DOMOWA BIBLIOTEKA

TOM 1

Wędzenie i BBQ dla początkujących

Temperatura, dym i właściwe kawałki mięsa

Kompletny przewodnik · Krok po kroku · Nisko i powoli

Tomasz Wiśniewski

DOMOWA BIBLIOTEKA · 2026

Twoja strefa klienta
Wszystkie książki z pakietu znajdziesz zawsze pod tym adresem:
https://domowabiblioteka.store/pages/strefa-wedzenie-k8r3t6w

Wędzenie i BBQ dla początkujących – Temperatura, dym i właściwe kawałki mięsa
Tomasz Wiśniewski

© 2026 Domowa Biblioteka. Wszelkie prawa zastrzeżone. Publikacja przeznaczona wyłącznie do użytku osobistego nabywcy. Kopiowanie, rozpowszechnianie i odsprzedaż bez zgody wydawcy są zabronione.

Uwaga: grillowanie i wędzenie odbywają się przy otwartym ogniu i z użyciem bardzo gorącego sprzętu. Nigdy nie grilluj w domu ani w zamkniętych pomieszczeniach (ryzyko zatrucia tlenkiem węgla), trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka, miej pod ręką wodę lub gaśnicę i sprawdzaj, czy w Twojej gminie nie obowiązuje zakaz rozpalania ognia. Używaj termometru do mięsa i przestrzegaj zalecanych temperatur wewnętrznych dla drobiu, mięsa mielonego i wieprzowiny. Myj ręce i przybory po kontakcie z surowym mięsem. Publikacja nie zastępuje instrukcji producenta Twojego grilla.

Spis treści

1. Od autora
2. Najpierw bezpieczeństwo
3. Grill czy wędzarnia?
4. Paliwo i dym
5. Temperatura pod kontrolą
6. Właściwe kawałki mięsa
7. Przygotowanie
8. Nisko i powoli
9. Grillowanie na mocnym ogniu
10. Mostek wołowy i żeberka krok po kroku
11. Rozwiązywanie problemów
12. Twój pierwszy weekend

Od autora

Moje pierwsze wędzenie skończyło się katastrofą. Kupiłem duży kawałek mostka wołowego, rozpaliłem za dużo węgla, położyłem mięso zdecydowanie za wcześnie, a potem przez sześć godzin gapiłem się na grill, nie mając pojęcia, co tak naprawdę dzieje się w środku. Efekt: czarny z zewnątrz, gumowaty w środku i gorzki w smaku. Rodzina i tak zjadła ze smakiem, ale wiedziałem, że może być dużo lepiej.

Nie brakowało mi drogiego sprzętu ani żadnej tajemnej wiedzy. Brakowało prostego porządku: co robić przed, co w trakcie, a co po wszystkim. I właśnie ten porządek daje ci ta książka.

Czym jest ta książka, a czym nie jest

To książka dla kogoś, kto dopiero zaczyna. Nie potrzebujesz drogiej wędzarni, specjalnego szkolenia ani wcześniejszego doświadczenia. Potrzebujesz grilla, na którym da się utrzymać równą temperaturę, termometru do mięsa i odrobiny cierpliwości. Resztę opanujesz krok po kroku.

Książka ma dwie części. Część pierwsza, rozdziały od 2 do 7, dotyczy podstaw: bezpieczeństwa, wyboru grilla, paliwa i dymu, panowania nad temperaturą, wyboru właściwego kawałka mięsa i przygotowania mięsa. Część druga, rozdziały od 8 do 12, jest praktyczna. Znajdziesz w niej karty metod zarówno do powolnego wędzenia, jak i do szybkiego grillowania na wysokiej temperaturze, omówienie mostka wołowego (brisket) i żeberek, pomoc, gdy coś pójdzie nie tak, oraz plan na twój pierwszy weekend.

Jak korzystać z kart metod

Każda karta metody jest zbudowana tak samo, żeby szybko znaleźć to, czego szukasz:

- **Sprzęt, temperatura, czas i poziom trudności** są na samej górze, więc od razu widzisz, czy karta pasuje do dzisiejszych warunków.
- **Co będzie potrzebne** to lista zakupów z ilościami.
- **Jak to zrobić** to kroki we właściwej kolejności, z czasami i temperaturami.
- **Gotowe, gdy…** mówi, po czym poznać, że jedzenie jest gotowe. Prawie zawsze decyduje temperatura wewnętrzna, a nie zegarek.
- Na końcu znajdziesz częsty błąd, którego możesz uniknąć.

> **Wskazówka:** Przeczytaj całą kartę metody raz, zanim rozpalisz grill. Większość błędów bierze się stąd, że coś ważnego odkrywa się dopiero wtedy, gdy jest już za późno.

Trzy rzeczy do zapamiętania

1. **Czas to szacunek, temperatura to prawda.** Dwa kawałki tej samej wielkości mogą potrzebować różnie długiego czasu. Zawsze mierz.
2. **Niska i równa temperatura wygrywa z wysoką.** Na tym polega cała idea wędzenia: nisko i powoli, długi czas, umiarkowana ilość dymu.
3. **Wolno ci się pomylić.** Każde grillowanie uczy cię czegoś o twoim grillu, twoim wietrze i twoim węglu. Zapisuj, co robisz, a następnym razem pójdzie lepiej.

Czego możesz się spodziewać

Jeśli przejdziesz przez rozdziały po kolei, już po pierwszym weekendzie spróbujesz kruchego mięsa z własnego grilla i zrozumiesz, dlaczego takie wyszło. Po kilku weekendach będziesz utrzymywać równą temperaturę bez zastanowienia, z daleka rozpoznasz niebieski dym i zaplanujesz cały obiad od tyłu, licząc od godziny podania. Wtedy z początkującego zmienisz się w kogoś, kto grilluje z pewnością siebie.

Rozpal grill, weź głęboki oddech i zaczynaj. To dużo prostsze, niż wygląda.

Tomasz Wiśniewski

Najpierw bezpieczeństwo

Wędzenie i grillowanie to jeden z najbezpieczniejszych i najprzyjemniejszych sposobów gotowania, pod warunkiem że szanujesz trzy rzeczy: ogień, gazy i jedzenie. Ten rozdział czyta się kilka minut, a dzięki niemu reszta książki będzie spokojna i bezpieczna. Przeczytaj go, zanim cokolwiek rozpalisz.

Ogień i zakaz rozpalania ognia

Każdego lata, a czasem także wiosną i jesienią, w części Polski może obowiązywać zakaz rozpalania ognia albo wysokie zagrożenie pożarowe. Takie ograniczenia wprowadzają lokalnie gmina, nadleśnictwo lub inne służby, a to, co dotyczy grilli, bywa różne. W czasie suszy przepisy mogą się zmieniać z dnia na dzień.

- Zanim zaczniesz grillować na zewnątrz, zawsze sprawdź aktualną sytuację w swojej gminie. Wpisz w wyszukiwarkę nazwę gminy razem ze słowami „zakaz rozpalania ognia”.
- Zapytaj, czy zakaz obejmuje także grille z pokrywą na tarasie lub działce. Czasem grill gazowy i elektryczny są wyłączone z zakazu, ale decyduje o tym gmina.
- Jeśli nie masz pewności, nie grilluj. Mięso można przygotować w piekarniku, a następnego dnia spróbować ponownie.

> **Uwaga:** Przepisy się zmieniają. To, co obowiązywało w zeszły weekend, nie musi obowiązywać dzisiaj. Niech sprawdzanie stanie się nawykiem, tak jak sprawdzanie pogody.

Bezpieczeństwo przeciwpożarowe przy grillu

1. **Ustaw grill stabilnie.** Na prostym, równym podłożu, co najmniej dwa metry od domu, płotu, markiz i krzewów. Nigdy na balkonie, jeśli zabrania tego regulamin wspólnoty, spółdzielni lub właściciel mieszkania, i nigdy pod dachem ani w garażu.
2. **Miej czym gasić.** Wiadro wody albo wąż ogrodowy w zasięgu ręki, a najlepiej także gaśnica proszkowa w pobliżu. Nigdy nie lej wody na płonący gorący tłuszcz, bo ogień się rozprzestrzeni. Zamiast tego zamknij wszystkie wloty powietrza i przykryj grill pokrywą.
3. **Nigdy nie używaj podpałki w płynie na rozżarzony węgiel.** I nigdy nie używaj benzyny, denaturatu ani niczego, co nie jest przeznaczone do grillowania. Kostki podpałkowe albo komin do rozpalania węgla są bezpieczniejsze i czystsze.
4. **Trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka.** Najlepiej wyznacz umowną granicę w odległości jednego metra. Grill jest gorący jeszcze długo po tym, jak jedzenie jest gotowe.
5. **Załóż odpowiednie ubranie.** Żadnych szerokich rękawów ani szali, które mogą powiewać nad żarem. Używaj rękawic do grilla odpornych na wysoką temperaturę, a nie zwykłej ścierki kuchennej.
6. **Nigdy nie zostawiaj rozpalonego grilla bez opieki.** Wędzenie może trwać wiele godzin, ale ktoś zawsze musi mieć grill na oku.
7. **Wysypuj popiół dopiero wtedy, gdy jest całkiem zimny.** Przesyp go do metalowego pojemnika z pokrywą albo zalej wodą. Gorący popiół w plastikowej torbie lub koszu na śmieci spowodował już wiele pożarów.

Tlenek węgla (czad) – niewidoczny i groźny

Gdy węgiel drzewny, brykiet lub drewno spalają się przy zbyt małej ilości powietrza, powstaje tlenek węgla, czyli czad. Tego gazu nie widać, nie czuć i w zamkniętych pomieszczeniach może zabić.

- Nigdy nie grilluj ani nie wędź w domu, w garażu, w namiocie, w ogrodzie zimowym ani pod zadaszeniem zamkniętym z trzech stron.
- Nigdy nie wnoś do domu grilla z gorącym żarem, żeby „ogrzać pomieszczenie".
- Grilli gazowych używa się na zewnątrz, przy dobrej wymianie powietrza. Jeśli podejrzewasz nieszczelność, sprawdź wąż i połączenia wodą z mydłem. Bąbelki oznaczają wyciek.

> **Uwaga:** Jeśli ktoś w pobliżu grilla w zamkniętym pomieszczeniu dostanie bólu głowy, zawrotów głowy lub nudności: natychmiast wyjdź na świeże powietrze i przy najmniejszym podejrzeniu zatrucia dzwoń pod 112.

Bezpieczeństwo żywności

Wędzone i grillowane mięso jest pyszne, ale bakterie lubią to, co jest letnie. Mniej więcej między 8 a 60 °C mnożą się szybko. Dlatego obowiązują dwie proste zasady: zimne trzymaj w zimnie, gorące w gorącu, i mierz temperaturę termometrem. Kolor mięsa nie mówi całej prawdy.

Temperatury wewnętrzne

Produkt	Minimalna temperatura wewnętrzna	Uwagi
Kurczak, indyk (cały lub w częściach)	74 °C	Mierz w najgrubszym miejscu, nie dotykając kości
Mięso mielone (burgery, pulpety, kiełbaski z mielonego)	71 °C	Bakterie mogą być w całej masie mięsa
Wieprzowina (pieczeń, kotlet, schab)	63 °C + 3 minuty odpoczynku	Lekko różowy środek po odpoczynku może być całkowicie bezpieczny
Wołowina, całe kawałki (stek, antrykot)	Według uznania	Powierzchnia mocno się nagrzewa i obsmaża, wnętrze jest z reguły jałowe. Różowa: ok. 55–60 °C
Mostek wołowy (brisket), szarpana wieprzowina, żeberka (mięso ma być miękkie)	90–96 °C	Tu celem jest kruchość, nie bezpieczeństwo. Tkanka łączna ma się rozpuścić
Ryba	ok. 60 °C	Mięso ma być nieprzezroczyste i rozpadać się na płatki

> Wołowinę zmiękczaną igłami, zrolowaną, pociętą na kawałki podobne do mielonego albo nastrzykiwaną zawsze przygotowuj do pełnego wysmażenia, bo bakterie z powierzchni mogły zostać wprowadzone do wnętrza mięsa.

Chłodzenie, rozmrażanie i zanieczyszczenie krzyżowe

- **Lodówka powinna mieć najwyżej 4–5 °C.** Sprawdź to termometrem.
- **Rozmrażaj w lodówce.** Duży kawałek może potrzebować jednej lub dwóch dób. Nigdy nie rozmrażaj na blacie w temperaturze

pokojowej. Szybciej: w szczelnym woreczku pod zimną bieżącą wodą.

- **Nie wyjmuj mięsa za wcześnie.** Najwyżej godzinę w temperaturze pokojowej przed przygotowaniem, krócej, jeśli na dworze jest ciepło.
- **Trzymaj surowe i gotowe osobno.** Miej jedną tacę na surowe mięso i drugą, czystą, na gotowe jedzenie. Między surowym a gotowym myj noże, deski do krojenia i ręce ciepłą wodą z płynem do naczyń.
- **Nigdy nie używaj sosu ani marynaty, w której leżało surowe mięso,** do smarowania gotowego jedzenia, chyba że najpierw ją zagotujesz.
- **Podawaj w ciągu dwóch godzin.** Resztki mają trafić do lodówki w ciągu dwóch godzin, a w ciągu jednej, jeśli na dworze jest bardzo gorąco. Duże kawałki podziel, żeby szybko wystygły.
- **Resztki podgrzewaj porządnie,** do co najmniej 70 °C, i tylko raz.

