

IVADAS

Kodėl parašiau šią knygą xi

PRADĖKIME

Įvairūs kepmo ant grotelių būdai 6

Kepimas anglių kepsninėje 8

Kepimas dujinėje kepsninėje 15

Karščio reguliavimas 19

Kitos kepsninės 22

Dar keli patarimai 26

Svarbiausi prieskoniai,
pagardai ir pasiruošimas 28**JAUTIENA IR VERŠIENA**Kaip iškepti puikius šonkauliukus
KARIJOS DŪMUOSE KEPTI
ŠONKAULIUKAI 32Kaip iškepti įdarytą šonkaulinės
mėsos kepsnį
ISPANIŠKOMIS DEŠRELĖMIS
IR SŪRIU ĮDARYTAS KEPSNYS 37Kaip išrūkyti krūtininę
LIESA TEKSASIIETIŠKA KRŪTININĖ 42Kaip iškepti visą jautienos išpjovą
JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ
PLUTELE 46Kaip pagaminti argentinietišką kepsnį
ARGENTINIETIŠKAS KEPSNYS SU
TRIJŲ ŽOLELIŲ ČIMIČIURIU 51Kaip iškepti Porterhauzo didkepsnį
TOSKANIETIŠKAS PORTERHAUZO
DIDKEPSNIS 56Kaip iškepti nugarinės su kaulu didkepsnį
PRAGARO LIEPSNŲ KEPSNYS 60Kaip iškepti nugarinės filė didkepsnį
NUGARINĖS DIDKEPSNIS SU
PELETRŪNŲ SVIESTU 63Kaip iškepti išpjovos kepsnelius
KADAGIAIS KVEPIANTYS IŠPJOVOS
KEPSNELIAI 66Kaip iškepti Londono kepsnį
LONDONO KEPSNYS SU IMBIERAIŠ
IR SOJŲ PADAŽU 70**TURINYS**Kaip įdaryti ir iškepti papildvės
stormenos vyniotinį
KLASIKINĖ MATAMBRĖ 73Kaip pasigaminti jautienos vėrinukų
CITRINŽOLĖMIS PAGARDINTI
JAUTIENOS VĖRINUKAI 78Kaip pasidaryti keptos jautienos salotų
AZIJETIŠKOS KEPTOS JAUTIENOS
SALOTOS 82Kaip pasigaminti jautienos fachitų
JAUTIENOS FACHITOS 86Kaip iškepti skersai supjaustytus
šonkauliukus
ARGENTINIETIŠKI ŠONKAULIUKŲ
KEPSNIAI 91Kaip rūkyti jautienos šonkaulius
MEMFIO JAUTIENOS ŠONKAULIUKAI 94Kaip iškepti tobulą mėsainį
MĖSAINIAI SU ŽOLELIŲ SVIESTU 98Kaip iškepti veršienos muštinius
MARINUOTI VERŠIENOS MUŠTINIAI 102**KIAULIENA IR DEŠRELĖS**Kaip pagaminti plėšytą kiaulieną
PLĖŠYTA ŠIAURĖS KAROLINOS
KIAULIENA 106Kaip pagaminti jamaikietišką kiaulieną
JAMAIKIETIŠKA KIAULIENA 111Kaip iškepti įdarytą kiaulienos nugarinę
KIAULIENOS NUGARINĖ SU
TAPENADA 117Kaip iškepti kiaulienos išpjovą
MOJO MARINUOTA KIAULIENOS
IŠPJOVA 122Kaip pasūdyti ir iškepti kiaulienos pjausnius
BURBONE SŪDYTI KIAULIENOS
PJAUSNIAI 127Kaip kepti įdarytus kiaulienos
pjausnius
KEPTI KIAULIENOS PJAUSNIAI
CALZONES 131

Kaip išrūkyti šonkaulius
SALSVI DŪMO SKONIO KANZAS SIČIO
ŠONKAULIAI **135**

Kaip ant netiesioginės ugnies
iškepti mažuosius šonkauliukus
AZIJETIŠKI AROMATINGI
ŠONKAULIUKAI **140**

Kaip iškepti šonkaulius ant
sukamojo iešmo
ANT IEŠMO KEPTI MAŽIEJI
ŠONKAULIUKAI **144**

Kaip kepsninėje iškepti dešreles
ALUJE TROŠKINTOS KEPTOS
DEŠRELĖS **148**

Kaip išsikepti dešrainių
DEŠRAINIAI **151**

Kaip iškepti paršelių
KEPSNINĖJE KEPTAS PARŠIUKAS **154**

ĖRIENA

Kaip iškepti ėriuoko kulšį
PROVANSIETIŠKA ĖRIUKO KULŠIS **160**

Kaip iškepti išskleistą ėriuoko kulšį
ĖRIUKO KULŠIS SU SEZAMAIŠ IR
IMBIERAIŠ **164**

Kaip ant tiesioginės ugnies iškepti
ėriuoko šonkaulius
MARAKEŠO ĖRIUKO ŠONKAULIAI **169**

Kaip ant netiesioginės ugnies iškepti
ėriuoko šonkaulius
ĖRIUKO ŠONKAULIAI SU GARSTYČIŲ
PLUTELE **174**

Kaip iškepti ėrienos nugarinės
pjausnius
SIČUANO PIPIRAIŠ PAGARDINTI
ĖRIENOS NUGARINĖS PJAUSNIAI **178**

Kaip iškepti indiškus ėriuoko
šonkaulių pjausnius
INDIŠKI ĖRIENOS PJAUSNIAI **182**

Kaip iškepti šašlykus
ŠAŠLYKAI SU ŠAFRANAIS
IR CITRINOMIS **186**

Kaip iškepti maltos ėrienos kebabus
MALTOŠ ĖRIENOS KEBABAI **190**

Kaip iškepti visą ėriuką
ANT IEŠMO KEPTAS ĖRIUKAS **195**

VIŠTIENA IR KITA

Kaip ant netiesioginės ugnies
iškepti vištą
CITRININĖ ČESNAKINĖ VIŠTA **202**

Kaip iškepti vištą II
KVAPIU SVIESTU PO ODELE
PAGARDINTA VIŠTA **207**

Kaip vištą iškepti ant iešmo
VIŠTA SU SEZAMAIŠ IR PENKIŲ
PRIESKONIŲ MIŠINIU **211**

Kaip vištą iškepti ant alaus skardinės
VIENINTELĖ IR NEPAKARTOJAMA
VIŠTA ANT SKARDINĖS ALAUS **216**

