KJ101

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ КАМАДО ДЖО

ГОТОВИМ С ГРИЛЕМ КАМАДО ДЖО

KAMADOJOE®

Найди свою искру

То, что огонь делает с едой, сложно описать. Волшебным образом огонь выявляет сладость, подчеркивает вкус, углубляет сложность пищи. Поиски этого вкуса зажгли мой интерес к гриллингу 20 лет назад – так начались поиски, которые в итоге привели меня к традиции грилей камадо. Я перепробовал все – от элитных газовых грилей до традиционных угольных; копченый привкус угля заинтриговал меня, но я продолжал исследовать. В конце концов, я нашел и испытал на себе ту же нежность и аромат приготовленной пищи, которую американские солдаты впервые попробовали в Японии на грилях камадо много лет назад.

Проработав несколько лет с грилем камадо, я решил создать свой собственный – еще лучше. Мы сосредоточились на материалах премиум качества и инновациях в области приготовления пищи; в результате появился гриль Камадо Джо. Наши грили – лучшие грили в стиле камадо в мире, а также один из лучших способов приготовления пищи в принципе. У меня шесть детей, так что готовлю я много. И думаю о приготовлении пищи. Что я действительно люблю в Камадо Джо, так это его способность превратить ужин в общее занятие. Когда появилась компания Kamado Joe, мы услышали такое же мнение от наших покупателей. Вам нравится непревзойденный вкус еды, которую Вы готовите на гриле, но больше всего Вам нравится сам процесс розжига своего камадо, разливания напитков и отдыха на свежем воздухе.

Будь это Ваш первый камадо гриль или четвертый – я надеюсь, это руководство вдохновит Вас на то, чтобы собрать друзей и семью, попробовать новые блюда и найти тот чудесный копченый привкус. Как и тысячи других людей, которые уже выбрали нас.

Зажигай!

Bobby Brennan

Бобби Бреннан

Искусство камадо

ОГОНЬ ПРИРУЧИЛ МИР, ПОТОМУ ЧТО БЕЗ ОГНЯ НЕТ ЕДЫ.

Обеды и ужины начинались и заканчивались у костра. Со временем процесс приготовления пищи перешел от простой шпажки и вертела до первых духовок. Эти глиняные котлы управляли огнем и теплом, позволяя сделать еду вкуснее. Постепенно первобытные котлы и сосуды эволюционировали по всему свету: в Индии появились тандыры, в Японии – мусикамадо грили.

После Второй мировой войны американские солдаты обнаружили потрясающий копченый вкус, который придает еде камадо, и привезли этот гриль в Штаты. С тех пор гриль камадо менялся и превратился в керамическую плиту, которая продолжает впечатлять невероятным вкусом и текстурами, которые она придает еде. От нежнейшего копченого мяса до пиццы с хрустящей корочкой и сочных стейков, обжаренных на сильном огне – еда, приготовленная на гриле камадо, имеет истинный и чистый вкус.

Наш предки помнили то, о чем мы часто забываем: что время – лучший ингредиент. Тысячи лет назад люди собирались вокруг камадо печи, в которой готовилась еда; сегодня, несмотря на огромные кухни, двойные духовки и индукционные печи, камадо гриль по-прежнему собирает людей вместе у огня. Это больше, чем способ приготовления пищи – это способ общения. Общения с природой, с собственными руками, с нашей едой, с любимыми людьми. Это не фаст фуд. Как и любой вид искусства, ему нужно время. А в результате мы получаем обед, который вознаграждает нас непревзойденным вкусом и удовольствием от прекрасно проведенного времени.

ОСНОВЫ

Хорошая готовка на гриле камадо начинается с хорошей основы. Научитесь повелевать природой и управлять своим грилем, и Вы найдете свой путь к невероятному вкусу.

— Стр.5
ОГОНЬ

— Стр.7
ДЫМ

— Стр.9
РАССТОЯНИЕ

— Стр.11
ПОВЕРХНОСТИ

ТЕХНИКА

Зная несколько этих важных способов приготовления, Вы сможете расширить свои возможности. Теперь Вам любой рецепт по плечу!

— Стр.13
ГРИЛЛИНГ

— Стр.15
СИЛЬНАЯ ОБЖАРКА

— Стр.17
ЗАПЕКАНИЕ

— Стр.19
ОБЖАРКА

— Стр.21
КОПЧЕНИЕ

Основы огня

Огонь – единственно важный ингредиент успешного приготовления пищи на гриле камадо, и состоит он всего из трех элементов: кислорода, тепла и топлива. Научитесь управлять ими, и Вы научитесь управлять своей жизнью.

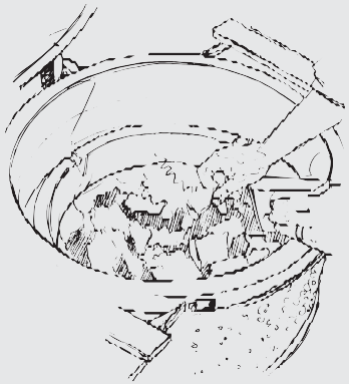
ВКУС ЗАВИСИТ ОТ ТОПЛИВА

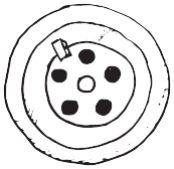
Для розжига своего гриля используйте только кусковой уголь премиум качества из твердой древесины. Жидкости для розжига придадут еде неприятный вкус, повредят гриль и создадут риск пожара. Помните: вкус зависит от топлива. То, что Вы добавляете в гриль, в итоге окажется на Вашей тарелке.

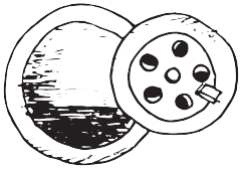
ХОРОШЕМУ ОГНЮ – ХОРОШИЙ ПОТОК ВОЗДУХА

Добавляйте уголь в топку, пока кучка не достигнет жаропрочного кольца. Если Ваша цель – высокая температура, Вы можете разложить кучку угля для максимального потока воздуха следующим образом: большие куски снизу, маленькие – сверху. Теперь Вы готовы зажигать уголь. Огонь – живое существо. Ему нужно немного подышать, прежде чем начинать регулировать температуру, так что после розжига оставьте крышку открытой минут на 10.

