Roasting Box

LA CAJA CHINA

Kako pripraviti odojka z La Caja Chino:

navodila po korakih

Avtor:

Roberto Guerra

Pečenje odojka je odličen način za praznovanje dogodkov, ki se razlikujejo od ostalih v letu. Naj dogodek izstopa in bo drugačen od ostalih zabav.

Ljudje pogosto mislijo, da je pečenje odojka težavno, a temu ni tako z uporabo La Caja Chine. Sledite navodilom in zagotovo boste pripravili odličnega pujska. Vsakdo lahko pripravi okusnega odojka, ko enkrat odkrije in obvlada postopek.

Prvi podatek, ki ga potrebujete, je število gostov. Vedeti morate namreč, kako velikega odojka potrebujete. Približno 65% pujska se lahko poje, povprečna porcija znaša 180 gr na osebo. Ponujam vam enostaven izračun za velikost odojka: število ljudi x 0,5 = izdelek, nato izdelek delite z 0,65 in dobili boste težo očiščenega prašiča, ki ga morate kupiti.

Pomembno je, da mesarju poveste težo očiščenega odojka (brez drobovine, ipd.). Po čiščenju je pujs do 25% lažji, zato je ta podatke dokaj pomemben. Model #1 je primeren za pujse do 25kg, model #2 do 38’5kg.

Dobro vzdušje je zelo pomembno in nujno, če želite, da zabava uspe. Lahko pripravite zabavo s tematiko, npr. v stilu držav, ki so znane po pripravi odojka, kot so Kuba, Portoriko, Havaji, Filipini, Španija in številne druge. Bodite pozorni na primerno izbiro prilog, če imate tematsko zabavo. O državi in njeni hrani pobrskajte po internetu, zagotovo boste izvedeli veliko o njihovi kulturi. Predvajajte tudi njihovo glasbo, kar je danes enostavno in poceni. Mp3 predvajalniki, iTunes ali Pandora (brezplačni internetni radio dostopen preko vašega pametnega telefona) so odlična izbira.

Hrana in glasba sta pomembni, a tu je še pijača. Pripravite alkoholne in brezalkoholne pijače, ki izvirajo iz države vaše tematike, kot so Mojito, Cuba Libre (Kuba) ali Sangria (Španija). Pridobite potrebne informacije in zadevo malo raziščite. Ideja ni predraga, gostje pa bodo zagotovo uživali v prijetni in novi izkušnji.

Naj vam predstavim navodila za pečenje odojka z našimi žari za pod peko La Caja China:

Korak 1:

Najprej zarežite v hrbtenico odojka, saj ga boste na ta način lahko plosko postavili med držali in vpeli.

To lahko stori vaš mesar, lahko pa to storite sami z nožem in kladivom. Kladivo potrebujete, da lahko zarežete skozi kost. Priporočamo uporabo starega noža, saj ga lahko pri opravilu poškodujete.

Korak 2:

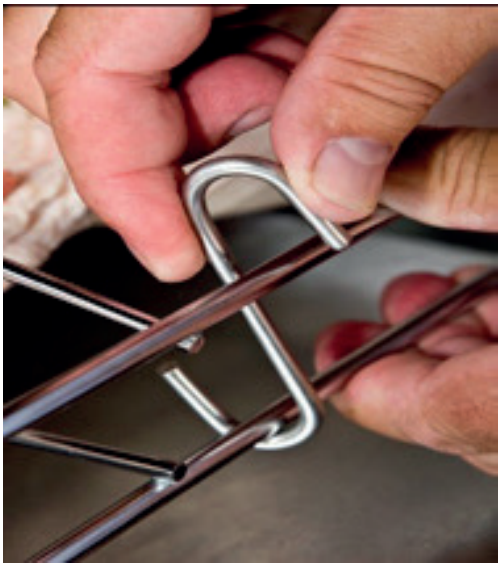
Začinite odojka. Dobro pretresite (premešajte) marinado in jo precedite v posodo. Z priloženo brizgalko, vbrizgajte omako v meso – v razmakih 7-10 centimetrov.

Pazite, da ne preluknjate kože v zadnjem delu odojka. Vtrite sol in Adobo omako v vašega odojka. Meso naj čez noč počiva in se marinira.

Odojka lahko tudi napolnite z eni izmed naših mešanic. Več si lahko preberete na www.lacajachina.eu.

Korak 3:

Preden postavite odojka v žar, ga morate vpeti v rešetkasti držali s štirimi priloženimi S-kaveljčki.



Korak 4:

Ko je odojek vpet med držali, ga enostavno dvignete in prestavite v žar na vrh priloženega pladnja za odcejanje (s kožo navzdol). Za čim bolj uspešno pripravo, naj ima meso sobno temperaturo, ko pričnete s pečenjem.

Korak 5: Posodo in rešetko za oglje postavite na žar in nanjo stresite oglje. Uporabljajte kvalitetno oglje in ne instant oglje. Za začetek potrebujete 7kg oglja za model #1 ali 8kg za model #2. Na vsakem koncu rešetke naredite enaka kupa oglja.

