

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

hadnout potřebnou dobu přípravy a grilovací teplotu chce praxi a cvik. Je potěšitelné, že vznikají celé party, jež se grilování programově věnují a dovádějí ho k dokonalosti. Ty tvoří i základ týmů, které se hlásí do soutěže o mistrovství republiky. V letošním finále jste mohli vidět mimo jiné například tým budějovických hasičů. S ohněm musí mít přece dostatek zkušeností...

Grilovat můžete takřka všude a nemusíte mít zrovna nejluxusnější špičkové grily. Když nemáte dřevěné uhlí ani gril a nechcete si vypálit trávník, dobře poslouží třeba staré plechové kolečko bez zbytků barvy. V něm rozděláte oheň a získáte dostatek žhavých uhlíků. Potom přes něj dáte dva pruty z armatury a drátěnou vložku z trouby a můžete grilovat. Stejná mřížka z trouby dobře poslouží i položená na dva kameny nad ohništěm. Praktické jsou dvojité mřížky s rukojetí, které můžete otočit, a neriskujete, že vám maso spadne do ohně. Hodí se obzvlášť pro grilování ryb, které se někdy velice obtížně otáčejí.

Zámečník lepší odborníků

Už potřetí se uskutečnilo mistrovství republiky osmičlenných týmů v této u nás pořád ještě trochu netradiční disciplíně. Po nominačních kolech, jichž se zúčastnilo v jednotlivých krajích 110 týmů, se jejich vítězové sjeli do Brna na velké finále. Vítězem Globus Grilmánie 2007 a mistrem České republiky v grilování se stal Alf Team z Karviné. Tvoří ho členové dvou rodin a nikdo není profesionál. Kapitán Alfred Herman pracuje



FOTO: ARCHIV

Na grilu lze připravit nejenom maso nebo zeleninu, ale i sladkosti, například palačinky.

jako zámečník na šachtě. „Povedla se nám i královská disciplína, grilování hovězího masa. Připravili jsme Alfovu kapsu. Do plátku hovězího jsme dali nasekanou hlívu ústřičnou s tučným sýrem. Na grilu se to vše krásně chutově propojilo,“ uvedl Herman. Druhý skončil tým Charbuláci z Brna a třetí Vysmátí Celiaci, vítězové pražského kola.

Soutěžilo se ve čtyřech disciplínách: právě uzenin na dřevěném uhlí; grilování mletého masa na dřevěném uhlí; grilování vepřového masa na plynovém grilu; grilování hovězího masa a dezertu na plynovém grilu. Odborná porota hodnotila nejenom chuť připravovaných jídel, ale také úpravu příloh, servírování, nabídku nápojů a celkovou prezentaci jídel i soutěžních týmů. Existuje i světová asociace grilování (WBQA), která pod heslem „Make people happy by fire, food and fun“ pořádá dokonce mistrovství světa. Příští bude v roce 2008. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Tip

Ke grilu patří pivo

Ke grilování v našich zeměpisných šířkách už tradičně patří pivo. Pravda, kultura pití vína se šíří a víno nabízely některé týmy ke svým výtvorům i na mistrovství v grilování, avšak dobře vychlazené pivo k propečeným kouskům masa nemá chybu. Ovšem problém byl s dobrým chlazením. Půjčit si průtokový chladič vyžaduje nejenom pár stokorun půjčovního na den, ale i 15 tisíc zálohy. Na český trh byl ale právě uveden samochladicí víceplášťový sud Cool-Keg Staropramen. Tento systém byl poprvé použit v roce 2001 v Německu, kde si už získal u pořadatelů domácích zahradních večírků velkou popularitu. Během hodiny, bez zásahu a jakýchkoliv přísad zvenčí, dokáže vychladit dvacet litrů piva na ideálních 5 °C a tuto teplotu udrží dalších dvanáct hodin. Obsluha je jednoduchá, sud je vratný a od července je k dostání v obchodní síti Tesco, v pražské Staropramen Pivní pohotovosti a ve vybraných čerpacích stanicích. Doporučená cena je 790 Kč.



INZERCE

Full HD
1080

Sony H9
...skutečně živý obraz

Nový ultrazoom s podporou Full 1080 HD pro optimální připojení ke kterémukoliv televizoru HD ready.

Doporučuje FotoVideo, nejprodávanejší fotomagazín v České republice
Zdroj: Kancelář ověřování nákladu tisku, ABC ČR

SONY

Cyber-shot H9

IN-000481/B