

DOMOWE GRILLOWANIE ZIMOWE UCZTOWANIE



Zimowa pora najpiękniejsza jest wtedy, gdy podziwiamy ją z wnętrza ciepłego domu. Musimy więc zapomnieć na czas jej królowania o spotkaniach przy ogniskach, pieczeniu ziemniaków w popiele, czy o kiełbasach z grilla, które do niedawna wypełniały nam wieczory. Jednak nic straconego - atmo-

sferę tamtych dni pomogą nam zachować nowoczesne urządzenia kuchenne, dzięki którym we własnym domu będziemy mogli cieszyć się wspólnym gotowaniem i jedzeniem w gronie przyjaciół i rodziny. Skorzystaj z poniższych propozycji i przyłącz się do naszej kulinarnej zabawy.

KOCIOŁEK W ROLI GŁÓWNEJ

O tej porze roku, parafrazując hasło dotyczące grillowania, śmiało możemy zakrzyknąć: „zima sezonem kociołkowania!”, zwłaszcza, że pichcenie zupek i gulaszy w garnku zawieszonym nad ogniskiem znowu stało się modne. Entuzjaści tej formy spędzania wolnego czasu będą nas przekonywać o jego zaletach: nie wymaga wcześniejszego marynowania potraw, a później ciągłego ich pilnowania i nie stygną one zaraz po zdjęciu z ognia, tracąc smak. Lepiej od grilla radzi sobie też z towarzyskiego punktu widzenia, gdyż trudno oprzeć się bliskości płonącego ognia w połączeniu ze smakowitym zapachem gotującej się potrawy.

Przyrządzając syczącą zupę, tradycyjny bigos, aromatyczny gulasz, a nawet zapiekankę (posłuży nam do tego np. ogniskowa patelnia na trójnogu), możemy więc przez chwilę poczuć się jak znani z amerykańskich westernów kowboje i traperzy. Kociołkowanie nie wymaga bowiem dyplomu kucharza, zabiera niewiele czasu i jest pozytywnie oceniane przez dietetyków. Jedyny minus jest taki, że musimy zapomnieć o pieczystym, chyba, że wybierzemy taki model kociołka, w którym po jego zdjęciu można zamontować na stojaku ruszt grill.



WŁASNE PALENISKO

Lekkie, przenośne grille blaszane, które tak dobrze służyły nam w sezonie jesiennym, zostawmy raczej w ich zimowych schowkach. O wiele lepiej sprawdzą się potrawy przyrządzane we własnym palenisku solidnym i murowanym piecu. Taki grill ogrodowy, otwarty z trzech stron lub posiadający okap i wysoki komin, można dodatkowo obudować altanką, co ochroni przed wiatrem i śniegiem nas samych i naszych gości.

Budując wolnostojący piec w domu, zdecydujemy się jednak na ten z gliny, na którym można nie tylko grillować mięso i ryby, ale też piec pizzę, czy chleb. Działa on podobnie jak piec kaflowy, magazynując energię ciepłą w ściankach i uwalniając ją na zewnątrz w postaci promieniowania podczerwonego tworzącego zdrowy klimat, pobudzającego przemianę materii, nie roznoszącego kurzu i bakterii (co ważne dla alergików).



Na tarasach i balkonach natomiast zwykły grill może świetnie zastąpić przenośne palenisko ze stali nierdzewnej, które przy okazji stworzy odpowiedni nastrój bez konieczności rozpalania tradycyjnego ogniska. Miłośnikom potraw wędzonych spodoba się natomiast grill kapsuła, którego specjalna konstrukcja (dwa piętra rusztu) pozwala na utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz wilgotności przez długie godziny wędzenia.

Ogień w nowoczesnej oprawie

Poza walorem estetycznym, kominki i grille w nowoczesnych formach, można dopasować do konkretnych upodobań i wystrojów tarasów, czy ogródków. Jednak płomień, nawet w najbardziej nietypowej formie, zawsze kojarzyć się będzie z przyjemnością i ciepłą atmosferą.