УГОЛЬ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВТОРНО НЕСКОЛЬКО РАЗ. ПЕРЕД СЛЕДУЮЩИМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ ПОМЕШАЙТЕ УГОЛЬ, ЧТОБЫ СБИТЬ ЗОЛУ, УДАЛИТЕ ЗОЛУ ИЗ ЗОЛЬНОГО ЯЩИКА, А ПОТОМ ЗАСЫПЬТЕ НУЖНОЕ КОЛИЧЕСТВО СВЕЖЕГО УГЛЯ. ДЛЯ ГОТОВКИ ПРИ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЗАСЫПАТЬ МНОГО УГЛЯ.

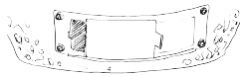


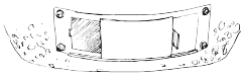


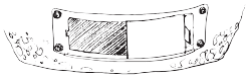


БОЛЬШЕ ВОЗДУХА – БОЛЬШЕ ОГНЯ, МЕНЬШЕ ВОЗДУХА – МЕНЬШЕ ОГНЯ

Система верхнего и нижнего воздуховода в Камадо Джо – это Ваш регулятор объема огня. Воздух входит через нижний воздуховод и выходит через верхний. Открывайте их, чтобы ускорять потоки воздуха и «поднимать» температуру; закрывайте их, чтобы снижать температуру. Если нужен сильный огонь, достаточно просто открыть оба воздуховода. Нужен слабый огонь для копчения? Тогда воздуховоды нужно закрыть.







УПРАВЛЕНИЕ СВЕРХУ ВНИЗ

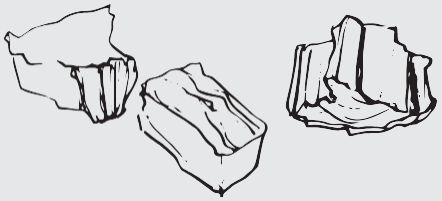
Камадо Джо может достигать диапазона температур от 107°C до 399°C. Легче всего достигать и поддерживать нужную температуру, закрыв нижний воздуховод и регулируя верхний. Закрыв крышку гриля, держите верхний воздуховод открытым, пока не будете за 10°C до нужной температуры. После этого начните закрывать верхний воздуховод, подождите минуту-две и отрегулируйте, как нужно, закрывая или открывая верхний воздуховод.

ДАЙТЕ ОГНЮ ВРЕМЯ

Самая большая ошибка при работе с Камадо Джо – подгонять его после розжига угля. Вы получите прекрасные результаты, потому что керамические стенки гриля идеально впитывают, удерживают и распределяют тепло, однако для равномерного впитывания тепла стенкам нужно время. Дайте своему грилю 20-40 минут после розжига, чтобы он стабилизировал температуру. А во время регулирования температуры не спешите, ведь керамические стенки удерживают тепло настолько хорошо, что легче постепенно повышать температуру, чем пытаться опустить ее.

Основы дыма

Привкус дыма невозможно подделать или сымитировать. Он преображает даже самое невкусное мясо, добавляет блюдам сложности, делает их незабываемыми. Так как Камадо Джо работает на угле, все, что Вы приготовите на нем, будет иметь копченый привкус. Дым – это вкус, к которому мы стремимся.



НЕМНОГО ДЕРЕВА – МНОГО РАДОСТИ

Секрет успешного копчения в Вашем гриле камадо заключается в простом правиле: чем меньше, тем лучше. Не нужно загружать топку древесной щепой до краев – для аромата достаточно нескольких кусочков. Не обязательно ждать, пока из гриля пойдет дым, чтобы понять, что он пропитывает Вашу еду. Если дыма будет слишком много, он придаст еде горький вкус.

ЖИДКОСТЬ НЕ НУЖНА

Инновационная форма и конструкция, способствующая циркуляции воздуха, создают влажную среду приготовления пищи, которая сделает мясо нежным и ароматным. В процессе копчения не нужно добавлять воды или другой жидкости, ведь Камадо Джо не нужна дополнительная влажность для контроля температуры.

КОПЧЕНИЕ – ЭТО ИСКУССТВО, А НЕ НАУКА

Когда дело доходит до копчения, жестких правил не существует – только предложения. На любое Ваше решение – от выбора вида древесины до маринада и времени приготовления – влияют Ваши собственные вкусовые предпочтения. Различные виды дерева дают разные ароматы и вкусы. Такие резкие виды дерева, как гикори и мескитовое, отлично подойдут для говядины, в то время как легкие фруктовые деревья идеально подходят для свинины. Одни предпочитают щедрую порцию аромата, а кто-то любит лишь щепотку дыма. Со временем Вы найдете для себя свой собственный вкус, но лучше всего начать с малого.

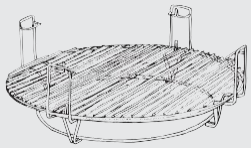
ПРИ ДОБАВЛЕНИИ ДЕРЕВА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ НУЖНО РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ СОБСТВЕННЫМИ ПРЕДПОЧТЕНИЯМИ И ОПЫТОМ, НО ВОТ ВАМ МАЛЕНЬКИЙ СОВЕТ: 1 КУСОЧЕК ДЛЯ ПТИЦЫ И РЫБЫ (ПОТОМУ ЧТО ОНИ ВПИТЫВАЮТ ДЫМ БЫСТРЕЕ ГОВЯДИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ); 2-4 КУСКА ДЛЯ ПОРЦИЙ МЯСА БОЛЬШЕ 2,7 КГ (ЛОПАТКА, ГРУДИНКА, РЕБРЫШКИ). ДАЛЬШЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ПО ВКУСУ.

Основы расстояния

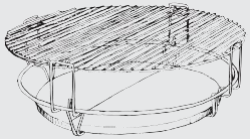
ИЩЕМ ЗОЛОТУЮ СЕРЕДИНУ

Возможно, Ваш первый урок на тему «Огонь, тепло и расстояние» состоялся еще в детстве, когда вы ходили в поход и сидели у костра. Возможно, Вы терпеливо держали сосиски высоко над костром, чтобы получить идеальную золотистую корочку. Возможно, Вы любили хрустящую черную корочку и поэтому опускали сосиски в огонь. Какой бы путь Вы ни выбрали, эти уроки о близости пищи к огню применимы и к Вашему камадо-грилю.