Kaip iškepti iš nugaros išskleistą vištą
IŠSKLEISTA VIŠTA SU GRAIKINIŲ
RIEŠUTŲ, KRAPŲ IR BAZILIKŲ PESTU... **220**

Kaip iškepti pusę vištos
SENA GERA KEPSNINĖJE KEPTA
AMERIKIETIŠKA VIŠTA **225**

Kaip iškepti vištienos gabalėlius
SU ŠAFRANU KEPTA VIŠTIENA **230**

Kaip iškepti sūdytas vištų krūtinėles
KEPTOS SŪDYTOS VIŠTŲ
KRŪTINĖLĖS **236**

Kaip iškepti įdarytas vištų krūtinėles
KEPTOS ĮDARYTOS VIŠTOS
KRŪTINĖLĖS **239**

Kaip vištų krūtinėles iškepti
po plytomis
PO PLYTOMIS KEPTA VIŠTIENA **244**

Kaip iškepti vištų sparnelius
RYTVAKARIŲ BAFALO SPARNELIAI **247**



Kaip pasigaminti jakitorių JAKITORIAI	250
Kaip pasigaminti vištienos vėrinukų VIŠTIENOS VĖRINUKAI	254
Kaip išrūkyti kalakutą RŪKYTAS LUIZIANOS PRANCŪZŲ KALAKUTAS.....	258
Kaip iškepti kalakuto krūtinėlę KALAKUTO KRŪTINĖLĖ	262
Kaip ant iešmo iškepti antį ANT IEŠMO KEPTA ANTIS SU KINIŠKAIS PAGARDAIS	266
Kaip ant iešmo išsikepti viščiukų ŽOLELĖMIS IR GARSTYČIOMIS PAGARDINTI VIŠČIUKAI	271
Kaip išsikepti putpelių KEPTOS PUTPELĖS SU KRIAUSĖMIS IR KEDRINIŲ PINIŲ SALOTOMIS	276

ŽUVIS

Kaip iškepti didelę žuvį LAŠIŠA SU CITRINOMIS IR KRAP AIS.....	282
Kaip kepti nedideles žuvelės INDĖNIŠKI LYN AI	286
Kaip iškepti žuvį su odele LAŠIŠA SU GARSTYČIŲ GLAJUMI	291
Kaip iškepti žuvies filė ČESNAKINIS OTAS	295
Kaip iškepti žuvies didkepsnius TUNAS SU BAZILIK AIS IR GRAŽGARSČIŲ SALOTOMIS	300
Kaip iškepti žuvį lapuose MELSVASIS EŠERYS BANANŲ LAPUOSE ..	304
Kaip žuvį išrūkyti RŪKYTA LAŠIŠA SU ROMU.....	309

KIAUKUTINIAI

Kaip iškepti krevetes BRAZILIŠKI KOKOSINIŲ KREVEČIŲ VĖRINUKAI	316
Kaip iškepti krevetes su kiaukutais NAUJOJO ORLEANO KREVEČIŲ KEPSNELIAI	321

Du būdai, kaip krevetes iškepti ant pagaliukų KREVEČIŲ VĖRINUKAI SU ROMO GLAJUMI	325
---	-----

Du būdai, kaip iškepti omarą KEPTAS OMARAS	330
---	-----

Kaip iškepti langustų uodegėles LANGUSTAI SU KALENDRŲ LAPELIAIS IR ŽALIOSIOMIS CITRINOMIS	335
--	-----

Kaip iškepti minkštakiaučius krabus MINKŠTAKIAUČIAI KRABAI SU TOTORIŠKU PELETRŪNŲ SVIESTU	339
--	-----

Kaip iškepti šukutes ant rozmarinų šakelių ANT ROZMARINŲ ŠAKELIŲ KEPTOS ŠUKUTĖS	343
--	-----

Kaip iškepti austres AUSTRĖS, PATIEKTOS SU PLAKTA GRIETINĖLE, GARDINTA VASABIAIS ..	346
--	-----

Kaip iškepti moliuskus ir midijas KIAUKUTINIAI SU SEZAMŲ IR KALENDRŲ SVIESTU	349
--	-----

DARŽOVĖS IR NE TIK

Kaip iškepti smidrus KEPTI SMIDRAI SU SEZAMAIS	354
---	-----

Kaip iškepti kopūstą KEPTAS KOPŪSTAS	357
---	-----

Kaip iškepti kukurūzus KEPTI KUKURŪZAI	361
---	-----

Kaip iškepti baklažanus KEPTŲ BAKLAŽANŲ DAŽINYS.....	364
---	-----

Kaip iškepti baklažanų griežinėlius BAKLAŽANŲ GRIEŽINĖLIAI SU KAPRIO SALOTOMIS	367
--	-----

Kaip iškepti salotas SALOTOS SU VENECIJETIŠKU SALDŽIARŪGŠČIU PADAŽU	370
---	-----

Kaip iškepti grybus MEKSIKIJETIŠKAS KEPTŲ GRYBŲ MIŠINYS.....	373
--	-----

Kaip iškepti pievagrybius PIEVAGRYBIAI SU ČESNAK AIS, PAR- MEZANU IR KEDRINĖMIS PINIJOMIS ...	376
---	-----



Kaip kepti svogūnus ir česnakus
KEPTŲ SVOGŪNŲ ĮVAIROVĖ 380

Kaip kepti paprikas
KEPTŲ PAPRIKŲ SALOTOS 383

Kaip išrūkyti bulves
DŪMUOSE KEPTOS BULVĖS 387

Kaip pelenuose iškepti batatus
PELENUOSE KEPTI BATATAI
SU KLEVŲ IR CINAMONO SVIESTU. 390

Kaip iškepti pomidorus
KEPTI ČESNAKINIAI POMIDORAI. 393

Kaip iškepti cukinijas ir
geltonuosius moliūgus
CUKINIJOS IR GELTONIEJI MOLIŪGAI
SU GRAIKIŠKAIS PRIESKONIAIS. 397

Kaip kepti folijos maišeliuose
RYTIETIŠKOS PAGARDINTOS DARŽOVĖS,
KEPTOS FOLIJOS MAIŠELIUOSE 400

Kaip iškepti kesadilijas
ANT GROTELIŲ KEPTOS KESADILIJOS .. 405

Kaip iškepti picą
KEPSNINĖJE KEPTA PICA. 408

Kaip iškepti sojų varškę
SOJŲ VARŠKĖ SU MANDARINŲ
TERJAKIU 414

Kaip iškepti duoną su česnakais
KEPTA DUONA SU ČESNAKAIŠ,
PETRAŽOLĖMIS IR SŪRIU 418

