



MAGAZYN FACHOWCÓW

WYDANIE
SPECJALNE

POLSKA THE TIMES

Gazeta
WROCŁAWSKA

www.gratka.pl

Rady Na co zwrócić uwagę przy wyborze elektrycznych urządzeń do przygotowywania potraw

Grill niezależnie od pogody

Michał Koppa

właściciel sklepu
www.foodlovers.pl



Grillowanie to nie tylko sposób na szybkie przygotowanie smacznych potraw na działce, na wycieczce lub w ogrodzie. Teraz to styl życia i sposób spędzania całego wolnego czasu. Okazja do przeżycia miłych chwil z przyjaciółmi, w gronie rodziny.

Grill elektryczny to pomysł na przedłużenie sezonu wiosenno-letniego i przeniesienie całej atrakcji do domowego zacisza, ale jest to także alternatywa, gdy deszczowa pogoda pokrzyżowała nam szyki, a my nie chcemy sobie odpuścić grillowanych potraw. Taki grill to rozwiązanie pozwalające przygotowywać smaczne potrawy przez cały rok, bez względu na pogodę.

Myśląc o urządzeniach elektrycznych, mamy zawsze dwa skojarzenia: czasem chodzi nam o elektryczny grill raclette z opcją do topienia sera, innym razem mowa o elektrycznej płytce do smażenia.

Raclette wywodzi się ze Szwajcarii i ma ponad 400-letnią tradycję. Niegdyś było to proste, góralskie danie, a dziś wyborny smak raclette (pełnotłusty, średnio twardy, delikatny lub ostry ser) to popisowa kulinarna atrakcja. Sposób jego podania integruje biesiadników wokół

wspólnego „gotowania” przy jednym stole. Stwarza smaczną i niepowtarzalną atmosferę w przystępnej cenie (koszt urządzenia od 749 zł).

Grill elektryczny to też wygodna. Nie ma potrzeby rozpalać węgla drzewnego czy brykietów, łatwiej kontrolować temperaturę (takie grille posiadają termostaty). Niestety jest też jedno podstawowe ograniczenie – musimy mieć w zasięgu gniazdko elektryczne 230V.

Aby urządzenia te były praktyczne, muszą spełniać jedną podstawową funkcję – nie mogą dymić, a co za tym idzie, nie mogą spalać tłuszczu, ale jest to raczej zaleta droższych, domowych grillów. Chcąc uzyskać takie właściwości, producenci prześcigają się we wzorach, i konstrukcjach płyt, aby dobrze odprowadzały tłuszcz.

Jest jeszcze jedna zaleta: nie ma procesu spalania, a co za tym idzie, nie wydzielają się tlenek węgla, szkodliwy w zamkniętych pomieszczeniach.

Ważna jest też moc urządzenia. Aby dokonać wyboru, musimy zastanowić się nad zastosowaniem, czy ma być to grill do domu, czy na zewnątrz, czy jest otwarty, czy zamykany, ale również, czy będziemy chcieli szybko przygotować 10 kiełbasek lub kurczaka, czy raczej ma to być miły wieczór w kameralnym gronie. Jeżeli to domowa kolacja i biesiadowanie, wystar-

czy grill o mocy 1000 W, a i tu będziemy temperaturę redukować w trakcie kolacji.

Jeżeli jest to grill zewnętrzny, poszukajmy czegoś z mocą około 2000 W – nie jest to też łatwe rozwiązanie. Modele z „wyższej półki” mają termostaty, który pilnuje za nas, aby grill się nie przegrzewał i utrzymywał odpowiednią temperaturę.

Za produkt premium uważane są markowe grille z kamienną płytą (granit lub lavastone). Godny polecenia jest 8-osobowy model Raclette 8 firmy Spring (749 zł) lub z 6 łopatkami do topienia sera model Suisse firmy TTM ze Szwajcarii (559 zł). Płyta kamienna potrzebuje kilka minut więcej, aby się rozgrzać, ale smażenie jest bardziej naturalne, a potrawy smaczniejsze.

Jedną z podstawowych wad tradycyjnego grillowania jest dym spowodowany spalaniem tłuszczu, a co za tym idzie, często też „wybuchy” płomienia. Polecamy zatem bezdymny, turystyczny grill COBB (689 zł), gdzie tradycyjne paliwa, jak węgiel drzewny lub brykiety, dają ten charakterystyczny zapach i aromat, a spełnia wszystkie parametry grilla elektrycznego.