> **Wskazówka:** Kup dobry termometr do mięsa już pierwszego dnia. Kosztuje mniej niż zmarnowany obiad i jest ważniejszy niż cały inny sprzęt (więcej o tym w następnym rozdziale).

Twoja prosta lista kontrolna

Przejdź przez tę listę za każdym razem, a po trzecim grillowaniu stanie się nawykiem.

1. Czy dzisiaj obowiązuje zakaz rozpalania ognia?
2. Czy grill stoi stabilnie, co najmniej dwa metry od budynków?
3. Czy w pobliżu jest woda albo gaśnica?
4. Czy mięso jest schłodzone aż do chwili przygotowania?
5. Czy jest termometr i osobne tace na surowe i gotowe?

6. Czy wszyscy obecni wiedzą, które miejsca grilla są gorące?

Grill czy wędzarnia?

Najczęstsze pytanie początkujących brzmi: „Jaki grill mam kupić?” Szczera odpowiedź jest taka, że najlepszy grill to ten, którego naprawdę będziesz używać, i że najprawdopodobniej masz już coś, co się nada. Jedzenie można wędzić na zwykłym grillu węglowym z pokrywą. Tak zaczynało wielu najlepszych mistrzów grilla.

W tym rozdziale omawiamy najpopularniejsze typy, ile mniej więcej kosztują w złotówkach, w czym są dobre i czego naprawdę potrzebujesz, żeby zacząć bez wydawania więcej, niż trzeba.

Sześć najpopularniejszych typów grilla

- **Grill węglowy z pokrywą (kociołek, grill kulisty).** Klasyczny okrągły grill. Tani, wytrzymały i zaskakująco wszechstronny. Z ogniem w dwóch strefach i przymkniętymi szybrami poradzi sobie zarówno z grillowaniem na wysokiej temperaturze, jak i z powolnym wędzeniem. Najlepszy punkt startowy dla większości osób.
- **Grill gazowy.** Szybko się rozpala i łatwo nim sterować. Dym uzyskasz dzięki pojemnikowi do wędzenia ze zrębkami. Praktyczny na co dzień, ale smak jest nieco mniej dymny niż z węgla lub drewna.
- **Wędzarnia typu bullet (pionowa).** Wysoka, wąska wędzarnia na węgiel z misą na wodę. Stworzona do powolnego wędzenia, trzyma równą temperaturę przy niewielkiej obsłudze. Mniej nadaje się do szybkiego grillowania burgerów.
- **Grill na pellet.** Opalany drewnianym pelletem, który podaje automatycznie wentylator z termostatem. Najbliżej mu do „ustaw i zapomnij”. Droższy i potrzebuje prądu.

- **Wędzarnia elektryczna.** Grzałka rozżarza zrębki drewna. Prosta dla kogoś, kto mieszka w gęstej zabudowie albo nie może rozpalać ognia. Dym jest łagodniejszy niż przy prawdziwym żarze, ale mięso wychodzi kruche.
- **Wędzarnia offset.** Poziomy zbiornik z osobnym paleniskiem. Klasyka dla bardziej doświadczonych, ale wymaga wprawy, dużo paliwa i stałego doglądania. Nie na pierwszy weekend.

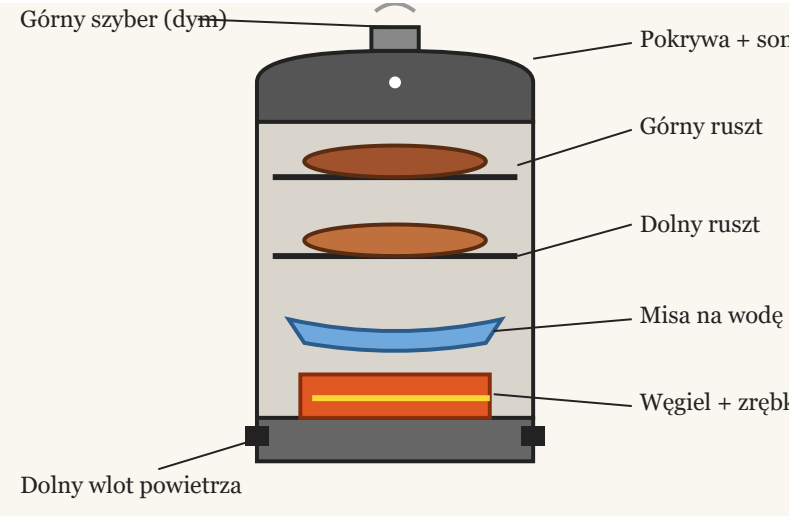
Porównanie

Typ	Zalety	Wady	Przybliżona cena
Grill węglowy z pokrywą	Tani, wszechstronny, prawdziwy dymny smak	Trzeba dokładać węgla i sterować powietrzem	300–1 150 zł
Grill gazowy	Szybki start, łatwo utrzymać temperaturę	Słabszy dym, butlę z gazem trzeba wymieniać	750–3 800 zł
Bullet / wędzarnia pionowa	Równa temperatura, dobra do dużych kawałków	Ograniczona powierzchnia, słabsza do szybkiego grillowania	950–3 000 zł
Grill na pellet	Bardzo prosty, równa temperatura	Drogi, potrzebuje prądu, często słabszy dym	1 900–5 700 zł
Wędzarnia elektryczna	Bardzo prosta, bez otwartego ognia	Łagodny dym, ograniczona powierzchnia	600–1 900 zł
Wędzarnia offset	Duża, klasyczny dymny smak	Wymaga wprawy, dużo paliwa	1 500–7 600 zł

> Ceny są przybliżone i różnią się w zależności od sklepu, marki i sezonu. Zanim podejmiesz decyzję, zawsze sprawdź aktualne ceny.

Jak wygląda wędzarnia w środku

Większość wędzarni działa na tej samej zasadzie: ciepło i dym idą od dołu, mięso leży wyżej, a powietrzem steruje się szybrami. Rysunek pokazuje przekrój wędzarni typu bullet.



Przekrój wędzarni typu bullet: ciepło i dym unoszą się od dołu, a misa z wodą wyrównuje temperaturę.

Czego NIE potrzebujesz

- Grilla za 7 600 zł. Prosty grill węglowy z pokrywą wystarczy na długo.
- Piętnastu rodzajów drewna. Na początek wystarczą dwa, zobacz następny rozdział.
- Specjalnych przypraw w drogich słoiczkach. Sól, czarny pieprz i papryka w proszku zdziałają bardzo dużo.
- Strzykawek do mięsa, szczelnych systemów próżniowych i aparatów fotograficznych. To może przyjść później, jeśli zainteresowanie urośnie.

- Drogich pokrowców, rożnów z silniczkiem i innych akcesoriów, które nie wpływają na jedzenie.

Trzy poziomy budżetu

Poziom 1: poniżej 600 zł

Prosty grill węglowy z pokrywą (kociołek), komin do rozpalania węgla, rękawice do grilla, elektroniczny termometr do mięsa i worek brykietu. To wszystko. Z takim zestawem zrobisz wszystko, co jest w tej książce.

Poziom 2: 600–1 500 zł

Lepszy grill węglowy albo prostsza wędzarnia typu bullet, termometr dwukanałowy (jeden kanał w mięsie, drugi do pomiaru powietrza w grillu), kosz na węgiel i para porządnych szczypiec. Tu łatwiej utrzymać równą temperaturę przez wiele godzin.

Poziom 3: powyżej 1 500 zł

Grill na pellet albo większa wędzarnia, bezprzewodowy termometr z kilkoma sondami i solidny zestaw narzędzi ze stali nierdzewnej. Kupuj dopiero wtedy, gdy po kilkunastu grillowaniach będziesz wiedzieć, czego ci brakuje.

Lista narzędzi

1. **Termometr do mięsa (najważniejszy).** Najlepiej szybki termometr szpilkowy oraz taki, który może zostać w mięsie przez całe wędzenie.
2. **Szczypce do grilla** z długim uchwytem, co najmniej 40 cm.

3. **Rękawice do grilla** odporne na wysoką temperaturę, najlepiej do łokcia.
4. **Komin do rozpalania węgla**, żeby węgiel zajął się bez podpałki w płynie.
5. **Tacki aluminiowe** lub blachy do łapania tłuszczu i przenoszenia mięsa.
6. **Folia aluminiowa** i **papier rzeźniczy** do zawijania mięsa.
7. **Ostry nóż** i duża deska do krojenia z rowkiem na soki.
8. **Spryskiwacz** z wodą albo sokiem jabłkowym.
9. **Słoik lub miska** z pokrywką na suchą mieszankę soli i przypraw.
10. **Ręczniki papierowe** i solidne wiadro lub metalowy pojemnik na popiół.

> **Wskazówka:** Jeśli oprócz grilla kupisz tylko jedną rzecz, niech to będzie dobry termometr do mięsa. Znaczy więcej niż marka grilla. Termometr, któremu można ufać, to różnica między kruchym a suchym mięsem.

Paliwo i dym

Smak dymu bierze się z dwóch rzeczy: z paliwa, które daje ciepło, i z drewna, które daje dym. Wielu początkujących myli jedno z drugim. Węgiel drzewny albo brykiet to silnik, a zrębki lub szczapy drewna to przyprawa. Jeśli trafisz z proporcjami, mięso będzie pyszne. Jeśli dymu będzie za dużo, wyjdzie gorzkie.

Węgiel drzewny czy brykiet?

	Brykiet	Węgiel drzewny (w kawałkach)
Kształt	Równe, prasowane poduszeczki	Nieregularne kawałki zwęglonego drewna
Czas spalania	Długi i równy, często kilka godzin	Krótszy, różny dla różnych kawałków
Temperatura	Umiarkowana, łatwa do przewidzenia	Wyższa, szybciej się rozpala
Popiół	Więcej	Mniej
Cena	Zwykle tańszy	Zwykle droższy
Najlepszy do	Powolnego wędzenia	Grillowania na wysokiej temperaturze i smażenia

Dla początkujących brykiet to pewny wybór do powolnego wędzenia, bo daje równe i przewidywalne ciepło. Węgiel drzewny dobrze sprawdza się wtedy, gdy potrzebujesz mocnego żaru do steków i burgerów. Najlepiej wybieraj produkty bez dodatku podpałki i sprawdź na opakowaniu, czy węgiel jest przeznaczony do kontaktu z żywnością.

> **Uwaga:** Nigdy nie używaj jako paliwa drewna impregnowanego ani malowanego, drewna budowlanego ani drewna impregnowanego ciśnieniowo. Daje ono trujący dym, który osiada na jedzeniu.

Zrębki i szczapy: smak

Drewno do wędzenia kładzie się na żarze albo obok niego. Są dwie główne formy:

- **Zrębki** (małe kawałki) dają szybki dym, ale szybko się wypalają. Dobre do krótkiego przygotowania oraz do grilli na pellet i grilli gazowych z pojemnikiem do wędzenia.
- **Szczapy lub kawałki drewna (chunks)** wielkości pięści dają długi, równy dym. Najlepsze do powolnego wędzenia przez wiele godzin.

Nie musisz moczyć drewna. Mokre drewno głównie paruje i schładza żar, a suche daje cienki, czysty dym. Kupuj drewno wysuszone i przeznaczone do grillowania.

Krótko o gatunkach drewna

- **Jabłoń:** łagodna, z lekką słodyczą. Spokojny pierwszy wybór do niemal wszystkiego, zwłaszcza do kurczaka i wieprzowiny.
- **Wiśnia:** łagodna i owocowa, daje ładny kolor. Pasuje do wieprzowiny, kurczaka i żeberek.
- **Brzoza:** lekka i neutralna. Łatwo dostępna, pasuje do ryb, kurczaka i kiełbasy.
- **Olcha:** klasyczne polskie drewno do wędzenia. Łagodna i lekko słodka, dobra do łososia i wieprzowiny.
- **Buk:** średnio mocny, równy i czysty. Pasuje do większości mięs.

- **Dąb:** mocny, ale zrównoważony. Dobry do wołowiny i mostka wołowego.
- **Hikora (hickory):** mocna i bardzo dymna, klasyka amerykańska. Dobra do żeberek i szarpanej wieprzowiny, ale dozuj ostrożnie.

Drewno i mięso razem

Mięso	Łagodnie (łatwo o sukces)	Mocniej (dla chętnych na więcej)
Kurczak, indyk	Jabłoń, wiśnia, brzoza	Buk
Wieprzowina, żeberka	Jabłoń, wiśnia, olcha	Hikora, dąb
Wołowina, mostek wołowy	Buk, wiśnia	Dąb, odrobina hikory
Łosoś, ryby	Olcha, brzoza, jabłoń	Buk, z umiarem
Kiełbasa	Brzoza, jabłoń	Buk, dąb
Warzywa	Jabłoń, wiśnia	Buk

> **Wskazówka:** Zacznij od jabłoni albo wiśni. Wybaczają najwięcej. Gdy zechcesz więcej dymu, przechodź stopniowo na buk, dąb, a na końcu hikorę.

Ile drewna użyć?

Więcej nie znaczy lepiej. Większość smaku dymu mięso przyjmuje w ciągu pierwszych dwóch–trzech godzin, gdy jest zimne i wilgotne. Potem nie wchłania już wiele więcej.