DESERTAI

Kaip iškepti ananasus ir kitus vaisius
KEPTI KOKOSINIAI ANANASŲ ŽIEDAI ... 424

Kaip iškepti kriaušes ir kitus vaisius
DŪMYTOS KRIAUSĖS 428

Kaip iškepti karamelinį kremą
KARAMELINIS KREMAS
SU PAPRIKOMIS 432

Kaip pasigaminti zefyrainių
ZEFYRAINIAI SU TRAPIOS TEŠLOS
SAUSAINIAIS 436

PRIESKONIŲ MIŠINIAI, PADAŽAI IR PAGARDAI

Kaip pasigaminti prieskonių mišinių
PAGRINDINIS BARBEKIU PRIESKONIŲ MIŠINYS
■ PAGRINDINIS ŽUVŲ SŪRYMAS ■ KADŽUNO
(CAJUN) PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ KINIŠKAS
PENKIŲ PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ JAVOS
PRIESKONIŲ MIŠINYS ■ VIDURŽEMIO JŪROS
REGIONO ŽOLELIŲ MIŠINYS ■ PIPIRINIS MUČO
MAČO MIŠINYS ■ SEZAMŲ PRIESKONIAI ■
TEKSASO AITRIŲJŲ PAPRIKŲ MIŠINYS ... 440

Kaip pasigaminti pavilgų
PAGRINDINIS BARBEKIU PAVILGAS. 445

Kaip gaminti barbekiu padažus
PAGRINDINIS BARBEKIU PAVILGAS ■
BARBEKIU PADAŽAS HOISIN ■ GARSTYČIŲ
PADAŽAS ■ ŠIAURĖS KAROLINOS ACTO
PADAŽAS. 446

Kaip pagaminti pagardintą sviestą
PELETRŪNŲ SVIESTAS ■ ČESNAKINIS
ŽOLELIŲ SVIESTAS ■ SVIESTAS SU KEPTU
ČESNAKU 449

Padažai ir pagardai
BERNO MAJONEZAS ■ GORGONCOLOS PADAŽAS
■ BALTASIS BARBEKIU PADAŽAS ■ GARSTYČIŲ
PADAŽAS ■ GARSTYČIŲ IR KRAPŲ PADAŽAS ■
PLAKTA GRIETINĖLĖ SU VASABIAIS ■ KRIENŲ
PADAŽAS SU ŽOLELĖMIS ■ AZIJETIŠKAS ŽEMĖS
RIEŠUTŲ PADAŽAS ■ KRIAUSIŲ DAŽINYS ■
VIETNAMETIŠKAS DAŽINYS ■ TRIJŲ ŽOLELIŲ
ČIMIČIURIS ■ PICO DE GALLO ■ POMIDORŲ IR
PAPRIKŲ SALOTOS ■ SALSA VERDE ■ MANGŲ
PAGARDAS ■ INDIŠKAS KALENDRŲ PADAŽAS ■
AGURKŲ SALOTOS ■
SVOGŪNĖLIŲ MARMELODAS 452

Matų lentelės 462

KEPSNINĖS IR JŲ REIKMENYS

Kepsninės 464

Kepsninių įrankiai. 472

Degikliai, prakuras, kuras
ir rūkomosios medžiagos 478



Įvairūs kepimo ant grotelių būdai 6



Kepimas anglių kepsninėje..... 8



Kepimas dujinėje kepsninėje.....15



Karščio reguliavimas..... 19



Kitos kepsninės 22



Dar keli patarimai... 26



Svarbiausi prieskoniai, pagardai ir pasiruošimas..... 28

PRADĖKIME

Kepimas ant ugnies geriausiai išryškina maisto skonį: jautienos skalsumą, sūrsvą jūrų gėrybių sultingumą, natūralų daržovių saldumą. Dūmai ir anglys, be kurių neapsieinama kepat, suteikia papildomą prieskonį, kurio neišgausi jokių kitu būdu gamindamas maistą.

Turbūt todėl kepti ant ugnies taip populiariu. Smalsumą kursto ir naujoviškos kepsninės, išmoningi įrankiai bei neblėstantis troškimas išgauti neįprastą skonį. Kepti ant ugnies – sveika ir įspūdinga; kepsninė it magnetas traukia pramogaujančius žmones. Parodykite man vyrą ar moterį, kuris gerai jaučiasi prie kepsninės, ir pasakysiu, kas jis: daug matęs renginių organizatorius, igudęs šeimininkas arba virėjas, gebantis ir pats pasilepinti, ir svečius palepinti.

Šios knygos tikslas – leisti gerai pasijusti kepat maistą kepsninėje. Toliau sužinosite, kaip saugiai uždegti ugnį – jei lydės sėkmė, gal net iš karto. Išmoksitė reguliuoti anglių, malų ar dujų liepsną, kad ji būtų vienodas, patikimas šilumos šaltinis. Susipažinsite su pradmenimis: kepimu ant tiesioginės ir netiesioginės ugnies, įvairiais gaminimo būdais, kaip antai

rūkymas, kepimas ant sukamojo ieško ir kepimas pelenuose. Dar sužinosite apie įvairias kepsnines, jų priedus, kūrą, prieskonius ir jų mišinius, kad kaskart kuo puikiau iškeptumėte ar išrūkytumėte maistą.

Aplinka

Dauguma amerikiečių ši bei tą išmano apie kepsnines ir kepinimą (Barbekiu gamintojų asociacijos duomenimis, 85 procentai amerikiečių šeimų turi kepsnines ir jas užkuria daugiau nei 3 milijardus kartų per metus). Bet visi kadaise žengė pirmą žingsnį, tad akimirka įsivaizduokite, kad niekada nekepėte kepsninėje ir jos net neturite.