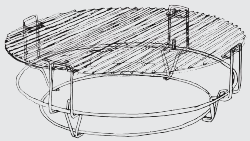
СУЩЕСТВУЕТ ТРИ СПОСОБА ГОТОВИТЬ НАД ОГНЕМ:



Близко и быстро > прямой огонь

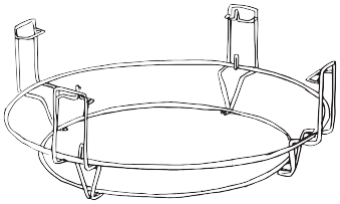


Далеко и медленно > непрямой огонь

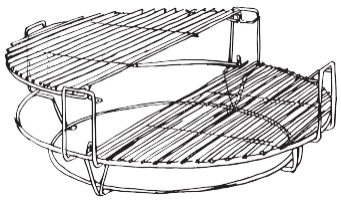


Далеко и быстро > прямой огонь

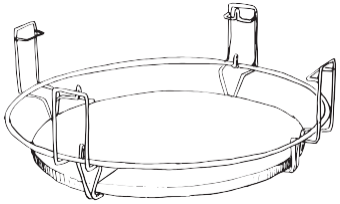
Обычно, если хочется, чтобы еда имела приятный цвет и была немного обуглена, ее держат поближе к огню. Решетка гриля, установленная высоко над прямым огнем, дает невероятный вкус приготовляемой пище. Если хочется прожарить стейки и бургеры как следует, нужно готовить прямо на углях, поставив решетку в нижнее положение. Если нужно, чтобы стабильный огонь и ароматный дымок сотворили чудеса с грудинкой, хлебом или ребрышками, кладите еду подальше от огня, чтобы получить все преимущества непрямого гриллинга.



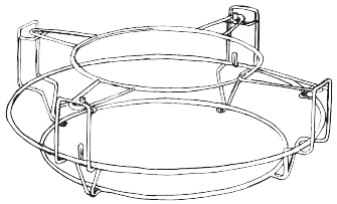
Гибкая система решеток



Полукруглые решетки



Два полукруглых жароотсекателя



Второй уровень

ДВА В ОДНОМ

Иногда нужно приготовить сразу два блюда одновременно. Именно для этого мы создали гибкую систему «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer). Ее инновационная конструкция позволяет Вам создавать многоуровневые зоны нагрева, чтобы Вы могли обжаривать стейк и томить овощи одновременно.

Изюминка этой системы таится в нашей фирменной полукруглой конструкции. Сначала полукруглые жароотсекатели частично блокируют тепло, создавая рабочие зоны с двумя температурами, или полностью закрывают огонь, создавая идеальные условия непрямого огня для запекания, копчения или обжаривания. Использование сразу двух жароотсекателей превращает Ваш камадо из гриля в настоящую духовку на углях, а значит, Вы сможете приготовить в Камадо Джо практически все, что можно приготовить в обычной духовке. Установка очень удобная и позволяет Вам передвигать решетки и жароотсекатели вверх и вниз для достижения разных температур.

Далее, наши рабочие поверхности также имеют полукруглую форму, что дает Вам массу возможностей в приготовлении блюд. Используйте одну поверхность для обжарки свиных отбивных на открытом огне, а вторую – для обжаривания сладкого картофеля в то же самое время.

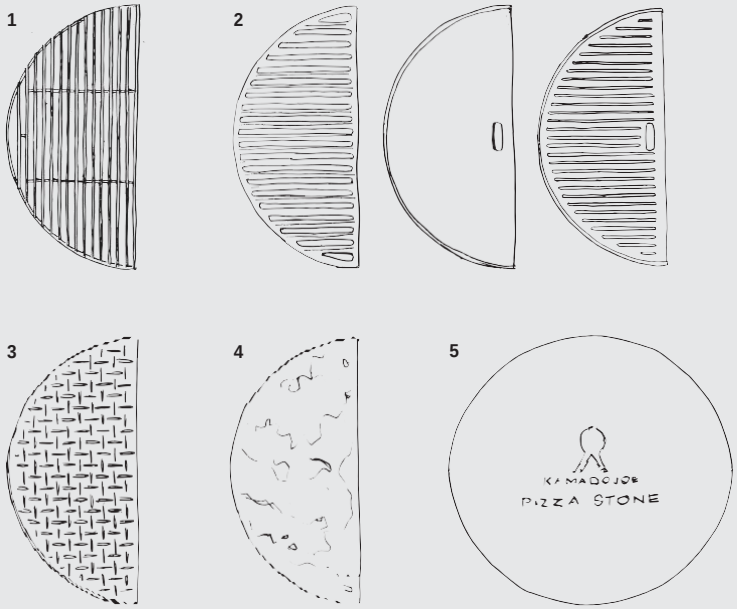
РАССТОЯНИЕ

Основы поверхностей

ЗНАКОМИМСЯ С ИНСТРУМЕНТАМИ

Считайте рабочие поверхности Камадо Джо своими кухонными сковородками и кастрюлями. Или своими самыми необходимыми инструментами. Различные материалы (чугун, нержавеющая сталь, керамический камень) удерживают и передают тепло уникальными способами. Найти правильную передачу тепла – от огня к поверхности, а потом к еде – вот, в чем ключ к достижению идеального блюда, независимо от того, что Вы готовите.

Вся красота приготовления пищи на огне заключается в том, что это вовсе не сложно. Вы достигнете успеха даже с одной нашей решеткой из нержавеющей стали. Однако, исследуя традиции приготовления пищи на гриле камадо и пробуя новые рецепты, Вы поймете, что определенные поверхности по-разному влияют на еду. Они заслужат место в Вашем доме, как любой другой полезный инструмент.



РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

1 Стандартная решетка из нержавеющей стали

Эта универсальная решетка идет в стандартном комплекте к грилю Камадо Джо, и не зря: она очень прочная, ее легко чистить, и она идеально подходит для приготовления большого разнообразия продуктов. Нержавеющая сталь быстро нагревается и равномерно распределяет тепло. Многие вообще готовят только на этой поверхности.

2 Чугунная решетка

Практически неубиваемый чугун – один из самых древних материалов, используемых для кухонных принадлежностей. Созданный специально для выдерживания высоких температур, чугун очень хорошо впитывает, удерживает и распределяет тепло, что делает его идеальной поверхностью для обжаривания продуктов на сильном огне. Используйте чугунную решетку или противень каждый раз, когда захотите, чтобы Ваша еда была хорошо прожаренной, сочной и красочной.

