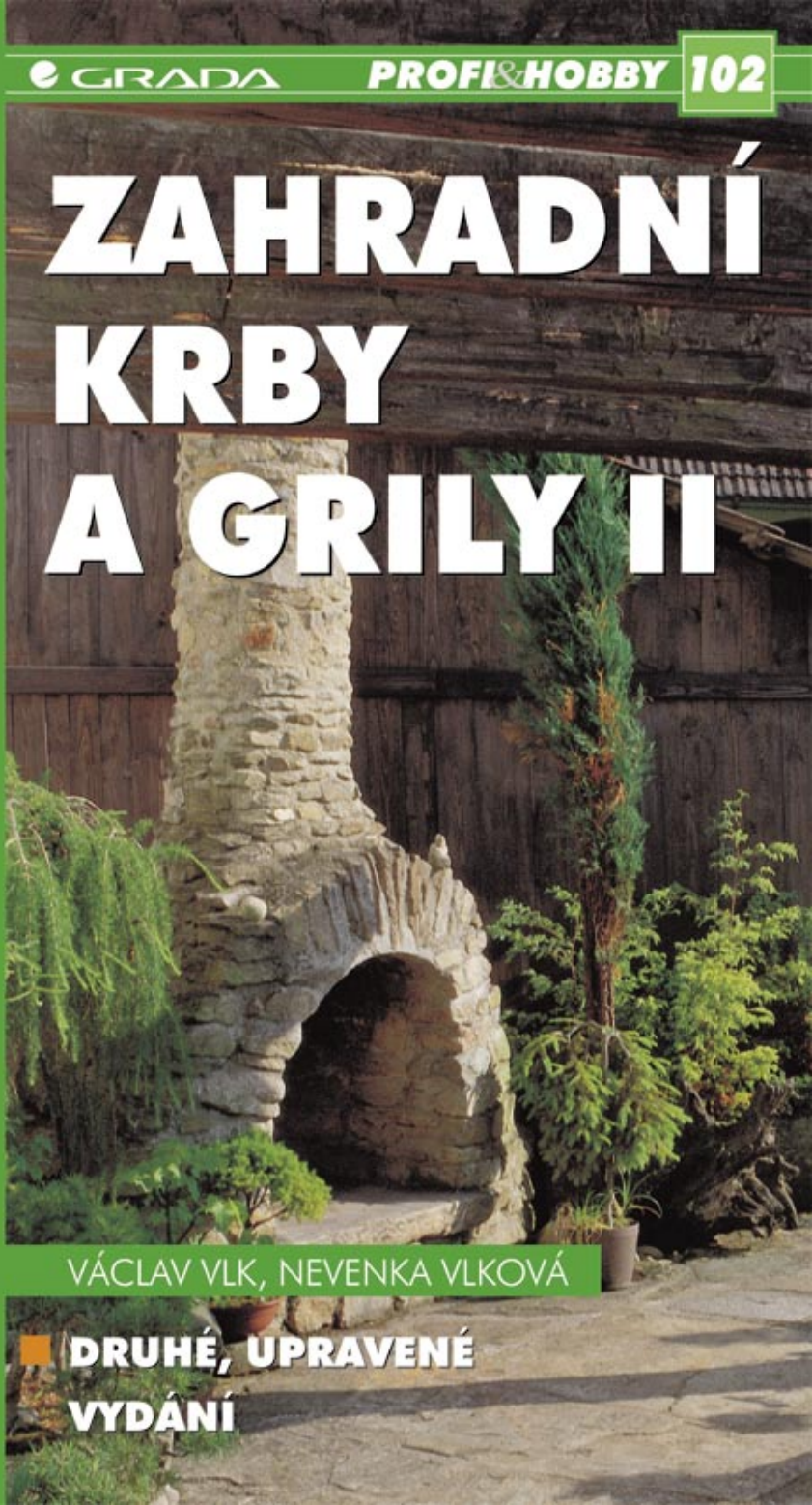
GRADA PROFI&HOBBY 102

PROFI&HOBBY

# ZAHRADNÍ KRBY A GRILY II



VÁCLAV VLK, NEVENKA VLKOVÁ

DRUHÉ, UPRAVENÉ VYDÁNÍ

# Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

*Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umisťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.*

GRADA®

Copyright © Grada Publishing, a.s.