- **Grill węglowy (kociołek):** 2–3 kawałki drewna po mniej więcej 100–200 g, rozłożone wzdłuż węgla. Po trzech godzinach nie dokładaj więcej.

- **Wędzarnia typu bullet:** 3–4 kawałki drewna razem z węglem od samego początku.
- **Grill gazowy:** garść zrębków w pojemniku do wędzenia albo w szczelnym woreczku z folii z kilkoma dziurkami, położonym nad palnikiem.
- **Grill na pellet:** drewniany pellet jest jednocześnie paliwem i źródłem dymu. Wybieraj pellet z czystego drewna, bez wypełniaczy.
- **Podstawowa zasada:** zacznij od niewielkiej ilości. Przy następnym grillowaniu zawsze możesz dodać więcej, ale dymu, który już osiadł na mięsie, nigdy nie usuniesz.

Niebieski dym czy biały dym?

Patrz na kolor dymu przy kominie albo szybrze. To najlepszy sygnał, jak się czuje twój grill.

Dym	Wygląd	Co oznacza	Co zrobić
Cienki niebieski	Prawie przezroczysty, lekko niebieskawy	Czyste spalanie. Właśnie o to chodzi	Utrzymaj, niczego nie zmieniaj
Gęsty biały	Mleczny, gęsty, kłębiący się	Drewno nie spala się czysto. Często za mało powietrza albo za zimno	Uchyl trochę szyber, poczekaj, aż dym się przejaśni
Czarny lub szarobrązowy	Ciemny i pełen sadzy	Pali się tłuszcz albo coś innego	Wyczyść, usuń sadzę, wymień tłusty kawałek albo przesuń mięso
Brak dymu	Tylko ciepło	Drewno się wypaliło	W razie potrzeby dołóż nowy kawałek

> Po rozpaleniu grilla dym przez pierwsze 10–20 minut jest często gęsty i biały. Poczekaj, aż zrobi się cienki i niebieski, zanim położysz mięso.

Gorzki dym – i jak go uniknąć

1. Nie kładź mięsa, dopóki dym nie stanie się cienki i niebieski.
2. Trzymaj wlot powietrza otwarty, żeby ogień miał tlen. Zduszony ogień daje gorzki dym.
3. Używaj mało drewna, nie za dużo.
4. Czyść grill. Stary tłuszcz i sadza psują smak.
5. Unikaj drewna świeżego i wilgotnego oraz drewna iglastego, takiego jak sosna i świerk, które daje żywiczny posmak.

Temperatura pod kontrolą

Prawie wszystko, co idzie źle przy grillowaniu, ma związek z temperaturą. Zbyt gorący ogień przypala wierzch, zanim środek zdąży dojść. Zbyt słaby ogień wydłuża czas i może dać suche mięso. Umiejętność sterowania temperaturą jest więc najważniejsza ze wszystkich, a nauczysz się jej w ciągu kilku grillowań.

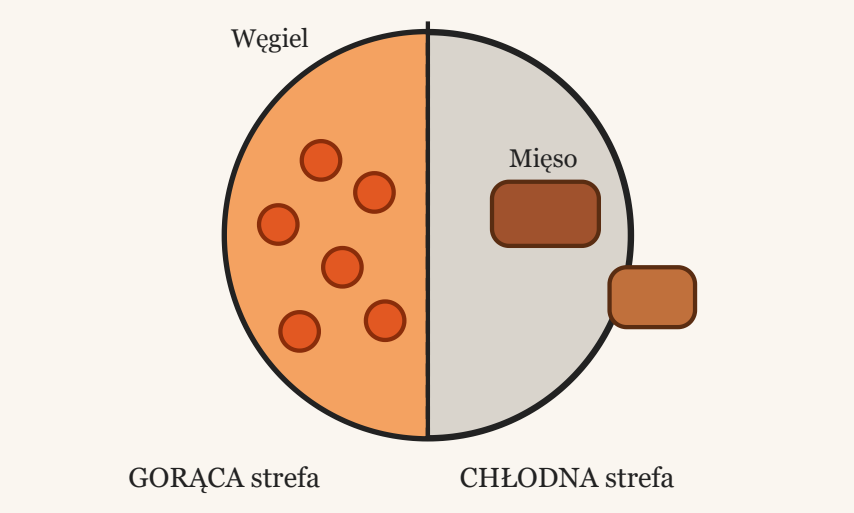
Ciepło bezpośrednie i pośrednie

Każde grillowanie to jeden z dwóch sposobów przygotowania jedzenia:

- **Ciepło bezpośrednie:** mięso leży dokładnie nad żarem. Daje wysoką temperaturę i ładną skórkę. Idealne do burgerów, steków, kiełbasy, kotletów i szaszłyków, które robią się szybko.
- **Ciepło pośrednie:** mięso leży obok żaru, pod zamkniętą pokrywą. Grill działa wtedy jak piekarnik, a ciepło krąży wokół jedzenia. Idealne do dużych kawałków, kurczaka i wszystkiego, co ma się wędzić powoli.

Ogień w dwóch strefach: podstawa

Najprostszy sposób, żeby mieć oba warianty w jednym grillu, to wysypać węgiel na jedną połowę. Wtedy masz stronę gorącą (bezpośrednią) i chłodną (pośrednią). Możesz przekładać mięso między stronami, na przykład żeby najpierw obsmażyć wierzch, a potem pozwolić mu dojść w spokojnym cieple.

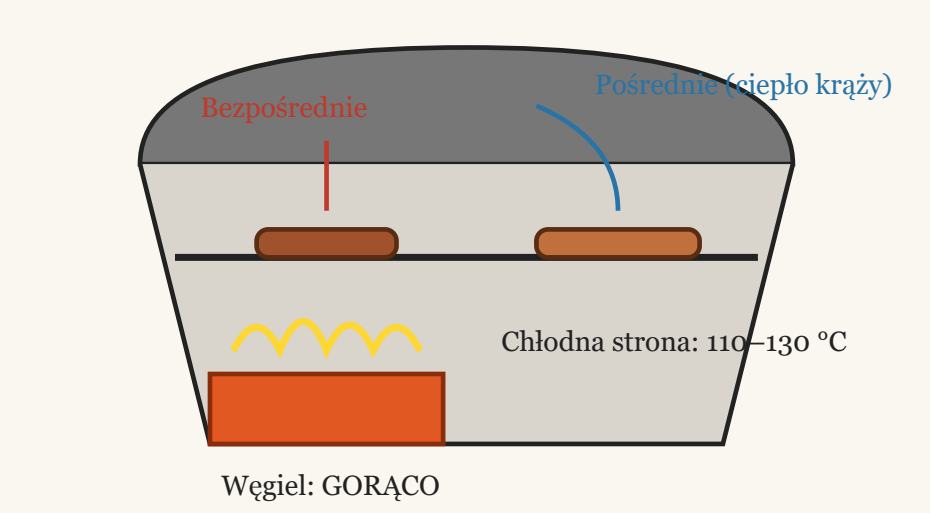


Ogień w dwóch strefach widziany z góry: węgiel leży po jednej stronie, mięso odpoczywa po chłodnej stronie.

Jak zbudować ogień w dwóch strefach w grillu węglowym

1. Napełnij komin brykietem. Rozpal kostkami podpałkowymi od spodu i poczekaj, aż górne kawałki pokryją się szarym popiołem (ok. 15–20 minut).
2. Wysyp rozżarzony węgiel na jedną połowę paleniska.
3. Połóż ruszt. Mięso ułóż po tej stronie, gdzie nie ma węgla.
4. Załóż pokrywę tak, żeby szyber znalazł się nad mięsem. Wtedy dym i ciepło przechodzą nad jedzeniem, zanim opuszczą grill.
5. Odczekaj 10 minut i odczytaj temperaturę. Koryguj szybrami.

Strefy grilla w przekroju

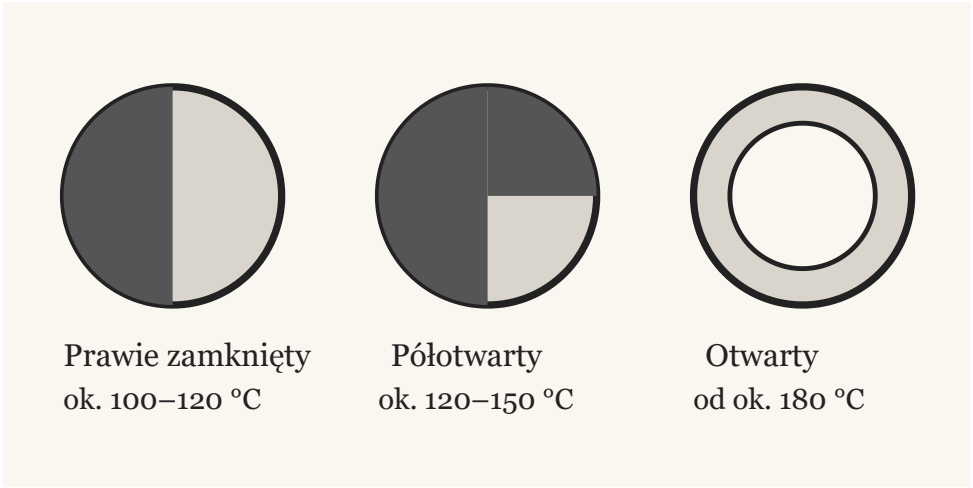


Przekrój: ciepło bezpośrednie nad żarem, ciepło pośrednie tam, gdzie powietrze krąży wokół mięsa.

Szybry: pedał gazu

Ogień potrzebuje tlenu. Szybrami decydujesz, ile go dostaje. Podstawowa zasada jest prosta:

- **Dolny szyber** (wlot) decyduje, ile powietrza dostaje ogień. Bardziej otwarty to gorętszy ogień.
- **Górny szyber** (wylot) wypuszcza dym i gorące powietrze. Zawsze powinien być choć trochę otwarty, inaczej ogień się dusi, a dym robi się kwaśny.
- Zmieniaj jeden szyber naraz, tylko trochę, i odczekaj 10–15 minut. Grill reaguje powoli.
- Łatwiej otworzyć bardziej niż przymknąć. Jeśli zrobi się za gorąco, schłodzenie grilla potrwa długo.



Szyber w trzech ustawieniach: im bardziej otwarty, tym więcej tlenu i wyższa temperatura (wartości są przybliżone i różnią się w zależności od grilla).

> Temperatury na rysunku są orientacyjne. Wpływ mają twój grill, pogoda i paliwo. Poznaj ustawienia szybrów w swoim grillu i je zapisz.

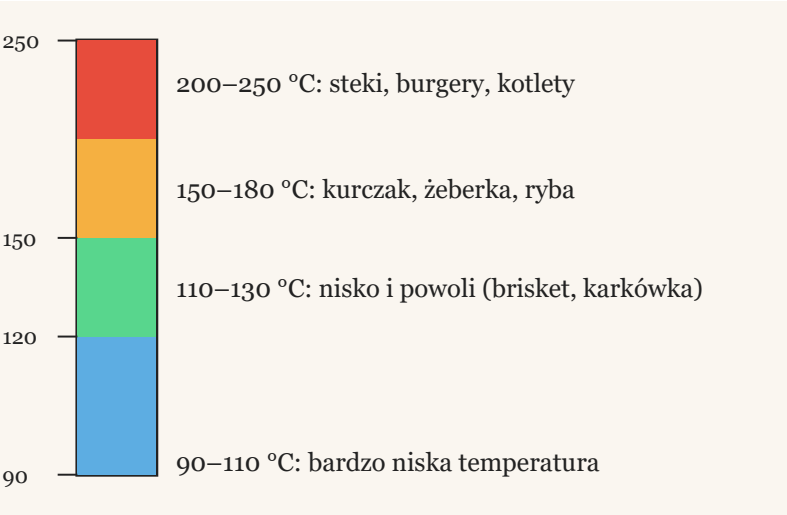
Termometry: twoje oczy

Musisz widzieć dwie rzeczy: temperaturę w grillu i temperaturę w mięsie.

- **Termometr w pokrywie** mierzy powietrze wysoko pod pokrywą i często pokazuje o 10–30 stopni inaczej niż na wysokości mięsa. Traktuj go orientacyjnie albo połóż dodatkową sondę przy ruszcie.
- **Termometr do mięsa** wbija się w najgrubszą część, nie dotykając kości ani grubych warstw tłuszczu. Dobry termometr szpilkowy daje wynik w kilka sekund.
- **Sprawdź termometr.** Zanurz końcówkę w wodzie z lodem. Powinien pokazać blisko 0 °C. Jeśli myli się o więcej niż 1–2 stopnie,

skalibruj go albo wymień.

Drabina temperatur



Drabina temperatur: wybierz strefę w zależności od tego, co przygotowujesz.

Dwa podstawowe tryby

- **Nisko i powoli, 110–130 °C.** Do kawałków z dużą ilością tkanki łącznej: mostka wołowego (brisket), karkówki, żeberek. Tkanka łączna przez wiele godzin rozpuszcza się w żelatynę. Efekt: kruche i soczyste mięso.
- **Grillowanie na wysokiej temperaturze, 180–230 °C.** Do cienkich albo z natury kruchych kawałków: burgerów, steków, kotletów, części kurczaka. Szybko, z ładną skórką.