3 Решетка из нержавеющей стали с лазерной обработкой

Созданная для равномерного распределения тепла и имеющая двойные стенки для повышенной прочности, эта гладкая поверхность из нержавеющей стали не дает деликатной еде вроде рыбы развалиться вовремя приготовления. Ее конструкция с лазерной обработкой также идеально подходит для обжарки овощей, ведь ее отверстия пропускают тепло, но при этом удерживают овощи на решетке.

4 Канадский тальковый камень

Благодаря своей способности равномерно распределять тепло, этот толстый и стойкий к образованию грязи и накоплению микробов камень идеально сохраняет сочность мяса и рыбы, готовящихся в собственном соку. Его цельная конструкция поглощает и излучает непрямое тепло, предотвращая возгорания.

5 Керамический камень для пиццы

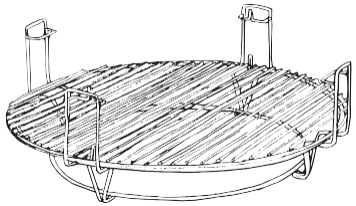
Керамический камень идеально подходит для запекания и подрумянивания, потому что прекрасно удерживает и распределяет тепло. Керамика выталкивает влагу из теста, создавая идеальную хрустящую корочку на пицце и хлебе.

Техника гриллинга

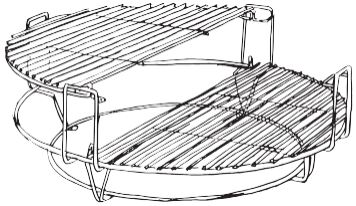
КАК

Гриллинг – это основная техника приготовления для достижения быстрых, вкусных и надежных результатов. Высококачественный уголь даст стабильный огонь и придаст Вашей пище непревзойденный вкус – от бургеров до кукурузы.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ГРИЛЛИНГА:



A Когда обе полукруглые решетки в нижнем положении



B Когда одна полукруглая решетка сверху, а вторая – снизу

1. Насыпьте угля в топку. Зажгите уголь в 1-2 местах, чтобы гриль быстрее нагрелся.

2. Установите одну или две полукруглые решетки. Оставьте крышку гриля открытой минут на 10, затем закройте.

3. Полностью откройте нижний и верхний воздуховоды, пока Камадо Джо не достигнет нужной температуры для гриллинга – около 204°C - 316°C. После этого закройте верхний воздуховод наполовину. Регулируйте по необходимости.

4. Обязательно сначала приоткрывайте крышку гриля, а уже потом открывайте полностью, чтобы предотвратить образование вспышек – короткого сильного огня, вызванного резким притоком кислорода. Частично откройте крышку (5-8 см) и подержите секунд 5, чтобы вышел пар.

5. Когда гриль достаточно нагреется, положите еду на решетку и переворачивайте по необходимости. Для переворачивания пищи используйте щипцы, а не вилки, чтобы сохранить соки.

Бургеры с чеддером на гриле

Подготовка: 30–60 мин.	Приготовление: 15–20 мин.	Поверхность: Стальная или чугунная решетка

1. Нагрейте свой гриль Камадо Джо до 204-232° C. Поставьте систему «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer) на стандартный гриллинг – когда обе половинки решетки в нижнем положении.

2. Смешайте ингредиенты для соуса в небольшой миске и пока отставьте в сторону.

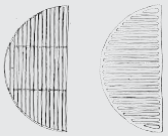
3. В миске хорошо перемешайте фарш с соусом барбекю и пивом. Разделите фарш на 4 равные части и сплющите в форму лепешек. Посолите, поперчите по вкусу с каждой стороны и отложите в сторону.

4. Побрызгайте оливковое масло на ломтики лука и положите их на гриль.

5. Положите на гриль гамбургеры и готовьте 3-4 минуты.

6. Переверните бургеры и положите по одному ломтику лука и сыра на каждый бургер. Продолжайте готовить, пока бургеры не достигнут желаемой степени прожарки.

7. Приготовьте булочки для бургеров, смазав их соусом барбекю и выложив на них латук и помидор. Добавьте котлеты и наслаждайтесь!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций - 4

567 г говяжьего фарша (80/20)
1 луковица, порезать ломтиками
4 ломтика твердого сыра чеддер
4 ломтика помидора
Латук
Соус для барбекю, оливковое масло, соль и перец по вкусу
4 булочки для гамбургеров

Для соуса:

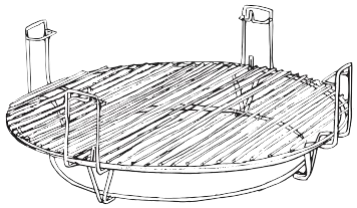
¼ чашки соуса барбекю
¼ чашки пива

Техника сильной обжарки

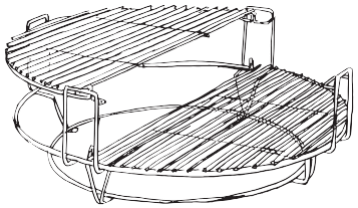
КАК

Сильная обжарка дает невероятный цвет и аромат, которые сразу приходят на ум, когда представляешь себе сочный стейк или обжаренные морские гребешки. Чтобы овладеть этой техникой высоких температур, очень важно правильно рассчитать время. Вам нужно дать своему грилю Камадо Джо достаточно времени, чтобы достичь нужной температуры (260-399°), так что разогрейте гриль заранее. При таких высоких температурах обжарка не займет много времени. Ваша цель – «захватить» вкус и придать стейку насыщенный коричневый цвет, при этом не испортив его.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ СИЛЬНОЙ ОБЖАРКИ:



A Когда обе половинки решетки в нижнем положении



B Когда одна половинка в верхнем положении, а вторая – в нижнем

1. За час до начала готовки засыпьте в топку гриля свежий уголь (нужно много). Зажгите уголь в 1-2 местах, чтобы гриль быстрее нагрелся. Установите одну или две полукруглые решетки в нижнее положение, как можно ближе к углям. Оставьте крышку гриля открытой минут на 10 и закройте, как только начнет накапливаться зола.

2. Полностью откройте нижний и верхний воздуховод, пока гриль не достигнет 260°C или больше. Затем слегка прикройте верхний воздуховод, чтобы поддерживать одну температуру.