Kepsninių būna įvairiausių dydžio, pavidalo, stiliaus ir kainų. Bet prieš rinkdamiesi turite prisiminti, kokie jūsų kepimo įpročiai. Ar dažniausiai kepatė tik sau ir partneriui, ar kulinaro



Prieš pradėdamas kepti patikrinu, ar kepsninė stovi ant lygaus pagrindo, ar kuras ir visi indai, kurių reikės, po ranka.

menu mėgstate dalytis su gausiu draugų būriu? Tai jums padės apsispręsti, kokio dydžio kepsninę pirkti. Kaip ir tai, ar esate linkęs nuolat kepti tuos pačius tris patiekalus, ar trokštate nuotykių? (Tikiuosi, perskaitę šią knygą į juos leisitės!) Patys spręskite, pirkti paprastą kepsninę ar su visokiausiais priedais. Gal siekiate patogumo ir rezultatas jums svarbesnis už veiksmą? O gal kepimo ant ugnies nuotykis jus žavi kaip tikslas? (Ir ar jums patinka naujovės?) Tai padės priimti svarbiausią jauno kepečio sprendimą: pirkti dujinę ar anglių kepsninę.

Norėčiau duoti patarimą: jei mėgstate techniką, vargu ar patirsite didesnę džiaugsmą nei surinkdamas iš dėžės išimtą kepsninę.

Bet jei esate atgrubnagis, daugumoje parduotuvių kepsninę jums surinks už nedidelį mokestį.

Tinkamiausia vieta

Surinkę kepsninę turėsite nuspręsti, kur ją statyti. Protinga būtų rinktis vidinį kiemėlį ar terasą – geriausia netoli virtuvės durų. (Diduma pasiruošimo darbų vyks virtuvėje, ten rasite ir teptuką ar kepsnių padažo buteliuką, kuriuos užmiršote pasiimti.)

Kepsninė skleidžia stiprų karštį, todėl ją reikėtų statyti už kelių žingsnių nuo namo (ypač dengto skiedromis), gėlių ir krūmų. Reguluoti karštį ir dūmus bus lengviau,

jei pasirinksite užuovėją. (Vis dėlto visuotinis dėsnius teigia, kad dūmai vis tiek pūs į veidą, kad ir kur pastatytumėte kepsninę.)

Kepsninė turi tvirtai stovėti ant lygaus pagrindo – net jei parinkote jai vietą ant vejos vidiniame kieme. Statydami kepsninę medinėje terasoje atminkite, kad iš jos gali lakstyti kibirkštys ir karšti pelenai (o nuo dujinės kepsninės laša riebalai). Po kepsnine pakiškite didelį, sunkų metalo lakštą arba apsauginį skydą; tokius gamina *DiversiTech* (žr. p. 474). Niekada nekurkite kepsninės name, garaže ar automobilio pastogėje. Kepsninė skleidžia anglies monoksidą, o jis nuodingas. Todėl nederėtų kepti po pinučių stogu ar po medžiu žemai nusvirusiomis šakomis.

Šalia kepsninės pravartu turėti staliuką ar spintelę (iš patirties pasakysiu, kad kepant visada trūksta stalviršio ploto). Kepant praverčia lauko kriauklė, laistymo žarna ar dubuo vandens rankoms nusiplauti. Nusileidus saulei svarbu ir geras šviesos šaltinis. Kitaip sunku įžiūrėti, ar maistas iškepęs, ar žalias, ar nepataisomai sudegęs. Pasistenkite kepsninę pastatyti šviesiausioje kiemo vietoje arba nepagailėkite pinigų kepsninės prožektoriumi (žr. p. 474). Netoliese turėtų būti elektros lizdas, į kurį galima būtų įkišti lempos ar sukaomojo ieško laido kištuką.

Barbekiu epidemijai apėmus šalį paprastas kiemo kepsnines pakeitė įmantrios virtuvėlės su įmontuotomis kriauklėmis ir šaldytuvais. Pastaruosiuose šaltai laikoma mėsa ir gėrimai, bet galite naudoti ir didelę šald dėžę su ledais. Galbūt

panorėsite
įsigyti
porą dide-
lių naujų
plastikinių
šiukšlių dėžių
su sandariais
dangčiais anglims,
drožlėms ir netgi kepsninių
priedams laikyti (aš šiuo metu jų
turiu tris). Šalt dėže dideliame kie-
kiui mėsos ar netgi visam ėriukui
arba lašišai laikyti galima paversti
ir švarų šiukšlių kibirą – papras-
čiausiai pridėkite į jį ledo.



padūkęs keturmetis ar auk-
sinis retriveris apverstų de-
gančią kepsninę. Jei anglims
uždegti naudojate degų
skystį (p. 8 pateiksiu
puikių žibalo alterna-
tyvų), jo indą laikykite
toli nuo ugnies.

Pagalvokite ir apie tai,
ką vilkėsite – kalbu ne vien apie
virėjo prijuostę. Visada avėkite
uždarus batus, ne sandalus, kad
ant kojų neužlašėtų riebalų ar
neužkristų žarijų. Jei jūsų plaukai
ilgi, geriausia juos susirišti ant
sprando. Jei kepate dieną, užsidė-
kite skrybėlę ir pasitėpkite kremu
nuo saulės, kad nenudegtumėte.
Nedraudžiu vilkėti marškinėlių
ir šortų (juk tai šventė), tik no-
riu priminti, kad dauguma mano
pažįstamų – rimtų kepsninių
meistrų – vilki marškininius ilgomis
rankovėmis ir mūvi ilgas kelnės,
kad apsisaugotų nuo karščio ir
žiežirbų. Po ranka reikėtų turėti
storas barbekiu pirštines ar puod-
kėlę. Be abejo, prijuostė padės ne-
susitepti. Jei norite atrodyti kaip
profesionalas, prijuostę užsiriškite
ant liemens, o viršutinę dalį užlen-
kite vidun (profesionalūs virėjai
nejuosi prijuosčių su viršutine da-
limi). Už prijuostės raištelį mėgs-
tu užsikišti porą švarių virtuvinių
rankšluostėlių – jais nusišluostai
rankas ir nuvalai tai, ką pritaškai.

Viskas po ranka

Jei jau prakalbome apie vyriausius virėjus, tai paminėsiu svarbiausius reikmenis ir produk-

tus, kuriuos privalote turėti šalia kepsninės prieš pradėdami kepti.

Į įprastą kepsninės reikmenų rinkinį įeina kuras (anglys arba propanas ir mirkytos skiedros); įrankiai (teptukas, žnyplės, mentelė, šepetys, pirštinės arba puodkėlė, pjaustymo lentelė ir peiliai, serviravimo lėkštės); produktai (druska, pipirai ir prieskoniai buteliukuose; skystis kepsniams šlakstyti ir sviestas; padažai dubenėliuose ar puršikliuose ir, žinoma, kepamas maistas – jei reikia, ant ledo). Galbūt panorėsite dubens ar kibiro su muiluotu vandeniu rankoms nusiplauti.