Piekarnik jako plan awaryjny

Nie zawsze wszystko idzie zgodnie z planem. Gdy pada, mocno wieje albo obowiązuje zakaz rozpalania ognia, piekarnik może uratować dzień.

1. Nagrzej piekarnik do 120–130 °C, jeśli chcesz przygotować mięso nisko i powoli, albo do 200 °C przy szybkim pieczeniu.
2. Połóż mięso na ruszcie nad blachą, która złapie tłuszcz.
3. Używaj termometru dokładnie tak samo jak na grillu.
4. Smak dymu dodasz odrobiną płynnego dymu w marynacie albo krótkim wykończeniem na grillu lub na mocno rozgrzanej patelni.

> **Wskazówka:** Zacznij od mniejszej ilości węgla, niż ci się wydaje. Zawsze możesz dołożyć, a zbyt gorący grill długo się schładza.

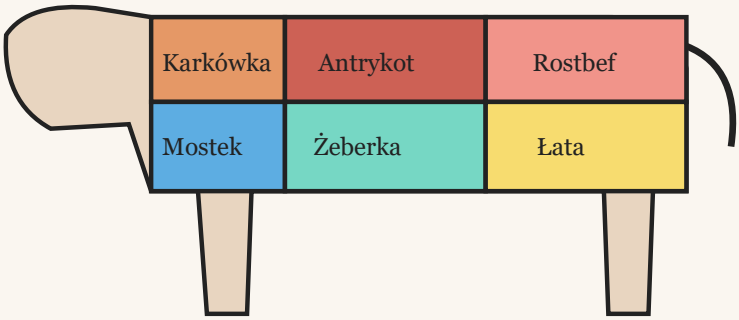
Właściwe kawałki mięsa

Najlepsza metoda na świecie nie uratuje źle dobranego mięsa. Najważniejszy powód, dla którego warto znać kawałki mięsa, jest prosty: różne części zwierzęcia pracowały w różnym stopniu, dlatego na grillu zachowują się inaczej.

- **Mięśnie, które ciężko pracowały** (mostek, karkówka, łopatka, żeberka), mają dużo tkanki łącznej i tłuszczu. Wymagają długiego czasu i niskiej temperatury, ale odwdzięczają się kruchym i soczystym mięsem.
- **Mięśnie, które pracowały mało** (antrykot, schab, polędwica, filet z kurczaka), są kruche same w sobie. Grilluje się je szybko i na wysokiej temperaturze, a od długiego przygotowania robią się suche.

To prosty klucz do całej książki: twarde mięso idzie powoli, kruche mięso idzie szybko.

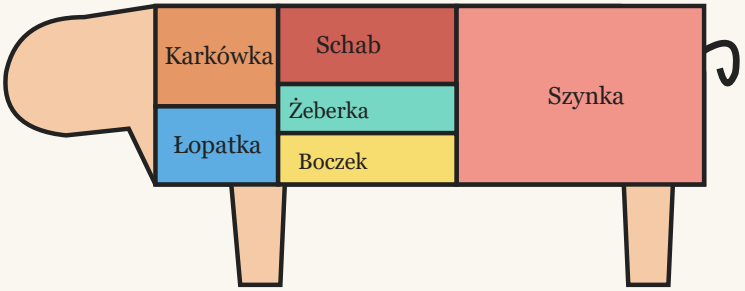
Polskie nazwy elementów wołowiny



Przód: twarde, dużo tkanki łącznej. Tył: kruche, idzie szybko.

Sylwetka bydła z najpopularniejszymi kawałkami na grill. Mostek i karkówka idą powoli, antrykot i łata (flank) idą szybko.

Polskie nazwy elementów wieprzowiny



Karkówka i łopatka: pulled pork. Żeberka i boczek: powoli.

Sylwetka świni: z łopatki i karkówki robi się szarpaną wieprzowinę (pulled pork), żeberka i boczek wędzi się powoli, a schab można grillować jako kotlety albo upiec w całości.

Kawałki mięsa, metoda i czas

Kawałek mięsa	Metoda	Temperatura w grillu	Przybliżony czas	Cel (temperatura wewnętrzna)	Odpoczynek
Mostek wołowy (brisket)	Nisko i powoli	110–130 °C	10–14 h	93–96 °C, miękki przy wbiciu sondy	1–2 h
Karkówka wołowa	Nisko i powoli	110–130 °C	6–9 h	93–96 °C	1 h
Karkówka / łopatka wieprzowa	Nisko i powoli (pulled pork)	110–130 °C	8–12 h	93–95 °C	1 h
Schab wieprzowy	Pośrednio, średnia temperatura	150–170 °C	1,5–2,5 h	65–70 °C	15–20 min

Kawałek mięsa	Metoda	Temperatura w grillu	Przybliżony czas	Cel (temperatura wewnętrzna)	Odpoczynek
Żeberka (spareribs)	Nisko i powoli	110–130 °C	5–6 h	Miękkie, kość lekko odchodzi	10 min
Żeberka z grzbietu (baby back)	Nisko i powoli	110–130 °C	4–5 h	Miękkie, kość lekko odchodzi	10 min
Podudzia z kurczaka	Pośrednio	160–180 °C	45–75 min	Co najmniej 74 °C, najlepiej 80–85 °C	5–10 min
Cały kurczak	Pośrednio	160–180 °C	1,5–2 h	74 °C w piersi	15 min
Antrykot	Bezpośrednio, gorąco	230–260 °C	3–5 min na stronę	Różowy 55–60 °C	5–10 min
Łata wołowa (flank)	Bezpośrednio, gorąco	230–260 °C	4–6 min na stronę	Różowa 55–58 °C	10 min
Kiełbasa	Pośrednio, potem chwilę bezpośrednio	150–180 °C	20–30 min	Co najmniej 71 °C	3 min
Łosoś	Pośrednio	120–150 °C	30–60 min	ok. 55–60 °C	Krótko

> Czasy są orientacyjne. Wpływ mają waga, kształt, pogoda i temperatura grilla. Zawsze decyduje temperatura wewnętrzna, a mięso ma być miękkie, gdy wbijasz w nie termometr.

Kupowanie mięsa: drobne rady, które robią różnicę

- **Pytaj u rzeźnika albo przy ladzie mięsnej w supermarkecie.** Proś o kawałki z ładnym przerostem (drobnymi białymi żyłkami tłuszczu) i równą warstwą tłuszczu. Przy mostku wołowym wybierz kawałek o równej grubości.
- **Tłuszcz to smak.** Chudy mostek czy chuda karkówka łatwiej wysychają. Warstwa tłuszczu na wierzchu powinna mieć na początku około 6 mm grubości.
- **Świeże czy mrożone.** Oba się sprawdzą. Mrożone mięso rozmrażaj powoli w lodówce.
- **Kup trochę więcej, niż ci się wydaje.** Duże kawałki tracą w trakcie przygotowania dużo wagi, często 30–40 procent.
- **Zamów wcześniej.** Mostek wołowy i żeberka typu spareribs bywa trudno kupić od ręki. Zapytaj rzeźnika kilka dni wcześniej.

> **Wskazówka:** Licz około 200–250 g mięsa bez kości na osobę przed przygotowaniem i 400–500 g z kością. Mostek wołowy i szarpana wieprzowina bardzo się kurczą.

Przygotowanie

Mistrzowie grilla powtarzają, że o wyniku decyduje się, zanim grill w ogóle zostanie rozpalony. I to prawda. Kilka prostych przygotowań daje soczystsze mięso, lepszy smak i spokojniejsze grillowanie. Ten rozdział prowadzi przez cztery kroki: oczyszczanie mięsa, solenie na sucho, przyprawianie i planowanie.

Krok 1: Oczyść mięso

Oczyszczanie (trymowanie) oznacza odkrojenie tego, czego nie warto jeść albo co przeszkadza dymowi i przyprawom.

- **Twardy tłuszcz i ścięgna:** odkrój duże, twarde grudki tłuszczu i błyszczące błony. Nie rozpuszczają się i robią się gumowate.
- **Tłuszcz na powierzchni:** zostaw cienką warstwę, około 5–6 mm. Chroni mięso i daje soczystość.
- **Mostek wołowy (brisket):** odkrój twardy tłuszcz między dwoma mięśniami i zaokrąglij ostre krawędzie, które inaczej się przypalą.
- **Żeberka:** zdejmij cienką błonę od spodu. Wsuń tępą łyżkę lub nóż pod błonę na jednym końcu, chwyć ją przez ręcznik papierowy i pociągnij.
- **Kurczak:** dokładnie osusz ręcznikiem papierowym. Sucha skóra robi się chrupiąca.

> **Wskazówka:** Nie wyrzucaj odkrojonego tłuszczu. Wytop go powoli na patelni, a dostaniesz własny smalec do grilla, świetny do smarowania mięsa albo smażenia ziemniaków.

Krok 2: Solenie na sucho (z wyprzedzeniem)

Solenie na sucho polega na posypaniu mięsa solą i odstawieniu go w chłodne miejsce. Sól najpierw wyciąga sok, a potem mięso wchłania go z powrotem, już jako solankę. Efekt: soczystsze, smaczniejsze i bardziej kruche mięso.

Ilość: 1–1,5 procent

Licz około 1–1,5 procent soli w stosunku do wagi mięsa. To 10–15 g na kilogram mięsa. Użyj soli gruboziarnistej i za pierwszym razem odważ ją na wadze kuchennej.

Waga mięsa	Sól (1 %)	Sól (1,5 %)
1 kg	10 g	15 g
2 kg	20 g	30 g
3 kg	30 g	45 g
5 kg	50 g	75 g

Jak długo mięso ma odpoczywać?

Mięso	Czas w lodówce po soleniu
Mostek wołowy, karkówka wołowa, duży kawałek wieprzowiny	12–24 godziny
Żeberka wieprzowe, żeberka wołowe	4–12 godzin
Cały kurczak, podudzia z kurczaka	4–12 godzin
Antrykot, kotlety, łata wołowa (flank)	od 45 minut do 24 godzin (dłużej = bardziej sucha powierzchnia)
Burgery	Solić tuż przed grillowaniem, nie wcześniej
Łosoś	20–60 minut w soli z odrobiną cukru

> Gotowe mieszanki przypraw często zawierają sól. Uwzględnij to, inaczej wyjdzie za słono. Lepiej mniej soli w mieszance i solić osobno.

Krok 3: Przyprawianie (rub)

Rub to sucha mieszanka przypraw, którą wciera się w mięso. Razem z dymem tworzy ciemną, aromatyczną skórkę, zwaną z angielska „bark". Nie musisz kupować gotowych słoiczków. Oto prosta podstawowa mieszanka przypraw (rub), która pasuje prawie do wszystkiego:

- 2 łyżki papryki w proszku
- 1 łyżka grubo mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka cebuli granulowanej

Wymieszaj w słoiku. Wystarczy na około 2 kg mięsa. Do wołowiny pomiń cukier i dodaj więcej pieprzu. Do wieprzowiny i kurczaka możesz dodać trochę więcej cukru.

Jak ją nałożyć

1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym.
2. Posmaruj cienką warstwą musztardy albo oleju. Smaku nie będzie czuć, a przyprawy lepiej się trzymają.
3. Sypnij przyprawy równomiernie z wysokości około 20–30 cm, żeby rozłożyły się równą warstwą.
4. Lekko dociśnij, nie wcieraj mocno. Zostaw.
5. Odstaw mięso do lodówki zgodnie z tabelą powyżej.

Krok 4: Planuj od końca

Najczęstszy błąd przy dużych kawałkach to zbyt późny start. Zawsze licz wstecz od godziny, o której chcesz podać jedzenie. Dodaj zapas, co najmniej 1–2 godziny, bo duże kawałki często na jakiś czas „stają” (z angielska „stall”).

Przykład: mostek wołowy na 18:00

Godzina	Co się dzieje
Dzień wcześniej, wieczorem	Oczyść i posól. Do lodówki.
4:30	Pora rozpalić grill i wyjąć mięso.
5:00	Dym gotowy, mięso na grill.
10:00–12:00	Kontrola skórki. Ewentualnie zawiń.
14:30	Zmierz termometrem. Czy sonda wchodzi miękko?
15:00–17:00	Odpoczynek w zawinięciu, w torbie termoizolacyjnej albo w piekarniku w 60 °C.
17:30	Pokrój i podawaj.

> **Wskazówka:** Lepiej, żeby mięso było gotowe dwie godziny za wcześnie niż godzinę za późno. Zawinięte w folię i gruby koc w torbie termoizolacyjnej trzyma ciepło przez kilka godzin.

Twoja lista przygotowań

1. Sprawdź pogodę i to, czy w twojej gminie nie obowiązuje zakaz rozpalania ognia.
2. Rozmrażaj mięso w lodówce z dużym wyprzedzeniem.
3. Oczyść, posól i przypraw.

4. Sprawdź, czy masz paliwo, drewno, termometr i folię.
5. Policz wstecz od godziny podania.

Nisko i powoli

Tu zaczyna się najlepsza zabawa. Nisko i powoli oznacza 110–130 °C w grillu, dym z łagodnego drewna i dużo czasu. Właśnie tak mostek wołowy, pulled pork i żeberka stają się bajecznie miękkie. Każda karta metody poniżej ma ten sam układ: czytaj po jednej, planuj czas od końca i ufaj termometrowi.