3. Обязательно сначала приоткрывайте крышку гриля, а уже потом открывайте полностью, чтобы предотвратить образование вспышек – короткого сильного огня, вызванного резким притоком кислорода. Частично откройте крышку (5-8 см) и подержите секунд 5, чтобы вышел пар.

4. Когда гриль нагреется, положите еду на решетку над огнем. Для переворачивания пищи используйте щипцы, а не вилки, чтобы сохранить соки.

Стейк «Нью-Йорк Стрип» в сухом маринаде

Подготовка: 30–60 мин. | Приготовл.: 10 мин. | Поверхность: Стальная/чугунная решетка или чугунный противень

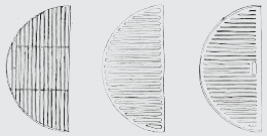
1. Нагрейте гриль Камадо Джо; при этом система решеток «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer) должна быть установлена на две зоны – непрямой и прямой гриллинг. Поставьте решетку в нижнее положение, прямо над раскаленными углями. Поставьте жароотсекатель на вторую половину так, чтобы решетка была выше жароотсекателя. Дайте грилю нагреться до 260°C.

2. Пока гриль нагревается, смешайте ингредиенты для сухого маринада и пока отложите в сторону.

3. Растопите масло. Окуните охлажденные стейки в растопленное масло, смазывая обе стороны. Щедро посыпьте сухим маринадом с обеих сторон. Дайте стейку полежать на столе, пока гриль продолжает нагреваться.

4. Как только гриль нагрелся, положите стейки на решетку с прямым гриллингом на 2 минуты. Переверните стейки и обжаривайте с другой стороны еще 2 минуты.

5. Переложите стейки на сторону с непрямым гриллингом и продолжайте готовить, пока мясо не достигнет желаемой степени прожарки.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций 4

4 стейка Нью-Йорк Стрип 2,5-5 см толщиной
4 ст. ложки топленого сливочного масла (или обычного несоленого)

Сухой маринад:

1 ст. ложка морской соли
1 ч.ложка молотого черного перца
½ ч.ложки паприки
½ ч.ложки гранулированного чеснока
½ ч.ложки тонкомолотого кофе
¼ ч.ложки молотого кайенского перца

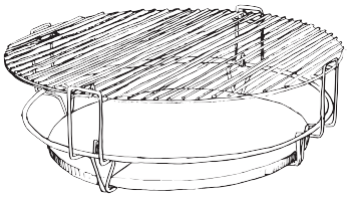
Техника запекания

КАК

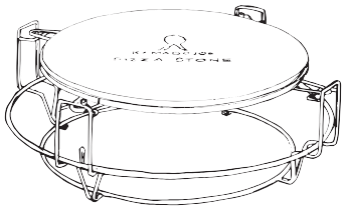
Камадо Джо – это не только гриль. Он может превратиться в настоящую духовку с помощью одной простой конфигурации. Его керамические стены удерживают тепло, а круглая форма обеспечивает отличную циркуляцию воздуха, создавая идеальные условия для запекания. В этом гриле можно готовить все, что Вы готовите в обычной духовке – от ягодных пирогов до свежего хрустящего хлеба. Примечание: чтобы

сделать пиццу, нужно поднять температуру выше обычной температуры запекания (150-232°C) до 260°C.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ:



A С двумя половинками решетки и двумя половинками жароотсекателя



B С камнем для пиццы и двумя половинками жароотсекателя

1. Засыпьте уголь в топку и зажгите его. Установите половинки жароотсекателя, затем поставьте сверху камень для пиццы или решетки. Оставьте крышку открытой минут на 10, затем закройте.

2. Откройте нижний и верхний воздуховоды наполовину, пока Камадо Джо не достигнет 150°C – 232°C. Затем начните закрывать воздуховоды, как требуется, чтобы стабилизировать камадо гриль под нужную температуру. Если Вы готовите пиццу, поднимите температуру до 260° или выше.

3. Обязательно сначала приоткрывайте крышку гриля, а уже потом открывайте полностью, чтобы предотвратить образование вспышек – короткого сильного огня, вызванного резким притоком кислорода. Частично откройте крышку (5-8 см) и подержите секунд 5, чтобы вышел пар.

4. Когда гриль нагреется, он готов к запеканию. Для мелких регулировок температуры используйте «ромашку» на верхнем воздуховоде.

Пицца

Подготовка: 90–120 мин.	Приготовление: 10 мин.	Поверхность: керамический камень для пиццы

1. Смешайте воду, оливковое масло, сахар и дрожжи в миске миксера. Дайте постоять 10-15 минут, пока не появятся пузыри.

2. Добавьте, помешивая, муку и соль и взбивайте миксером с насадкой для теста минут 5-6. Смажьте оливковым маслом миску и переложите в нее получившийся шарик теста. Обваляйте тесто в масле. Накройте пищевой пленкой и положите в теплое место на 60-90 минут, пока тесто не увеличится в размере вдвое.

3. Тем временем, зажгите и нагрейте гриль Камадо Джо до 260°C. Жароотсекатели и камень для пиццы должны стоять в самом высоком положении системы «разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer).

4. Когда тесто поднимется, разделите его на две равные части. На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую часть в большой тонкий «блин». Посыпьте лопатку для пиццы кукурузной мукой и переложите корж на лопатку. Проколите тесто вилкой по всей поверхности, чтобы не вздулось. Смажьте тесто оливковым маслом, а затем – соусом для пиццы. Добавьте любимые ингредиенты.

5. Переложите пиццу на камень для пиццы в гриле Камадо Джо. Закройте крышку и готовьте 7-10 минут. При проверке лучше сначала приоткрывать крышку гриля, а уже потом открывать его полностью, чтобы избежать «вспышек». Достаньте пиццу лопаткой и дайте остыть, прежде чем резать на порции.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций 4–6 (2 пиццы)

Корж для пиццы:

1 чашка теплой воды

¼ чашки оливкового масла

1 ч.ложка сахара

1 упаковка быстрорастворимых сухих дрожжей

3 чашки муки

1 ч.ложка соли

Дополнительные ингредиенты:

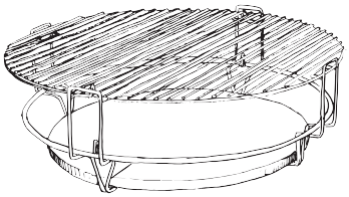
Кукурузная мука для присыпания
Оливковое масло для смазывания корочки
Соус для пиццы
Ваши любимые ингредиенты для начинки