Grille pod napięciem

Wspólne grillowanie wcale jednak nie wymaga budowy specjalnego pieca, a nawet wychodzenia z domu. Identyčzną funkcję spełni dla ciebie nowoczesny grill elektryczny, który nie tylko pięknie się prezentuje, ale też jest zdrowszy i wygodniejszy w użyciu. Wystarczy przekręcić pokrętkę, położyć na kratce to, co chcemy zjeść i poczekać aż się upiecze. Nie dymi przy tym i nie przypala potraw, choć z drugiej strony pozbawia je też walorów smakowych typowych dla grilla węglowego. Najmniejsze (i najtańsze) mają rozmiar

deski do krojenia, ale spotkać można i takie w kształcie patelni, czy nawet kociołka z rusztem w miejscu pokrywki. Niemalym zaskoczeniem dla naszych przyjaciół i znajomych będzie na pewno zaproszenie na tzw. grill tatarski, czy mongolski garnek potrawy, które mogą oni samodzielnie przyrządzić przy wspólnym stole. „Tatarski grill” wymaga jedynie urządzenia typu grill posiadającego

oryginalną, podgrzewaną „kopułę”, na ściankach której możemy usmażyć np. warzywa, a pod spodem, na niewielkich tackach, rozłożyć mięso. Z kolei do zaserwowania „garnka” potrzebujemy specjalnego kociołka lub rondla z termostatem, w którym zmieści się kilka osobnych „sitek” do gotowania w bulionie cienkich plastrów jagnięciny, warzyw i makaronu sojowego (w mongolskiej wersji).



COBB BBQ COOKING SYSTEM



Na rynku urządzeń kuchennych prawdziwa **nowością** jest tzw. **Cobb BBQ Cooking System**. Pod tą nazwą kryje się niewielka, przenośna kuchenka ze stali nierdzewnej, która na pierwszy rzut oka wygląda jak nowoczesny garnek z przykrywką, ale oprócz gotowania, potrafi on także piec, smażyć, wędzić i grillować. To wszystko dzięki unikalnemu rozwiązaniu: dolna część „garnka” zawiera koszyk na węgiel drzewny (jak w tradycyjnym grillu), nad którym możemy umieścić m.in. płytkę do pieczenia, czy grillowania, patelnię lub wok. Do utrzymania wewnątrz temperatury 500°C przez 3 godziny wystarczy już 8-10 kostek brykietu, a co ważniejsze, powłoka kuchenki pozostaje wtedy kompletnie zimna. Cobb BBQ Cooking System możemy więc spokojnie zabrać na piknik, czy camping, choć i w domu, na stole, też się sprawdzi doskonale.

FOT. DELIVERY.PL

Grill Tatarski

Stalowy, pokryty specjalnym, nieprzylepialnym tworzywem. Idealny do grillowania wszystkich gatunków mięs i warzyw.

Producent: TTM Szwajcaria
www.ttdlovers.pl
Cena: 179,00 PLN

ELECTRO
1200 Watt

TTM

Mongolski Garnek

Wykonany z ręcznie młotkowanej blachy miedzianej. Wbudowany termostat.

Producent: TTM Szwajcaria
www.ttdlovers.pl
Cena: 1 349,00 PLN

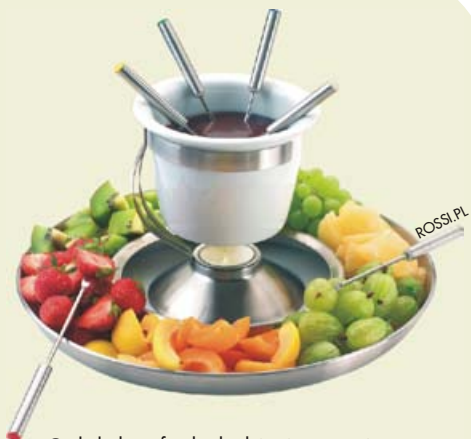


Serowa uczta fondue

Oryginalnym pomysłem na spędzenie wieczoru w ciepłym wnętrzu, gdy za oknem mróz, jest zaproszenie przyjaciół na fondue, czyli wspólny garniec topionego sera. Potrzebne narzędzia znajdziesz bez trudu w sklepach z wyposażeniem kuchennym: specjalny, metalowy lub ceramiczny, garnek na postumencie, pod którym ustawia się małą lampkę spirytusową, do tego długie sztućce oraz talerze na dodatki (pieczywo, świeże i konserwowe warzywa, kawałki mięs). Tak wyposażeni, potrzebujemy jedynie sera, czosnku i białego wina. Klasyczne fondue przyrządza się z emmentalera lub sera gruyere, ale można wykorzystać też cheddar, ser morski, czy goudę. Zasada jest taka, by łączyć sery o intensywnym smaku z tymi delikatnymi. Fondue nie należy do potraw lekkostrawnych, stąd na zakończenie uczty warto podać gościom po filiżance czarnej kawy, czy po kieliszku koniaku.

