Wiosna i lato to czas grillowania

Gdy tylko dni się wydłużają i można wieczorami dłużej przebywać na świeżym powietrzu, wraca myśl o pachnącym dymie i cieple bijącym od rusztu. Zakupy kiełbasek, wybieranie mięsa, drobiu i ryb, przyrządzanie pysznych sosów, dipów i marynat, przygotowywanie warzyw i sałat, a czasem także owoców – wszystko to wiąże się z jedną z największych przyjemności, jakie oferują wiosna i lato: z grillowaniem.

Wszystkie potrawy, które tradycyjnie przyrządzało się w domowej kuchni, a także wiele innych, można dziś z powodzeniem przyrządzić na zewnątrz. Kiedyś grille ogrodowe składały się jedynie z rusztu lub metalowej płyty, na którą kładło się potrawy, dzisiaj wiele z nich posiada boczne palniki, pokrywy, żeberka grzejne oraz rożna. W sklepach są grille mobilne i te przeznaczone do zabudowy, odpowiadające potrzebom najbardziej wymagających miłośników grillowania. Można także znaleźć grille służące jednocześnie jako blat stołu.

Gdziekolwiek mieszkamy i jakikolwiek jest nasz styl życia, na pewno znajdziemy grill odpowiadający dokładnie naszym potrzebom. Na grillu możemy przyrządzić każdą potrawę na każdy dowolny sposób. Czy jesteśmy amatorami potraw pieczonych, potrawy typu stir-fries (dań chińskich), curry, zapiekanek, szaszłyków, sałatek czy typowych potraw grillowych, kuchnia na zewnątrz na pewno przyniesie wiele radości i pozwoli nam odkrywać kulinarne talenty.

Na grillu można także przyrządzać słodycze i desery. Przy takich możliwościach, jakie niesie z sobą gotowanie na świeżym powietrzu, z powodzeniem można przygotować potrawy na każdą okazję – na rodzinny obiad, który będzie dla dzieci świetną okazją do spędzenia czasu na świeżym powietrzu, albo na spotkanie z przyjaciółmi, podczas którego można gawędzić i

gotować jednocześnie. Grill jest też świetnym rozwiązaniem, kiedy chcemy zorganizować spontaniczną imprezę, a nawet przyjęcie ślubne czy inne bardziej oficjalne uroczystości (aktualnie zakazane, ale przecież dobre czasy jeszcze wrócą). Kuchnia jest często uważana za serce domu, miejsce, w którym grillujemy, jest zatem sercem ogrodu. Jedną z największych zalet grilla jest to, że przygotowywanie na nim potraw nie wymaga większych umiejętności. Grill sprawi, że gotowanie stanie się proste i przyjemne, niezależnie od tego czy jesteśmy początkującymi kucharzami, czy nasze umiejętności na tym polu są bardzo zaawansowane.

Grill jest też fantastycznym rozwiązaniem dla tych, których przeraża widok stosów brudnych naczyń, które trzeba zmywać po przyrządzaniu posiłku. Gotowanie na świeżym powietrzu to wielka przyjemność. Nawet ci, którzy nie lubią gotować, czerpią wiele przyjemności z siedzenia przy grillu. Jedzenie na świeżym powietrzu smakuje lepiej, a dania gotowane dziesiątki razy w kuchni zyskają nową jakość i smak, gdy przyrządzimy je poza nią. Gotowanie powinno się wiązać z przyjemnością i zabawą, niestety, często budzi odwrotne skojarzenia. Grillowanie pozwoli nam przerwać monotonię codziennego gotowania. Warto też pamiętać, że panowie, nawet ci, którzy na co dzień omijają kuchnię dużym łukiem, chętnie zajmują się grillowaniem.

Jakiego grilla używać?

Jest wiele typów urządzeń do grillowania, od jednorazówek na piknik, przez klasyczne proste grille, do wózkowych urządzeń z wszystkimi możliwymi udogodnieniami. Zacznijmy od wybrania typu podgrzewania, który nam odpowiada.

