Metody grillowania

Grillowaniem nazywają niektórzy wrzucenie kiełbaski czy kaszanki na ruszt i doprowadzenie jej do stanu zwęglenia. Okazuje się jednak, że na grillu możemy przyrządzać różne produkty i to na najróżniejsze sposoby.

Grillowanie

Pieczemy produkty na ruszcie, zrobionym zazwyczaj z żeliwa. Dzięki wolnym przestrzeniom pomiędzy żeberkami rusztu jedzenie jest bezpośrednio wystawione na strumień ciepła. Potrawy zyskują wtedy specyficzny aromat grilla oraz wyjątkowy wygląd dzięki przyrumienionym paskom. Wszystkie płyny i tłuszcze wyciekają przez ruszt i nasze posiłki stają się zdrowsze i lżejsze. Wiele grillów przenośnych posiada oprócz rusztu masywną płytę grzejną. Kiedy przyrządzamy delikatne mięsa lub inne potrawy o delikatnej strukturze, takie jak ryby czy tofu, lekkie warzywa i owoce, warto przed nagrzaniem przykryć ruszt folią aluminiową. To sprawi, że delikatne mięsa lub ryby nie będą wyślizgiwać się przez przestrzenie między żeberkami. Ochronimy też najbardziej wystawione na wysoką temperaturę części potrawy przed spaleniem. Jeżeli jest taka konieczność, dobrze jest natrzeć żeberka rusztu olejem, zanim się nagrzeją. Jeżeli natrzemy je, kiedy będą gorące, będą się dymić. Można także natrzeć surowe jedzenie przed położeniem na rozgrzany ruszt.

Pieczenie na płycie grzejnej

Część modeli grillów posiada płytę grzejną. Są one zazwyczaj zrobione z żeliwa, które doskonale trzyma temperaturę. W niektórych modelach są one wykonane ze stali emaliowanej, dzięki czemu bardzo łatwo utrzymać je w czystości. Jeżeli chcemy natrzeć płytę olejem, zróbmy to, podobnie jak w przypadku rusztów, zanim się rozgrzeje. Jeżeli natrzemy gorącą

płytę, będzie dymić. Możemy też natrzeć olejem jedzenie przed położeniem na płytę.

Pieczenie

Grill z pokrywą to coś na kształt piekarnika na świeżym powietrzu. Dzięki takiemu grillowi wszystko, co pieczemy w domu, możemy przygotować na zewnątrz. Pokrywy są najczęściej zrobione z grubej stali nierdzewnej lub stali emaliowanej. Niektóre są dodatkowo wyposażone w okienko, przez które możemy oglądać piekące się potrawy. Spotka się także grille z pokrywami, wyposażone w otwory wentylacyjne, których szerokość można regulować w zależności od tego, jak wysoka temperatura jest potrzebna. Grille przenośne mają czasami zdejmowane pokrywy, co jest świetnym rozwiązaniem dla tych, którzy używają głównie płyty grzejnej lub rusztu, a pieką tylko od czasu do czasu. Dostępne są także modele z pokrywami na zawiasach. Grille w kształcie woka są wyposażone w zdejmowane pokrywy z otworami wentylacyjnymi, a także z uchwytami ułatwiającymi ich zdejmowanie.

Grill powinniśmy rozgrzewać tylko wtedy, kiedy pokrywa jest zamknięta.
Jeżeli pieczemy w naczyniu, powinniśmy je wcześniej rozgrzać na płycie grzejnej lub ruszcie, tak jak jest to wskazane w przepisie.

Po każdym użyciu powinniśmy wyczyścić pokrywę.

Rożen

Przyrządzanie potraw na rożnie uznawano dawniej za bardzo skomplikowane zajęcie. Dzisiaj każdy może eksperymentować z rożnem we własnej kuchni. Opiekanie na rożnie jest świetnym sposobem przyrządzania większych kawałków wołowiny czy wieprzowiny, a także drobiu.

Tylko największe i najdroższe grille, zazwyczaj te ruchome, posiadają rożen.

Zawsze trzeba zdjąć pręt do rożna przed rozgrzaniem grilla, aby móc go potem zainstalować w bezpieczny sposób bez ryzyka oparzenia się. Trzeba uważać, by w czasie instalowania mięso nie spadło.

Żeby silnik rożna się nie przegrzewał, mięso musi być rozłożone równomiernie na pręcie.

Podczas przyrządzania potraw na rożnie stosuje się technikę niebezpośredniego gotowania.

Warto umyć rożen wodą z detergentem po każdym użyciu, kiedy już ostygnie (należy przy tym postępować zgodnie z instrukcją obsługi).

