

Churrasco pode ser definido como 'o preparo de carnes sobre o calor de carvão e brasa em espeto ou sobre grelha'. Também significa reunião de familiares e amigos, confraternização, ritual, cultura, e além de tudo, uma excelente e saborosa refeição. Portanto, aprenda várias dicas para garantir um excelente churrasco!

A CHURRASQUEIRA

Basicamente, existem churrasqueiras feitas de alvenaria ou churrasqueiras portáteis. Muitas das casas e apartamentos na região sul do Brasil incluem churrasqueiras feitas de alvenaria já na planta, refletindo a cultura local. Estas churrasqueiras são revestidas com tijolos refratários. Uma boa churrasqueira de alvenaria deve ser fechada na parte de trás e nas laterais, para que forme uma espécie de forno, concentrando o calor. Além disto, outros pontos importantes são: a churrasqueira não deve deixar que a fumaça escape pela frente, deve permitir um bom manuseio dos espetos, assim como o uso de grelha e chapa, deve ser de fácil limpeza e adequada ao tamanho da família ou grupo de amigos que irá partilhar deste prazer. Cuidado se você decidir colocar pedra (granito, mármore) na parte frontal da churrasqueira: apesar de bonito, você poderá queimar seus braços, pois a pedra aquece muito.

Em uma churrasqueira com essas características, é possível assar carnes (colocando-as mais longe de braseiro) e grelhar carnes (mais próximas do braseiro). A definição é simples: os grelhados ocorrem quando se coloca a carne a até aproximadamente 20cm da brasa, sobre uma grelha ou espeto. Acima desta altura as carnes são assadas, em processo mais lento. Claro que estas distâncias podem variar conforme estiver arrumado o braseiro, sua altura e temperatura. Grelhe porções pequenas (400 a 600 g) e asse peças grandes (acima de 1 kg). Lembre-se de descontar a porção (peso) de osso de carnes com osso.

Se você comprar uma churrasqueira portátil, escolha uma que seja firme, fácil de montar e de limpar. É importante que ela tenha várias regulagens de altura, permitindo assar diferentes carnes e controlar a temperatura de cozimento. Encontra-se hoje vários tipos de churrasqueira portátil: elétrica, a gás ou com carvão. Leia bem as instruções do fabricante antes do uso. Depois de terminar seu churrasco, limpe a churrasqueira e seque-a bem, pois o calor muitas vezes queima a camada de tinta protetora, e se você não caprichar na hora de secar ela logo ficará enferrujada.

A churrasqueira deve estar em um recanto agradável da casa, onde todos se sintam confortáveis e possam ficar juntos. O local deve ser coberto, fresco e arejado porém abrigado do vento. É importante ter uma bancada com pia próxima à churrasqueira para que o churrasqueiro possa trabalhar com tranquilidade e higiene. Tenha sempre à mão um paninho, toalha e sabonete. Lave as mãos com frequência, pois é uma boa prática de higiene.

A forma típica de assar carne no sul, e considerada a origem do processo de churrasquear, é o fogo de chão. Os espetos utilizados para fogo de chão são entalhados em galhos de madeira, sendo largos e compridos, com pontas afiadas. Se você quiser fazer um churrasco em fogo de chão, tome cuidado com o tipo de madeira que você escolher, pois já houveram casos de intoxicação grave de pessoas que utilizaram espetos de madeira de plantas tóxicas como a espirradeira e a primavera. Uma dica é observar se a planta tem látex ou seiva branca: a maioria das plantas com estas características é tóxica e não deve ser usada no preparo da carne.

ESCOLHENDO A CARNE

Escolha as carnes com antecedência e muita calma, de preferência no dia anterior. A carne de qualidade é uma carne de boa procedência, inspecionada pelos órgãos competentes, de cor vermelho-cereja, brilhante, com odor característico, devendo estar resfriada ou congelada. Não compre a chamada 'carne quente', de animais recém abatidos. Apesar de comum em várias partes do Brasil, este tipo de carne

não passa pelos procedimentos necessários de inspeção sanitária e resfriamento, não sendo portanto adequada para consumo.

Uma boa costela para churrasco tem de ter camada de gordura, pois do contrário a carne pode ressecar. O mais importante na costela é observar a proporção carne/osso/gordura, portanto imagine como ela ficará depois de assada. Uma boa proporção é quando a parte de osso corresponde a 30% do peso total do corte.