Copyright © Grada Publishing, a.s.

Copyright © Grada Publishing, a.s.

Copyright © Grada Publishing, a.s.

Copyright © Grada Publishing, a.s.

# Úvod

Při psaní knihy Zahradní krby a grily jsem doufal, že bude mít úspěch. Že bude tak velký, to jsem ovšem netušil. Co však bylo jasné již od začátku, bylo to, že uvedená kniha nemohla pojmout všechny informace o zahradních krbech a grilech, které bych rád čtenářům nabídl. A protože ohlas byl velký, dovoluji si vám nabídnout další práci, tentokrát spíše pro stavebníky amatéry, ve které naleznete další zařízení pro přípravu jídel v přírodě. Zařídili jsme se podle starého nápadu, jakým bylo dříve často přelepování přes plakáty biografů, divadel i kočovných cirkusů: ***„Pro velký úspěch prodlouženo!“***, prodloužili jsme i my povídání o krbech a grilování a překládáme čtenářům novou knížku.

Jíst v přírodě se stalo tak trochu módou. Obliba „snídaní a večeří v trávě“ se zvětšila i díky tomu, že jezdíme stále více a více na dovolené někam ven, do zahraničí. Nejlépe k teplému moři. A právě tam žijící národy nás učí, že prostředí a okolnosti, za kterých stolujeme, nemusí být vždycky takové, jaké známe z domova. V Řecku, Španělsku, na Korsice či Sicílii, ale třeba také v Bulharsku zjistíme, že se dá jíst v klidu, třeba pod stromy, jen tak u stolu z hrubých prken. Všimněte si, že třeba například Řekové i Španělé drobí při jídle chleba klidně přímo neuvěřitelně kolem sebe, staří i mladí. Drobky padají většinou na papírové ubrusy, kterými se v lidových hospůdkách prostírá. Ale na chuti jim neubere, ani když to samé předvádí na damaškových ubrusech v nóbl restauracích. A tak člověk vychovaný ve střední Evropě najednou zjišťuje, že jídlo nemusí být jen uspěchaná honička s hamburgerem od McDonalda v ruce, nebo knedlo-vepřo-zelo a lněný ubrus, polévka, pivo a kondelíkovská nálada.

A proto bychom měli občas zanechat za dveřmi to, co nám rodiče – často pohlavky – tloukli do hlavy. A zkusili se najíst někde pod modrou oblohou na trávě a hlavně v klidu. Když si totiž připravujeme někde na rožni kousek masa, musíme prostě počkat, než jej připravíte. Nejprve musí naložený nebo okořeněný pěkně odležet, pak se dělá na ohni, mezitím se připravují přílohy, chleba a zelenina a ochucovadla: kečupy, hořčitě, zálivky, dresingy, kořenící směsi, ostré omáčky a další a další věci. A také se musí hlídat žhavé dřevěné uhlí, zda správně hoří a maso se jen nesuší nebo horkem nepřipéká. A když už si nemůžeme u nás dopřát ke grilovanému masu nebo rybám pohled na moře, dopřejeme si alespoň klidu a míru v duši. Vzpomínáte si, jak beze spěchu vám přinesla pražené rybičky obsluha někde na Korfu či na Krétě? Jak klidně reagoval na váš požadavek „camarero“, tedy číšník, ve Španělsku na Costa Brava, když nesl jídlo na stůl? A jak se takový oběd, pokud jste přistoupili na hru, proměnil v příjemné a tiché posezení, kdy nebylo kam pospíchat? A v duši se vám rozlila blaženost? Pamatujete? Já tedy ano a rád bych, abyste si u zahradních krbů a grilů, a samozřejmě receptů vybraných s pečlivostí a láskou, užili stejně přátelské rodinné pohody. A pochutnali si! Proto je v knize mnoho nových receptů, které, společně s recepty v knize *„Zahradní krby a grily“*, jistě uspokojí i nejmlsnější jazýčky. Alespoň doufám.

