



Kde dým voní i chutná

Sezóna grilování na otevřeném ohništi je už dávno za námi, ale ti, co si stýskají po delikátní vůni kouře, se nemusejí i nyní v zimním čase zoufat. Pomůže v tomto případě takzvaná udící pistole neboli Smoking Gun značky Sage BSM600.

Jemný kouř – zvláště ten, který pochází ze dřeva ovocných stromů nebo buku – dodává pokrmům i nápojům nádech něčeho výjimečného. Problém ovšem je, jak zařídit, aby kouř provoněl konkrétní jídlo či nápoj. To právě snadno zvládnete s udící pistolí. Toto malé vylepšení domácí kuchyně ve tvaru pistole či malé vrtačky dovede díky elektrickému zdroji z baterií (2xAA) rozpálit štěpky z voňavého dřeva v malé násypce a pomocí krátké hadice zavést kouř tam, kam potřebujete. Může to být do plastového sáčku, pod poklici hrnce či pod skleněný poklop. Lze tak ochutit už hotová jídla, aniž bychom je jinak, než zauzením změnili, protože kouř je studený. To je výhodné třeba u zauzení zmrzliny nebo ledových koktejlů.

Výrobník kouře u pistole je dvourychlostní a součástí balení jsou krom potřebných dvou kusů baterií typu AA i dvě kovové dózy se dvěma druhy dřevěných štěpek, přičemž každá dávka je na dvanáct udíčních cyklů. Ty z jabloně mají mírně sladkou vůni, která se hodí na zauzení jemného masa, koktejlů nebo pohárů se zmrzlinou. Dřevo bílého ořechu zase poskytuje silnou a zemitou vůni, vhodnou zejména pro hovězí nebo vepřová masa, popřípadě na zeleninu.

Recept:

- Bourbon zmrzlina
- 300 g kompotovaných nadrobno nasekaných třešní
- 4 cl bourbonu
- 0.5 l smetany
- 4 žloutky
- 200 g cukru
- 2 g želatiny

Želatinu necháme nabobtnat, a všechny ingredience zahřejeme ve vodní lázni za stálého šlehání. Necháme vychladnout a občas opět prošleháme. Nemáme-li zmrzlinový strojek, pomůže vložení kovové nádoby s polotovarem krému do větší nádoby s prosoleným ledem. Opět dobře šleháme, přičemž nejméně dvakrát obsah pod pokličkou nakouříme jablečnými štěpkami. Dokonale prošlehané dáme vymrazit.

Zauzený dip

- Menší hlavička česneku
 - 2 žloutky
 - Lžice dijonské hořčice
 - 2 lžice limetkové šťávy
 - 200 ml extra panenského olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Česnek rozmělníme a s dalšími ingrediencemi dokonale vyšleháme. Nakuřujeme pomocí štěpek z ořechového dřeva.



Zauzené jerky

- 300 g hovězího z květové špičky
- 10 g himálajské soli
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžička čerstvého tymiánu

Maso nakrájíme na plátky nanejvýš tři milimetry silné, prosolíme a okořeníme. Necháme odpočinout v lednici několik hodin. Šťávu slijeme a plátky masa rozložíme do sušičky. Maso bychom měli vyndat tehdy, až se ještě nebude lámat, ale nesmí se už ani samovolně ohýbat. Vložíme ho do mikrotenového sáčku a opět podle chuti zakouříme štěpky ořechového dřeva.

Doporučená cena Sage BSM600 je 3190 Kč.

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování jsou všechny produkty dodávány s tříletou zárukou. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz

Pro více informací kontaktujte:

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654