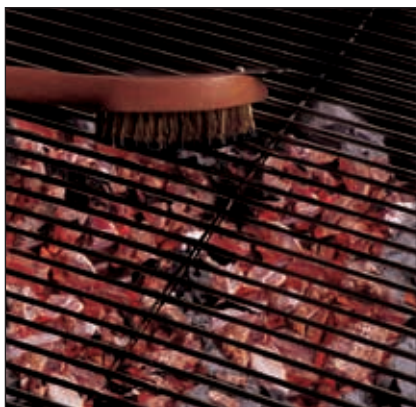
Žodis apie švarą

Viena mano pažįstama leidėja (pagarba jai) kepsninės groteles šveičia vielinėmis kempinėlėmis, kol ima blizgėti kaip sidabras. Kiek teko matyti keliaujant ir skaitant paskaitas apie barbekiu, dažnas žmogėnas maistą rūko tokioje riebalais ir suodžiais apskretusioje rūkykloje, kad net stebiuosi, kaip jo nenubaudžia sveikatos priežiūros tarnyba.



Žinoma, svarbiausia *nieku gyvu* nepalikti degančios kepsninės be priežiūros. Antra pagal svarbumą taisyklė – turėti po ranka miltelinį gesintuvą (žr. p. 472). Patikrinkite, ar jis pilnas, ar veikia (paprasta tai padarytų ir vietos ugniagesių tarnyba), ir pasimokykite juo naudotis. Dar praverstų kibiras smėlio (užpilti ant ugnies, jei užsidegtų žemė) ir dėžutė rupios druskos (užberti ant degančių riebalų kepsninėje). Išjungdami dujinę kepsninę užsukite ir balioną, ir degiklį. Pradėdami sezoną neužmirškite trumpų ugniagesių pratybų. Tikiuosi, jums tų žinių niekada neprireiks, bet geriau apsitrausti.

Dar norėčiau tarti keletą žodžių, ko neturėtų būti prie kepsninės. Į šį trumpą sąrašą įtraukti maži vaikai, gyvūnėliai ir degios medžiagos. Juk nenorite, kad



Pridegusį maistą nuo karštų grotelių nuvalysite kepsninės šepėčiu.

Taigi kokio švarumo turėtų būti kepsninė? Siūlyčiau rinktis aukso vidurį.

GROTELĖS – kepsninės dalis, tiesiogiai besiliečianti su maistu, tad jos turėtų būti švarios. Laimė, tai visai paprasta: užkūrę kepsninę, prieš dėdami ant grotelių maistą, jas pakaitinkite ir nušveiskite sausų šiurkščių vieliniu šepėčiu. Nuo karščio degėsiai atšoks, ir juos lengvai nubrauksite, be to, taip groteles sterilizuosite. Metalas nereikia šveisti milteliais ar muilu. Priešingai, groteles užgrūdinate jas naudodami ir nušveisdami šepėčiu (plauti nebūtina).

Aš groteles valau du kartus: prieš dėdamas ant jų maistą ir baigęs kepti. Ypač svarbu nuvalyti groteles iškepus žuvį. Kaitinkite kepsninę, kol sudegs maisto ar aliejaus likučiai, tada vieliniu šepėčiu nušveiskite groteles. Dujinę kepsninę paprasčiausiai palikite degti 15–30 minučių. Jei naudojate anglių kepsninę, išblėsusias žarijas sužerkite į krūvą, kad būtų didesnė kaitra. (Žarijų niekada negesinkite

vandeniu. Tiesiog uždenkite kepsninę ir uždarykite visas sklendes arba atidenkite kepsninę ir atidarykite sklendes, kad žarijos greičiau sudegtų.) Jei žarijos sudega grotelėms nespėjus įkaisti, jas nuplaukite vandeniu iš žarnos ir nušveiskite vieliniu šepėčiu. Kad grotelės nerūdytų, nušluostykite popieriniais rankšluosčiais.

UGNIADĖŽĖ (metalinis dubuo ar gretasienė dujinės kepsninės dėžė) kepant išsivalo pati. Be abejo, pro groteles įkritusius maisto gabalėlius ar sustingusius riebalus reikėtų iškasti sodininko kastuvėliu. Dažnai turėtumėte valyti vienintelį indą – skardą riebalams surinkti. Jei ją norite naudoti ilgiau, kepsninių parduotuvėse nusipirkite stiprių kepsninių valielių, kuriais galėsite nugramdyti ir metų nešvarumus.

Atgalinis skaičiavimas

Kepant kepsninėje reikia – svarbiau nei kitais būdais ruošiant maistą – tinkamai paskirstyti laiką. Ypač tai pasakytina apie kepimą ant anglių: prieš kepant reikia skirti laiko įkurti anglims ir joms sudeginti iki reikiamos temperatūros. Be to, laiko reikia mėsai įtrinti ir marinuoti, rūkyti, prieš pjaustant palikti pastovėti. Kadangi kepatė ir dažniausiai valgote lauke, dar turėsite pasiruošti kepimo ir vaisių vietą.

Vis dėlto kad ir koks būtų jūsų tvarkaraštis, padėsiantis užkurti

kepsninę, įtrinti kepsnį, pamarinuoti, iškepti jį, patiekti svečiams patiekalą, svarbiausia – nesi-nervinti.

BARBEKIU SEZONO PRADŽIOJE

(jei nekepatė visus metus) išsineškite kepsninę iš garažo ar rūsio.

Jei naudojate dujinę kepsninę, patikrinkite, ar po degikliais arba vamzdžiuose nėra vorų ir voratinklų (jeigu rasite, ištraukite plonu bambukiniu iešmeliu). Jei degiklio vamzdelio skylutės užsikimšusios, atkrapštykite jas smeigtuku. Patikrinkite, ar lengvai sukiojasi reguliavimo rankenėlės: jei jos stringa, purkštelėkite šiek tiek WD-40. Patikrinkite, ar visos sandūros sandarios, ar žarnelės nesutrūkinėjusios ir neprakiurusios. Ir svarbiausia – laikykitės gamintojo nurodymų.

