



# COBB – MAŁY KRÓL

Członkowie naszej redakcji w większości należą do kategorii smakoszy, a wyjazdom testowym towarzyszą rozmaite okazje, by pokosztować lokalnych specjałów i kuchni w różnym wydaniu. Często jednak brakuje czasu na zawinięcie do sensownej restauracji lub wręcz przeciwnie, chce nam się wrzucić na ruszt coś ciepłego w zaciszu testowej jednostki albo na łonie natury w uroczym zakątku Mazur czy na dzikiej plaży Łazurowego Wybrzeża.

Daniel Walas

---



COBB NIE JEST  
ZWYCZAJNYM  
GRILLEM.  
TO RACZEJ  
URZĄDZENIE  
GRILLUJĄCE Z  
TERMOOBIEGIEM.  
DLATEGO  
EFEKTY  
GOTOWANIA SĄ  
ZADZIWIAJĄCE

Z względu na czas potrzebny do przyrządzenia potrawy i towarzyszące obróbce termicznej zapachy preferujemy grillowanie. Popularne na rynku urządzenia mają szereg ograniczeń, które wykluczają je z łódkowych eskapad lub czynią ich użytkowanie szczególnie kłopotliwym, gdy nie stacjonuje się w jednym miejscu przez dłuższy czas. Oczywiście te jednostki, które mają zamontowane własne grille, nie potrzebują dublowania tego urządzenia, choć zachęcam także armatorów i takich jachtów do przeczytania niniejszego artykułu.

### GRILLOM NIE!

Każdemu, kto nie chce taszczyć na łódź grilla, pozostaje kuchnia gazowa, elektryczna lub spirytusowa (czy też mikrofalówka). Ale to jest inna klasa gotowania; sądzę, że bardziej złożona i dająca większe możliwości niż grill, no, powiedzmy z pominięciem kuchenki mikrofalowej.



(to w końcu tylko trójnóg) i jak zawartość rozsypie się po pokładzie, to resztę możliwych scenariuszy każdy może dośpiwać sobie sam. Może właśnie dlatego nigdy nie widziałem, żeby ktoś palił typowego, przenośnego grilla na pokładzie. Oprócz dymu grill potrafi w określonej sytuacji wiatrowej poczęstować biesiadników oraz meble dawką popiołu, zgodnie z prawami Murphy'ego wystarczająco dużą, by po dobrze zapowiadającej się kolacji pozostał pewien niesmak. Ponadto zwykłe grille lubią zwęglać całość lub fragmenty potraw, co, jak powszechnie wiadomo, jest przyczyną groźnych chorób. Warto wspomnieć także o tym, że grille niemilosiernie się nagrzewają, a ich przenoszenie nie wróży nic dobrego. I na koniec pozostaje jeszcze ten nieszczęsny worek paliwa, który dodatkowo trzeba przydźwigać, potem rozerwać i stosując środki higieny i ostrożności, by nie nabrudzić dokoła, przesypaną część zawar-

cię. Ciekaw jestem, czym jest malowana powierzchnia paleniska i jakie pierwiastki doprawiają kotlety podczas procesu wypalania się węgla czy brykietu. Na szczęście dla wszystkich miłośników bezpiecznego grillowania ktoś mądry stworzył antygrilla. Urządzenie, o którym tu napiszę, towarzyszy moim wyprawom już trzy lata i nie wyobrażam sobie wyjazdów na łódki w sytuacjach, jakie opisałem we wstępie, bez ulubionego Cobba.

na część zawar-

O czymś zapomniałem?

Ciekaw jestem, czym

jest malowana powierzchnia paleniska i jakie pierwiastki doprawiają kotlety podczas procesu wypalania się węgla czy brykietu. Na szczęście dla wszystkich miłośników bezpiecznego grillowania ktoś mądry stworzył antygrilla. Urządzenie, o którym tu napiszę, towarzyszy moim wyprawom już trzy lata i nie wyobrażam sobie wyjazdów na łódki w sytuacjach, jakie opisałem we wstępie, bez ulubionego Cobba.