Robienie pizzy

Niedawno wprowadzony na rynek piec do pieczenia pizzy może okazać się bardzo przydatnym elementem wyposażenia ogrodowej kuchni. Został tak zaprojektowany, aby przy użyciu grilla z pokrywą lub grilla w kształcie woka (półmisy) można było upiec w nim najprawdziwszą pizzę.
Grill należy rozgrzewać tylko wtedy, kiedy pokrywa jest zamknięta.

Kamienie, na których piecze się ciasto do pizzy, są zrobione z porowatej gliny, dzięki czemu spód pizzy przyrumienia się i staje się chrupiący równomiernie na całej powierzchni, podobnie jak podczas pieczenia w tradycyjnym piecu. Jeżeli używamy takiego kamienia, należy zacząć rozgrzewać grill po włożeniu kamienia do środka. Rozgrzany kamień przekłada się ostrożnie i pomaga sobie łopatką. Kamieni do pizzy nie naciera się olejem ani innym tłuszczem. Do czyszczenia kamienia najlepiej używać wilgotnej ściereczki; nie można zanurzać go w wodzie ani używać detergentów.

Pizzę pieczemy, stosując technikę niebezpośredniego gotowania. Pizzę należy położyć na tacy do pizzy, kamieniu do pizzy, brytfance lub płaskim naczyniu żaroodpornym oraz umieścić na środku grilla. Dzięki temu zapewnimy optymalną cyrkulację powietrza.

Metoda gotowania bezpośredniego

Grillowanie bezpośrednio nad źródłem ciepła jest najbardziej popularnym sposobem przygotowywania potraw na grillu. Używa się go do przyrządzania potraw, które nie wymagają długiej obróbki termicznej, jak steki, hamburgery, kebaby, filety z kurczaka, owoce morza, warzywa i owoce. Kiedy spodnia część potrawy jest już gotowa, przekładamy ją na drugą stronę. Jeżeli jako paliwa używamy drewna, węgla drzewnego, brykietów lub zwykłego węgla, należy je rozmieścić równomiernie. Gdy gotujemy na grillu gazowym, powinniśmy włączyć wszystkie palniki bezpośrednio pod rusztem.

Metoda gotowania niebezpośredniego

Tej metody używa się zazwyczaj do przygotowywania potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej, na przykład pieczenia na rożnie, pieczenia czy wypiekania. Jeżeli jako paliwa używamy drewna czy węgla, należy usypać dwa stosiki na krańcach tacy. Zanim zaczniemy gotowanie, powinniśmy umieścić na środku grilla tackę na ociekający tłuszcz. Możliwe, że co 45 minut trzeba będzie dodawać paliwa. Jeżeli używamy gazu, należy najpierw włączyć wszystkie palniki, a kiedy już grill będzie rozgrzany, wyłączyć środkowe palniki. Tackę na ociekający tłuszcz umieszczamy na środku grilla przed włożeniem jedzenia.

Używanie grilla

Grill zawsze należy stawiać na stabilnej płaskiej powierzchni,

z dala od płotów, krzaków, wysokiej trawy, pergoli oraz parasoli. Można go używać zarówno na zewnątrz, jak i w pomieszczeniach z odpowiednią wentylacją. Na dworze nie należy używać grilla na porywistym wietrze, jeżeli nie jest odpowiednio zabezpieczony przed podmuchami. Należy również sprawdzić, czy na terenie, na którym się znajdujemy, nie obowiązuje zakaz używania ognia.

Węgiel drzewny przechowujemy w suchym miejscu.

Nie można polewać palących się węgli łatwo palnymi płynami. Jeżeli używamy brykietów, nie stosujmy benzyny ani nafty jako rozpałki.
Przed rozpoczęciem grillowania powinniśmy rozgrzać węgiel drzewny, brykiety czy drewno, tak by uzyskały kolor popiołu. Nie można kłaść potraw, dopóki węgielki płoną. W zależności od rodzaju i modelu grilla rozgrzewanie węgielków może potrwać od 30 minut do godziny. Warto wziąć to pod uwagę podczas przygotowań.
Kiedy gotujemy na grillu gazowym, należy rozgrzać go na 10–15 minut przed położeniem potrawy na ruszt lub płytę grzejną. Zawsze jednak warto sprawdzić w instrukcji obsługi, jaki czas rozgrzewania sugeruje producent.
Jeżeli używamy oleju lub oliwy w spreju, należy skropić ruszt lub płytę grzejną przed rozgrzaniem. Nie należy rozpylać oleju ani oliwy bezpośrednio nad płomieniami, bo może to spowodować pożar.
Ruszt lub płytę grzejną smarujemy olejem zawsze przed rozgrzaniem, żeby nie wydzielał się nieprzyjemny dym. Najlepszym sposobem smarowania rusztu lub płyty grzejnej olejem jest użycie szczypców z długimi uchwytami, którymi łapiemy gazik lub zwinięty papierowy ręcznik kuchenny nasączony wcześniej olejem roślinnym.
Warto posiadać dwie pary szczypiec: jedną do przesuwania gorących węgielków, drugą do przekładania potraw z jednej strony na drugą. Dzięki otwieraniu lub przymykaniu otworów wentylacyjnych znajdujących się w pokrywie grilla możemy

