**Odkryj magię posiłków przygotowywanych na świeżym powietrzu**

**Opiekanie jedzenia nad żywym ogniem jest najstarszą formą gotowania. Czas spędzany przy ognisku od tysięcy lat służył nie tylko przetrwaniu gatunku, ale przede wszystkim budowaniu więzi społecznych i kształtowaniu tożsamości kulturowej. Nic dziwnego, że do dziś zapach ognia kojarzy nam się z głęboko zakorzenioną przyjemnością. Kwiecień to czas, kiedy po zimie odpalamy po raz pierwszy nasze ogrodowe grille, snując plany o niezapomnianych spotkaniach w większym gronie podczas majówki. Podpowiadamy co zrobić, by zaskoczyć gości posiłkami przygotowywanymi na świeżym powietrzu.**

**Grilluj jak mistrz!**

Wyróżniamy dwie metody opiekania jedzenia na grillu – bezpośrednią i pośrednią. Pierwsza polega na kładzeniu jedzenia bezpośrednio nad palącymi się kawałami węgla lub brykietu. Druga polega na zgarnianiu rozgrzanego węgla na bok i ogrzewaniu potraw jedynie gorącym powietrzem, najczęściej pod przykryciem. Proces ten bardziej przypomina wędzenie, dlatego często wykorzystujemy w nim dodatkowo niewielkie kawałki aromatycznego drewna wędzarniczego.

Kwiecień to doskonały czas na rozpalenie prawdziwego ogniska. Oczywiście, zgodnie z polskim prawem możemy to zrobić jedynie z miejscach specjalnie do tego wyznaczonych. Tradycyjne ognisko to doznanie wręcz hipnotyzujące. Ciepło żywego ognia, dźwięk strzelających iskier i zapach palącego się drewna, budują niezapomnianą atmosferę, która zostaje z nami na lata, tworząc najmilsze wspomnienia.

Organizując wiosenne spotkanie przy grillu lub ognisku, warto zadbać o odpowiedni klimat. Popołudnia i wieczory nie są jeszcze tak ciepłe, jak w pełni letniego sezonu, dlatego przygotujmy dla naszych gości przede wszystkim miękkie koce i wygodne poduchy.

**Niech Twój ruszt nabierze nowych kolorów**

Choć wielu osobom z grillem kojarzą się przede wszystkim tradycyjna kiełbasa lub karkówka, coraz popularniejszym pomysłem jest szukanie wegetariańskich alternatyw. Gorące, przyjemnie ciągnące się i otulające nas od środka grillowane sery, to idealny dodatek do orzeźwiających sałatek. Można je także serwować z konfiturą z żurawiny lub karmelizowanej cebuli.

– Z delikatnymi warzywami i świeżymi ziołami idealnie korespondują dojrzewające sery żółte o bardzo wyrazistym smaku i aromacie - radzi Ewa Polińska z MSM Mońki. - Ciekawą propozycją, która idealnie sprawdzi się jako dodatek do dań z grilla, jest ser morski, który charakteryzuje się wyraźnym, pikantnym smakiem i oryginalnym aromatem. Innym sprawdzonym towarzyszem dań z grilla jest łagodny i sprężysty Aldamer, który doskonale rozpływa się na kawałkach rozgrzanego mięsa i plastrach warzyw, wzmacniając dodatkowo ich charakterystyczny smak i aromat. – wylicza.

Nawet najbardziej zagorzali miłośnicy grillowanych mięs i wędlin z przyjemnością odetchną przy soczystych kawałkach pieczonych warzyw. Złociste kolby kukurydzy, karmelizowane szparagi, aromatyczne pieczarki, chrupiący kalafior, czy rozpływające się w ustach kawałki cukinii, bakłażana lub czerwonych papryk, z pewnością rozgrzeją podniebienia wszystkich gości.

Ciekawym dodatkiem, który sprawi, że nasze przyjęcie przy grillu nabierze nowych kolorów, są różnego rodzaju salsy, czyli gęste, pożywne sosy z kawałkami soczystych warzyw i świeżych ziół. Do wyboru mamy nie tylko klasyczną salsę z pomidorów, cebuli i bazylii, ale także guacamole na bazie awokado lub salsę z ogórków małosolnych. Innym dodatkiem, który doskonale wzmacnia smak grillowanych potraw, są różnego rodzaju pasty i hummusy, np. pasta z pieczonej papryki, hummus z zielonego groszku lub gzik, czyli twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem.

**Czym przyprawiać grillowane jedzenie?**

Grillowanie to jedna z najbardziej lubianych form spędzania czasu przez Polaków. Staramy się dbać nie tylko o smak i aromat przygotowywanych w ten sposób dań, ale także o ich wygląd i prezentację. I choć kochamy klasykę, każdego roku próbujemy zaskoczyć czymś swoich gości i podkręcić jakoś dobrze znane przepisy.

Wielu miłośnikom grillowanego jedzenia do szczęścia wystarczy jedynie odrobina oleju, soli i pieprzu. Świeże lub suszone zioła, sproszkowane przyprawy czy kawałki czosnku lub imbiru, choć kuszą smakiem i aromatem, zbyt łatwo się przypalają, tracąc bezpowrotnie swoje walory. Doskonałym rozwiązaniem tego problemu jest wcześniejsze marynowanie kawałków mięs, wędlin, ryb i warzyw lub przygotowanie różnego rodzaju olejów smakowych, którymi będziemy polewać grillowane produkty podczas opiekania. A czym zastąpić klasyczny ketchup i musztardę? Doskonałym pomysłem na sos do grillowanych potraw jest pesto z ulubionych świeżych ziół z dodatkiem oliwy, orzeszków piniowych i wiórków tartego sera dojrzewającego. A jaki ser najlepiej nadaje się do zapiekania?

– Wybierając ser żółty do zapiekania, należy przede wszystkim zwrócić uwagę na jego wilgotność. Sery o większej wilgotności topią się znacznie lepiej ze względu na luźniejsze rozłożenie białek mleka uwalniających się podczas produkcji sera. Z kolei sery suche po roztopieniu są znacznie bardziej oleiste i wyraźnie oddzielają się od reszty składników – zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki.

Ciekawą propozycją, którą możemy wykorzystać podczas kwietniowego spotkania przy grillu, są grillowane papryki z pikantnym farszem:

Składniki:

– 3 świeże papryki kolorowe,

– 600 g mielonej baraniny (można zastąpić innym mięsem, np.: wieprzowo-wołowym),

– 1,5 łyżeczki płatków chili,

– 300 g sera żółtego Gouda MSM Mońki,

– 2 gałązki świeżego rozmarynu,

– sól do smaku.

**Wykonanie:**

Paprykę umyć, przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć gniazda nasienne. Ser żółty zetrzeć na tarce, na grubych oczkach i połowę wymieszać z mięsem. Dodać również posiekany rozmaryn, płatki chili, sól do smaku i całość wymieszać. Tak przygotowanym farszem luźno (nie ubijając) wypełnić połówki papryk. Posypać pozostałym serem i grillować na wolnym ogniu pod przykryciem. Podawać z bagietką pszenną.

Smacznego!

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175