### COBB SYSTEM

Grilla kobo (tak pieszczotliwie nazywa go moja rodzina) transportuję w specjalnie przeznaczonym do tego celu pokrowcu. Wyłożenie i zapakowanie urządzenia trwa chwilę. Na krótkie wypady zabieram ze sobą sprzedawane obok szeregu akcesoriów Cobble Stone – bezdymne brykiety kokosowe. Zajmują one niewiele miejsca, a jeden krążek to dwie i pół godziny ciągłego palenia (można użyć pół kostki brykietu robiąc np. rybę czy filet z kurczaka). Podobny efekt uzyskasz stosując tradycyjny brykiety (wystarczy 6 kawałków), ale z pewnych względów ograniczam jego obecność w wakacyjnej diecie. Jeśli grilluję stacjonarnie, np.

## COBB W WARUNKACH JACHTOWYCH SPRAWDZA SIĘ LEPIEJ NIŻ KLASYCZNY GRILL. JEST LEKKI, STABILNY, PONADTO NIE DYMI I NIE PRZYPALA POTRAW

Fakt jest faktem, że zamontowane fabrycznie urządzenia posiadają określone atesty – większość z nich jest przeznaczona do domów, a stocznia dodatkowo ręczy za poprawność i bezpieczeństwo swoich instalacji. Wydawać by się mogło, że zabieranie grilla na jacht (jeśli jednostka nie została w takowy wyposażona przez producenta) mija się z celem. Tym bardziej, że grille mają szereg wad: jak są ciężkie i solidne, to nie są mobilne, a jak są lekkie, to pachną tandetą i z daleka widać, że kosztowały 30 zł za sztukę i po sezonie nadają się na śmietnik. Grille nie zawsze są przyjazne dla teaku ze względu na często niezabezpieczone końce stojaków; dymią niemilosiernie, są niestabilne

na działce lub w letnim domu, palę tradycyjnym węglem drzewnym, który też świetnie się nadaje do kobo i ma przyjemny zapach (jest też wersja Cobba z instalacją gazową).

Cobb ma kształt walca, w którym znajduje się niewielkich rozmiarów palenisko (można je wyciągać specjalnym uchwytem). Otacza je rynienka, do której ścieka tłuszcz. Te elementy „siedzą” w obudowie zewnętrznej. Paru moich znajomych uśmiechnęło się, że ta właśnie część kobo przypomina pralkę, ale przy bliższym poznaniu okazuje się, że jest to wysokiej jakości stalowa siatka, elegancko wyprofilowana i zamknięta w stelażu w kształcie walca, która podczas grillowania jest ledwie zimna. Jej funkcją jest to, że chłodzi i to jej niewątpliwa zaleta – ponadto wiatr nie wydmuchnie żaru, gdyż powietrze idzie od dołu przez otwory wentylacyjne (grawitacyjny termoobieg) przedostaje się do środka, a dopiero później otworami pokrywy górnej wydostaje się gorąca para. Podstawa kobo jest wykończona grubym, czarnym tworzywem. Grill wielokrotnie stał na stole

w mesie czy na stole pokładu rufowego i nigdy nie pozostawił po sobie przykrego śladu. I jeszcze ważna kwestia w dziedzinie odpalania. Raz rozpalony grill będzie się palił aż do wyczerpania źródła energii. Nawet jeśli odpalisz Cobba w 30-stopniowym, bezwietrznym upale.

Kiedy odpalenie mam już za sobą, nakładam na obudowę odpowiedni element zestawu. Jest w czym wybierać, ale ja mam swoich zdecydowanych faworytów. Moim podstawowym narzędziem jest ruszt „griddle” – rodzaj prążkowanej, rowkowanej płyty oraz będąca w standardowym wyposażeniu płyta do smażenia. Ma ona liczne otwory i specjalnie wyprofilowane, rozmieszczone symetrycznie na całej powierzchni płytkie kanaliki, którymi tłuszcz spływa do miejsca opisanego wyżej. To oznacza, że nie spala się tłuszcz, więc potrawy są zdrowsze, a grillowanie odbywa się bez zbędnych zapachów i dymu. W akcesoriach jest jeszcze patelnia, na której można upitrasić np. angielskie śniadanie, czyli soczysty boczek z fasolą i grzankami, oraz wok do dań kuchni wschodniej. Płyty

są solidne, nierdzewne, pokryte wysokiej jakości powłoką nieprzywierającą, a patelnia to klasyczna nierdzewka w dobrym tego słowa znaczeniu. Kilka minut po odpaleniu można zacząć grillować. Płyta nagrzewa się bardzo szybko, a temperatury pod czasą sięgają 400 stopni. Ściąganie płyty z paleniska odbywa się przy pomocy specjalnej rączki z plastikowym uchwytem. Rozwiązanie jest praktyczne i bezpieczne.

