# Grill w majówkę? Koniec z tradycyjnym podejściem

**Czasy grillowania na węglu drzewnym powoli odchodzą do lamusa. Życie przyspieszyło i coraz mniej w nas cierpliwości na rozpalanie tradycyjnych grilli. Ich elektryczne odpowiedniki nagrzewają się błyskawicznie, a ponadto możemy z nich korzystać w dowolnych okolicznościach przyrody. Wystarczy źródło prądu, a wspaniałe barbeque zorganizujemy nie tylko na działce lub w ogrodowej altanie, ale nawet mieszkaniu, czy na balkonie. Jak stać się mistrzem domowego grillowania? Jak wyczarować niezapomniane Grill Party? Czym zaskoczyć swoich gości?**

## Grilluj jak mistrz!

Na grill możesz w zasadzie wrzucać wszystko, co przyjdzie Ci do głowy. Miłośników grillowania znajdziemy zarówno wśród fanów soczystych steków, jak i zadeklarowanych wegetarian. Możliwości są nieograniczone. Do szczęścia wystarczą tylko świeże składniki oraz odrobina dobrej jakości oleju lub oliwy, podstawowych przypraw i ulubionych ziół. Fanom eksperymentów kulinarnych polecamy niestandardowe i oryginalne połączenia smaków np. marynaty na bazie orientalnych sosów i past lub różnych gatunków piwa.

– *Dzięki nowoczesnym grillom elektrycznym możemy szybko stać się mistrzami w tej sztuce kulinarnej i zaimponować naszej rodzinie i przyjaciołom* – zauważa Michał Obalewski z Gero Sp. z o.o., będącej w Polsce wyłącznym dystrybutorem marki Ariete. – *Ponadto grillowanie na „elektryku” jest znacznie zdrowszą alternatywą – nie wdychamy szkodliwego dymu, a w naszych daniach nie znajdziemy szkodliwych związków chemicznych, które powstają podczas kapania tłuszczu na rozgrzany węgiel* – dodaje ekspert.

Chcesz zaskoczyć swoich gości? Podaj im tradycyjne steki, karkówkę lub kurczaka w oryginalnej, orientalnej marynacie, składającej się z ciemnego piwa, przetartego czosnku, pasty chili oraz oleju sezamowego. Pamiętaj, by mięso w marynacie trzymać minimum parę godzin, w szczelnie zamkniętym pojemniku umieszczonym w lodówce. Przed przystąpieniem do grillowania wyciągnij mięso z lodówki i daj mu chwilę, aż nabierze temperatury pokojowej. To bardzo istotne. Jeżeli wyłożysz je na ruszt prosto z lodówki, będzie gumowate i twarde. Jeżeli szukasz unikalnego przepisu, zajrzyj na koniec artykułu.

## Grillowanie na balkonie – hit czy kit?

Minęły czasy, w których grillowanie było przywilejem jedynie osób posiadających ogródek, działkę lub kawałek przestrzeni z dala od zgiełku miasta. Podczas balkonowego grillowania najlepiej sprawdzają się grille elektryczne, które można tak naprawdę używać przez cały rok, niezależnie od pogody. To także doskonałe rozwiązanie dla osób, które dysponują niewielką przestrzenią i szukają sprzętu, który można łatwo przenosić.

Dziś za pomocą odpowiedniego urządzenia możesz zostać mistrzem balkonowego grillowania, nie narażając się tym samym na związane z tym nieprzyjemności.

– Co prawda *polskie prawo nie zabrania grillowania na balkonie*, *ale musimy pamiętać, o przestrzeganiu zasad współżycia społecznego, czyli swoim zachowaniem nie możemy pogarszać komfortu życia sąsiadów, a za takie może być uznane „dymienie” innym w okna*. – zauważa eksperta marki Ariete. Korzystanie z grilla elektrycznego pozytywnie wpłynie na przestrzeganie zasad regulaminu osiedla, a jedyne co nam może grozić, to zazdrosne spojrzenia naszych sąsiadów.

## Poznaj możliwości grilla elektrycznego

Grill elektryczny, jak każdy sprzęt, może mieć różne parametry. Decydując się na grill elektryczny (np. model La Grigliata Ariete) zyskujesz możliwość grillowania zarówno na płycie gładkiej, jak i karbowanej. Dzięki temu możesz wyczarować zarówno złote plastry warzyw, jak i pięknie fakturowane steki. Grill jest dodatkowo wyposażony w zdejmowaną, solidną, szklaną pokrywę, która uniemożliwia rozpryskiwanie się tłuszczu i doskonale utrzymuje temperaturę.

Na koniec warto pamiętać, że ze względu na ograniczenie użycia tłuszczu podczas obróbki termicznej, tak przygotowane potrawy są również zdecydowanie zdrowszą alternatywą od klasycznego smażenia na patelni. Ponadto, grill elektryczny bardzo szybko się nagrzewa, dzięki czemu można go wykorzystać podczas gotowania nawet w sytuacjach, kiedy nie mamy na to zbyt wiele czasu.

**PRZEPIS**

**Karkówka BBQ z sosem Worcestershire**

**Potrzebny sprzęt: Grill elektryczny 760 La Grigliata**

Składniki:

1 kg karkówki wieprzowej

2 l wody

30 g soli

5 g cukru brązowego

Glazura:

5 g czosnku suszonego

20 g cukru brązowego

25 ml whisky (dowolnej)

120 g ketchupu

2 łyżki sosu Worcestershire

Kilka kropel tabasco

Szczypta kolendry mielonej

Szczypta gorczycy mielonej

Wykonanie:

1. Na początku karkówkę wyporcjuj na plastry grubości ok. 1,5 cm.

2. Wodę wymieszaj z solą i cukrem, a następnie włóż do niej mięso. Całość odstaw do lodówki na min. 12 godzin.

3. Po wyjęciu karkówki z wody, mięso opłucz i osusz ręcznikiem papierowym.

4. Wszystkie składniki na glazurę dokładnie wymieszaj i wrzuć do nich plastry karkówki na ok. 1 godzinę.

5. Mięso piecz w grillu wertykalnym ok. 15-20minut i co jakiś czas smaruj glazurą.