wanneer het vuur op zijn heetst is. Producten die langzamer gegaard moeten worden bakt u met een hoog rooster en, of niet met een zeer heet vuur. Ook de combinatie kan door eerst uw producten laag en heet dicht te schroeien en vervolgens de rooster op een hogere stand, zo dat ze langzamer doorgaren. Zorg er voor wanneer uw barbecuefestijn langer duurt om tijdig briketten bij te vullen (langs de randen en dan zo naar binnen werken) want het is niet leuk om ineens zonder vuur te zitten. Wanneer de barbecue reeds brand gaan de briketten wel vlot aan en branden ook veel langer dan houtskool.
Bij een grotere barbecue maakt u twee gloeizones onder de rooster. Aan de ene kant maakt u de laag houtskool dikker zodat u er de grootste hitte krijgt, dit om het vlees dicht te schroeien en zo het vleessap gevangen blijft. Aan de andere kant legt u een dunnere laag houtskool dan kan het vlees zachter door garen. Als u later briketten bijvult, dan steeds langs de warmste kant en de half opgebrande houtskool werk je beetje bij beetje naar de warmhoudzone. Natuurlijk kunt u ook de hoogte van de rooster aanpassen, doch bij vele groter barbecueën is dat niet mogelijk.

Veiligheid.

Laat liefst één of twee personen bakken in plaats dat ieder zijn product bakt. Zo vermijdt u gedram rond de barbecue en deze is toch zo heet.
De personen die instaan voor het bakken van uw producten gebruiken liefst niet te veel alcohol. Vele ongelukken bij het barbecueën gebeuren in combinatie met overdadig alcoholgebruik.
Kinderen vinden het vaak leuk om allerlei brandbare materialen in de barbecue te gooien. U begrijpt wel hoe gevaarlijk dit is.
Let er op dat de barbecue niet te dicht tegen brandbare materialen geplaatst wordt. Ook de windrichting speelt hier een belangrijke rol in.
Hou steeds een emmer water binnen handbereik. Vele ongelukjes zijn met een emmer water op te lossen.

Voedselveiligheid

Onderbreek nooit, of zo kort mogelijk de koudeketen. Vlees vreest warmte.Denk ook aan uw groenten en sausen, laat ze zo lang mogelijk in de koeling. Vermijd kruisbesmetting, leg b.v. nooit vlees op een plaats waar je groenten bewerkt hebt.
Om rook, vlammen en verkoling zo veel mogelijk te vermijden, mag u pas beginnen roosteren wanneer de houtskoolgloed bakklaar is (geen vlammen en een wit laage as op de houtskool). Daarbij moet u zorgen dat er geen vet, olie of vocht in de gloed valt, dus dep het overtollige steeds van het product.

Meerdere producten zijn tegenwoordig gemarineerd. Zulke marinades zijn verdeeld in twee hoofdgroepen. Marinades op basis van water en marinades op basis van olie. De producten die gemarineerd zijn met een oliemarinade dienen steeds gebakken te worden op aluminiumfolie. Daardoor vermijd men dat de olie gaat lekken en vlammen. Zo worden uw producten niet verbrand en blijven ze lekker en gezond.

Vers of voorgegaard?

Vroeger werden alle producten vers op de rooster gelegd, doch nu is er een tendens om dikkere stukken, of producten die meer tijd vragen, voor te garen. Het voordeel van voorgegaarde producten is dat ze op een gecontroleerde manier zijn gegaard, zodat er geen “gaarschade” is opgetreden. Daar er op een barbecue geen optimale controle is bij het garen, is bij deze producten steeds een te grote schade langs de buitenzijde van het product, wil men het tot binnen perfect garen. Bij het voorgaren wordt de gaarschade dus sterk beperkt.

Gezellige & Veilige barbecue

Slagerij
Van de Weyer
Kapelsestraat 18
2950 Kapellen
tel 03/664.23.24
www.vandeweyervlees.be