QUANTIDADE DE CARNE

Para se calcular a quantidade de carne para um churrasco, é preciso lembrar que haverá pessoas que consumirão apenas 250 gramas e outras que podem consumir até 1 kg de carne. Para calcular-se a média por pessoa, recomenda-se 400 a 600 gramas de carne para adultos e 300 gramas para cada criança. Porém se você servir vários tipos de carne, aumente as quantidades por tipo de carne, para não arriscar a falta de carne se todos preferirem consumir um só tipo. Deve-se levar em conta que além de carne seus convidados irão consumir também acompanhamentos como pão de alho, saladas, farofas, arroz, aperitivos, vinagrete, chimichurri (mistura de temperos muito apreciada por argentinos e uruguaios), etc.

ESCOLHENDO O CARVÃO

Talvez você não saiba, mas a escolha do carvão é muito importante. Existem diversas marcas e embalagens, e é importante saber reconhecer um bom carvão. Os carvões feitos de madeira de acácia negra e de eucalipto são considerados os melhores, pois são homogêneos, não liberam muita fumaça, têm boa textura e rendimento, ficando portanto mais econômicos. Se o carvão produz muito pó, é quebradiço e fica disforme, não é um produto de boa qualidade. Por isto, verifique na embalagem de que tipo de madeira é feito o carvão, verifique se os pedaços de carvão estavam realmente secos e eram grandes, e se ficar satisfeito anote a marca para uma próxima compra.

QUANTO CARVÃO SE USA EM UM CHURRASCO?

A quantidade de carvão necessária para um bom churrasco varia bastante, conforme o tipo de churrasqueira; o tipo de carnes sendo assadas; os cortes de carnes (costelas demoram mais a assar do que fatias de carnes grelhadas); o clima (inverno ou verão), a habilidade do assador, etc. Mas de forma geral pode-se dizer que para um churrasco preparado para dez pessoas um saco de carvão de 5kg de boa qualidade é suficiente. Lembre-se que existem algumas churrasqueiras que consomem mais carvão do que outras, portanto é sempre recomendável ter um ou dois sacos de carvão na reserva, para qualquer necessidade. Lembre-se que a brasa vermelha e viva é um dos segredos para um bom churrasco, portanto não deixe faltar carvão em sua churrasqueira!

GRELHA OU ESPETO?

A escolha entre espeto ou grelha deve ficar a cargo do assador ou churrasqueiro. O uso de grelha ou espeto dependerá também dos formatos de carne e a facilidade para assar cada um deles.

Grelha

Muitos churrasqueiros preferem a grelha, argumentando que assim a carne é assada por inteiro não perde o suco, pois não é furada pelo espeto. Em nossos vizinhos do Mercosul a grelha é utilizada com maior frequência do que o espeto. A grelha permite que se trabalhe com vários tipos de carnes ao mesmo tempo, além de outros complementos como queijo provolone, pimentão, lingüiças, tomates, cebola, morcilha, etc. A grelha favorece as carnes sem osso, em detrimento das carnes com osso como a costela. Portanto as carnes mais indicadas para a grelha são a picanha, a maminha, o assado de tira (tiras muito finas de costela), lingüiças, salsichões, chuleta, vazio ou fraldinha e o filé mignon.

Quando utilizar a grelha, é interessante ter pinças de metal compridas para virar e manusear a carne. Evite utilizar aquele garfo comprido de dois dentes, que é bastante comum para carnes, pois o suco pode sair pelos furos e a carne ficará mais seca e menos macia. Comece a grelhar a carne na parte mais quente da churrasqueira, tostado-a bem de um lado, e posteriormente vire a carne do outro

lado para tostar. Depois, coloque a carne numa parte com calor menos intenso, para que ela asse até chegar no ponto desejado. Pergunte a seus convidados qual o ponto de carne que eles desejam, pois este será um fator fundamental no sucesso de seu churrasco.

Tipos de grelhas

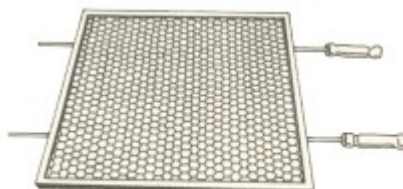
a) Grelha plana



b) Grelha dobrável



c) Grelha com tela inox



Espeto

Para assar seu churrasco usando espetos, a dica é comprar espetos de aço inoxidável, que apesar de mais caros que os comuns são de melhor qualidade. Por não serem rugosos, eles são mais fáceis de limpar, mais duráveis e não soltam resíduos metálicos na carne. Escolha espetos de comprimento adequado à sua churrasqueira. Isto é muito importante, pois você evita se queimar na empunhadura do espeto e os espetos não cairão dentro da churrasqueira, o que poderá acontecer se eles forem muito curtos.