> **Wskazówka:** Wszystkie karty zakładają grill węglowy z pokrywą albo wędzarnię, z ogniem w dwóch strefach jak w rozdziale 5. Na grillu gazowym zapal tylko jeden palnik, a mięso połóż po zimnej stronie, ze skrzynką na zrębki nad płomieniem.

Wędzony mostek wołowy (brisket)

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr do mięsa · Temperatura: 110–130 °C · Czas: 10–14 godzin + 1–2 godziny odpoczynku · Trudność: średnia

Danie koronne każdego mistrza grilla. Cały mostek, który z zewnątrz ma ciemną skórkę, a w środku jest naprawdę kruchy. Wymaga czasu, ale niezbyt wielkich umiejętności.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 mostek wołowy (brisket) o wadze 4–5 kg, oczyszczony jak w rozdziale 7
- 50 g soli gruboziarnistej (1 % wagi, dopasuj do rzeczywistej wagi)
- 3 łyżki grubo mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka czosnku granulowanego (opcjonalnie)
- 3–4 kawałki drewna dębowego lub bukowego, kilka kawałków wiśni
- Papier rzeźniczy lub folia aluminiowa

JAK TO ZROBIĆ

1. Dzień wcześniej posól i popieprz mostek. Zostaw go niezawiniętego w lodówce na noc.
2. Rozpal grill i przygotuj ogień w dwóch strefach. Celuj w 115–125 °C i poczekaj, aż dym będzie cienki i niebieskawy.
3. Połóż mostek tłuszczem do góry po zimnej stronie. Wbij termometr w najgrubsze miejsce.
4. Wędź przez 5–7 godzin bez otwierania pokrywy. W razie potrzeby dosyp węgla. Nie spryskuj przez pierwsze trzy godziny.
5. Gdy skórka jest ciemna i zwarta, a temperatura w środku wynosi około 71–74 °C, ciasno zawiń mostek w papier rzeźniczy.

6. Połóż go z powrotem i kontynuuj, aż temperatura w środku dojdzie do 93–96 °C, a termometr będzie wchodził jak w masło.
7. Zdejmij i zostaw zawinięty na 1–2 godziny w torbie termoizolacyjnej z grubym kocem.
8. Pokrój w poprzek włókien na plastry grubości 5–8 mm.

GOTOWE, GDY…

Temperatura w środku wynosi 93–96 °C, a termometr lub szpikulec wchodzi bez oporu. Środek kawałka lekko się trzęsie, gdy go podnosisz. Lepiej godzinę za późno niż za wcześnie.

Częsty błąd: zdjęcie mostka przy 85 °C, bo „wygląda na gotowy”. Tkanka łączna rozpuszcza się dopiero w okolicach 90 °C. Nie spiesz się i licz się z tym, że temperatura przez kilka godzin stoi w miejscu („stall”).

Pulled pork z karkówki

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr do mięsa · Temperatura: 115–130 °C · Czas: 8–12 godzin + 1 godzina odpoczynku · Trudność: łatwa

Najbardziej wybaczające wędzenie dla początkujących. Dużo tłuszczu i tkanki łącznej sprawia, że mięso prawie nie może wyschnąć.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 karkówka lub łopatka wieprzowa o wadze 2,5–3 kg, z kością lub bez
- 30 g soli gruboziarnistej (1 %)
- 3 łyżki podstawowej mieszanki przypraw (rub, zob. rozdział 7)
- 1 łyżka musztardy do posmarowania
- 2–3 kawałki drewna z jabłoni lub wiśni
- Sok jabłkowy tłoczony w butelce ze spryskiwaczem

JAK TO ZROBIĆ

1. Osusz mięso, posmaruj musztardą i obsyp ze wszystkich stron mieszanką przypraw. Odstaw do lodówki na co najmniej 8 godzin.
2. Trzymaj grill w 115–125 °C. Połóż mięso po zimnej stronie tłuszczem do góry.
3. Wędź przez 5–6 godzin. Po pierwszych trzech godzinach spryskuj co trzy godziny.
4. Gdy skórka jest ciemnobrązowa, a mięso ma 74–77 °C, możesz zostawić je tak, jak jest, albo zawinąć w folię z kilkoma łyżkami soku jabłkowego.
5. Kontynuuj, aż mięso osiągnie 93–95 °C. Termometr ma wchodzić bez oporu.

6. Odpoczynek: 1 godzina w ciepłym, izolowanym naczyniu.
7. Rozerwij mięso dwoma widelcami lub szczypcami do grilla. Usuń duże grudki tłuszczu i ścięgna.

GOTOWE, GDY…

Temperatura w środku wynosi 93–95 °C, a kość, jeśli jest, wychodzi zupełnie czysta.

Częsty błąd: rozrywanie mięsa prosto z grilla. Bez odpoczynku sok wycieka i mięso jest bardziej suche. Zawsze daj mu co najmniej godzinę. Przed podaniem wymieszaj rozerwane mięso z odrobiną zebranego soku.

Spareribs (żeberka wieprzowe)

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, folia, termometr · Temperatura: 110–130 °C · Czas: 5–6 godzin · Trudność: średnia

Żeberka z boku świni. Bardziej mięsiste i tłustsze niż żeberka z grzbietu (baby back), dlatego smaczniejsze. Klasyk każdego grillowania.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 2 płaty żeberek po około 1,2–1,5 kg każdy
- 3 łyżki podstawowej mieszanki przypraw (zob. rozdział 7)
- 1 łyżka musztardy
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki miodu
- 100 ml sosu BBQ
- Drewno z jabłoni lub wiśni

JAK TO ZROBIĆ

1. Zdejmij błonę od spodu. Posmaruj musztardą i przypraw z obu stron. Odstaw do lodówki na noc.
2. Trzymaj 115–125 °C. Połóż żeberka mięsem do góry i wędź przez 3 godziny bez otwierania.
3. Każdy płat połóż na dużym arkuszu folii. Dodaj masło i miód, szczelnie zawiń.
4. Z powrotem na grill na 1,5–2 godziny.
5. Otwórz folię. Posmaruj sosem BBQ i włóż z powrotem na 20–30 minut, żeby sos się zapiekł.
6. Odpocznij 10 minut i pokrój między kośćmi.

GOTOWE, GDY…

Mięso cofnęło się o około 0,5–1 cm od końców kości, a płat wygina się w łuk, gdy podnosisz go szczypcami za jeden koniec. Mięso ma odchodzić od kości, ale nie odpadać całkowicie.

Częsty błąd: trzymanie żeberek tak długo, aż wszystko odpada od kości. To za miękko. Dobre żeberka puszczają przy pierwszym ugryzieniu, ale wciąż stawiają lekki opór.

Żeberka z grzbietu (baby back ribs)

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr · Temperatura: 110–130 °C · Czas: 4–5 godzin · Trudność: łatwa

Mniejsze, krótsze i chudsze niż spareribs. Szybciej się robią i łatwiej je udać za pierwszym razem.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 2 płaty żeberek z grzbietu, około 700–900 g każdy
- 2 łyżki podstawowej mieszanki przypraw (zob. rozdział 7)
- 1 łyżka musztardy
- 200 ml soku jabłkowego
- 100 ml sosu BBQ
- Drewno z jabłoni

JAK TO ZROBIĆ

1. Zdejmij błonę, posmaruj musztardą i przypraw. Odstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny.
2. Wędź w 115–125 °C przez 2,5–3 godziny, mięsem do góry.
3. Przełóż żeberka do aluminiowej tacki lub na folię ze 100 ml soku jabłkowego. Szczelnie przykryj.
4. Z powrotem na 1–1,5 godziny.
5. Zdejmij przykrycie, posmaruj sosem i włóż z powrotem na 15–20 minut.
6. Odpocznij 10 minut i pokrój między kośćmi.

GOTOWE, GDY...

Mięso cofnęło się od kości, a płat wyraźnie wygina się w łuk. Termometr wchodzi między kości bez oporu (około 90–95 °C).

> Częsty błąd: robienie żeberek z grzbietu tak jak spareribs i dawanie im tyle samo czasu. Są chudsze i wyschną, jeśli dostaną ten sam czas. Sprawdź po 3,5 godzinach.

Wędzone podudzia z kurczaka

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr · Temperatura: 150–180 °C · Czas: 1–1,5 godziny · Trudność: łatwa

Jeden z najszybszych i najtańszych sposobów, żeby zacząć wędzić. Nieco wyższa temperatura daje chrupiącą skórkę.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 10 podudzi z kurczaka (około 1,2 kg)
- 1 łyżeczka soli na podudzie, razem ok. 12 g
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki podstawowej mieszanki przypraw
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (opcjonalnie, dla bardziej chrupiącej skórki)
- Drewno z jabłoni
- 100 ml sosu BBQ (opcjonalnie)

JAK TO ZROBIĆ

1. Dokładnie osusz podudzia. Wymieszaj mieszankę przypraw z proszkiem do pieczenia, obtocz podudzia w oleju, a potem w przyprawach.
2. Odstaw niezawinięte do lodówki na 4–12 godzin.
3. Trzymaj 160–175 °C. Połóż podudzia po zimnej stronie, a na żar wrzuć kilka kawałków drewna z jabłoni.
4. Wędź przez 45–60 minut. Raz obróć.
5. Jeśli chcesz glazurowaną powierzchnię, w ostatnich 10 minutach posmaruj sosem BBQ.
6. Odpoczynek: 5–10 minut.

GOTOWE, GDY…

Temperatura w środku wynosi co najmniej 74 °C. Wiele osób uważa, że podudzia są najlepsze przy 80–85 °C, bo wtedy chrząstki są miękkie. Skórka ma być złocistobrązowa.

Częsty błąd: mierzenie tuż przy kości, która jest gorętsza od mięsa. Wbij termometr w najgrubszą część mięsa, nie dotykając kości.

Wędzony cały kurczak

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr, nożyce · Temperatura: 160–180 °C · Czas: 1,5–2 godziny + 15 min odpoczynku · Trudność: łatwa

Kurczak wychodzi soczysty, ze złocistą, chrupiącą skórką. Idealny niedzielny obiad, który wymaga niewiele pracy.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 cały kurczak o wadze 1,6–2 kg
- 2 łyżeczki soli (ok. 15 g)
- 2 łyżki oleju lub masła
- 2 łyżki podstawowej mieszanki przypraw
- 1 cytryna
- Drewno z jabłoni lub olchy

JAK TO ZROBIĆ

1. Wytnij kręgosłup nożycami (metoda „na motyla", spatchcock) i dociśnij kurczaka na płasko. Dzięki temu piecze się równo.
2. Dokładnie osusz. Natrzyj solą, olejem i mieszanką przypraw. Odstaw niezawiniętego do lodówki na co najmniej 4 godziny.
3. Trzymaj 165–175 °C z ogniem w dwóch strefach. Połóż kurczaka skórą do góry po zimnej stronie.
4. Wędź przez 1,5–2 godziny. Nie obracaj.
5. Zmierz w piersi i w udzie. Pierś ma osiągnąć 74 °C, udo najlepiej 80 °C.
6. Odpocznij 15 minut, pokrój i skrop sokiem z cytryny.

GOTOWE, GDY...

Pierś pokazuje co najmniej 74 °C, a wypływający sok jest przezroczysty, nie różowy. Udo powinno dać się łatwo wykręcić.

> Częsty błąd: za niska temperatura, przez którą skórka jest gumowata. Trzymaj co najmniej 160 °C, a jeśli skórka jest blada, przełóż kurczaka na ostatnie 10 minut nad bezpośredni żar.

Wędzona łata wołowa (flank) z mocnym finałem

Sprzęt: grill węglowy, termometr, gorąca strefa · Temperatura: 110–130 °C, potem 250 °C · Czas: 1,5–2 godziny · Trudność: średnia

Łata wołowa jest chuda i bardzo smaczna. Najpierw chwila w dymie, potem szybkie przypieczenie nad gorącym żarem daje świetny efekt.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 łata wołowa (flank) o wadze około 800 g
- 10 g soli
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżka oleju
- Drewno dębowe lub bukowe

JAK TO ZROBIĆ

1. Posól i przypraw. Odstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę, najlepiej na noc.
2. Trzymaj 115–125 °C. Połóż mięso po zimnej stronie, a na żar wrzuć dąb lub buk.
3. Wędź, aż temperatura w środku dojdzie do około 45 °C, co zajmuje 60–80 minut.
4. Zdejmij i podkręć ogień: otwórz całkowicie przepustnice i dosyp żaru.
5. Przypiekaj 1–2 minuty z każdej strony nad mocnym, bezpośrednim żarem, aż powierzchnia będzie ciemna.
6. Odpoczynek: 10 minut.
7. Pokrój cienko, w poprzek włókien.

GOTOWE, GDY...

Po przypieczeniu temperatura w środku wynosi 52–57 °C, dla różowego środka (po odpoczynku dochodzi do około 55–60 °C). Powierzchnia ma być ciemna i zwarta.

Częsty błąd: krojenie wzdłuż włókien. Łata ma wyraźne włókna i jest łykowata, jeśli nie pokroisz jej w poprzek.

