

Võistlusribi küpsetamise (grillimise ja barbecue-meetodil) õpetus osalemiseks Eesti Grilliliidu osalusel korraldataval võistlusel

Toiduained

- sea ribi (terve ribiplaadina)
- sool
- must pipar (purustatud)
- universaalne grillõli (kasutatakse valmistamisel grillimise meetodil)
- moppimiseks *mop*-kaste (vaata erinevaid retsepte allpool)

Ettevalmistusprotsess

- Eemalda ribide peal olev pealmine kelme, lükates väikse nürida noaga või lusikavarrega ribi otsast kelme alla. Näpuotsaga kaasa aidates saab kelme ribi küljest lahti. Võta majapidamispaberiga kelmest kinni ja rebi kelme maha kogu ribiplaadilt.
- Lõika ribikontide otsad noaga lahti ja tee pikilõige iga ribikondi peal olevasse kelmesse terve ribikondi ulatuses nii, et lihasse ei satuks ühtegi sisselõiget. Kaabi ribikondi ülemine ots kelmest vabaks ja vääna see kelmepesast kergelt lahti. Ka ribipulga alumise osa võib kergelt kelmest lahti väänata/lükata – nii et ei vigastaks liha!
- Maitsesta ribiplaat vähese soola ja musta pipraga.



Ribi valmistamine grillimise meetodil

- Vahetult enne grillile asetamist määri ribi kergelt kokku universaalse grillõliga (siis ei jää ribi grillresti külge kinni).
- Aseta ribiplaat grillrestile nii, et kondid jääksid peale poole. Grilli kuni pruunistumiseni.
- Keera ribiplaadil teine külg ja kanna pealmisele pruunistunud liha pinnale kuuma *mop*-kastet. Ribi grillimise puhul on *mopiks* mõeldud kastme kasutamine mitte kohustuslik, aga mõistlik. *Mopiks* nimetatakse kastet, mida kantakse lihale küpsemise käigus. *Mopis* olevad maitseained imuvad lihasse ning annavad vajaliku maitsebuketi ja värvi. Lisaks kaitseb *mop* liha intensiivse suitsu ja kuivamise eest. Kilole lihale võib kuluda kokku umbes 250g *moppi* (oleneb *mopi* paksusest). *Mopina* kasutatav kaste peab olema kuum, see ei tohi liha jahutada.

- Grilli kuni on ka teine külg pruunistunud ja/või ribikondid liha küljest kergelt lahti tulnud.
- Et liha kontide küljest paremini lahti tuleks võib ribi tõsta madalamale kuumusele järelküpsema (nt grilli soojendusrestile). Samas peab jälgima, et liha ära ei kõrbeks või kuivaks ei läheks!
- Liha on valmis kui selle pealispind on ilusasti pruunistunud ja kondiotsad liha küljest lahti tulnud. Grillimisaeg on kokku umbes 20-30 minutit.
- Kui ribi on küps, võtke see ahjust välja ja mähkige mitmekihilisse alumiiniumpaberisse (läikiv külge sisse poole) ning laske ~ 15 minutit seista („tõmmata“) toatemperatuuril. Nii küpseb liha veel natukene edasi (järelküpsemine), mop-kaste imendub lihasse ja lihamahlade liikumine peatub. NB! Võistlusel ei tohi kasutada fooliumit grillil küpsetamise protsessis.
- Enne ribi serveerimist võib ribile kanda veel ühe õhukese kihi kuuma *mop*-kastet (nn viimaseks glasuuriks).
- Tükelda ribi taldrikule (või võistlustöö serveerimiseks korraldaja poolt antud karpil) ühe ribi kaupa, ilma krõmpskondiosata. Võistluse reeglites on kirjas, et mitmele kohtunikule peab serveerimisel ribi jätkuma.



