



autor: Tomasz Ziętkiewicz

Ogień W RESTAURACJI

Gotowanie na otwartym ogniu oraz wyśmienita kuchnia w ostatnich latach stały się sobie niezwykle bliskie. Kucharze na całym świecie coraz częściej wracają więc do korzeni, niekiedy rezygnując całkowicie z prądu i gazu, pracując w pocie czoła nad okiełznaniem żywiołu, jakim jest ogień. Odrzucają skomplikowane gadżety na rzecz czystych, otwartych płomieni i najbardziej podstawowych, staroświeckich narzędzi.

Gotowanie na otwartym ogniu to smażenie, grillowanie i gotowanie, a historia ludzkości pokazuje nam, że nie ma nic bardziej naturalnego jak przyrządzanie potraw nad płomieniem. I mimo że dla naszych przodków spotkanie z ogniem musiało być nie lada przerażającym doświadczeniem, dziś dla nas jest po prostu kolejnym światowym trendem.

Ogień jest czymś więcej niż tylko gorącym płomieniem. Ogień tworzy również dym i popiół, których odpowiednie wykorzystanie nadaje znanym nam produktom mniej znanych smaków. Powoli suszone pomidory na ogniu osiągają niesamowitą słodycz, delikatnie palony homar czy awokado zyskują nowe aromaty, ryba spowita w ciepło i dym smakuje niesamowicie, a płomienie, które liżą porcję jagnięciny lub wołowiny, sprawiają, że każdemu aż ślinka cieknie. I wcale nie jest prawdą to, że bazowanie na ogniu bardzo ogranicza

możliwości, jeśli chodzi o różnorodność przygotowywanych produktów, oraz wymaga wielu kompromisów. Wprawdzie odpada tak ostatnio modne gotowanie w niskiej temperaturze, bo po prostu niemożliwym jest aż tak ogromna kontrola temperatury, to jednak aromaty i atmosfera, jakie wytwarza żywy ogień, rekompensują drobne niedoskonałości czy ograniczenia tej metody.

Ogień to świetny sposób na zorganizowanie przyjęcia, które łączy podstawowe elementy z bardziej wyrafinowaną wrażliwością. Wielkie, otwarte ogniska, ustawione obok eleganckich

stołów, grillowane kurczaki, owoce morza, mięso i warzywa, odpowiednio zwęglone od ognia, podawane na wykwintnych, wyselekcjonowanych zastawach stołowych. To pomysł łączenia wysokiego i niskiego, starego i nowego. Potwierdza to zresztą Janusz Godek z firmy Godkowie, dystrybuującej OFYR w Polsce: – Gromadzenie się wokół trzaskającego ognia, by dzielić się ciepłem i posiłkiem, to jeden z najwcześniejszych instynktów ludzkości. Gotowanie na otwartym ogniu – na świeżym powietrzu – daje poczucie bliskości z otoczeniem i sprawia, że każdy posiłek zamienia się w niezapomnianą przygodę. Dzięki produktom takim jak OFYR – palenisku ze stali Corten, które po rozpaleniu zamienia się w niesamowitą misę ognia, tworzącą krąg przyjemnego ciepła dla gromadzącej się wokół rodziny i przyjaciół, gotowanie na świeżym powietrzu staje się stylem życia. Zapachu dymu, który przenika potrawę, nie da się zastąpić niczym innym. Przygotowywanie potraw na otwartym ogniu – jak na OFYR – to także szansa na stworzenie kulinarnej show, co jest niezwykle istotne w pracy restauratora i szefa kuchni, zwłaszcza o tej porze roku, gdy restauracyjne ogródki wypełniają się gwarem aż do późnego wieczora...

Tak naprawdę wszystkie formy gotowania w pewien sposób omijają ogień, nawet przy grillu. Nie rozpoczyna się grillowania, dopóki płomienie się nie uspokoją i nie przygasną. Potem już tylko korzystamy z ciepła, które oddają. Wszystko, co należy zrobić w przypadku gotowania na żywym ogniu, to rozpałcić go, a następnie pracować bezpośrednio z tym elementem. Ciepło, które generuje, to centrum dowodzenia. Dlatego tak ważne jest również samo drewno, to ono nadaje tak charakterystyczny smak potrawom, które na nim przygotowujemy. Jeśli spojrzeć na strukturę komórkową drewna

i przepływ składników odżywczych z ziemi do owocu, to nie powinien dziwić fakt, że wszystkie minerały i inne składniki odżywcze, które tworzą nuty smakowe, wchodzą w strukturę drewna, pozostawiając po sobie ślad, który później odciska piętno na potrawach na nim przygotowywanych i staje się niejako integralną częścią potrawy.