SAL

Hoje em dia existem vários tipos de tempero para a carne, porém a maioria acredita que o melhor ainda é usar apenas sal grosso. Para melhores resultados, separe os cubos mais grossos de sal dos mais finos, usando somente os mais grossos para temperar a carne. Não use sal refinado (sal de cozinha), pois o risco de salgar a carne em excesso é muito grande. Não é recomendado o uso de salmoura (mistura de água e sal refinado), pois a água muda o pH da carne e, juntamente com o sal fino, enrijece as fibras e endurece a carne.

Não use sal grosso úmido, pois ele faz com que a carne absorva muito mais o sal, comprometendo seu sabor. Para retirar a umidade do sal, basta aquecê-lo por alguns minutos em uma travessa no forno, mexendo constantemente até que fique seco.

Não se deve temperar a carne com sal grosso com muita antecedência pois a carne resseca. Para salgar a carne de forma correta, espalhe sal grosso em toda a superfície da carne. Quando a carne começar a transpirar significa que o sal está ficando bem aderido e entrando na carne (e não retirando o suco, como se imagina). Este é o momento certo de levá-la à churrasqueira. Antes, porém, você deve retirar todo o sal da mesma, esfregando a carne com as mãos. Com esta dica você raramente irá errar no sal.

Retirando o sal para servir

Para tirar o sal da carne, segure o espeto firmemente e bata a carne com as costas de uma faca. Faça isto longe do fogo, pois o sal pode estourar em seus olhos se a carne ainda estiver dentro da churrasqueira.

ASSANDO CARNE

O ponto da carne é uma escolha pessoal, sendo que para alguns cortes existem

pontos mais adequados (a costela por exemplo, deve sempre ser servida bem passada). Os pontos de carne para churrasco são: mal-passado, ao ponto e bem passado. A maioria das pessoas prefere carne ao ponto. Porém, a melhor dica é a de descobrir e respeitar o melhor ponto para cada carne conforme suas características. Procure saber o que os seus convidados preferem, para garantir seu sucesso como churrasqueiro.

A temperatura da carne ao ser levada para a churrasqueira é também muito importante. Se ela foi congelada, deve ser descongelada e estar em temperatura ambiente antes de ir para o fogo, para garantir que ela fique no ponto ideal. Evite levar a carne da geladeira diretamente ao fogo.

Mude os espetos ou os pedaços de carne sobre a grelha de lugar constantemente, para que os pingos de gordura não caiam sempre no mesmo local do braseiro. Quando os pingos de gordura caem no braseiro, formam labaredas que não devem tocar a carne. Portanto, ajuste a altura dos espetos ou da grelha para que as labaredas não as atinjam. Para virar a carne, temperar ou pincelar use sempre utensílios de cabo longo, como pinças. Lembre-se que não se deve 'apertar' nem furar a carne quando estiver assando, para que ela não perca o suco e enrijeça. Se por acaso alguma parte da carne ficar carbonizada pelo contato direto com a chama da churrasqueira, recomenda-se descartar este pedaço. Lembre-se que o que assa a carne é o calor, e não a chama diretamente sobre a carne. E, finalmente, evite assar demais os ingredientes, para não endurecê-los.

Assa a costela à aproximadamente 60cm da brasa com a parte dos ossos virada para o braseiro (para baixo).

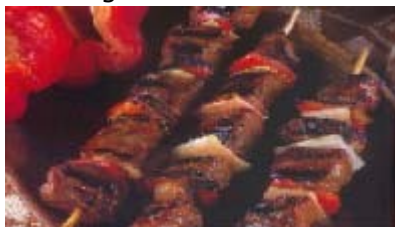
ASSANDO CARNE COM GORDURA

Sempre que possível, as carnes devem ser assadas com a própria gordura. Isto torna-a impermeável e protege-a contra o calor intenso na churrasqueira, evitando que o calor carbonize as proteínas da carne. Se a gordura for retirada antes do preparo, a carne terminará ressecando. A maioria das carnes para churrasco vem com a sua gordura própria, como no caso da picanha, cupim e costela.

Comece assar a picanha com a gordura voltada para cima, deixando que a parte de baixo e forme uma crosta crocante. Vire o lado com gordura para baixo somente no final, para que ela acabe de derreter.