Техника обжарки

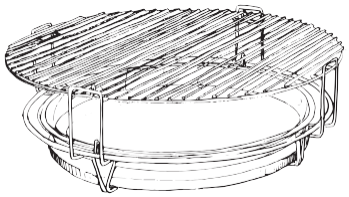
КАК

Сочная и нежная начинка, хрустящая и ароматная корочка – вот, как нужно обжаривать еду. Эта техника отлично подходит для более крупных порций мяса, например, целой курочки или свиной вырезки или даже овощей. Средние температуры (150°C – 232°C) дают преимущество медленного непрямого гриллинга, который насыщает еду копченым ароматом и нежностью, в то же время обжаривая ее настолько, чтобы образовалась хрустящая корочка. А если Вы хотите поэкспериментировать с маринадами или специями, это отличная возможность.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ОБЖАРКИ:



A без поддона для сбора жира



B с поддоном для сбора жира

1. Засыпьте уголь в топку и зажгите его.

2. Установите половинки жароотсекателя, сверху поставьте решетку. Оставьте крышку гриля открытой минут на 10, затем закройте.

3. Откройте нижний и верхний воздуховод наполовину, пока Камадо Джо не достигнет нужной температуры (150°C – 232°C). После этого начинайте закрывать воздуховоды по мере необходимости, чтобы стабилизировать гриль под нужную температуру.

4. Когда гриль нагрелся, можно приступать к приготовлению пищи.

Целая курочка

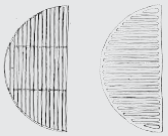
Подготовка: 30–60 мин.	Приготовление: 60–90 мин.	Поверхность: стальная или чугунная решетка

1. Смажьте курицу оливковым маслом.

2. Смешайте соль, перец, тимьян и зиру и щедро обваляйте в этой смеси курицу.

3. Положите курицу на гриль шкуркой вниз и готовьте 1-1.5 часа, пока температура в самой толстой части грудки не достигнет 71°C.

4. Снимите курицу с гриля, оберните в фольгу и дайте полежать 15 минут или пока температура мяса не достигнет 74°C.



ИНГРЕДИЕНТЫ

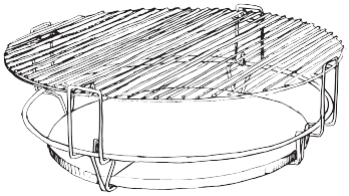
1 целая курица (1,8 – 2,7 кг), выпотрошить, помыть, обсушить
¼ чашки оливкового масла
1 ст.ложка соли
1 ч.ложка черного перца
1 ч.ложка сушеного тимьяна
1 ч.ложка зиры

Техника копчения

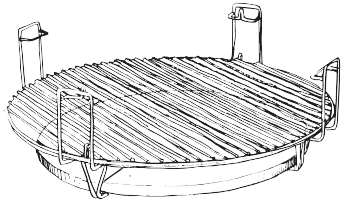
КАК

Копчение – яркий пример медленного и долгого приготовления пищи. Уникальная форма и конструкция гриля камадо сохраняет сочность мяса, пока тепло равномерно расщепляет коллаген, в то же время пропитывая мясо глубоким копченым ароматом. Конечно же, коптить можно не только мясо. Множество продуктов – от рыбы до орехов – станут еще вкуснее, благодаря копчению.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ:



A Решетки на верхнем уровне



B Решетки на нижнем уровне

1. Засыпьте в топку свежего угля и подожгите его.

2. Положите несколько кусочков древесной щепы (1-6, в зависимости от стиля приготовления).

3. Установите половинки жароотсекателя и решеток. Оставьте крышку гриля открытой минут на 10, затем закройте.

4. Откройте только нижний воздуховод примерно на 5 см, полностью закройте верхний и откройте «ромашку» на нем, пока Камадо Джо не достигнет нужной температуры копчения (107°C – 135°C). Регулируйте температуру, открывая и закрывая «ромашку», и если температура все еще слишком высокая, закройте нижний воздуховод еще на 6 мм – 1.3 см.

5. Прежде чем переходить к следующему этапу, подождите, пока из гриля не начнет выходить густой дым. Когда Камадо Джо достигнет нужной температуры, положите еду на решетку и закройте крышку.

Копченая свиная «соломка»

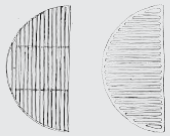
Подготовка: 30–60 мин. | **Приготовление: 8–10 ч.** | **Поверхность: стальная или чугунная решетка**

1. Нагрейте гриль Камадо Джо до 12°C, положив в топку 2-3 кусочка древесной щепы с ароматом гикори. Поставьте систему «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer) в положение для копчения: половинки жароотсекателя в нижнем положении, решетки – в верхнем.

2. Промойте и обсушие свинину. Смешайте ингредиенты сухого маринада и щедро смажьте ими мясо со всех сторон. Дайте мясу полежать на столе при комнатной температуре, пока гриль нагревается.

3. Выложите мясо в центр гриля. Пусть готовится, пока его температура в центре не достигнет 93°C. В среднем, на каждые 450 г мяса уходит около 1.5 часов. Когда мясо дойдет до нужной температуры, снимите его с гриля. Дайте ему постоять на столе без крышки 10-15 минут. Оберните мясо двумя слоями алюминиевой фольги, положите в холодильник и оставьте минимум на час, максимум на 5 часов.

4. Достаньте мясо, уберите фольгу, вытащите кость, растяните вилкой на «соломку» и подавайте к столу!



ИНГРЕДИЕНТЫ

1 свиная шея с лопаткой (2,5-3 кг), с костью

Сухой маринад:

¼ чашки соли

¼ чашки сахара

1 ст.ложка паприки

1 ст.ложка черного перца

2 ч.ложки лукового порошка

1 ч.ложка чесночного порошка

Установка гриля

РАСПАКОВЫВАЕМ ГРИЛЬ

1. Отрежьте пластмассовые хомуты и уберите стенки упаковки.

2. Приподнимите верхнюю часть тележки и уберите пленку с верхней части гриля.

3. Откройте крышку гриля, достаньте все детали. Будьте осторожны с керамическими деталями гриля.

ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО С ТЕЛЕЖКОЙ

1. Достав из гриля все внутренние детали, достаньте его из упаковки и пока отставьте в сторону. Рекомендуем делать это вдвоем – гриль довольно тяжелый. НЕ ПОДНИМАЙТЕ гриль за боковые полки и ручки. Поднимайте его за заднюю пластинку с петлями и отверстие нижнего воздуховода спереди.