### CO GOTUJĘ?

Moja kuchnia jest dość prosta i niestety pewne jej przejawy do najzdrowszych nie należą. Zasada, której staram się nie łamać, to minimum przypraw. Rzecz gustu oczywiście, ale uwielbiam wydobywanie naturalnych smaków z mięsa, warzyw, ryb. Dlatego nie stosuję żadnych mieszanek przyprawowych. Grilluję najróżniejsze rodzaje mięs i ryb. Zawsze towarzyszą im warzywa, takie jak kartofle, papryka, cebula w całości, czosnek w główkach, pomidory. Polecam pora po dokładnym umyciu – pychota. Jesienią kapitalnie smakuje grillowana



COBB™

foodlovers.pl

dynia lub gulasz z dynią i makaronem, robiony podobnie jak risotto. Pyszne jest też grillowane jabłko czy banan.

Kobo nie jest zwyczajnym grillem. To raczej urządzenie grillujące z termoobiegiem wtedy, gdy na płytę z potrawą nałożona jest czasza. Dlatego efekty gotowania są zadziwiające. Z mięs preferuję karkówkę i polędwicę wołową. Ale cały kurczak na grilla to też żaden problem. Sympatycznie pitrasi się też mielone w folii aluminiowej. Ryby i owoce morza to bardzo szybkie i smaczne potrawy, które w najróżniejszych kombinacjach można przygotowywać z Cobbem.

#### DLA ILU OSÓB?

Sprawny kucharz w ciągu dwóch godzin obsłuży nawet osiemdziesięć osób, gdyż temperatury są wyższe niż w tradycyjnym grillu. Wszystko zależy od tego, ile porcji mięsa znajduje się na płycie. Ale jeśli gotujesz dla rekreacji, to moim zdaniem cztery osoby to maksymalne „poświęcenie”.



#### ANTYGRILL

Cobb jest bardzo przemyślanym produktem i jest pozbawiony tych wad, które opisałem na początku tekstu. Odpowiada na zapotrzebowanie tych osób, które chcą grillować bez dymu, bez popiołu, bardzo ekonomicznie i bezpiecznie. I co najważniejsze, Cobb jest bardzo towarzyski, można go postawić na stole i cieszyć się wspaniałymi zapachami oraz całą gromadą uczestniczyć w kulinarnym eksperymencie.

Uwaga: Cobb może być używany w pomieszczeniach zadanych pod warunkiem, że są one odpowiednio wentylowane. To, że nie ma dymu, nie oznacza, że nie ma tlenku węgla.

Zobacz film z grillowania: <http://www.youtube.com/watch?v=54xNH7LWz8>

Zobacz galerie przepisów: <http://www.foodlovers.pl/Przepisy-cinfo-pol-8.html>



fot. arch. Food Lovers

## ŻEBERKA JAGNIĘCE

(porcja dla 4 osób)

800 g żeberek jagnięcych  
 80 ml oliwy z oliwek  
 3 gałązki świeżego rozmarynu  
 15 ml pełnoziarnistej musztardy  
 15 ml soku z cytryny  
 45 ml czerwonego wina  
 3 ząbki czosnku  
 Sól i pieprz

Oczyścić żeberka, oddzielić tłuszcz i pociąć na porcje grube na około 3 cm od kości, tak, aby nadmiar mięsa się nie przypalił. Przygotować marynatę, dodając posiekany rozmaryn, czosnek, sok z cytryny, musztardę oraz wino i oliwę. Marynować mięso około 30 minut. Rozgrzać Cobb i „roast rack”. Piec pod przykryciem przez około 20-25 minut. Połączyć żeberka marynatą i zostawić jeszcze na kolejnych 15 minut. Zdjąć mięso z grilla. Po 5 minutach „odpoczynku” jagnięcina jest gotowa do podania.

Autor przepisu: [www.foodlovers.pl](http://www.foodlovers.pl)

W SPRZEDAŻY SĄ  
 JUŻ KOMPLETNI  
 WYPOSAŻONE GRILLE  
 Z PÓŁKI PREMIUM

# A.M.S. Boats

NAJWIEKSIY WYBÓR ŁODZI MOTOROWYCH



[www.amsboats.pl](http://www.amsboats.pl)

Al. Krakowska 12 A 02-284 WARSZAWA  
 tel.: 22 868-30-30 e-mail: [info@amsboats.pl](mailto:info@amsboats.pl)  
 kom.: 501 065 746 . 501 444 807