

όσο πιο αργό ψήσιμο - τόσο πιο νόστιμο



Το παραδοσιακό αρνί στη σούβλα δεν έχει καμία ιδιαίτερη συνταγή. Η όλη ουσία είναι στη διαδικασία του σουβλίσματος και στο αργό ψήσιμο του αρνιού. Ωστόσο, η σωστή προετοιμασία και το σώμα πρέπει να γίνει την προηγούμενη ημέρα

και όχι φυσικά την ίδια ημέρα, που θα το ψήσουμε! Υλικά που θα

χρησιμοποιούμε:

1 Αρνάκι ή κατσικάκι 8- 10 Κιλό ν

Σύρμα για το δέσιμο

Σπάγκο για το Δέσιμο 1

Βελόνα Σακοράφα για το ράψιμο της κοιλιάς

Αλάτι

Πιπέρι

4 Λεμόνια

Σκόρδο (προαιρετικά)

**1 Σούβλα με Διχάλα στο πίσω μέρος. κάρβουνα Ειδικές βίδες Π για το δέσιμο της
ραχοκοκαλιάς Πλύσιμο**

Η πρώτη μας δουλειά είναι να πλύνουμε πολύ καλά το αρνί, ειδικά στο εσωτερικό μέρος. Αφαιρούμε τη συκωταριά εάν δεν έχει κάνει ήδη ο κρεοπώλης και πλένουμε

όλα τα ίχνη αίματος, αλλά και κάθε ίχνος από στομαχικά υγρά του αρνιού. Τ
ο πλύσιμο θέλει προσοχή, επειδή ειδικά στο κάτω μέρος της αρνιού μαζεύονται
ακαθαρσίες που αν δεν ξεπλύνουμε θα αλλοιώ σουμε τη γεύση και την οσμή του
ψημένου αρνιού!

Σούβλισμα

Μόλις στεγνώ σει λίγο το εσωτερικό του αρνιού, το περνάμε στη σούβλα ως εξής:

Περνάμε τη σούβλα από το πίσω μέρος του αρνιού (κάτω από την ουρά) προς τα
εμπρός, προσέχοντας η σούβλα να βρίσκεται παράλληλα στη σπονδυλική της
στήλη. Η άκρη της σούβλας πρέπει να βγει κάτω από τον λαιμό του αρνιού. Βάζουμε
δύναμη και τρυπάμε με την άκρη της σούβλας το κεφάλι ώ στε να σφηνώ σει.

Δένουμε σφιχτά με σπάγκο το λαιμό του αρνιού πάνω στη σούβλα ώ στε να μην
μετακινείται καθόλου.

Στη συνέχεια, σφηνώ νουμε καλά τη «διχάλα» (το ειδικό διχαλωτό σουβλί στο πίσω
μέρος της σούβλας) πάνω στα πίσω μπούτια του αρνιού.

Για σιγουριά, δένουμε τα πίσω μπούτια και με σπάγκο πάνω στη δίχαλα.

Στη συνέχεια, παίρνουμε σπάγκο και δένουμε και τα μπροστινά πόδια πάνω στον
λαιμό (παράλληλα με αυτόν).

Για να μην μετακινηθεί το αρνί, καθώ ς γυρνάει η σούβλα, θα πρέπει να
χρησιμοποιήσουμε δύο ειδικές βίδες (σε σχήμα Π) με τις άλλες τρυπάμε τη ράχη
του αρνιού ώ στε να εφαρμοστούν πάνω στη σπονδυλική της στήλη.

Κατόπιν τις βιδώ νουμε σφιχτά από μέσα με τα ειδικά παξιμάδια.

Με αυτόν τον τρόπο, εξασφαλίζουμε το πιο σημαντικό: ότι το αρνείται θα γυρνάει
συνέχεια μαζί με τη σούβλα. Το σούβλισμα τελείωσε.

Τώ ρα, βάζουμε αρκετό αλάτι και μπόλικο πιπέρι στο εσωτερικό του αρνιού, καθώ ς
και 2-3 λεμόνια κομμένα σε κομμάτια.

Δεν βγάζουμε όμως την μπόλια του αρνιού (το λεπτό στρώ μα λίπους που φαίνεται
σαν ύφασμα πάνω στο αρνί) γιατί αυτό χρησιμοποιεί στο ψήσιμο ώ στε το αρνεί να

βγει "ζουμερό" και όχι. Τέλος, ράβουμε την κοιλιά του αρνιού με σπάγκο χρησιμοποιώ ντας τη σακοράφα

.

Αφήνουμε τη νύχτα το αρνί στη σούβλα όρθιο - απλώ ς το τυλίγουμε με σακούλες για να μην πάνε ζωύφια πάνω του.

Ψήσιμο

Την επόμενη μέρα, τη Λαμπρή, για να πετύχει το αρνί στη σούβλα πρέπει να θυμόμαστε ότι όσο πιο αργό ψήσιμο κάνουμε τόσο πιο νόστιμο που βγαίνει το αρνί.

Για σωστή φωτιά, χρειάζονται και σωστά κάρβουνα. Τα κάρβουνα (περί τα 15 κιλά) πρέπει να είναι ελεγμένα, δηλαδή δεν παίρνουμε βρεγμένα ή με υγρασία γιατί δεν θα ανάψει ποτέ η φωτιά.

Επίσης, ανάβουμε φωτιά αρκετή ώ ρα πριν βάλουμε το αρνί πάνω, ώ στε τα κάρβουνα να έχουν και για τα καλά και να αρχίσουν να ασπάζονται χωρίς να υπάρχει φλόγα.

Είναι καλό να έχουμε σε μια άκρη κι άλλα κάρβουνα, ώ στε να ρίχνουμε σιγά - σιγά αφού έχουν και αυτά. Μόλις είναι έτοιμα και αρκετά τα

κάρβουνα, τα απλώ νουμε γύρω -γύρω και βάζουμε πάνω τη σούβλα. Ξεκινάμε όσο πιο ψηλά γίνεται και γυρνάμε γρήγορα ώ στε να μην "αρπάξει" το αρνί.

Αν έχουμε μηχανισμό, ακόμα καλύτερα! Το αρνί στη σούβλα χρειάζεται μιάμιση με δύο ώ ρες αργό ψήσιμο για να γίνει τέλειο.

Καθώ ς περνάει η ώ ρα, ειδικά αν αν τα κάρβουνα δεν έχουν πολύ ζέστη, μπορούμε να κατεβάσουμε τη σούβλα πιο χαμηλά.

Προσοχή στο εξής: τα δύσκολα σημεία στο ψήσιμο του αρνιού είναι τα μπούτια, τα μπροστινά πόδια και το κεφάλι. Οπότε συγκεντρώ νουμε περισσότερα κάρβουνα σε αυτά τα σημεία.

Αντίθετα τα πλευρά γίνονται εύκολα και δεν χρειάζονται πολλά κάρβουνα. Πως ξέρουμε ότι το αρνί μας είναι έτοιμο;

Παρατηρούμε το μπούτι, και μόλις δούμε να ξεπροβάλλει το κόκκαλο κάτω από τη σάρκα, το αρνί στη σούβλα είναι έτοιμο.

Αραιώ νουμε τελείως τα κάρβουνα, αφήνουμε να περιστρέφεται 10 λεπτά ακόμα, και μετά σταματάμε την περιστροφή. Αρχίζουμε το κόψιμο από τα μπούτια.

Αρνί στη σούβλα, για να ετοιμαζόμαστε!

Δευτέρα, 27 Μάρτιος 2023 05:37

Καλό Πάσχα.

Από τον σεφ Σπύρο Γιαννιώ τη