Ribi valmistamine *barbecue* meetodil

- Parim *barbecue* ahju küttematerjal on kooritud leppuhalud (ilma puukooreta).
- Küpsetusprotsess algab ahju kütmisest. Kui temperatuur on ~ 90°C, tuleb asetada ribi küpsetuskoldesse ning anda sellele puhast valget suitsu (~ 2 tundi sulgedes kõik ahju õhuavad) – nii imub suitsumaitse paremini lihasse. Seejärel pintseldate liha kuni valmimiseni (~ 1 tund) umbes iga 30 minuti tagant (st 2 korda) *mopiga*.
- *Barbecue*-ribi puhul on *mopiks* mõeldud kastme kasutamine igal juhul vajalik. *Mopiks* nimetatakse kastet, mida kantakse lihale küpsemise käigus. *Mopis* olevad maitseained imuvad lihasse ning annavad vajaliku maitsebuketit ja värvi. Lisaks kaitseb *mop* liha intensiivse suitsu ja kuivamise eest. Kilole lihale võib kuluda kokku umbes 250g *moppi* (oleneb *mopi* paksusest). *Mopina* kasutatav kaste peab olema kuum, see ei tohi liha jahutada.
- Eriti oluline on, et vee- ja rasvavann oleks kogu aeg täidetud veega (vesi aurab kuumuse käes ja annab niiskust). Juhul kui ahjul on spetsiaalne suitsukast/veevann, siis täitke see samuti veega, soovi korral võib lisada punast veini, tumedat õlut, maitsetaimi jms.
- Küpsemise ajal jälgige, et suits oleks valget värvi. Lisasuitsu andmiseks ja liigsuure leegi summutamiseks (temperatuuri alandamiseks) võiks kasutada märga lepalaastu (vee, punase veini ja tumeda õlu sees lignenud laastud), visates seda lõkkesse ja sulgedes kõik ahju õhuavad (ka siibrid). Märga lepalaastu võiks lõkkesse visata iga 10 minuti tagant. Puud, millega ahju kütate, et tohiks olla väga suured, sest liigset põlemist summutate ju pidevalt lepalaastuga (muidu võivad puud ära kustuda).
- Temperatuur ahjus võiks olla ~ 80 kuni max 100°C.

- Kūpsetamise viimastel minutitel võib lisada rohkem puid lõkkekoldesse, et kuumus järsult tõuseks. Seda selleks, et liha kontide küljest paremini lahti tuleks. Samas tuleb jälgida, et suits ei muutuks tumedaks (tahmaseks). Suits püsib valgena, kui ilma kooreta puudel on peale raputatud natukene märga lepalaastu ja põlemine ei ole intensiivne.
- Ribi on valmis kui kondiotsad on liha küljest lahti tulnud. Kūpsetamisaeg kokku umbes 3 kuni 3,5 tundi.
- Kui ribi on kūps, võtke see ahjust välja ja mähkige mitmekihilisse alumiiniumpaberisse (läikiv külj sisse poole) ning laske ~ 15 minutit seista („tõmmata“) toatemperatuuril. Nii kūpseb liha veel natukene edasi (järelkūpsemine), *mop*-kaste imendub lihasse, lihamahlade liikumine peatub ning liha suitsuring tuleb lahtilõigates paremini esile (liha suitsuring on punane ääris, mis väljendab liha ja suitsu koosmõju kvaliteeti. Mida laiem punane ääris, seda rohkem kvaliteetset suitsumaitset). NB! Võistlusel ei tohi kasutada fooliumit ahjus kūpsetamise protsessis.
- Enne ribi serveerimist võib ribile kanda veel ühe õhukese kihi kuuma *mop*-kastet (nn viimaseks glasuuriks).
- Tükelda ribi taldrikule (või võistlustöö serveerimiseks korraldaja poolt antud karpi) ühe ribi kaupa, ilma krõmpskondiosata. Võistluse reeglites on kirjas, et mitmele kohtunikule peab serveerimisel ribi jätkuma.
- Võtke *barbecue*-kūpsetamist rahulikult. Kiiret ei ole kuhugi, sest maitsva ja tasemel *barbecue* tulemuse saate ainult siis, kui teete kõike südamest ja põhjalikult!