KEPIMO IŠVAKARĖSE įtrinkite arba užpilkite marinatu didelius gabalus mėsos, kaip antai krūtininę ar kiaulienos mentę. Jas marinuokite pernakt šaldytuve, stikliniame ar nerūdijančiojo plieno inde arba netgi švariame šiukšlių maiše. Mėsą kelis kartus apverskite, kad tolygiai įmirkėtų marinate. Jei naudojate dujinę kepsninę, pripildykite propano balioną ir pasiruoškite vieną ar du atsarginius. Jei turite anglių kepsninę, nusipirkite kelis maišus anglių. Pasigaminkite negendančio garnyro, pavyzdžiui, garintų konservuotų pupelių ar kopūstų salotų.

RYTĄ įtrinkite ar užpilkite marinatu vidutinius mėsos gabalus, tokius kaip viščiukas ar žuvis. Pasigamin-

kite padažą. Jei rūkysite didelius pjausnius, užtruksite 6–8 valandas. Valandą prieš kurdami kepsninę pamerkite į vandenį skiedras.

PO PIETŲ įtrinkite ar užpilkite marinatu nedideles mėsos porcijas, pavyzdžiui, didkepsnius ar vištų krūtinėles. Suverkite ant iešmo kebabus; kukurūzus ir duoną aptepkite česnakinio sviestu; paruoškite daržoves ir garnyrą. Paruoškite salotas (pasigaminkite padažą, bet į salotas jo nepilkite). Paruoškite barą arba gėrimus, bet ledus dėkite tik paskutinę minutę. Alų ir silpnus gėrimus apkraukite ledais.

Lauke sustatykite stalus, išdėliokite lėkštes, stiklines ir įrankius. Išvalykite ir paruoškite kepsninę. Išsidėliokite kepimo reikmenis.

VALANDĄ PRIEŠ KURDAMI KEPSNINĘ šaltame vandenyje išmirkykite skiedras ar trinkeles. Jei naudojate anglių kepsninę, paruoškite



Negendančius produktus pasiruoškite iš anksto.

degimo kaminėlį. Jį uždekite likus 20–40 minučių iki kepimo. Vieno degimo kaminėlio anglių (40–50 briketų) užtenka 55 cm skersmens kepsninei kūrenti valandą. Jei naudojate didelę kepsninę, jums, ko gero, reikės dviejų ar trijų degimo kaminėlių. Kai anglys ims žioruoti oranžine spalva, išverskite jas iš kaminėlio į kepsninę. Uždėkite groteles. Padeginkite žarijas 5–10 minučių, kad apsitrauktų pelenais.

Jei naudojate dujinę kepsninę, prieš kepdami 15–20 minučių ją pakaitinkite. Jei patiekalą ketinate rūkyti, nustatykite didžiausią karštį, į rūkyklą arba į stalčiuką įberkite skiedrų (žr. p. 17) ir kaitinkite, kol pamatysite dūmus. Tada sumažinkite karštį iki reikiamos temperatūros.

PRIEŠ PAT DĖDAMI Į KEPSNINĘ MAISTĄ karštas groteles nušveiskite vieliniu šepėčiu ir patepkite riebalais, kaip parodyta p. 26–27. Jei reikia, į anglių kepsninę įberkite skiedrų. Kepant valandą reikės dviejų saujų (maždaug puoduko) skiedrų. Jei kepsite ilgiau nei valandą, kaminėlyje 15 minučių pakaitinkite daugiau anglių.

KEPDAMI pirmiausia į kepsninę dėkite produktus, kuriuos galima pagaminti iš anksto ir patiekti kambario temperatūros arba kurie gerai išsilaiko: daržoves, plėšomą kiaulieną, krūtininę ir šonkaulius. Kai žmonės jau pasiruošę valgyti, kepkite mažesnius patiekalus, kurie patiekiami karšti: didkepsnius, mėsainius, vištų krūtinėles. Neužmirškite prieš pjaustydami

ir tiekdami mėsą palikti pastovėti – tada ji bus sultingesnė.

BAIGĘ KEPTI palikite kepsninę kūrentis, kad sudegtų maisto trupinėliai. Groteles nušveiskite vieliniu šepėčiu.

PO KEPIMO PRAĖJUS 4–6 VALANDOMS ARBA KITĄ DIENĄ iš skardos išpilkite arba išvalykite riebalus. Jei naudojate anglių kepsninę, sodininko kastuvėliu išsemkite ir išmeskite pelenus ir sudegusias skiedras. Prieš tai patikrinkite, ar jie gerai ataušo. Kad būtų saugiau, iš pradžių juos suberkite į mažą metalinę šiukšliadėžę.

BARBEKIU SEZONO PABAIGOJE

(vėlgi tiems, kurie nekepa visus metus) išvalykite kepsninę. Iš anglių kepsninės arba dujinės kepsninės rūkymo stalčiuko išpilkite pelenus. Rūdijančias kepsninės dalis ištepkite alyva. Jei turite dujinę kepsninę, atjunkite balioną. Lauke paliekamą kepsninę uždenkite brezentu. Nepakenktų uždegti ir patalpoje laikomą kepsninę.

ĮVAIRŪS KEPIMO ANT GROTELIŲ BŪDAI

Prieš pradėdamas norėčiau tarti žodį apie terminus. Žodis „barbekiu“ skirtingiems žmonėms, nelygu, kur jie gyvena, reiškia skirtingus dalykus. JAV Rytų ir Vakarų pakrantėse, Frost Belte ir Kanadoje juo vadinamas kepinimas lauke. Teksase, Amerikos pietuose ir Vidurio Vakaruose barbekiu vadinama lėtai iškepta, dažniausiai ant netiesioginės ugnies, ir stipriai išrūkyta mėsa.

Šiaurės Karolinos gyventojams barbekiu – plėšyta kiauliena, teksasiečiams – jautienos krūtininė. Kitur barbekiu gali reikšti kepsninę, žmonių susibūrimą (pvz., bažnyčios barbekiu) ar tiesiog valgymą lauke.



Būdamas ekumeniškas žmogus žodį „barbekiu“ vartuju visomis minėtomis prasmėmis. Bet kepinimas ant ugnies dažniausiai vadinamas tiksliais techniniais terminais.

KEPIMAS ANT UGNIES – maisto kepinimas tiesiai virš žioruojančių žarijų ar liepsnos. Kepti galima mažus arba plonus mėsos gabalėlius (didkepsnius, vištų krūtinėles, žuvų filė), virš karštos ugnies jie iškepa greitai. Sakydamas

„karštos“, tai ir turiu omenyje: dažniausiai kepama 230–340 °C temperatūroje.

KEPIMAS ANT TIESIOGINĖS UGNIES – kitas ką tik aprašyto proceso pavadinimas.