Łosoś na desce

Sprzęt: grill węglowy z pokrywą, deska do grillowania z cedru lub olchy · Temperatura: 150–180 °C · Czas: 25–40 minut · Trudność: łatwa

Wędzony łosoś o łagodnym smaku i soczystej strukturze. Deska chroni rybę przed bezpośrednim żarem i dodaje aromatu.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 filet z łososia ze skórą, około 800 g
- 1 deska do grillowania, namoczona w wodzie przez 1 godzinę
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżka koperku
- 1 cytryna

JAK TO ZROBIĆ

1. Wymieszaj sól, cukier i koperek. Natrzyj łososia i odstaw na 30 minut do lodówki. Wytrzyj.
2. Rozpal grill i trzymaj 160–180 °C przy ogniu pośrednim.
3. Połóż deskę na grillu na 5 minut, aż zacznie dymić.
4. Obróć deskę, połóż łososia skórą w dół i zamknij pokrywę.
5. Grilluj 20–30 minut, zależnie od grubości.
6. Podawaj od razu z cytryną.

GOTOWE, GDY...

Temperatura w środku wynosi około 55–60 °C, a ryba łatwo rozpada się na płatki. Środek może być lekko szklisty.

Częsty błąd: zbyt długie grillowanie. Łosoś powyżej 65 °C robi się suchy i kredowy. Zacznij sprawdzać po 20 minutach.

Wędzona kiełbasa

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr · Temperatura: 130–160 °C · Czas: 45–75 minut · Trudność: łatwa

Najtańsze i najszybsze ze wszystkich wędzeń. Idealne na trening albo jako dodatek obok większego kawałka.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 8 kiełbasek, na przykład grubych kiełbasek grillowych lub surowej białej kiełbasy
- Drewno z jabłoni lub olchy
- Musztarda i pieczywo do podania

JAK TO ZROBIĆ

1. Trzymaj grill w 140–150 °C z ogniem w dwóch strefach.
2. Połóż kiełbaski po zimnej stronie, z drewnem na żarze.
3. Wędź przez 40–60 minut, w połowie czasu obróć.
4. Przełóż na gorącą stronę na 2–3 minuty, żeby nabrały koloru, a skórka się napięła.
5. Odpoczynek: 3 minuty.

GOTOWE, GDY...

Temperatura w środku wynosi co najmniej 71 °C, a skórka jest złocistobrązowa i napięta.

Częsty błąd: nakłuwanie kiełbasy widelcem. Wtedy wycieka sok. Obracaj szczypcami.

Wędzony zestaw: schab, kiełbasa i cebula

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr, tacka · Temperatura: 120–140 °C · Czas: 3–4 godziny · Trudność: średnia

Kilka rzeczy na jednym grillu. Pasuje na popołudnie ze znajomymi, gdy chcesz mieć wszystkiego po trochu.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 schab wieprzowy o wadze około 1,2 kg
- 6 kiełbasek
- 3 duże cebule
- 2 łyżki podstawowej mieszanki przypraw
- 2 łyżki oleju
- Drewno z jabłoni lub wiśni

JAK TO ZROBIĆ

1. Dzień wcześniej przypraw schab i odstaw do lodówki.
2. Przekrój cebule na połówki, posmaruj olejem i lekko posól.
3. Trzymaj 125–135 °C. Połóż schab po zimnej stronie, z drewnem na żarze.
4. Wędź schab przez 1,5 godziny. Dołóż cebulę.
5. Po kolejnych 45 minutach dołóż kiełbaski.
6. Zdejmij kiełbaski i cebulę, gdy będą gotowe (kiełbasa 71 °C, cebula miękka). Schab zostaw, aż pokaże 65–70 °C.
7. Daj schabowi odpocząć 15 minut, pokrój i podawaj z kiełbasą i cebulą.

GOTOWE, GDY...

Schab pokazuje 65–70 °C i jest soczysty w środku. Kiełbasa ma co najmniej 71 °C, a cebula jest miękka i skarmelizowana.

> Częsty błąd: dawanie wszystkiemu tyle samo czasu. Zdejmuj to, co jest gotowe najpierw, i trzymaj w cieple w folii, zamiast czekać na najwolniejszy kawałek.

Grillowanie na mocnym ogniu

Nie wszystko musi trwać godzinami. Grillowanie na mocnym ogniu, 180–230 °C i więcej, sprawdza się przy mięsie, które już jest kruche: burgerach, stekach, kotletach, filetach z kurczaka, szaszłykach i warzywach. Tu obowiązują inne zasady niż przy wędzeniu: wysoka temperatura, krótkie czasy i staranny odpoczynek. Przy grillu trzeba stać cały czas.

Trzy zasady grillowania na gorąco

1. **Rozgrzej.** Daj grillowi 10–15 minut, żeby porządnie się nagrzał, zanim cokolwiek położysz. Ruszt ma być czysty i natłuszczony.
2. **Nie ruszaj bez potrzeby.** Połóż mięso i zostaw je w spokoju. Samo odejdzie od rusztu, gdy powierzchnia nabierze koloru.
3. **Odpoczynek.** Po grillowaniu daj każdemu mięsu kilka minut odpoczynku, żeby sok się rozłożył.

> **Wskazówka:** Zawsze miej w grillu chłodniejszą strefę (ogień w dwóch strefach). Możesz wtedy przesunąć mięso, które za szybko się rumieni, albo spokojnie dopiec grubsze kawałki.

Soczyste burgery

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, termometr · Temperatura: 220–250 °C · Czas: 8–12 minut · Trudność: łatwa

Ręcznie robione burgery z mielonej wołowiny. Grubsze i soczystsze niż te z mrożonki, a do tego szybkie.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 600 g mielonej wołowiny, 15–20 % tłuszczu (zimnej)
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 4 bułki do burgerów
- 4 plastry sera (opcjonalnie)
- Sałata, pomidor, czerwona cebula, ogórki konserwowe i sos do podania

JAK TO ZROBIĆ

1. Podziel mięso na cztery części, po około 150 g. Delikatnie uformuj okrągłe kotlety grubości 2 cm. Kciukiem zrób dołek na środku, żeby się nie wybrzuszały.
2. Wstaw do lodówki, gdy grill się nagrzewa. Mocny ogień po jednej stronie, 220–250 °C.
3. Posól i popieprz kotlety tuż przed położeniem na ruszt.
4. Grilluj 4–5 minut na pierwszej stronie nad bezpośrednim żarem. Obróć tylko raz.
5. Grilluj 3–4 minuty na drugiej stronie. W ostatnich 1–2 minutach połóż ser i zamknij pokrywę.
6. Opiecz bułki przez 30–60 sekund po chłodniejszej stronie.
7. Daj burgerom 2–3 minuty odpoczynku, zanim je złożysz.

GOTOWE, GDY...

Temperatura w środku wynosi 71 °C (mięso mielone zawsze musi być dopieczone na wskroś), a wypływający sok jest przezroczysty. Powierzchnia ma mieć ciemną, przypieczoną skórkę.

Częsty błąd: dociskanie burgera łopatką. Wyciskasz w ten sposób sok i burgery wychodzą suche. Obróć tylko raz i zostaw w spokoju.

Antrykot z przypieczoną skórką

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, termometr, szczypce · Temperatura: 230–260 °C · Czas: 6–10 minut + odpoczynek · Trudność: średnia

Klasyczny stek z grilla. Kruchy z natury, z ładnym przerostem tłuszczu. Pięć minut przy grillu daje efekt lepszy niż w większości restauracji.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 2 steki z antrykotu, grubości 3 cm, około 300 g każdy
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej na stek
- Grubo mielony czarny pieprz
- 1 łyżka oleju o neutralnym smaku
- 1 kawałek masła i gałązka tymianku (opcjonalnie)

JAK TO ZROBIĆ

1. Wyjmij steki z lodówki 30–45 minut wcześniej. Osusz ręcznikiem papierowym.
2. Rozgrzej grill do 230–260 °C. Posmaruj steki olejem i obficie posól.
3. Połóż nad bezpośrednim żarem. Grilluj 2–3 minuty, nie ruszając.
4. Obróć i grilluj 2–3 minuty. Zmierz temperaturę w środku.
5. Jeśli steki potrzebują więcej czasu, przesuń je na chłodną stronę i zamknij pokrywę.
6. Zdejmij przy 50–52 °C, jeśli lubisz różowe (po odpoczynku dojdą do ok. 55–58 °C). Połóż na wierzchu masło i tymianek.
7. Odpoczynek: 5–10 minut pod luźno położoną folią. Pokrój w poprzek włókien.

GOTOWE, GDY...

Termometr pokazuje 50–52 °C dla medium rare, 55–57 °C dla medium, 60–62 °C dla medium well. Po odpoczynku temperatura rośnie o kilka stopni.

Częsty błąd: krojenie od razu. Po 5 minutach odpoczynku wycieka mniej soku. Nie kładź też zimnego steka prosto na grill, bo środek upiecze się nierówno.

Soczyste kotlety wieprzowe z kością

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, termometr · Temperatura: 200–230 °C · Czas: 12–16 minut + odpoczynek · Trudność: łatwa

Kotlety wieprzowe łatwo przesuszyć. Wcześniejsze solenie na sucho sprawia, że są soczyste, a termometr chroni przed przepieczeniem.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 4 kotlety wieprzowe z kością (ze schabu), grubości 2,5–3 cm, około 250 g każdy
- 1 łyżka soli (około 12 g)
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżka oleju

JAK TO ZROBIĆ

1. Wymieszaj sól, cukier, paprykę i pieprz. Natrzyj kotlety 1–4 godziny wcześniej i odstaw do lodówki.
2. Wyjmij 30 minut przed grillowaniem. Posmaruj olejem.
3. Rozgrzej grill do 200–230 °C. Połóż kotlety nad bezpośrednim żarem.
4. Grilluj 3–4 minuty. Obróć i grilluj kolejne 3–4 minuty.
5. Przesuń na chłodną stronę, zamknij pokrywę i grilluj, aż temperatura w środku wyniesie 60–63 °C.
6. Odpoczynek: 5 minut. Temperatura wzrośnie do około 63–65 °C.

GOTOWE, GDY...

Po odpoczynku temperatura w środku wynosi co najmniej 63 °C. Środek może być lekko różowy i soczysty, to jest całkowicie

bezpieczne.

Częsty błąd: grillowanie kotletów, aż będą szare i suche, bo ktoś myśli, że różowa wieprzowina jest niebezpieczna. Przy 63 °C i 3 minutach odpoczynku wieprzowina jest bezpieczna i o wiele smaczniejsza.

Filet z kurczaka, który nie wysycha

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, termometr · Temperatura: 200–220 °C · Czas: 12–18 minut · Trudność: łatwa

Filet z kurczaka jest chudy i szybko wysycha. Rozwiązanie: krótka solanka, równa grubość i zdjęcie z grilla w odpowiedniej temperaturze.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 4 filety z kurczaka, razem około 600 g
- 500 ml wody i 2 łyżki soli (solanka)
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka podstawowej mieszanki przypraw
- Cytryna do skropienia

JAK TO ZROBIĆ

1. Rozpuść sól w wodzie. Włóż filety do solanki na 30–60 minut do lodówki. Osusz.
2. Rozpłaszcz grubszy koniec pięścią, żeby filety miały równą grubość, około 2 cm.
3. Posmaruj olejem i natrzyj mieszanką przypraw.
4. Rozgrzej grill do 200–220 °C. Grilluj 5–7 minut z każdej strony nad bezpośrednim żarem.
5. Zmierz w najgrubszym miejscu. Zdejmij przy 72–73 °C.
6. Odpoczynek: 5 minut. Temperatura wzrośnie do co najmniej 74 °C.

GOTOWE, GDY...

Po odpoczynku temperatura w środku wynosi co najmniej 74 °C, a sok jest przezroczysty. Mięso ma być soczyste i białe, nie gumowate.

Częsty błąd: grillowanie na zbyt mocnym ogniu. Wierzch czernieje, zanim środek będzie gotowy. Jeśli skórka lub powierzchnia się przypala, przesuń mięso na chłodniejszą stronę.

Szaszłyki z kurczakiem i warzywami

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, 8 patyczków do szaszłyków · Temperatura: 200–230 °C · Czas: 10–14 minut · Trudność: łatwa

Kolorowy i szybki sposób, żeby mieć na grillu i mięso, i warzywa. Dobre, gdy jest was dużo i każdy chce wszystkiego po trochu.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 600 g filetów z udek kurczaka, pokrojonych w kawałki 3 cm
- 1 czerwona papryka, 1 żółta cukinia, 1 czerwona cebula
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte
- 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka papryki w proszku
- 8 drewnianych patyczków (namoczonych przez 30 minut) lub metalowych szpikulców

JAK TO ZROBIĆ

1. Wymieszaj olej, cytrynę, czosnek, sól i paprykę. Obtocz kurczaka w marynacie i odstaw na 30–60 minut do lodówki.
2. Pokrój warzywa na kawałki podobnej wielkości jak kurczak.
3. Nadziewaj na patyczki na zmianę kurczaka i warzywa.
4. Rozgrzej grill do 200–230 °C. Połóż szaszłyki nad bezpośrednim żarem.
5. Grilluj 10–14 minut, obracając szaszłyki co trzy minuty.
6. Sprawdź kurczaka termometrem: co najmniej 74 °C.

GOTOWE, GDY…

Kurczak jest dopieczony na wskroś, 74 °C, zrumieniony ze wszystkich stron, a warzywa są miękkie, z lekkimi paskami z rusztu.