Než ovšem zasednete k jídlu na zahradě, měli byste si pořídit nějaký zahradní krb nebo gril. Jaké krby a grily, to už záleží na vás. V knize naleznete mnoho návodů a protože u nás jsou lidé vynalézaví, mohou přijít na základě takové inspirace i na jiná řešení. Jen bych rád připomněl: Hoření a odchod spalin, to je fyzika. A s tou se nedá moc hnout. Základní fyzikální zákony platí pořád stejně! Aby oheň hořel, musí dostat kyslík a musí být zajištěno proudění vzduchu. Spaliny stoupají vzhůru a podle toho, kolik a jaké jsou, musíme (anebo nemusíme) mít potřebně dimenzovaný komín. Pokud máme pozemek ve svahu, stále platí, že přes den

teplý vzduch stoupá nahoru a večer chladný klesá dolů. Pokud na toto zapomeneme, můžeme mít místo grilu udírnu, která ovšem místo masa k večeři bude „udit“ nás a naše hosty. Za našeho života se změnilo mnoho zákonů a předpisů mnohokrát. Ale fyzikální zákony platí pořád.

Úpěch vždy zahřeje. Autora i nakladatele. Ale jak říkaly už naše babičky: „*… nic netrvá nikdy věčně, ani láska k jedný slečně*“, je nutné na úspěchu stále pracovat. A proto dnes dostáváte do ruky nové, rozšířené a přepracované vydání této knížky, s dalšími novými kresbami i informacemi. A všichni, kteří se na jejím vzniku podíleli doufají, že se vám bude líbit.

Autor

# 1 Dřevo a dřevěné uhlí

V knížce budeme mluvit o grilech a krbech na přípravu potravin, ve kterých se spaluje dřevo a dřevěné uhlí. Budeme se jimi zabývat spíše z hlediska, jak si takový krb a gril můžeme instalovat, postavit sami nebo jak si ho podle vlastního návrhu nechat postavit.

**pozor**

Potraviny zásadně připravujeme až na žhavém základu, který zůstane v ohništi po spálení dřeva.

V krbech a grilech, určených pro přípravu potravin, zásadně připravujeme potraviny až na žhavém základu, který zůstane v ohništi po spálení dřeva. Plameny hořícího dřeva totiž potraviny a hlavně maso spíše spalují a obalují sazemi, než aby je grilovaly nebo opékaly. Na potravinách se při styku s plameny usazují další nebezpečné látky, které vznikají při spalování dřeva, jako jsou zbytky po hoření silic (smůly), kyselina octová, saze, dehty atd.

Pokud jsme při rožnění či grilování špatně odhadli intenzitu nebo dobu hoření a potraviny bychom nedokázali na původním žhavém zbytku paliva kvalitně připravit, přikládáme nové dřevo tak, aby hořelo mimo dosah potravin. Teprve potom, když z paliva přestanou šlehat plameny a začne rudě žhnout, jej přisuneme pod připravované jídlo.

Měli bychom si pamatovat několik zásad pro spalování dřeva určeného pro grilování a rožnění:

1. Vlhké dřevo hoří obtížněji než suché a hlavně vydává při hoření mnohem více nebezpečných zplodin.
2. Některá dřeva, zvláště nejsou-li dostatečně vyschlá, při hoření zapáchají, např. bezinka, vrba, jilm, modřín. Nepříjemně nás může při hoření překvapit i smrk, který občas (zvláště syrový) vydává zápach po terpentýnu. Také v běžném krbu „voňavá“ pryskyřice z borovice může grilované potraviny naprosto znehodnotit!