NAUJESNIS KEPIMO BŪDAS ANT TIESIOGINĖS UGNIES – kepinimo ant tiesioginės ugnies variantas, kai ugniadėžė labai gili, todėl grotelės kabo gana aukštai virš žarijų.

Taip kepami dideli mėsos pjaušniai nesudega, pavyzdžiui, kiaulienos mentė ar netgi visas paršiukas.

KEPIMAS ANT NETIESIOGINĖS UGNIES – pusiau kepinimas, pusiau rūkymas. Taip kepančiam vienoje kepsninės pusėje dega ugnis, o kitoje kepa maistas. Šis būdas puikus, nes kepsninė virsta tarsi lauko krosnimi. Ant netiesioginės ugnies galima iškepti didelį mėsos gabalą, pavyzdžiui, visą vištą ar

kiaulienos mentę, iš išorės maistas neapdega. Į ugnį įmetus skiedrų ar medienos gabalėlių galima rūkyti. Kepant ant netiesioginės ugnies maisto vartyti nereikia. Paprastai kepama vidutinėje temperatūroje: 160–180 °C. Kepsninė visada turi būti uždengta.

BARBEKIU. Tikrasis barbekiu (mėgstamas Teksase ir Amerikos pietuose) – kepimas ant netiesioginės ugnies, mažoje temperatūroje su daug dūmų, kad kepamas maistas įgautų kvapą. Tradiciškai naudojama gulsčios statinės pavidalo rūkykla, kurios viename gale yra ugniadėžė, o kitame – kepykla arba rūkykla. Maistas kepamas žemoje (105–120 °C) arba vidutinėje (150 °C) temperatūroje ilgai (krūtininė – 18 valandų) ir smarkiai rūkstant dūmams (paprastai ažuolinių arba karijos malkų). Taip maistas įgauna stiprų dūmų kvapą ir suminkštėja, tad jį galima plėšyti pirštais. Vis daugiau virėjų namie įsitaiso nedidelės kepsnines, bet šioje knygoje papasakosiu, kaip kepti dujinėje arba anglių kepsninėje.

RŪKYMAS – vienas iš barbekiu variantų. Rūkyti galima gulsčios statinės pavidalo rūkykloje (žr. 6 p.) arba statmenoje vandens rūkykloje (žr. p. 25). Yra du rūkymo būdai: **karštasis** ir **šaltasis**. Karštasis rūkymas iš tikrųjų yra kepimas kepsninėje 105–120 °C temperatūroje, šioje knygoje jį aprašiau. Šaltai rūkant maistas dedamas taip toli nuo ugnies, kad jis tik rūktų, bet nekeptų. Taip gaminama škotiška arba norve-



Laistant ant iešmo kepamą vištą odelė tampa traški ir kvapi.

giška lašiša, kartais rūkoma ir jautiena. Bet šaltojo rūkymo į knygą neįtraukiau.

KEPIMAS ANT IEŠMO – mėsos kepimas ant lėtai sukamo iešmo. Kepant didžiulius mėsos gabalus (pvz., visą ėriuką, žr. p. 195), ugnis gali būti po maistu. Bet dažniausiai ji dega šalia maisto – taip įrengta



Pelenuose iškepti batatai ir baltos bulvės itin skanūs.

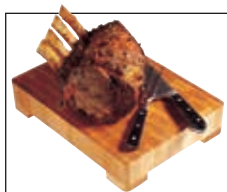
įprasta kepsninė su iešmu. Lėtai sukamos ir šlakstomos mėsos iškepa tiek vidus, tiek išorė, tad šis būdas kuo puikiausiai tinka kepsniams ir vištienai.

KEPIMAS PELENUOSE – turbūt seniausias kepimo būdas. Maisto produktai (dažniausiai šakniagumbiai, pvz., batatai ir bulvės) kepami tiesiog žarijose. Nugramdžius apdegusį paviršių, valgomas dūmais kvepiantis minkštimas.



Į bananų lapus puikiai tinka įvynioti trapius žuvies gabalėlius.

KEPIMAS LAPUOSE – dar vienas senovinis kepimo būdas. Į lapus įvynioti žuvies, vištienos, kiaulienos gabalėliai ir netgi visa putpelė kepami ant ugnies arba pelenuose. Puikus pavyzdys – bananų lapuose keptas melsvasis ešeris (receptą rasite p. 307). Naujosios Anglijos pakrantėje kepant jūrų gėrybes naudojamas ir kepimo lapuose, ir kepimo pelenuose būdas – kepsninė išklajama jūrų dumbliais.



Kaip iškepti puikius
šonkauliukus..... 32



Kaip iškepti įdarytą
šonkaulinės mėsos
kepsnį..... 37



Kaip išrūkyti
krūtininę..... 42

JAUTIENA

IR

VERŠIENA



Kaip iškepti visą
jautienos išpjovą..... 46



Kaip pagaminti argenti-
nietišką kepsnį..... 51



Kaip iškepti Porter-
hauzo didkepsnį..... 56



Kaip iškepti nugarinės
su kaulu didkepsnį..... 60



Kaip iškepti nugarinės
filė didkepsnį..... 63



Kaip iškepti išpjovos
kepsnelius..... 66



Kaip iškepti Londono
kepsnį..... 70



Kaip įdaryti ir iškepti
papildvės stormenos
vyniotinį..... 73



Kaip pasigaminti
jautienos
vėrinukų..... 78



Kaip pasidaryti keptos
jautienos salotų..... 82



Kaip pasigaminti
jautienos fadžitų..... 86



Kaip iškepti skersai
supjaustytus
šonkauliukus..... 91



Kaip rūkyti jautienos
šonkaulius..... 94



Kaip iškepti tobulą
mėsainį..... 98



Kaip iškepti veršienos
muštinius..... 102



BŪDAS

Kepimas ant netiesioginės ugnies

KEPIMO LAIKAS

2½–3 valandos

KAIP IŠKEPTI PUIKIUS ŠONKAULIUKUS

Kepimas ant grotelių – lengviausias ir geriausias iš man žinomų būdų iškepti gardžius šonkauliukus. Stipriame sausame karštyje susidaro traški plutelė (riebalų – pats tas), o jautiena išlieka minkšta ir sultinga. Ir niekas taip neišryškina sodraus jautienos skonio kaip kvapūs medienos dūmai. Išvydus kepsninėje šonkauliukus, dažnam išsiplečia akys ir ima varvėti seilės. Vienintelis trūkumas – didelė mėsos kaina, tad šį patiekalą gaminkite, kai leidžia kišenė ir kai norite padaryti svečiams išpūdį.