Częsty błąd: nadziewanie zbyt wielu kawałków na jeden patyczek. Kawałki powinny leżeć trochę luźno, żeby ciepło docierało do wszystkich stron.

Grillowane warzywa

Sprzęt: grill węglowy lub gazowy, koszyk do grilla lub ruszt · Temperatura: 180–220 °C · Czas: 10–20 minut · Trudność: łatwa

Warzywa z grilla nabierają dymnej słodyczy, jakiej nie da patelnia. Idealny dodatek do wszystkich kawałków mięsa z tego poradnika.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 2 cukinie, w długich plastrach
- 1 bakłażan, w plastrach
- 2 papryki, w dużych kawałkach
- 2 czerwone cebule, w ćwiartkach
- 4 kolby kukurydzy
- 4 łyżki oliwy, sól i pieprz
- Cytryna i posiekana natka pietruszki

JAK TO ZROBIĆ

1. Posmaruj warzywa oliwą i lekko posól.
2. Rozgrzej grill do 200 °C. Połóż warzywa na ruszcie nad bezpośrednim żarem.
3. Cukinia i bakłażan: 3–4 minuty z każdej strony. Papryka: 5–6 minut z każdej strony, aż skórka sczernieje. Cebula: 5 minut z każdej strony. Kukurydza: 10–15 minut, często obracaj.
4. Przełóż paprykę do miski z pokrywką na 10 minut, wtedy skórka łatwo schodzi.
5. Skrop cytryną, posyp natką i odrobiną soli w płatkach.

GOTOWE, GDY...

Warzywa są miękkie, ale nie rozlazłe, z wyraźnymi paskami z rusztu. Ziarna kukurydzy są lekko przypieczone.

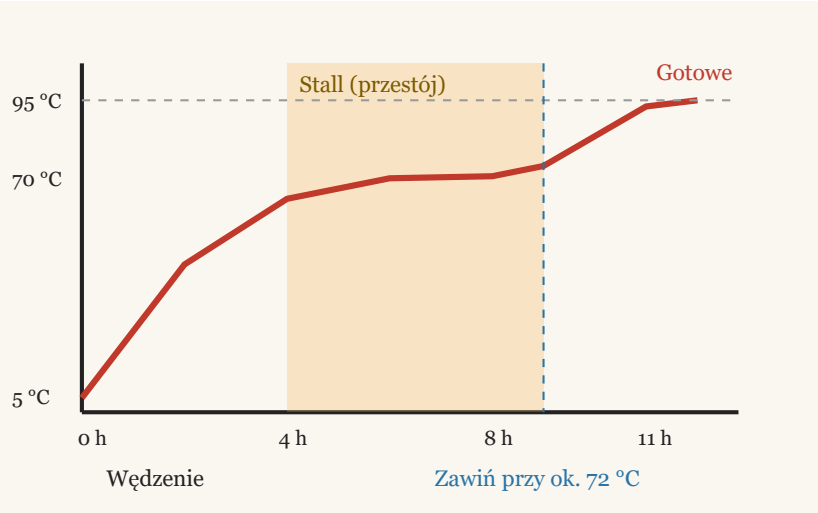
Częsty błąd: krojenie zbyt cienkich plastrów, które spadają przez ruszt. Krój na grubość co najmniej 1 cm albo użyj koszyka do grilla.

Mostek wołowy i żeberka krok po kroku

Mostek wołowy (brisket) i żeberka to dwa największe wyzwania świata grilla i zarazem dwa dania, które najwięcej początkujących chce opanować. Oba idą według tego samego schematu: długie wędzenie, przerwa, w której temperatura stoi w miejscu, ewentualne zawinięcie i solidny odpoczynek. Gdy zrozumiesz ten przebieg, nie są trudniejsze od innych kawałków, tylko wolniejsze.

Oś czasu mostka wołowego

Wykres pokazuje, jak zwykle zmienia się temperatura w środku mięsa podczas wędzenia w 115–125 °C. Czasy są orientacyjne i bardzo się różnią w zależności od kawałka.



Mostek wołowy: temperatura szybko rośnie, zatrzymuje się na etapie „stall", po zawinięciu znów rośnie i kończy na około 93–96 °C. Potem mięso odpoczywa 1–2 godziny.

Stall – dlaczego temperatura staje

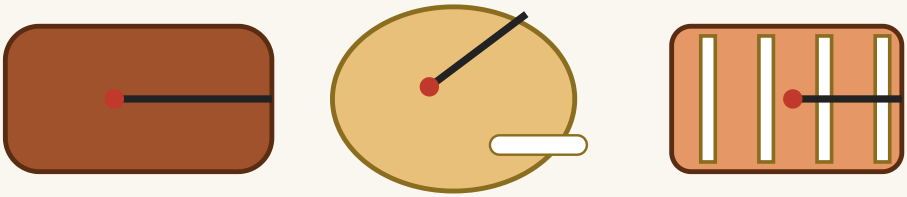
Po kilku godzinach, gdy mięso ma około 65–75 °C, temperatura przestaje rosnąć. Czasem na kilka godzin. To normalne: z powierzchni paruje wilgoć i chłodzi mięso, mniej więcej tak jak pot chłodzi skórę. Z grillem ani z termometrem nic się nie dzieje.

- **Przeczekaj.** Nie zmieniaj ognia. Trzymaj równe 115–125 °C. Dostaniesz grubszą, ciemniejszą skórkę.
- **Albo zawiń (wrap).** Ciasne zawinięcie mięsa w papier rzeźniczy lub folię zatrzymuje parowanie i temperatura znów zaczyna rosnąć. To oszczędza kilka godzin.

Folia czy papier rzeźniczy?

	Folia aluminiowa	Papier rzeźniczy
Wilgoć	Zatrzymuje całą wilgoć (prawie jak para)	Wypuszcza trochę wilgoci
Skórka	Miększa, bardziej wilgotna	Twardsza, lepiej zachowana
Czas	Najszybciej	Nieco wolniej
Najlepsza do	Żeberek, pulled pork	Mostka wołowego

Gdzie wbić termometr?



Mostek
Najgrubsza część

Kurczak
Pierś, z dala od kości

Żeberka
Między kośćmi

Zawsze wbijaj termometr w najgrubszą część mięsa, nie dotykając kości ani tłuszczu.

Płaska część mostka (flat) 2 kg

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, termometr, papier rzeźniczy · Temperatura: 115–125 °C · Czas: 6–8 godzin + 1 godzina odpoczynku · Trudność: średnia

Płaska część mostka jest mniejsza, ma równą grubość i łatwiej ją skończyć w jeden dzień. Dobry pierwszy projekt.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 płaska część mostka wołowego (flat), około 2 kg
- 20 g soli gruboziarnistej
- 2 łyżki grubo mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- Drewno dębowe lub bukowe, 3 kawałki
- Papier rzeźniczy

JAK TO ZROBIĆ

1. Przytnij tłuszcz do 5 mm i posól 12–24 godziny wcześniej.
2. Tuż przed wędzeniem natrzyj pieprzem i czosnkiem granulowanym.
3. Wędź tłuszczem do góry w 115–125 °C przez 4 godziny.
4. Gdy skórka jest zwarta i ciemna, a mięso ma około 72 °C, ciasno zawiń je w papier rzeźniczy.
5. Kontynuuj, aż mięso osiągnie 93–95 °C, około 2–3 godzin.
6. Odpoczynek w zawinięciu: 1 godzina.
7. Pokrój cienko w poprzek włókien.

GOTOWE, GDY...

Termometr wchodzi jak w masło przy 93–95 °C. Plaster trzyma się w całości, gdy go podnosisz, ale lekko przewiesza się przez palec.

Częsty błąd: krojenie wzdłuż włókien. Plastry wychodzą wtedy łykowate. Przyjrzyj się włóknom mięsa i krój prostopadle do nich.

Żeberka bez folii

Sprzęt: grill węglowy lub wędzarnia, spryskiwacz · Temperatura: 115–125 °C · Czas: 5–6 godzin · Trudność: średnia

Prostsza wersja, w której żeberek w ogóle się nie zawija. Daje mocniejszą skórkę i mięso stawiające więcej oporu, dla tych, którzy to lubią.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- 1 duży płat żeberek (cięcie St. Louis), około 1,5 kg
- 2 łyżki podstawowej mieszanki przypraw
- 1 łyżka musztardy
- Sok jabłkowy tłoczony w butelce ze spryskiwaczem
- 100 ml sosu BBQ
- Drewno z jabłoni lub wiśni

JAK TO ZROBIĆ

1. Zdejmij błonę, posmaruj musztardą i przypraw. Odstaw do lodówki na noc.
2. Wędź mięsem do góry w 115–125 °C.
3. Po pierwszych 2 godzinach spryskuj sokiem jabłkowym raz na godzinę.
4. Po 4 godzinach sprawdź mięso: powinno cofnąć się od końców kości.
5. Posmaruj sosem BBQ i włóż z powrotem na 20–30 minut.
6. Odpocznij 10 minut i pokrój między kośćmi.

GOTOWE, GDY...

Płat wygina się w łuk, gdy go podnosisz, a powierzchnia lekko pęka. Termometr wchodzi między kości bez większego oporu.

> Częsty błąd: smarowanie sosem za wcześnie. Cukier w sosie przypala się w wysokiej temperaturze i robi się gorzki. Zawsze smaruj na końcu.

Odpoczynek: zapomniany etap

Odpoczynek jest tak samo ważny jak samo wędzenie. W tym czasie sok się rozkłada, a tkanka łączna dalej się rozpuszcza. Do tego masz wygodny zapas czasu: podajesz wtedy, kiedy pasuje tobie, a nie wtedy, gdy mięso będzie gotowe.

1. Włóż zawinięte mięso do suchej torby termoizolacyjnej lub izolowanego naczynia i przykryj grubym kocem.
2. Mostek wołowy i pulled pork: 1–2 godziny. Żeberka: 10–20 minut. Kurczak: 10–15 minut.
3. W dobrej torbie termoizolacyjnej mięso trzyma ciepło do 4 godzin, przy czym musi mieć co najmniej 60 °C.

> **Uwaga:** Podczas odpoczynku trzymaj mięso powyżej 60 °C i podaj je w ciągu 4 godzin. Poniżej 60 °C zaczynają się namnażać bakterie.

Szybka tabela

	Mostek wołowy	Spareribs
Temperatura grilla	115–125 °C	115–125 °C
Dym	Dąb, buk	Jabłoń, wiśnia
Stall	Tak, przy 65–75 °C	Rzadko zauważalny
Zawijanie	Przy 71–74 °C	Po 3 godzinach, jeśli chcesz
Gotowe przy	93–96 °C	Miękkie, kości łatwo odchodzą
Odpoczynek	1–2 godziny	10–20 minut

Rozwiązywanie problemów

Każdy, kto grilluje, popełnia błędy, nawet ci, którzy robią to od trzydziestu lat. Różnica polega na tym, że doświadczeni wiedzą, na co patrzeć. Oto najczęstsze błędy początkujących i sposoby, jak ich uniknąć, a po nich tabela, w której znajdziesz objaw, przyczynę i rozwiązanie.

16 częstych błędów początkujących

1. **Ufasz zegarowi zamiast termometrowi.** Czas to wskazówka, temperatura to prawda. Za każdym razem mierz temperaturę w środku mięsa.
2. **Zbyt często otwierasz pokrywę.** Każde zajrzenie wypuszcza ciepło i dym i dokłada 10–15 minut. Trzymaj pokrywę zamkniętą, a zamiast zaglądać, patrz na termometr.
3. **Kładziesz mięso, gdy dym jest gęsty i biały.** Poczekaj, aż dym będzie cienki i niebieskawy, inaczej smak wyjdzie gorzki.
4. **Używasz za dużo drewna do wędzenia.** Więcej dymu nie znaczy lepiej. Przy większości wędzeń wystarczą dwa, trzy kawałki.
5. **Masz za gorący grill przy metodzie nisko i powoli.** Powyżej 150 °C tracisz kruchość. Trzymaj 115–130 °C i otwieraj lub zamykaj przepustnice małymi krokami.
6. **Rozpalasz za dużo węgla naraz.** Zbyt gorący grill długo się schładza. Zacznij od mniejszej ilości węgla i dokładaj żaru w miarę potrzeby.
7. **Pomijasz rozgrzewanie.** Daj grillowi 10–15 minut na nagrzanie i poczekaj, aż temperatura się ustabilizuje, zanim położysz mięso.

8. **Solisz za późno albo wcale.** Duże kawałki sól 12–24 godziny wcześniej, małe co najmniej 45 minut wcześniej. Smak siedzi w soli.
9. **Odcinasz cały tłuszcz.** Tłuszcz chroni mięso i daje soczystość. Zostaw warstwę 5–6 mm.
10. **Kłujesz i szturchasz mięso.** Wtedy wycieka sok. Obracaj szczypcami, nigdy widelcem.
11. **Grillujesz zimne mięso prosto z lodówki.** Cienkie kawałki wyjmij 30–45 minut wcześniej, żeby upiekły się równo. Duże kawałki do długiego wędzenia mogą iść prosto z lodówki.
12. **Podajesz zaraz po grillowaniu.** Zawsze daj mięsu odpocząć: 5–10 minut stek, 1–2 godziny mostek wołowy.
13. **Kroisz wzdłuż włókien.** Sprawdź, w którą stronę biegną włókna, i krój w poprzek. Mięso będzie bardziej kruche.
14. **Za wcześnie zawijasz mostek.** Zawijaj, gdy skórka jest zwarta i ciemna. Za wcześnie oznacza bladą, miękką powierzchnię.
15. **Za wcześnie smarujesz słodkim sosem.** Cukier przypala się powyżej 150 °C. Smaruj w ostatnich 20–30 minutach.
16. **Ufasz termometrowi w pokrywie grilla.** Mierzy wysoko, a nie przy mięsie. Użyj dodatkowej sondy przy ruszcie i sprawdź ją w wodzie z lodem.