3. Málo se v praxi počítá s tím, že některé druhy dřeva mají lepší grilovací schopnosti než jiné. Pro grilování jsou nejvhodnější dobře vyschlá (nejlépe dva roky na čerstvém vzduchu) tvrdá dřeva, jako nejlepší se uvádí buk. Čím kvalitnější dřevo na grilování použijeme, tím kvalitněji jsou potraviny upraveny.
4. Krychlový metr dřeva s vysokou specifickou hmotností má, při stejném stavu vyschnutí, větší tepelný potenciál než dřevo s nižší hmotností (tedy lehčí). Pro orientaci uvádíme následující tabulku specifické hmotnosti dřeva:

| | | | |
|---|---|---|---|
| habr | 400–500 kg/m$^3$ | borovice | 300–400 kg/m$^3$ |
| dub | 380–480 kg/m$^3$ | smrk | 300–400 kg/m$^3$ |
| buk | 350–450 kg/m$^3$ | topol | 250–350 kg/m$^3$ |
| bříza | 300–400 kg/m$^3$ | akát | 250–350 kg/m$^3$ |
| modřín | 300–400 kg/m$^3$ | | |

5. Některé druhy dřeva se snadněji podpalují než jiné. Lehce se podpaluje měkké dřevo, např. smrk, ale zároveň rychleji hoří a vydává méně žáru.
6. Nikdy nespalujeme v krbu nebo grilu pro přípravu potravin dřeva s kůrou, zvláště pak smrk, borovici, jedli atd. Kůra se dá většinou dobře „stáhnout“, když je dřevo čerstvě poražené.
7. Na žhavý základ po shoření dřeva můžeme přikládat dřevěné uhlí, obráceně to není vhodné.
8. Jako palivo můžeme používat i dřevo ovocných stromů. Při jeho spalování vznikají různé vůně, které můžeme využít při přípravě masa. Například na kraj rozhořeného dřevěného uhlí dáme několik polínek takového dřeva (jabloň, třešeň, švestka atd.) a necháme je hořet tak, aby trochu ovoněla nejen vzduch kolem nás, ale i maso, které připravujeme.
9. Do ohniště je při grilování možné přikládat některé byliny a nechat je shořet či zuhelnatět a jejich vůní ovonět maso. Například je možné použít jalovec, mátu peprnou, rozmarýn, saturejku nebo směs provensálského koření apod. Vždy je nutné vše předem vyzkoušet. Co jednomu může vonět, jiný nemusí dobře snášet!

tip

Maso můžeme „ovonět“ přidáním koření nebo bylinek přímo do ohniště.

## 1.1 Skládání a sušení dřeva

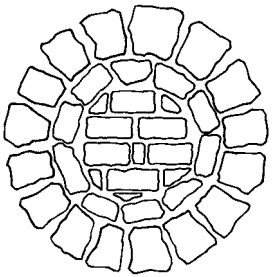
Mnozí milovníci klasického používání krbů a grilů, a to jak pro potěchu, tak pro přípravu potravin, nedají dopustit na pravé dřevo. Stane se však, že při použití dřeva jako paliva jsou zvláště ti, kteří gril příliš nepoužívají, nebo začátečníci rozčarováni. Dřevo často doutná, někdy zapáchá, hoří nepravidelně, často náhle na některém místě prudce vzplane a přitom na jiném místě vydává jen kouř a podobně. Odmyslíme-li si, že jsou výtečníci, kteří se pokouší grilovat na starých plaňkách z plotu, nejde většinou o žádný jiný problém, než že bylo použito dřevo nevhodné nebo mokré. Mokré dřevo je nejčastější příčinou potíží. Zapomíná se na to, že tvrdé dřevo schne dlouhou dobu, nejlépe tři až pět let, a pro použití v krbu by mělo schnout přirozeným způsobem. Tedy venku na volném, otevřeném prostranství! Není tedy vhodné uskladňovat dřevo na grilování a do krbu ve sklepích, kůlnách a podobně. Tam dřevo nikdy dobře nevyschne, spíše „chytí“ nějaké plísně nebo v dřevě žijící hmyz. Znám ze své blízkosti i nešťastníky, kteří měli ve stodole na zemi (kde je vlhko) tak dlouho uskladněno dřevo, až se jim do chalupy dala dřevomorka. Za peníze na odstranění dřevomorky a výměnu a opravu velké části přilehlé chalupy by mohli rok chodit na grilované lahůdky v Paříži do Maxima a ještě by ušetřili!