*Karijos dūmuose
kepti šonkauliukai*

KEPSNINĖS RUOŠIMAS



1 Ruošdami anglių kepsninę kepti ant netiesioginės ugnies, pirmiausia degimo kaminėlyje uždekitė anglis (žr. p. 9).

2 Sodnininko kauptuku ar kitu įrankiu ilga rankena sužerkite žarijas į dvi krūveles priešingose kepsninės pusėse – turėsite dvi kaitros juostas.

3 Jei kepsninėje yra du šoniniai skyreliai, žarijas į juos suberkite po lygiai. Skardą riebalams pastatykite viduryje.

PATARIMAI

■ Visas skiedras, kiek reikės, išmirkykite iškart. Jų prireikus, negaišite laiko.

■ Šonkaulių kepsnių būna įvairaus dydžio, didžiausi – septynių šonkaulių (7–8 kg). Vieno tokio kepsnio su mėsa užteks dviem trimis žmonėms.

■ Ieškokite pjausnio su storu riebalų sluoksniu (½–1 cm). Tirpdami riebalai drėkina mėsą ir ji išlieka minkšta, neišsausėja. Be to, užsitraukia neįtikėtinai skani riebi plutelė.

MĖSOS RUOŠIMAS



1 Nuo šonkaulių nupjaukite riebalų sluoksnį, dengiantį galus, kaip tai daro prancūzai, arba paprašykite, kad tai padarytų mėsininkas. Pjaukite iki pat kaulo.



2 Pasiekę kaulą peilį pakreipkite ir pjaukite į šonkaulių galus. Kilstelėkite peilį ir nuimkite riebalus.

PATARIMAI

■ Jei kepatė anglių kepsninėje, po mėsa pakiškite didelę skardą; jei kepsninė dujinė, patikrinkite, ar skarda tuščia. Iš šio kepsnio išvarvės daug taukų.

■ Prieš pjaustydami kepsnį palikite 15 minučių pastovėti.



3 Išpjaukite tarpšonkaulinės mėsos gabaličius.



4 Nupjaukite riebalų perteklių. Palikite maždaug ½ cm storio sluoksnį.



5 Aštraus ir smailaus peilio galu kepsnyje kas 2–3 cm pribadykite centimetro gylio skyliučių. Prikaišiokite į jas česnako.



6 Pjausnį apibarstykite priesonių mišiniu ir pirštais jį įtrinkite.



ŠONKAULIUKŲ KEPIMAS. Jei mėsai dar neiškepus kauliukai ima per daug ruduoti, uždenkite juos folija.



KAIP TIKRINTI, AR IŠKEPĖ. Į kepsnį, tik ne prie kaulo, iki vidurio įsmeikite mėsos termometrą arba spustelėkite kepsnį pirštais. Jis turėtų būti minkštokas.

R E C E P T A S

KARIJOS DŪMUOSE KEPTI ŠONKAULIUKAI

ŠONKAULIŲ PJAUSNIUI REIKĖS

4 jautienos šonkaulių (4–5 kg)

3 didelių česnako skiltelių, perpjautų išilgai

į 6–8 gabalėlius

PRIESKONIŲ MIŠINIUI

2 arbat. šaukštelių česnakinės druskos

2 arbat. šaukštelių svogūninės druskos

2 arbat. šaukštelių karijomis rūkytos druskos

2 arbat. šaukštelių džiovintų rozmarinų

1 arbat. šaukštelių juodųjų pipirų

Krienų su žolelėmis padažo (p. 455) patiekiant

1. Šonkaulių pjausnį paruoškite, kaip tai daro prancūzai (žr. 33–34 puslapių 1–4 punktus) arba paprašykite, kad padėtų mė-

sininkas. Peilio galu pribadykite skylių, kaip parodyta 5 punkte, ir prikaišiokite į jas česnakų.

8–12 PORCIJŲ

JUMS REIKĖS

3 puodukų skiedrų (geriau karijos arba ažuolinių, bet nebūtinai), valandą mirkytų šaltame vandenyje, paskui nusunktų; kepimo grotelių (nebūtinai)

VARIANTAS. Šonkaulių pjausnį kepkite ant suka-mojo iešmo, jei turite tokią kepsninę su galingu varikliu. Reikės 2½–3 valandų.

TAIP PAT TINKA

Šiuo būdu tinka kepti šoninę be kaulų ir kiaulienos arba veršienos šonkaulius.

2. Visus prieskonius suberkite į dubenėlį ir išmaišykite. Kepsnį iš visų pusių įtrinkite mišiniu, aptapšnokite pirštais.

3. Kepsninę paruoškite kepti ant netiesioginės ugnies (jei naudojate anglių kepsninę, žr. p. 12, jei dujinę – p. 16). Į anglių kepsninės vidurį įdėkite didelę skardą riebalams. Į dujinės kepsninės rūkymo stalčiuką, jei norite, sudėkite visas skiedras (žr. p. 17) ir stipriai pakaitinkite, kol pamatysite dūmus, tada sumažinkite karštį iki vidutinio.

4. Jei naudojate anglių kepsninę, pasirėngę kepti ant žarijų galite užmesti pusę skiedrų. Kepsnį riebalais į viršų dėkite ant stovo, jei jį naudojate, ir tolėliau nuo ugnies ant grotelių. Kepsninę uždenkite.

5. Kepsnį kepkite pagal skonį: jei norite žalio – 2 valandas (mėsos termometras turi rodyti apie 50 °C), jei pusžalio – 2–2½ valandos (apie 60 °C), o jei vidutinio – 2½–3 valandas (apie 70 °C). Atminkite, kepsnys keps net ir išimtas iš kepsninės. Jei naudojate anglių kepsninę, kas valandą į abi puses įmeskite po 12 angliukų ir, jei norite, po valandos įmaišykite likusias skiedras.

6. Kepsnį perdėkite į lėkštę ar ant pjaustymo lentelės ir pridenkite folija. Prieš pjaustydami ir tiekdami, palikite 15 minučių pastovėti. Tada aštriu, plonu peiliu nupjaukite mėsą nuo šonkaulių. Kepsnį supjaustykite plonai, paskui padalykite šonkaulius ir patiekite šalia. Jeigu kepsnį pjaustysite kartu su šonkauliukais, griežinėliai bus daug storesni. Patiekite su krienų padažu.