2. Уберите пленку и пакеты с тележки.

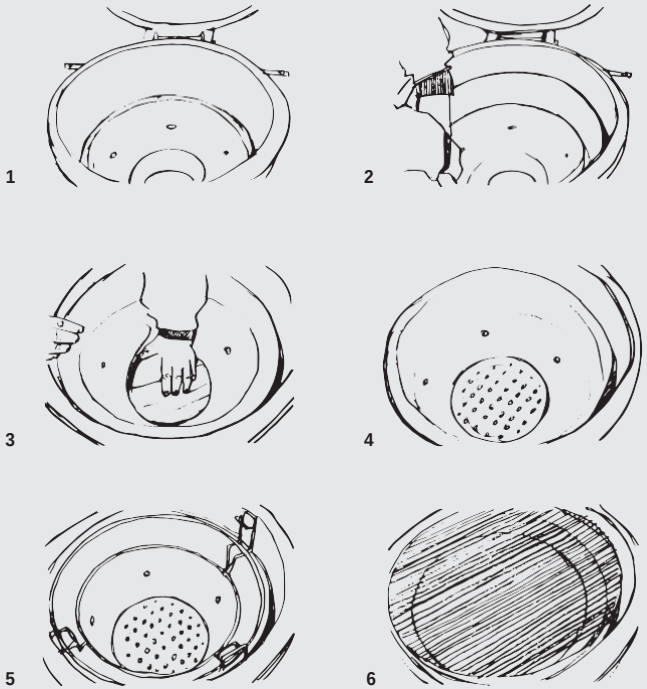
3. Заблокируйте ролики на ножках тележки. Соберите две части тележки с помощью идущих в комплекте шурупов из нержавеющей стали. Шурупы приклеены на скотч в нижней части тележки.

4. Поставьте гриль на тележку (работайте вдвоем). Выровняйте гриль так, чтобы нижний воздуховод был спереди. Передом тележки считается сторона с двумя блокирующимися роликами.

СТАЦИОНАРНЫЙ (STAND-ALONE) ГРИЛЬ СО СТОЛИКОМ KAMADO

1. Поставьте три ножки гриля на нижнюю полку стола для гриля, образуя треугольник, где верхней стороной будет задняя часть стола. Две другие ножки нужно поставить слева и справа от нижнего воздуховода спереди гриля.

2. Аккуратно вставьте гриль в стол и отрегулируйте ножки. Будьте осторожны – не повредите гриль или поверхность стола. Рекомендуем работать вдвоем.



ВНУТРЕННЯЯ СБОРКА

1. Откройте крышку гриля и вставьте керамическую топку так, чтобы ее отверстие находилось рядом с отверстием нижнего воздуховода гриля.

2. Поставьте сверху жаропрочное кольцо.

3. Установите поднос для сбора золы на дно топки. Легче всего сначала поставить поднос для золы, а уже потом вставлять топку.

4. Поставьте чугунную решетку на дно топки ребристой стороной вниз.

5. Поставьте главную решетку системы «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer) на жаропрочное кольцо.

6. Установите половинки жароотсекателя и решеток системы «Разделяй и Властвуй» (Divide & Conquer).

Закройте крышку и установите чугунный верхний воздуховод. Установите боковые полки с каждой стороны гриля. Затяните гайки обода.

Создан на века

Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали
Компания Kamado Joe дает гарантию на период пользования грилем на то, что все керамические детали, использованные в гриле и коптильне Камадо Джо, не имеют дефектов материалов и исполнения.

Гарантия 5 лет на металлические детали
Компания Kamado Joe дает гарантию на пять (5) лет, на то что все металлические и чугунные детали в этом гриле и коптильне Камадо Джо не имеют дефектов материалов и исполнения.

Гарантия 3 года на жароотсекатель и камень для пиццы
Компания Kamado Joe дает гарантию на три (3) года на то, что рама и керамические пластины жароотсекателя, а также камень для пиццы, используемые для гриля и коптильни Камадо Джо, не имеют дефектов материалов и исполнения.

Гарантия 1 год на термометр и прокладки
Компания Kamado Joe дает гарантию один (1) год на то, что термометр и прокладки, использованные в гриле и коптильне Камадо Джо, не имеют дефектов материалов и исполнения.

Когда начинается действие гарантии?
Действие гарантии начинается со дня покупки гриля и распространяется только на оригинального владельца. Для активации гарантии необходимо зарегистрировать свой гриль. Если в период действия гарантии при нормальном использовании и уходе в гриле Камадо Джо будет обнаружен дефект материалов или исполнения, компания Kamado Joe заменит или отремонтирует дефектный компонент по собственному усмотрению бесплатно для Вас. Гарантия не распространяется на трудовые затраты, перевозку или другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или работой гриля. Компания Kamado Joe осуществляет доставку всех гарантийных деталей за свой счет.

Что не покрывается гарантией?
Данная гарантия не покрывает ущерба, вызванного неправильным использованием продукта, халатностью, неправильной сборкой, уходом или установкой; ущерба, нанесенного несчастными случаями или природными катастрофами; ущерба, нанесенного несанкционированными модификациями или изменениями; или ущерба, нанесенного во время транспортировки. Данная гарантия не распространяется на термометры или войлочные прокладки. Данная гарантия не покрывает ущерба от износа продукта в результате его нормальной работы (к примеру, царапины, вмятины, изломы и отколы) или изменений во внешнем виде гриля, не влияющих на его работу.
ДАННАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНА И РАВНОСИЛЬНА ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ПИСЬМЕННОЙ ИЛИ УСТНОЙ ГАРАНТИИ, ЯВНОЙ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ, ВКЛЮЧАЯ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЯ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ПРИГОДНОСТИ. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБУЮ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ЦЕЛЕЙ, ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА НА ПРИМЕНИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ. *В некоторых регионах нет ограничений на длительность подразумеваемой гарантии, так что вышеуказанное ограничение может не применяться к Вам.

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРАВО ПОКУПАТЕЛЯ НА РАСТОРЖЕНИЕ ДАННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ ДОЛЖНО ОГРАНИЧИВАТЬСЯ ЗАМЕНОЙ. KAMADO JOE НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ. *В некоторых регионах допускается оговорка на специальные, случайные или косвенные убытки, так что вышеупомянутое ограничение может не касаться Вас.