**pozor**

Pro vytvoření žhavého základu v ohništi použijeme vždy čisté a suché dřevo.

Také „obkládání“ domů naštípaným dřevem, jak to známe ze starých obrázků nebo někteří i z vlastní zkušenosti, není nejvhodnější. Za dřevem složeným kolem stěny domu se udržuje vlhkost a navíc takto složené dřevo je výborným úkrytem pro myši, rejsky a různou hmyzí havěť. Dům, ve kterém jeho obyvatelé byli přítomni po 24 hodin denně a 365 dní v roce, vytápěný kachlovým sporákem a se společnou chodbou pro kuchyň i chlév, jak to bylo mnohde ještě před šedesáti lety běžné, funguje jinak než dnešní dům, neřkuli chalupa či chata, která je po velkou část roku neobývaná.

Proto je nejvhodnější dřevo, které chceme nechat vyschnout a pak použít na grilování (ale i všechno dřevo na topení), skládat mimo objekt. Naštípané dřevo se skládá nejlépe do „kupek“ (resp. homolí), které mají rovný kruhový základ (*obr. 1*). Důraz je na slově



Kamenný základ pod kupku na sušení dřeva

**Obr. 1**

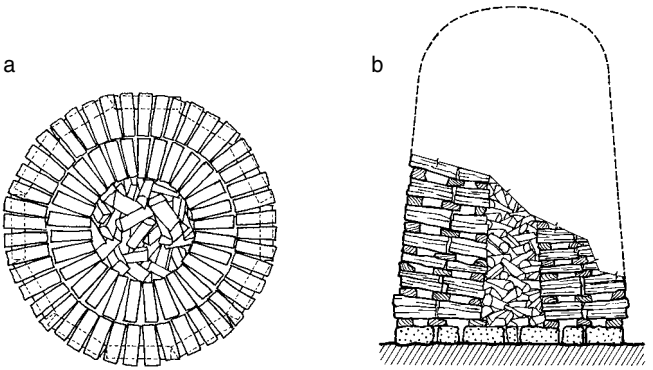
rovný, protože kupka dřeva při vysychání „žije“ svým vlastním životem – sesycháním se dřevo „hýbe“ a složené vrstvy se různě vlní a pohybují, což může vést při špatně vyváženém „těžišti“ od posunu jednotlivých řad až po naklonění kupky, které by znamenalo její dřívější nebo pozdější zřícení. Stojí-li však dobře složená kupka na rovném základě, nepohne s ní ani vichřice.

Kruhový základ je možné upravit z naplocho poskládaných kamenů, které mají tu velkou výhodu, že mezi nimi zůstává volný prostor pro proudění vzduchu. Tím se zabrání vlhnutí a někdy i hnití dřeva odspodu kupky. Pro základ je však možné použít i cihly, keramické desky atd. V Alpách jsou k vidění i kupky postavené na dřevěných, respektive kovových roštech, podložených kameny nebo podezděných tak, aby základní rošt stál v rovině. Takové „rošty“ lze využít v případě, že nemáme k dispozici u objektu rovný terén a musíme postavit kupku dřeva ve svahu. Při stavbě základu pod rošt je ovšem nutné, aby kameny a cihlové sloupky byly dobře založeny a nezabořily se po složení kupky do země.

tip

Vhodně upravený průduch v základu pod kupkou umožní cirkulaci vzduchu.