Co więcej, Cobb może służyć też jako patelnia, a całość waży około 5 kg i jest pakowana w specjalną torbę dołączoną do zestawu.

Oprac. AJC



Raclette to danie oryginalnie pochodzące ze Szwajcarii. Nazwa bezpośrednio łączy się ze sposobem jego przygotowania – na małych patelniczkach na małym ogniu



Turystyczne grille to ciekawa alternatywa dla wszystkich smakoszy przyrządzanych w ten sposób potraw, a niemających miejsca na duże zestawy. Takie urządzenie waży ok. 5 kg

Rady Ręcznik, mydło, woda – czyścimy grill

By służył nam latami

Wszyscy chyba znamy ten specyficzny smak potrawy z grilla – szaszłyki, zapiekane ryby, kurczak czy grillowany serek. By smak przyrządzanych potraw był jak najlepszy, grill musi być dokładnie czyszczony po każdym użyciu. Niektóre elementy można myć za pomocą zmywarki, jednak detergenty znajdujące się w tabletkach czy proszkach powodują stopniowe ścieranie powłoki zapobiegającej przywieraniu, którą pokryty jest np. ruszt. Dlatego, jeżeli chcemy, by grill dłużej nam służył, warto myć go ręcznie. Jak to powinniśmy zrobić?

Proces czyszczenia najlepiej zacząć, gdy grill jest jeszcze ciepły (ale nie gorący!) – ułatwia to po prostu usuwanie tłuszczu. Za pomocą mokrego ręcznika

usuwamy resztki jedzenia i tłuszcz, które osadziły się na sprzęcie. Następnie oddzielamy poszczególne elementy grilla i wkładamy je do zlewu napełnionego gorącą wodą z mydłem i pozostawiamy do namoczenia. W tym czasie obudowę grilla czyścimy za pomocą mokrego ręcznika, następnie wycieramy go do sucha za pomocą suchej ściereczki. Elementy znajdujące się w zlewie czyścimy za pomocą delikatnej gąbki. Następnie płuczemy je zimną wodą i wycieramy suchą ściereczką.

Mycie ręczne jest z pewnością dłuższe od mycia w zmywarce, ale dzięki niemu grill elektryczny będzie nam służył dłużej. Oprac. AJC
Severin Polska, producent grillów elektrycznych www.severin.pl

Modny gadżet

Zestaw do fondue

Fondue to pochodząca ze Szwajcarii przekąska serowa. Obecnie w podobny sposób zamiast sera robi się fondue mięsne, a nawet czekoladowe. Są różne receptury na przyrządzenie fondue. Jednak to oryginalne przygotowanie się w stale podgrzewanym kociołku, przy którym zasiadają biesiadnicy, by nabite na szpikulec białe pieczywo maczać w serowej masie. Na rynku jest wiele zestawów do fondue umożliwiających nam wygodne jego użytkowanie, a następnie i spożywanie masy serowej. Zwracamy uwagę, czy zestawy mają regulowaną tempe-



FOT. WWW.SEVERIN.PL

raturę, co jest pomocne w przygotowaniu potraw, a także w późniejszym utrzymywaniu jej ciepła, co jest istotą fondue. Taki sprzęt kupimy w sklepach AGD oraz internetowych. Najprostsze zestawy można kupić od 80 zł. Oprac. AJC

Elektryczne patelnie

Można w nich przygotować wszystko. Na dużej teflonowej powierzchni bez obaw możemy smażyć, piec, dusić i gotować (np. mięso, ryby i warzywa) i co najważniejsze, nawet w czterech ścianach. Oczywiście idealnie nadają się też na taras czy do ogrodu, jednak trzeba pamiętać o dostępie do prądu. Warto też wspomnieć, że takie elektryczne patelnie stworzone zostały z myślą o biesiadowaniu i innych imprezach, kiedy to w każdej chwili możemy sięgnąć po coś ciepłego na ząb, bo taki sprzęt trzyma ciepło na okrągło. Patelnie elektryczne kupimy w sklepach



FOT. WWW.SEVERIN.PL

AGD oraz internetowych, a kosztują od 60-70 zł. Pamiętajmy, że możemy je postawić w dowolnym miejscu z dostępem do gniazdka elektrycznego. Radził: konsultant z firmy Severin Polska, producenta grillów elektrycznych i sprzętu AGD. Oprac. AJC

Masz pytanie! Chcesz poradzić innym? Napisz do nas: fachowiec@gazeta.wroc.pl