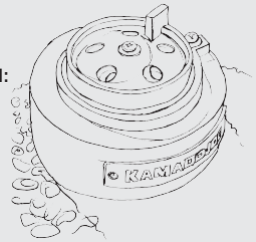
Лишение права на гарантийное обслуживание
Если Вы приобрели продукцию Kamado Joe у неуполномоченного дилера, Вы не имеете права на гарантийное обслуживание. Неуполномоченный дилер – это, среди прочего, дисконт-клубы, гипермаркеты или любые другие магазины, не получавшие открытого права торговать продукцией Kamado Joe от компании Kamado Joe.

Пожалуйста, зайдите на сайт **kamado-joe.ru** , чтобы узнать подробнее о гарантийном обслуживании.

Зажги. Наслаждайся.

Спасибо, что выбрали Kamado Joe! Мы с радостью приветствуем Вас в нашем постоянно растущем обществе любителей готовить на грилях камадо. Мы уверены, что создали лучший гриль в стиле камадо в мире, и мы хотим убедиться, что Вы думаете так же. Если у Вас возникли вопросы, пожелания или комментарии, свяжитесь с нашей службой поддержки – мы всегда рядом и готовы помочь.

С НАМИ МОЖНО СВЯЗАТЬСЯ НЕСКОЛЬКИМИ СПОСОБАМИ:
ОНЛАЙН: KAMADO-JOE.RU
ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 374-8602
ПО ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЕ: INFO@BBQFAMILY.RU



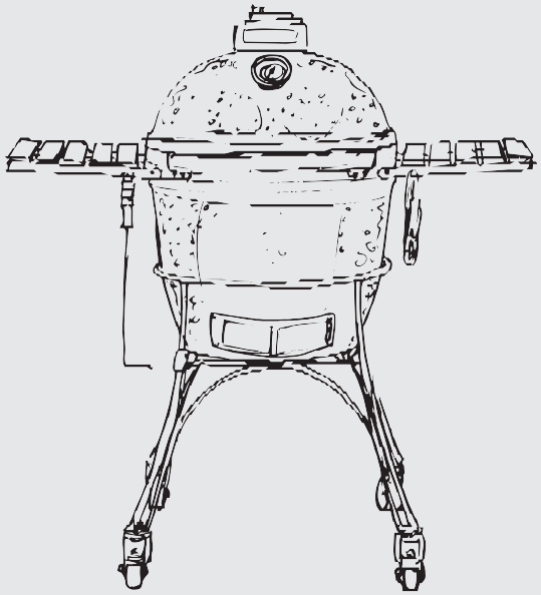
Для многих из нас готовить на гриле камадо стало страстью. Это не просто новый способ приготовления пищи, это отличный повод провести время с любимыми людьми, открыть для себя новые вкусы и пообщаться с людьми со всего света. Возможности для экспериментов – техники, рецепты, мастер-классы – практически безграничны. Надеемся, Вам понравится путешествие в этот мир вкуса!

ВМЕСТЕ МЫ СИЛА

Это руководство предоставляет Вам основные знания, необходимые для приготовления вкуснейших блюд, но мы приглашаем Вас присоединиться к другим пользователям камадо грилей онлайн, чтобы получать новые рецепты, советы, техники и идеи, ну, и, конечно, иметь возможность показать себя.

Если хотите научиться основам или отточить технику приготовления блюд, наш канал на YouTube – лучшее место, чтобы сделать это. Если хотите подискутировать на тему лучшей древесной щепы для копчения, то на наших форумах Вы обязательно найдете родственные души. А если хочется просто насладиться отдыхом и похвастаться, заходите на наши социальные каналы и не забудьте сопровождать все свои посты хэштегом **#kamadojoe.**

Нам не терпится посмотреть, что Вы приготовили! Веселитесь и зажигайте!



Быстрый старт

ЗАЖИГАЕМ ГРИЛЬ

1. Засыпьте уголь в топку и зажгите его 1-2 парафиновыми кубиками.

2. Оставьте крышку открытой минут на 10; нижний воздуховод должен быть полностью открыт.

3. Закройте крышку.

4. Начинайте закрывать верхний и нижний воздуховоды за 10°C до нужной температуры.

ПОДДЕРЖИВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НА УРОВНЕ

Чтобы опустить температуру, ослабьте поток воздуха, закрыв воздуховоды. И наоборот: повышайте температуру, открыв воздуховоды. Регулировка воздуховодами неточная – подождите 10-15 минут, чтобы изменения стали заметны. Так как Ваш керамический гриль Камадо Джо удерживает тепло очень хорошо, на его разогрев уйдет какое-то время. Дайте своему грилю 20-60 минут, чтобы стабилизировать температуру, а уже после этого приступайте к приготовлению пищи.

ОСТЫВАЕМ

1. Закончив приготовление пищи, полностью закройте нижний воздуховод.

2. Когда температура упадет ниже 204°C, закройте верхний воздуховод почти полностью, но оставьте небольшую щелочку.

3. Не накрывайте гриль чехлом, пока корпус не остынет полностью.

ЧТОБЫ ОПУСТИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАКРОЙТЕ ВОЗДУХОВОДЫ.
ЧТОБЫ ПОДНЯТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ОТКРОЙТЕ ВОЗДУХОВОДЫ.

КРАТКАЯ ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

Приблизительные температуры для разных способов приготовления.

ГРИЛЛИНГ	204°C – 316°C
СИЛЬНАЯ ОБЖАРКА	260°C – 399°C
ЗАПЕКАНИЕ	150°C – 399°C
ОБЖАРКА	150°C – 232°C
КОПЧЕНИЕ	107°C – 135°C

ВНИМАНИЕ

ВСПЫШКА
Когда готовите при температуре выше 177°C, осторожно открывайте гриль сначала чуть-чуть, а уже потом полностью, чтобы избежать образования огненных вспышек.

ЖИДКОСТЬ
Не разливайте жидкости внутри или на гриль, пока он горячий.

БОКОВЫЕ ПОЛКИ
Не ставьте горячие предметы на боковые полки.

ИСКРЫ
Если гриль стоит на деревянной веранде, следите за летящими искрами и золой.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ
Не оставляйте гриль с открытой крышкой без присмотра.

ЗАЖГИ.

НАСЛАЖДАЙСЯ.