Skládání kupky naštípaného dřeva je dobře vidět na *obrázku 2a*. Začínáme vždy tak, že z vnějšku pokládáme naštípaná polena jako „paprsky“ a zároveň dbáme na to, abychom silnější konce polen kladli po vnějším obvodu. Většinou je totiž naštípané polínko na jedné straně silnější a na druhé tenčí. Prstenec polínek se musí svažovat dovnitř k centru kupky. Dobré je sklon směrem dovnitř podpořit příčným vložením nejlépe do trojúhelníku seseknutého polena, kterých bývá při štípání větších kuláčů vždy dost. Jednotlivé „řady“ dřeva by měly být pokud možno v rovině, což dodá kupce stabilitu. Jak vypadá taková složená kupka, ukazuje *obrázek 2b*.




**Obr. 2** Pohled seshora (a) i z boku (b) na systém skládání naštípaného palivového dřeva do kupky

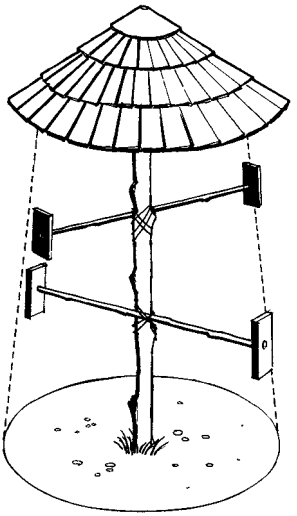
Postupně při skládání zužujeme tělo kupky a nakonec ji uzavřeme „čepičkou“, kde jsou polínka složena tak, že vytváří zaoblení. Na podzim je vhodné kupku schnoucího dřeva zakrýt prodyšnou nepromokavou plachtou, jakou lze zakoupit v hobby prodejnách. Plachty jsou opatřeny oky, kterými provlečeme provázek nebo silonovou strunu (např. ze sekačky), a tak je zajistíme proti větru. Nevhodné je přikrývat kupku neprodyšnou fólií, protože se na ní zespoda sráží vlhkost a kupka může být napadena plísní a dřevokaznými houbami.

tip

Výška kupky? Kam dosáhneme!

Často slýchám otázku, jaká je nejvhodnější velikost takové kupky schnoucího dřeva. Na to není jednoznačná odpověď. Nejlépe je skládat kupku tak velkou, abychom při jejím skládání od okraje dosáhli rukou doprostřed, to znamená šířku základny okolo 2 metrů. Výška je nejlepší taková, kam bez potíží dosáhneme, tedy něco nad dva metry. Ovšem jsou k vidění i kupky se základnou 5–8 metrů a vysoké 5–6 metrů. Ty ovšem musí skládat někdo, kdo to skutečně umí. A že se to umí i u nás, jsem se přesvědčil v krušnohorském Perštejně, kde měli u hotelu „Selský dvůr“ takových „maxikupek“ postaveno v roce 2003 několik.

Pokud chceme mít kupku dřeva co nejstabilnější, a tak mít co největší jistotu, že nespadne, vložíme dovnitř konstrukci. Původní taková řešení můžeme dnes už vidět většinou jen v Tyrolsku, Bavorsku



Boční pohled na konstrukci „tyrolského“ způsobu stavění a zpevnění kupky se stříškou

**Obr. 3**

a vůbec v alpských zemích, zatímco u nás jsme na to, že i naši předkové takto ukládali dřevo, zapomněli. Pro kupku dřeva s vnitřní konstrukcí (*obr. 3*) je opět zapotřebí pevný základ. V jeho středu vztyčíme a pevně zakotvíme prostřední sloupek. Původně to býval často suchý kmínek mladého smrku i s částí zachovaných a zkrácených větví. Později se vodorovné zpevňovací tyče ke kolmému sloupku přivazovaly, jak je vidět na obrázku. Dnes se používá většinou trámek 5×5 cm, vysoký podle potřeby. Do takto připraveného sloupku jsou po cca 50–60 cm vyvrtány otvory křížem na sebe, kterými se prostrčí vodorovné stahovací svorky. Jak se kupka dostaví do místa, kde dosáhne k připravenému otvoru, prostrčíme jím vodorovnou část konstrukce. Může to být pružná větev z některého stromu s tvrdým dřevem nebo připravená tyč. Konec vodorovné části musí lícovat na obou stranách s obvodem dřeva složeného do kupky. Na konec tyče kolmo připevníme kus prkénka nebo na plocho useknuté palivové polínko – nejlepší je do takové zarážky vyvrtat otvor a tyč jím provléci. Zarážku zajistíme hřebíkem nebo klínkem. „Svázaná“ kupka má velice dobou stabilitu.