regulować temperaturę. Kiedy otwory są otwarte, do grilla wpada więcej tlenu, więc węgielki palą się bardziej intensywnie. Kiedy otwory są zamknięte, we wnętrzu grilla znajduje się minimalna ilość tlenu i węgielki przygasają lub gasną całkowicie. Kiedy grillujemy w wietrzne lub zimne dni albo na dużych wysokościach, trwa to dłużej, natomiast w bardzo ciepłe dni zajmuje mniej czasu. Nie należy wyrzucać popiołu, dopóki całkowicie nie ostygnie. Przy grillach z pokrywą należy zamknąć pokrywę, otwory wentylacyjne i zostawić popiół w środku, aż całkowicie wystygnie.
Powierzchnię, na której wcześniej grillowaliśmy, należy myć sztywną drucianą szczotką. Ułatwimy sobie czyszczenie, jeżeli wcześniej delikatnie posmarujemy powierzchnię oliwą. Ochroni to także przed powstawaniem rdzy.

Grillowanie potraw

Składniki, które grillujemy, powinny mieć temperaturę pokojową. Jeżeli będą bardzo zimne, zbyt mocno przypieką się z zewnątrz, a nie dopieką się wewnątrz. Potraw nasączonych marynatą (szczególnie zawierającą sok z cytrusów, wino lub ocet) nie należy przechowywać w metalowych pojemnikach, bo metal może wchodzić w reakcję z płynami o kwaśnym odczynie. Potrawy możemy marynować w naczyniach z innych materiałów lub w plastikowych torbach. Nie powinniśmy nakładać zbyt dużo jedzenia na płytę grzejną czy ruszt. Należy uważać, aby surowe mięso i ryby nie dotykały innych składników potrawy. Warto mieć dwie deski do krojenia oraz dwa zestawy przyborów do grilla: jeden do surowych składników, drugi do już gotowych. Po pracy z surowym jedzeniem należy dokładnie umyć ręce. Żeby sprawdzić, czy mięso lub drób jest dostatecznie gorące, warto użyć termometru do szybkiego pomiaru temperatury, zanim minie wskazany czas gotowania. Nie wolno zostawiać termometru w mięsie na cały czas grillowania. Żeby potrawy były soczyste i zachowały naturalny aromat, warto owinąć je w folię. Zamiast folii można użyć liści kukurydzy lub chrzanu, które nadadzą potrawom wyjątkowy, delikatny smak. Żeby zapobiec

rozpryskiwaniu się tłuszczu, należy wyciąć z mięsa nadmiar tłuszczu. Można też używać chudego mięsa lub umieścić tackę na ściekający tłuszcz wysoko, bezpośrednio pod mięsem, a węgielki rozsunąć na boki. Warto także mieć zawsze butelkę wody pod ręką.

Jak robić szaszłyki

Drewniane lub bambusowe patyczki należy zawsze namoczyć w wodzie na 30 minut przed użyciem. Dzięki temu nie zapalą się. Metalowe patyczki do szaszłyków są zazwyczaj zrobione ze stali nierdzewnej lub żeliwa. Są dostępne w różnych długościach, a niektóre mają dekoracyjne końcówki. Większość patyków wielorazowego użytku trzeba czyścić po każdym użyciu. Można nadziewać mięso na szpikulce zrobione z twardych części jadalnych roślin, takich jak rozmaryn lub laur, które nadadzą potrawom subtelny smak. Można też użyć twardych źdźbeł trawy cytrynowej, trzciny cukrowej czy kiełków bambusa. Wszystkie twarde części roślin, na które zamierzamy nabijać produkty, należy moczyć przez 30 minut w zimnej wodzie, aby nie były łatwo palne.
Składniki szaszłyków nie powinny być nabite zbyt ciasno, żeby nie przypiekały się nierównomiernie.
Przed włożeniem szaszłyków na grill warto obwiązać je nitką na kształt pajęczyny, aby nie obluzowały się ani nie rozpadły podczas przyrządzania i podawania.

Do przewracania szaszłyków należy zawsze używać szczypców lub łopatki. Nawet uprzednio namoczone patyczki mogą się bardzo rozgrzać i poparzyć skórę.

Fot. Shutterstock