Mop-kastme valmistamine

- Kõigepealt röstige kuumal pannil must terapiipar ja kadakamarjad.
- Pange paksu põhjaga pott tulele ja valage potti vein, õlu jm vedelikud.
- Kui saadud segu on kergelt keema läinud lisage muud komponendid (šalottsibul lõigake kolmeks, küüslauk puhastage ja lõigake neljaks) ning kuumutage aeg-ajalt segades umbes 1 tund. Maitseaineid tuleb lisada maitse järgi. (*Mop*-kaste võiks jääda mõõdukalt magus ja vürtsikas, sest selle maitse imub lihasse kūpsetamise käigus ja annab lihale maitsva glasuuri).
- Viimasena sulatage sisse või (ka see tõmbab maitsetugevusi tagasi). Seejärel kurnake kaste, vajadusel lisage veidi mett ja paksendage *mop*-kaste vähese kastmepaksendajaga (pidevalt lusikaga või vispliga segades).

Mop-kaste kandke lihale soovitatavalt spetsiaalse kvaliteetse toidupintsliga.

Mop-kastmete retsepte võib igaüks ise luua – laske aga fantaasial lennata, allpool on mõned näited võimalike retseptide kohta.



NB! Retseptides on komponendid esitatud ülevalt alla vähenevas järjekorras!

Mustika *mop*-kaste:

- Kvaliteetne punane vein ~ 500 ml
- Külmutatud mustikad ~ 400g
- Salvesti mustikamehu ~ 400 ml
- Valio koorevõi ~ 350g
- Tume õlu ~ 300 ml
- Granini apelsini mahl ~ 200 ml
- Värske tüümian
- Kastmepaksendaja
- Küüslauk 4 küünt
- Šalottsibul (väike) 2 tk
- Mesi 1-2 spl
- Röstitud must terapiipar (ohtralt)
- Sinepiseemned
- Sool
- *Cayenne*'i pipar



Mustsõstra *mop*-kaste:

- Kvaliteetne punane vein ~ 500 ml
- Värsked või külmutatud mustsõstrad ~ 300g
- Valio koorevõi ~ 300g
- Tume õlu ~ 300 ml
- Mustsõstra mahl ~ 200 ml
- Mustsõstramoos 3 spl
- Värske tüümian
- Kastmepaksendaja
- Küüslauk 4 küünt
- Mesi 1 spl
- Röstitud must terapiipar (ohtralt)
- Röstitud kadakamarjad (mõned marjad)
- Sinepiseemned
- Sool



Kirsi *mop*-kaste:

- Kvaliteetne punane vein ~ 400 ml
- Värsked või külmutatud kirsid ~ 400g
- Kirsi mahl ~ 200 ml
- Tume õlu ~ 200 ml
- Valio koorevõi ~ 200g
- Värske rosmariin või tüümian
- Kirsimoos 4 spl
- Tume kastmepaksendaja
- Sidrun 1 lõik
- Küüslauk 3 küünt
- Rosee pipar
- Röstitud must terapiipar
- Sool
- *Cayenne*'i pipar



Granaatõuna *mop*-kaste:

- Kvaliteetne punane vein ~ 500 ml
- Valio koorevõi ~ 250g
- Granaatõunamahl ~ 250 ml
- Granaatõuna seemned (viis peotäit)
- Värske tüümian
- Kastmepaksendaja
- Röstitud must terapiipar (ohtralt)
- Küüslauk 2 küünt
- Fariinisuhkur 2 spl
- Sool



Käesolev dokument on autorikaitse objekt ja selle kasutamiseks üksikõik millisel kujul või modifikatsioonis pöörduge Eesti Grilliliidu poole (e-mail: grilliliit@grillfest.ee, telefon 54517000, www.grilliliit.ee).

Autor: Enn Tobreluts (e-mail: enn@grillfest.ee, <http://enn.grillfest.ee>),
MTÜ Eesti Grilliliit juhatuse liige.



www.grilliliit.ee



<http://grillium.grillfest.ee>



<http://grillfest.grillfest.ee>



<http://bbq.grillfest.ee>