U takto postavených kupek se vhledem k délce schnutí dřeva zpevnění vnitřní konstrukce vyplatí. Složená kupka schnoucího dřeva by neměla být rozhodně něco, co na jaře postavíme a na podzim už z toho bereme dříví! Dřevo musí dobře vyschnout. Měkké dřevo, vhodné pro běžné spalování, ale pro grilování jen jako dřevo na podpal, by mělo na vzduchu schnout nejméně 12 měsíců. Tvrdé dřevo, určené pro spalování v běžném topidle, by mělo schnout na vzduchu 2–3 roky (lépe tři) a to, které použijeme pro grilování a do otevřeného krbu, nejlépe 5 let.

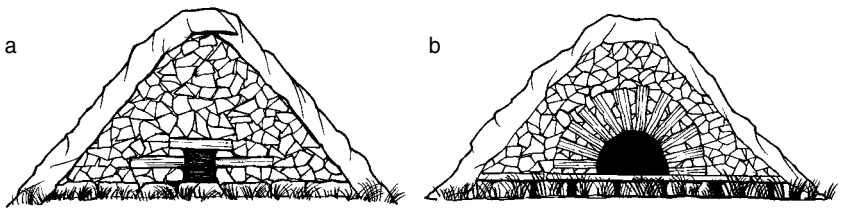
tip

Kupku dřeva chráníme proti dešti a sněhu stříškou nebo plachtou.

Složenou kupku dřeva je třeba chránit proti dešti a hlavně sněhu. Proto v místech, kde déle leží sníh, bývá na kupkách dřeva opatřených vnitřní tyčí umístněna dřevěná stříška. Má většinou šestihrannou trámkovou konstrukci a bývá kryta dřevěnými šindeli nebo tzv. kanadským šindelem na prkenném podkladu.

Jiným způsobem uložení naštípaného dřeva ke schnutí je tzv. dřevěný ježek. Topíme-li v rodinném domku nebo v rekreačním objektu častěji dřevem, a také v případě, že používáme zahradní krb spíše pro potěšení z ohně, potřebujeme nechat vyschnout větší množství měkkého dřeva, u nás ponejvíce smrkového, složené venku co nejjednodušším způsobem. Skládáme-li tedy tzv. ježka, vytváříme vlastně jednodušší, nízkou a plochou kupku (*obr. 4*).

Před složením „ježka“ je opět nutné vytvořit nějakou pevnou podložku, aby dřevo neleželo přímo na zemi a nesálo zemní vlhkost a stékající vodu při deštích. Uprostřed „ježka“ vytvoříme kanálek,




**Obr. 4** „Ježek“ na sušení dřeva na kamenném podkladě s větracím otvorem ve spodní části, který je vytvořený pomocí prken (a) nebo složený klenbou z polínek (b)

kudy proudí vzduch a dřevo zevnitř vysušuje. Kanálek je možné složit ručně, ale vhodnější variantou je vytvořit z latí či prken jednoduchou konstrukci, o kterou dřevo opřeme. Jinak hrozí nebezpečí, že se pohybem dřeva při schnutí vzduchový kanálek zbortí. Dřevo složené v „ježku“ musí schnout stejnou dobu jako složené v kupce.