Grillowanie elektryczne

Grille elektryczne są zwykle małe, więc nie nadają się do obsługi dużych przyjęć na wolnym powietrzu. Są za to znakomite

dla osób samotnych, par i małych rodzin, które od czasu do czasu chcą przyrządzić kiełbaski czy kotlety. Urządzenie takie nie zakłóci też stosunków z sąsiadami, bo nie wytwarza dymu.

Grillowanie na węglu drzewnym

Ruszt, pod którym tli się węgiel drzewny, nadaje pieczonym na nim potrawom typowy dymny aromat.

Grill jednorazowy – pojemnik z grubej folii aluminiowej, napełniony węglem i przykryty siatką, po użyciu po prostu się wyrzuca. Wielkość grilla zależy od naszych potrzeb, ale nie kupujmy urządzenia, na którego ruszcie nie mieszczą się swobodnie cztery spore kotlety. Bardzo popularne są grille w kształcie kuli. Zwykle mają one u dołu otwór z regulowaną przysłoną, dzięki której można precyzyjnie nastawić dopływ powietrza do tlącego się węgla. Gdy na wierzch nałoży się półkulistą przykrywę, ciepło cyrkuluje wewnątrz jak w piekarniku, mięso piecze się równomiernie i można w ten sposób przygotować nawet sporą pieczeń bądź całe sztuki drobiu. Wszystkie grille węglowe muszą być stabilne i starannie wykonane – chwiejny grill jest niebezpieczny, a przy zbyt luźno wkręconych śrubkach i niedociągniętych nitach wkrótce zagnieździ się rdza, która szybko zniszczy urządzenie. Warto wybrać grill z osłoną przeciwwiatrową, dzięki której nie będziemy się zmagać z chmurą popiołu i niebezpiecznie latającymi iskrami.

Grillowanie gazowe

Grill ogrzewany gazem łatwo rozpalić, szybko się rozgrzewa, łatwo reguluje się temperaturę pieczenia, a utrzymanie urządzenia w czystości nie jest uciążliwe. Kawałki porowatej lawy wulkanicznej pochłaniają skapujący tłuszcz, co ogranicza wydzielanie się szkodliwych produktów jego spalania. Urządzenia te są jednak na ogół bardzo duże i dość drogie, upieczonym w nich potrawom brakuje zaś dymnego aromatu. Butle

gazowe są nieporęczne i ciężkie, więc ich wymiana nastręcza znacznych trudności. Grille takie mają boczne palniki, na których można gotować, zupełnie tak jak na palnikach zwykłej domowej kuchenki.

10 rad bezpiecznego grillowania

1) Grill należy ustawiać zawsze na płaskim, poziomym podłożu.
2) Nie wolno grillować pod niskimi zadaszeniami z palnych materiałów, pod parasolami i markizami. Jeśli zapali się tłuszcz, buchające płomienie mogą spowodować pożar.
3) Nie wolno zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu grilla. Najlepiej ogłosić zakaz zbliżania się dzieci do paleniska na odległość 2–3 m.
4) Rozpałki do grilla są bardzo użyteczne. Należy jednak posługiwać się sprawdzonymi płynami, pastami bądź żelami (zgodnymi z normą DIN 66358) – zwykła benzyna, nafta lub denaturat są niebezpieczne dla zdrowia i życia.
5) Nie należy używać jako rozpałki szczap drewna ani kawałków papieru, ponieważ podczas palenia się mogą one wydzielać szkodliwe substancje.
6) Nie ma powodu całkiem unikać alkoholu podczas grillowania, lecz pieczenie powinno się odbywać w sposób bezpieczny.
7) W pobliżu grilla węglowego powinno stać wiadro z wodą gaśniczą. Jednak uwaga: płonącego tłuszczu nie gasi się wodą!
8) Podczas grillowania należy używać możliwie długich, niepalnych rękawic.
9) Małe kawałki mięsa i drobiu należy grillować na folii aluminiowej lub na specjalnych tackach.
10) Pomyślmy o sąsiadach: gęste obłoki duszącego dymu, zalegające ogródek sąsiada lub kłębiące się na pobliskich balkonach, mogą im przeszkadzać.

Fot. Shutterstock