CZEKOLADOWE FONDUE DLA ŁASUCHÓW

Gdy zima za oknem stanie się dla nas zbyt dokuczliwa, możemy szybko poprawić sobie humor przygotowując dla odmiany fondue na słodko. Potrzebujemy zatem ok. 225 g półsłodkiej lub gorzkiej czekolady oraz szklanki śmietany do ubijania. Smak możemy wzbogacić dodatkowo np. cukrem waniliowym, świeżym sokiem z pomarańczy, czy skórką pomarańczową. Połamana czekoladę musimy roztopić w garnku na parze, dodać śmietanę, czy inne składniki według uznania i dokładnie wymieszać. Gotową masę przelewamy do naczynia fondue, w którym nas goście będą mogli zanurzać różne owoce (także z puszek) lub np. kawałki ciasta drożdżowego.



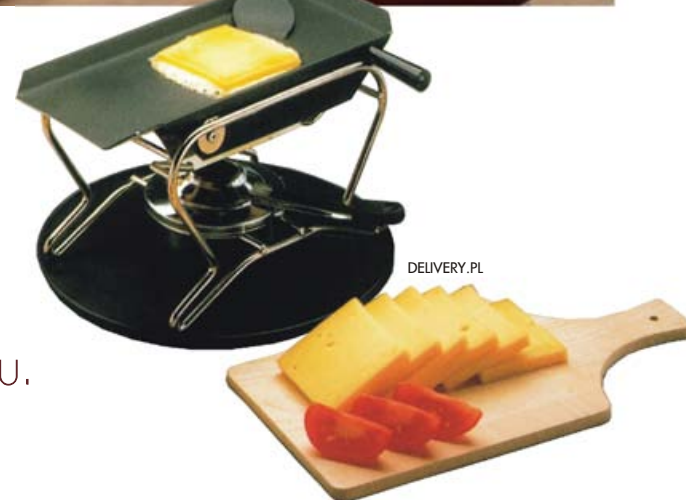
Czekoladowe fondue będzie niezapomniane, gdy podamy je w specjalnym garnku, gdzie gorąca czekolada spływa kaskadami, tworząc efektowną fontannę.



REKLAMA

Raclette ser raz jeszcze

Raclette jest drugim, zaraz po fondue, tradycyjnym daniem kuchni szwajcarskiej. Legenda głosi, że to biedni pasterze przez przypadek odkryli wyborny smak topionego sera. Sama nazwa pochodzi od francuskiego słowa „racler” zdrapywać i rzeczywiście, chodzi o zdrapywanie warstewki stopionego sera z powierzchni serowego krążka. Oryginalny ser pełnotłusty, średnio twardy, wykonany wyłącznie z mleka i dojrzewający co najmniej 3 miesiące znajdziemy jedynie w Szwajcarii. Poza tym, atrakcyjność tej potrawy to nie tylko smak, ale i sposób jej przygotowania i podania. Nowoczesne urządzenia do raclette ucieszą oko naszych gości, a przy tym są niezwykle pomysłowe od ruchomych ramek, przytrzymujących i ogrzewających z jednej strony całe krążki sera, aż po różne wariacje z tackami, czy małymi patelniami, umieszczanymi nad palnikiem (takim, jak w fondue). Patelnie można też wykorzystać do zrobienia mini-zapiekanek, mini-pizz, czy innych specjałów. Serowe raclette podaje się zwykle z gotowanymi w „mundurkach” ziemniakami, choć korniszony, piklowane warzywa i cebulki, czy pieczarki w occie są równie dobre.



Towarzyskie spotkania przy gorącym „garnku” topionego sera na pewno skutecznie wytrącą nas z tzw. zimowego snu.



Towarzyskie spotkania przy gorącym „garnku” topionego sera na pewno skutecznie wytrącą nas z tzw. zimowego snu. W ramach zaś integracji europejskiej, przyjmijmy miły szwajcarski zwyczaj, gdzie zgubienie w naczyniu kawałka bułki jest uważane za „punkt karny”, kosztujący biesiadnika butelkę wina i wywołujący ogólną wesołość zebranych. I o to nam przecież chodzi, by wspólne ucztowanie, nawet przy poważnych daniach, było przede wszystkim dobrą zabawą, czego gorąco Państwu życzymy w te zimowe dni.

Tekst: Katarzyna Hojnacka
Opracowanie: Redakcja DOBRY DOM