## 1.2 Dřevěné uhlí

Stále více se i u nás začíná používat v krbech a grilech jako palivo profesionálně vyrobené dřevěné uhlí. Jeho kvalita bývá většinou dobrá, jisté problémy v praxi vznikají pouze při zapalování.
Klasické zapalování je nejbezpečnější, je však relativně pomalé a pracné. Znamená to předem si naštípat drobné třísky, nejlépe z měkkého dřeva, vzít skutečně suchý papír, složit hraničku a tu zapálit. Po jejím rozhoření přikládat dřevěné uhlí a oheň pomalu rozšiřovat tak, aby byl žár rozprostřen po celé ploše grilu. Romantické a zcela zaručeně bez jakékoliv chemie.
Modernějším způsobem je zapalování pomocí pevných a tekutých podpalovačů. Pozor, ne každý pevný podpalovač je vhodný pro zapalování grilu! Některé, jako třeba oblíbené a jinak výborné PEPO, jsou vyloženě určeny jen pro zapalování v kamnech, při hoření páchnou a vydávají mnoho spalin a sazí. Nejmodernější jsou tekuté zapalovače a zapálení dřevěného uhlí na grilu je relativně snadné a rychlé. Při jeho použití je však potřeba zachovat všechny bezpečnostní předpisy. Hořlavinou postříkáme celý povrch rozprostřeného dřevěného uhlí a pak zapálíme oheň dlouhou krbovou sirkou! Jinak se vystavujeme nebezpečí, že nám oheň „ošlehne“ pokožku na rukou nebo i v obličeji.
Na co však nesmíme nikdy zapomenout, je to, že tekutým podpalovačem není možné oheň „oživovat“, a ani pokud na první pokus zapálení nevyšlo, stříkat tuto kapalinu na žhavé nebo jen teplé palivo! Hrozí mohutné náhlé vzplanutí, které může způsobit nejen požár, ale i závažné popáleniny. Práce s tekutým podpalovačem je pohodlná, rychlá, ale poněkud nebezpečná. Nic prostě není v životě zadarmo.

pozor

Při podpalování paliva v grilu nepoužíváme PEPO!

## 1.3 Dřevěné brikety

Spalovat v ohništích otevřených krbů a grilů běžné dřevěné brikety se obecně nedoporučuje. Zvláště pak ne ony nejběžněji u nás prodávané dřevné brikety lisované pod relativně malým tlakem. Jejich vnější tvar je podobný skutečným briketám a nejlépe je poznáme podle světlé barvy a toho, že při jejich odření o drsnější podložku se lehce odrolí piliny. Tyto dřevěné brikety se při spalování na otevřeném ohništi po zapálení většinou chovají jako piliny – kouří, páchnou a nevydávají mnoho tepla. (Toto platí pro otevřená ohniště, v uzavřených ohništích, tedy i v uzavřených krbech opatřených prosklenými dvířky, tyto brikety hoří dobře!)

Poněkud lepší pro otevřené krby a grily jsou tmavé dřevěné „brikety“, které mají většinou tvar válečků nebo děrovaných šestihranů a jsou lisované za vysoké teploty. Jejich povrch je lesklý, jakoby mastný nebo voskový, barva je tmavohnědá až skoro černá – podle druhu použitého dřeva. Tyto brikety však nejsou nejvhodnější pro grilování, mohou ale dobře sloužit například pro přípravu „kotlíkového guláše“ v krbu a podobně.

## 1.4 Dřevěné pelety pro ohniště grilů

tip

Novinkou jsou dřevěné pelety jako palivo pro grilování.

V poslední době se na našem trhu objevily různé druhy malých lisovaných dřevěných briketek tzv. pelet, vyráběných z lisovaného dřevního odpadu. Tyto poměrně drobné lisované pelety podobné tvarem peckám či fazolím jsou většinou lisovány za vysokého tlaku. Mimo výrobků určených pro spalování v kamnech a kotlích ústředního vytápění najdeme mezi nimi i druhy určené přímo pro použití do grilů. Běžně se s těmito výrobky setkáme v anglicky mluvících zemích, ponejvíce v USA. Na obalu bývá napsáno, že jde o výrobek vhodný pro barbecue. Zapálit je lze klasicky za pomoci třísek i pevného podpalovače, což se také v praxi osvědčilo nejvíce. Použití pelet pro grilování a rožnění a způsob jejich hoření se velice podobá používání dřevěného uhlí.