XIXO OU ESPETINHO MISTO

De origem árabe, onde recebe o nome de sish kebab, tem a vantagem de poder unir várias cores e sabores em um só espeto. Uma boa combinação para churrasco é carne bovina (alcatra, filé mignon ou contrafilé), lombinho de porco, lingüiça calabresa ou salsichão, frango (peito, sobrecoxa ou coxa), cebola, pimentões coloridos e tomate. Pode ser temperado apenas com sal grosso e um fio de azeite de oliva. É claro que também pode-se usar somente um tipo de carne, como o filé mignon, caprichando nos outros ingredientes.



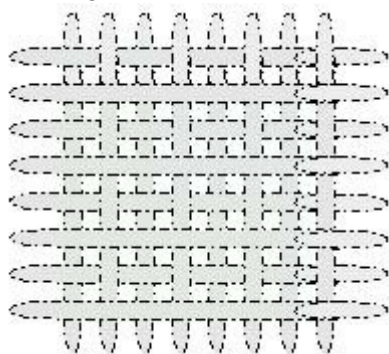
ACENDENDO A CHURRASQUEIRA

Lembre-se que lidar com fogo exige certos cuidados de segurança, para evitar acidentes ou ferimentos. Uma pequena fagulha que caia num frasco de álcool pode causar uma explosão. Um simples pedaço de plástico que caia dentro de uma churrasqueira provocará a liberação de gases tóxicos que poderão causar mal estar e dor nos olhos de quem estiver por perto. Antes de acender o fogo, verifique se não há crianças por perto, nem qualquer produto inflamável.

Para acender a churrasqueira, NUNCA use produtos tóxicos como gasolina, querosene, óleo diesel ou outros produtos inflamáveis diretamente no carvão, pois você poderá causar uma explosão e se queimar gravemente. Existem diversas formas seguras de acender o fogo com segurança.

Compre apenas carvão de boa qualidade, preferindo o que tem pedaços grandes pois estes permitem a circulação de ar. Se o carvão tiver muitos pedaços finos, deixe queimar um pouco, mexendo no fogo para que estes farelos queimem primeiro (mas sempre antes de colocar a carne). O carvão precisa estar bem seco e deve ser colocado no centro da churrasqueira. Alguns churrasqueiros preferem colocar o carvão em apenas uma lateral da base da churrasqueira, para que sobre um espaço sem brasas que pode ser utilizado no caso de ser preciso deslocar a carne para que não queime.

Uma das formas de se acender o braseiro é forrar a churrasqueira com uma camada fina de carvão e preparar vários rolinhos de papel de jornal, dispendo aproximadamente oito rolinhos em uma direção e oito perpendicular aos mesmos, formando uma espécie de grade. Tape com mais carvão e despeje três tampinhas de álcool por cima. **Nunca leve o frasco de álcool para perto da churrasqueira.** Jogue um fósforo aceso sobre o local, e afaste-se imediatamente. Faça vento com um jornal dobrado ou com um fole, para atizar as brasas.



Posicionamento dos rolinhos de jornal para acender o braseiro

Um outro sistema é preparar um canudo de jornal, que deve ser feito da seguinte forma: ponha várias folhas de jornal, papelão ou papel sobre a mesa, e com o auxílio de uma garrafa enrole o papel formando um canudo (sem fechar as extremidades). Retire a garrafa e coloque este canudo de papel no meio da churrasqueira, envolvendo o canudo com carvão por fora e um pouco por dentro. Em seguida, ponha fogo no canudo. É um método eficiente e seguro.

Existem também à venda em supermercados ou lojas especializadas acendedores de churrasqueira, cujas instruções estarão na embalagem.

E como saber se as brasas estão no ponto certo para começar seu assado? É só observar quando o carvão estiver coberto por igual de uma camada de cinza branca, sem chamas ou fumaça, com temperatura elevada, o que pode levar de 20 minutos a meia hora. O carvão já terá queimado totalmente e liberado toda a fumaça inicial que pode dar cheiro e gosto na carne (se utilizar-se o braseiro muito cedo). Saber aguardar o momento em que o braseiro estiver pronto é uma etapa bastante importante, pois lembre-se: a labareda é um dos motivos pelo qual o churrasco fica queimado. Portanto, é importante que a temperatura esteja bem alta quando você puser as carnes, para que o calor toste e sele a superfície da carne, porém sem labaredas que queimam a carne.