Ogień jest czymś więcej niż tylko gorącym płomieniem. Ogień tworzy również dym i popiół, których odpowiednie wykorzystanie nadaje znanym nam produktom mniej znanych smaków

Ale w tym wszystkim nie ma co ignorować węgla drzewnego, bo mimo że drewno daje dym, a co za tym idzie – aromaty, to jednak węgiel drzewny zapewnia dłuższe ciepło, co pozwala lepiej kontrolować sytuację. Zatem mieszanka obydwu jest najbezpieczniejsza, bo zapewni i smak, i kontrolę.

REKLAMA

OFYR

The art
of outdoor cooking

www.ofyr.pl
www.pieczeniedomowe.pl

Rozpoczynając swoją przygodę z ogniem, trzeba również pamiętać o kilku ważnych rzeczach, i nie chodzi tu o bezpieczeństwo, bo to rzecz oczywista. Wszystkie produkty oraz narzędzia należy zebrać w jedno miejsce i mieć je pod ręką, zanim zabierzemy się do przyrządzania czegokolwiek. W przeciwnym razie żywność będzie się palić podczas wyszukiwania narzędzia lub produktu. Należy wykazać się cierpliwością i poczekać, aż wytworzy się odpowiednia temperatura. Najlepiej upewnić się, trzymając rękę nad rusztem, jeżeli akurat z niego korzystamy. Jeżeli jesteśmy w stanie przytrzymać rękę na wysokości 12–13 cm od rusztu nie dłużej niż dwie sekundy, to znak, że nasz grill jest odpowiednio rozgrzany. Dbać należy również o wszelkie elementy naszej konstrukcji, które mogą się zabrudzić, bo wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia sprawiają, że nasze potrawy szybko się przypalą. Używajmy też sody oczyszczonej, soli lub piasku – nie wody – do kontrolowania lub ugaszania ognia.

rozprysnie tylko tłuszcz, powodując rozprzestrzenianie się ognia.

Niezależnie od tego, czy używamy palenisk opalanych drewnem, tradycyjnych pieców,

Historia ludzkości pokazuje nam, że nie ma nic bardziej naturalnego jak przyrządzanie potraw nad płomieniem

czy bezpośrednio wykorzystujemy płomień, bohaterami stają się również szefowie kuchni oraz kucharze, którzy decydują się pracować w tak wysokich temperaturach.

Uzupełnieniem powrotu do korzeni i wykorzystaniem ognia w restauracji mogą być także elementy wystroju, dzięki czemu zachowamy spójność. Kominki idealnie potrafią dopełnić wystrój każdej restauracji. Nie ma nic bardziej relaksującego niż strzelające drewno i tańczące płomienie. Nie wspominając już o zapewnieniu ciepła. Niewątpliwie kominek ma szansę stać się sercem restauracyjnej sali – to w jego pobliżu goście najczęściej będą dokonywać rezerwacji. Podobnie jak szefowie kuchni sięgają po żywy ogień, żeby zaskoczyć prostotą przygotowywanych na nim dań, tak architekci i projektanci wnętrz coraz częściej sięgają po minimalistyczne kominki ze zminimalizowaną ramką, która ma zniknąć na korzyść coraz szerszych widoków na ogień, bo w końcu to płomień mają odgrywać tutaj kluczową rolę. Co ważne, takie

kominki są świetną dekoracją nie tylko wtedy, kiedy płonie w nich ogień, ale również poza tymi momentami.

Ognia nie może też zabraknąć w restauracyjnym ogródku, który, jak wiemy, jest przedłużeniem każdej restauracji. Tutaj jednak, ze względów bezpieczeństwa, lepiej postawić na różnego rodzaju rozwiązania imitujące ogień. Takich rozwiązań nie brakuje – lampy, latarnie, pochodnie, parasole grzewcze czy płomieniki podczerwieni. Wszystkie zostały tak stworzone, aby nie tylko zachwycać wyglądem, ale aby również w chłodniejszych letnie wieczory dawać ciepło. I tak na przykład można postawić na podgrzewacze gazowe, które swoim wyglądem przypominają latarnię lub parasol, zasilane są gazem, dlatego są świetną alternatywą dla elektrycznych promienników podczerwieni. Urządzenie jest zasilane płynnym gazem, który znajduje się w butli umieszczonej w obudowie tego urządzenia. Płomienie są wytwarzane w hartowanej szklanej ścianie, dzięki czemu goście mogą je podziwiać, a my kontrolować. Błogi nastrój mogą dostarczyć również pochodnie, jak na przykład te bambusowe. Świetnie nadają się do ozdobienia drogi wiodącej do lokalu. A jeśli nie chcemy postawić na pochodnie, to drogę oświetlać mogą duże lampiony, które sprawdzają się w każdym otoczeniu, a w dodatku można jest ustawić na płaskiej powierzchni lub zawiesić na uchwycie, co daje wiele możliwości aranżacji. Lampiony świetnie sprawdzą się również jako dekoracje stolików, jednak w tym przypadku trzeba postawić na ich mniejsze wersje lub po prostu zastąpić je świeczkami, najlepiej w szkle.