> **Wskazówka:** Zapisuj każde grillowanie: wagę, temperaturę, drewno, czasy i efekt. Po pięciu notatkach będziesz wiedzieć o swoim grillu więcej, niż nauczy cię jakakolwiek książka.

Objaw, przyczyna i rozwiązanie

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Gorzki lub kwaśny dym	Gęsty biały dym, za mało powietrza, brudny grill, wilgotne drewno	Otwórz przepustnice, wyczyść grill, używaj suchego drewna i poczekaj na niebieskawy dym
Czarna, gorzka skórka	Za wysoka temperatura, przypalony cukier, za dużo przypraw	Zmniejsz ogień, sos nakładaj na końcu, daj mniej cukru do mieszanki przypraw
Suche mięso	Za wysoka temperatura, za długi czas, za chudy kawałek, brak odpoczynku	Mierz temperaturę, wybierz tłustszy kawałek, daj mięsu odpocząć, w razie potrzeby zawiń
Łykowate mięso (mostek, karkówka)	Niedopieczone: za niska temperatura w środku	Kontynuuj, aż termometr wejdzie lekko, 93–96 °C. Zawiń
Łykowate mięso (stek, kotlet)	Przepieczone, pokrojone wzdłuż włókien, brak odpoczynku	Zdejmij w odpowiedniej temperaturze, daj odpocząć, krój w poprzek włókien
Surowe w środku, spalone na zewnątrz	Za wysoka temperatura, za gruby kawałek	Przesuń na chłodną stronę, zamknij pokrywę, rozpłaszcz filet z kurczaka
Temperatura stoi w miejscu	Stall (parowanie)	Poczekaj albo zawiń. To normalne
Grill za bardzo stygnie	Węgiel się wypalił, za mocno zamknięte przepustnice, za mało powietrza	Dołóż żaru, lekko otwórz dolną przepustnicę, opróżnij popiół
Grill za bardzo się nagrzewa	Za dużo węgla, za szeroko otwarte przepustnice	Przymykaj przepustnice stopniowo, odczekaj 10–15 minut
Słaby smak dymu	Mało drewna, grill gazowy, krótkie pieczenie	Dołóż wcześnie dodatkowy kawałek drewna, użyj skrzynki na zrębki
Blada, gumowata skórka kurczaka	Za niska temperatura, mokra skórka	Dokładnie osusz, podnieś do 170–180 °C, skończ nad bezpośrednim żarem

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nierówne upieczenie	Nierówna grubość, gorący punkt w grillu	Rozpłaszcz grube części, obracaj i przesuwaj mięso
Za słone mięso	Podwójna sól: sól i w soleniu, i w mieszance przypraw	Licz sól na kilogram, zmniejsz sól w mieszance, podawaj z neutralnym dodatkiem
Mięso rozpada się przy krojeniu	Za krótki odpoczynek, złe krojenie	Wydłuż odpoczynek, użyj ostrego noża, krój z równym naciskiem

Kiedy coś pójdzie naprawdę źle

- **Deszcz lub wiatr w trakcie wędzenia:** przenieś grill w osłonięte miejsce (nigdy do pomieszczenia zamkniętego) albo dokończ w piekarniku w 120 °C.
- **Ogień gaśnie:** rozpal nowy żar w kominku rozpałkowym i dołóż. Mięso zniesie półgodzinną przerwę, jeśli pokrywa pozostanie zamknięta.
- **Mięso jest gotowe za wcześnie:** zawiń je, włóż do torby termoizolacyjnej z kocem, a utrzyma ciepło przez kilka godzin.
- **Mięso jest gotowe za późno:** na ostatnie godziny podnieś temperaturę do 150–160 °C albo podziel mięso na mniejsze kawałki.
- **Goście przychodzą wcześniej:** podaj przystawki, warzywa i kiełbasę, zanim danie główne będzie gotowe.

> Nawet jeśli coś nie wyjdzie, zwykle i tak powstaje jedzenie, które da się zjeść. Przesuszone pulled pork uratujesz sosem. Łykowaty mostek wołowy możesz posiekać i dodać do gulaszu albo tacos. Niczego nie wyrzucaj.

Twój pierwszy weekend

Teorię już masz. Czas rozpalić grill. Ten plan prowadzi przez trzy dni, a każdy dzień opiera się na poprzednim. W piątek zaczynasz od prostego grillowania na mocnym ogniu, w sobotę przechodzisz do krótkiego wędzenia, a w niedzielę kończysz prawdziwym, długim wędzeniem. Plan jest przewidziany dla 4–6 osób.

Pomogą ci trzy karty: sam plan weekendu, lista zakupów i lista kontrolna do odhaczania przed, w trakcie i po.

Plan weekendu: od piątku do niedzieli

Sprzęt: grill węglowy z pokrywą lub wędzarnia, termometr do mięsa · Temperatura: 115–230 °C, zależnie od dnia · Czas: trzy dni · Trudność: średnia

Trzy dni, trzy rodzaje grillowania. Uczysz się panować nad mocnym ogniem, średnią temperaturą i metodą nisko i powoli, właśnie w tej kolejności.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- Grill, paliwo, drewno i termometr według rozdziałów 3–5
- Lista zakupów poniżej, zrobiona w czwartek
- Karty metod: burgery (rozdział 9), żeberka z grzbietu, podudzia z kurczaka i pulled pork (rozdział 8)
- Mniej więcej 30 minut przygotowań każdego wieczoru

JAK TO ZROBIĆ

1. **Czwartek wieczorem:** zakupy. Rozmrażaj mrożone mięso w lodówce. Przeczytaj raz karty metod.
2. **Piątek, 1 godzina:** grilluj burgery nad mocnym, bezpośrednim żarem (220–250 °C). Ćwiczysz rozgrzewanie, przepustnice i mierzenie temperatury w środku. Cel na wieczór: poznać, jak szybko twój grill się nagrzewa i jak stygnie.
3. **Piątek wieczorem:** posól na sucho żeberka z grzbietu i podudzia na następny dzień. Posól, przyprawy i wstaw do lodówki.
4. **Sobota, 12:00:** rozpal grill i ustabilizuj 115–125 °C. Połóż żeberka.
5. **Sobota, 14:00:** połóż podudzia po zimnej stronie, przy nieco wyższej temperaturze (160 °C). Na ostatnie 45 minut dołóż kiełbaski.

6. **Sobota, 16:00–17:00:** podaj żeberka, kurczaka i kiełbaski. Zachowaj resztki.
7. **Sobota wieczorem:** posól karkówkę (2,5–3 kg). Przypraw i wstaw do lodówki na noc.
8. **Niedziela, 7:00:** rozpal, ustabilizuj 115–125 °C i połóż karkówkę.
9. **Niedziela, 11:00–13:00:** sprawdź skórkę. Spryskaj sokiem jabłkowym. Zawiń, jeśli temperatura stoi w miejscu.
10. **Niedziela, 16:00:** zmierz. Przy 93–95 °C zdejmij i daj odpocząć 1 godzinę.
11. **Niedziela, 18:00:** rozerwij mięso i podawaj w bułkach z surówką coleslaw.

GOTOWE, GDY...

Każda część osiągnęła właściwą temperaturę w środku: burgery 71 °C, kurczak 74 °C (w podudziach najlepiej 80 °C), żeberka miękkie przy kościach, pulled pork 93–95 °C.

Częsty błąd: chęć zrobienia wszystkiego idealnie od razu. Piątkowe burgery mogą wyjść nierówne, sobotnie żeberka odrobinę suche. Chodzi o naukę, nie o wynik. Zapisz, co zmienisz w następny weekend.

Lista zakupów na weekend

Sprzęt: torba termoizolacyjna, torba na zakupy · Temperatura: lodówka 4–5 °C · Czas: 45 minut w sklepie · Trudność: łatwa

Wszystko, czego potrzebujesz na trzy dni dla 4–6 osób, w kolejności, w jakiej znajdziesz to w supermarkecie lub u rzeźnika. Ilości są zaokrąglone, dopasuj je do liczby gości.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- **Mięso:** 600 g mielonej wołowiny (15–20 % tłuszczu), 2 płaty żeberek z grzbietu (ok. 1,6 kg), 10 podudzi z kurczaka (ok. 1,2 kg), 6 kiełbasek, 1 karkówka lub łopatka wieprzowa 2,5–3 kg
- **Warzywa:** 1 główka białej kapusty, 3 marchewki, 4 cebule, 2 czerwone cebule, sałata, 4 pomidory, 1 cytryna
- **Nabiał:** masło, 4 plastry sera, majonez lub kwaśna śmietana 18 %
- **Pieczywo:** 4 bułki do burgerów, 8 bułek do burgerów lub miękkich bułek do pulled pork
- **Spiżarnia:** sól gruboziarnista, czarny pieprz, papryka w proszku, czosnek granulowany, cebula granulowana, brązowy cukier, musztarda, miód, sos BBQ, sok jabłkowy tłoczony, oliwa
- **Paliwo:** 2 worki brykietu (razem ok. 8–10 kg), kostki rozpałkowe, 3–4 kawałki drewna z jabłoni lub wiśni
- **Materiały zużywalne:** folia aluminiowa, papier rzeźniczy, ręczniki papierowe, tacki aluminiowe

JAK TO ZROBIĆ

1. Sprawdź, co już masz w domu, zwłaszcza przyprawy i olej.
2. Produkty chłodzone kupuj na końcu i pakuj do torby termoizolacyjnej.

3. Mięso na piątek i sobotę połóż na górnej półce lodówki. Mrożone kawałki rozmrażaj w lodówce już od czwartku.
4. Surowe mięso trzymaj na samym dole, z dala od sałaty i gotowego jedzenia.
5. Paliwo i drewno przygotuj w suchym miejscu.

GOTOWE, GDY…

Możesz odhaczyć każdą pozycję, a żadne mięso nie leży bez potrzeby w temperaturze pokojowej. Lodówka trzyma 4–5 °C.

Częsty błąd: zapomnienie o paliwie i folii. Gdy w środku wędzenia zabraknie węgla, wszystko staje. Lepiej kup o jeden worek za dużo.

Lista kontrolna: przed, w trakcie i po

Sprzęt: długopis i ta strona · Temperatura: dowolna · Czas: 5 minut za każdym razem · Trudność: łatwa

Ta sama kontrola przy każdym grillowaniu. Wydrukuj ją albo odhaczaj w głowie. Po kilku razach wejdzie ci w nawyk.

CO BĘDZIE POTRZEBNE

- Ta lista
- Notes lub telefon na czasy i temperatury
- Czyste tacki, szczypce i termometr

JAK TO ZROBIĆ

1. **Przed:** sprawdź pogodę i to, czy w twojej gminie nie obowiązuje zakaz rozpalania ognia. Ustaw grill stabilnie, z dala od budynków.
2. **Przed:** woda lub gaśnica są pod ręką. Termometr jest sprawdzony w wodzie z lodem.
3. **Przed:** mięso jest oczyszczone, posolone i przyprawione według planu. Czas jest policzony od końca.
4. **Przed:** paliwo, drewno, folia, papier rzeźniczy i torba termoizolacyjna są przygotowane.
5. **W trakcie:** poczekaj na cienki, niebieskawy dym, zanim położysz mięso. Trzymaj właściwą temperaturę i zapisuj ją co godzinę.
6. **W trakcie:** otwieraj pokrywę jak najrzadziej. Mierz temperaturę mięsa w najgrubszym miejscu.
7. **W trakcie:** trzymaj surowe i gotowe osobno. Myj ręce i używaj innej tacki do gotowego mięsa.

8. **Po:** daj mięsu odpocząć. Krój w poprzek włókien i podaj w ciągu 2 godzin.
9. **Po:** resztki wstaw do lodówki w ciągu 2 godzin. Duże kawałki podziel.
10. **Po:** zamknij przepustnice, żeby ogień wygasł. Popiół opróżniaj dopiero, gdy jest całkowicie zimny.
11. **Po:** zapisz, co się udało, co zmienisz i ile to trwało.

GOTOWE, GDY…

Na każdy punkt możesz odpowiedzieć „tak” i masz notatkę do przeczytania następnym razem.

Częsty błąd: pomijanie notatek, bo „przecież wyszło dobrze”. Po dwóch miesiącach nie pamiętasz, jaka była temperatura. Wystarczą trzy linijki.

Na koniec

Masz teraz wszystko, czego potrzebujesz, żeby grillować i wędzić z pewnością siebie. Zaczynaj prosto, zawsze mierz, dawaj sobie czas i podchodź do siebie z wyrozumiałością, gdy coś wyjdzie nie do końca. To cały sekret. Z każdym grillowaniem idzie ci lepiej, a za każdym razem coraz łatwiej sprawić, że goście poproszą o dokładkę.

Udanego grillowania!

Tomasz Wiśniewski