CONTROLANDO O CALOR DA CHURRASQUEIRA

Para controlar o calor, você pode espalhar as brasas na base da churrasqueira, diminuindo sua temperatura, ou então juntá-las ou amontoá-las mais e aumentar o calor.

Se o carvão for se consumindo muito rapidamente, basta acrescentar algumas pedras a mais à medida que o fogo enfraquece. Por isto, o bom churrasqueiro mantém sempre um saco de carvão extra por perto. Para colocar mais carvão,

afaste um pouco a carne e coloque o carvão ao lado do braseiro, arrastando-o lentamente para perto das brasas, cuidando para não levantar fuligem.

Lembre-se que junto às paredes da churrasqueira o calor é maior do que na parte central, portanto não deixe a carne 'esquecida' em um canto da churrasqueira pois ela continuará a assar (e perderá o suco).

Cuidado se quiser jogar água na churrasqueira

Conforme a gordura da carne pinga no fundo da churrasqueira, as labaredas aparecem. Ao contrário do que muita gente pensa, jogar água nem sempre é a melhor solução. Isso faz com que a churrasqueira perca seu calor, comprometendo o ponto da carne. Além disto, quando se joga água uma fuligem branca se desprende do braseiro e gruda na carne. Porém, churrasqueiros experientes dizem que uma pequena quantidade de água (um terço de um copo americano) produz bons resultados sem levantar fumaça. Quando for jogar água, afaste um pouco a carne para evitar que a fumaça pegue na carne.

Uma outra dica é usar as cinzas do churrasco anterior para cessar o fogo. Como? É simples: ao terminar o churrasco, guarde as cinzas. No novo churrasco, jogue-as sobre as labaredas. Dessa forma, o fogo é extinto sem prejudicar o calor.

Não permita que seus convidados joguem guardanapos ou qualquer outro objeto para queimar na churrasqueira. Estes podem liberar fumaça que alterará o sabor da carne.

E PARA SERVIR?

Não esqueça de bater a carne com as costas de uma faca para retirar alguma pedra de sal grosso que tenha sobrado. E depois de pronta, é melhor retirar a carne do espeto e colocá-la sobre uma tábua de madeira ou polietileno (que é mais higiênica pois a ausência de poros no plástico impede a entrada de contaminantes) para poder cortá-la corretamente. Cortar corretamente significa dizer cortar a carne no sentido contrário das fibras, coisa que pouca gente presta atenção mas dá uma grande diferença na maciez da carne. Se a carne ainda está no espeto, a tendência é de cortá-la paralelamente ao mesmo, o que muitas vezes não é a forma ideal. Limpe sempre a ponta do espeto com um pano seco, para retirar a fuligem e o carvão.

Quanto à tábua, procure não usar uma tábua que tenha sido utilizada para cortar alimentos crus ou mesmo vegetais ou frutas, pois esta é uma boa prática que garante sua segurança alimentar.

Após a picanha estar assada, muitas pessoas gostam de fatiá-la para servir. Se você é uma delas, comece sempre da ponta fina (início) para o lado grosso (fim). Lembre-se que a picanha tem um formato triangular.

E DEPOIS DO CHURRASCO?

Após o final do churrasco, deixe o fogo apagar por si na churrasqueira. Você pode ajudar espalhando bem as brasas.

Se o churrasco foi feito em uma área aberta, especialmente se foi feito no campo, não vá embora sem ter a certeza de ter apagado completamente o fogo. O melhor é jogar bastante água ou então cobrir bem com areia, até que as brasas fiquem enterradas. Assim você evita o risco de provocar um incêndio.

Limpe a grelha, os espetos, as tábuas, facas e todo material utilizado no churrasco imediatamente. Além de ser mais fácil, você evita que o sal corroa e danifique seus acessórios de churrasco. Limpe os espetos e grelhas com um escovão de aço, esfregando vigorosamente para remover todos os resíduos, depois use uma esponja de aço com bastante sabão, seguida de uma esponja normal com sabão e água.

Esperamos que estas dicas lhe sejam proveitosas e desejamos um ótimo churrasco! Lembre-se que a carne bovina é muito saborosa e rende excelentes refeições e confraternizações.

Nossa maneira tão brasileira de preparar churrasco está conquistando os americanos, alemães, japoneses e até tailandeses. O sal grosso como tempero

único para churrasco pode deixá-los desconfiados no começo, mas depois que eles experimentam nosso churrasco ficam encantados.
Se você quiser enviar alguma dica ou comentário, escreva para sic@sic.org.br.