Dodajte tekočino za prižiganje in jo po nekaj minutah prižgite. Ko oglje zažari (približno 15 minut), ga enakomerno razporedite po rešetki. Lahko pričnete s kuhanjem. Če uporabljate model #1, boste morali enakomerno dodajati oglje vsako uro (dve uri) in zadnjič čez pol ure. Če uporabljate model #2, boste morali enakomerno dodajati oglje na vsako uro (tri ure) in zadnjič čez pol ure.
Predlagamo, da si za lažje razumevanje količin natančno preberete našo tabelo.
POMEMBNO: Ne odpirajte žara, dokler meso ne doseže želene temperature.

Korak 6:

Med pripravo dobrot izpod peke, se ljudem po navadi cedijo sline in postanejo lačni. Zato smo razvili rešetko za žar, ki jo postavite čez oglje, kjer lahko pripravite vaše najljubše jedi in priloge.

Obiščite www.lacajachina.eu za več informacij o pripomočkih, ki so na voljo.

Korak 7:

Ko ste dodali zadnjo porcijo oglja in ste pripravljeni obrniti odojka, morata dva človeka z zaščitnimi rokavicami dvigniti rešetko z ogljem. Odstranite pepel z oglja.

Rešetko postavite na ročke vašega žara. Odstranite posodo za pepel, pepel ustrezno zavrzite (pepel je zelo vroč in vnetljiv, zato ga polijte z vodo).

Za večjo varnost in priročnost predlagamo uporabo našega sistema za odstranjevanje pepela.

Korak 8:

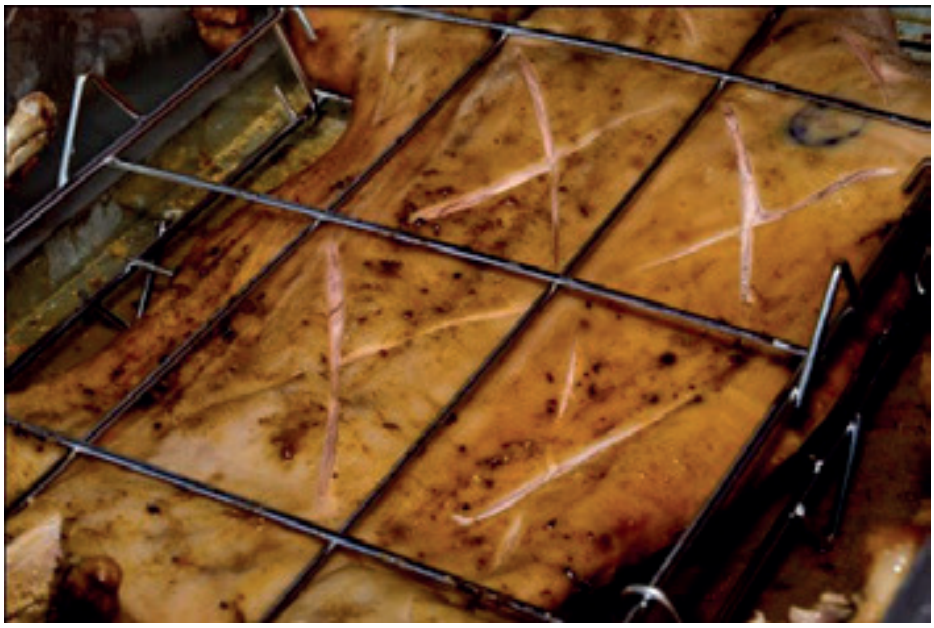
Prišel je čas, da obrnete odojka, da bo koža lepo zapečena in hrustljava. Z zaščitnimi rokavicami, zagrabite eno stran držala, ga dvignite, potisnite in obrnite pujsa s kožo navzgor.

LA CAJA
CHINA

LA CAJA
CHINA

LA CAJA
CHINA

Z nožem naredite zareze v kožo (kot je prikazano na sliki).



Ko ste končali, postavite prazno posodo za pepel in rešetko z razžarjenim ogljem nazaj na žar, dokler se koža lepo ne zapeče.

Korak 9:

Po dvajsetih minutah (model #1) oz. tridesetih minutah (model #2), pokukajte v vašo La Caja Chino in preverite če je koža vašega odojka podobna tej na sliki. Če ni, potem zaprite žar in počakajte še 10 minut.

Korak 10:

Ko je odojek pečen, odstranite posodo in rešetko in ju postavite na ročke vašega žara. Meso naj v odprtem žaru počiva približno 15-20 minut. Po tem času ga previdno prestavite na stabilno površino (mizo). Površino prej zaščitite s polivinilom

Dober tek!!
Roberto Guerra
www.lacajachina.eu

Za več informacij, pripomočkov in receptov, obiščite www.lacajachina.eu.

KONTAKTIRAJTE NAS

CONTACT US

Da! d.o.o.
Jurčkova cesta 176
1000 Ljubljana
Slovenia
E-mail: info@lacajachina.eu