

Grilmání se šíří jako lavina

JAKÉ BYLO MISTROVSTVÍ REPUBLIKY V GRILOVÁNÍ

Ty tam jsou časy opečených špekáčků nabodnutých na klacku. Móda grilování všeho možného naplno zasáhla i naše domácnosti. Dokonce se už pořádá i mistrovství republiky týmů a ti nejlepší se scházejí a bojují na mistrovství světa v grilování.

O pékání masa i jiných potravin na ohni patří k lidstvu od dob, kdy si pravěký lovec mamutů poprvé opekla kus chobotnatce na ohni a zjistil, že je to lepší než jeho maso požírat za syrova. Postupem let se tento způsob tepelné úpravy potravin vypracoval k dokonalosti. Už nemusíte rozdělovat oheň třením dřívka o dřívko nebo čekat na zásah blesku, ale vše potřebné dostanete v obchodech. Různými grily počínaje a dřevěným uhlím či plynovou bombou konče. Také u nás je k mání dostatek ochucovadel, marinád a nejrůznějších směsí koření. Zbývá jen pokusit se po vzoru předků samostatně na rozpáleném roštu připravit kus teplého „žvance“ nebo rafinovanou pochoutku.

Domácí mistři

Je radost se zúčastnit grilovacího večírku a snad ještě větší ho sám pro přátele umět připravit. Dnes griluje snad každý. Ti nezkušení si pro jistotu koupí už naložené maso a potom ho buď připálí, nebo nedopečou. Při grilování platí totéž co u ostatních lidských činností, že žádný učený z nebe nespadl a k dokonalosti se musí člověk vypracovat i za cenu pokusů a omylů.

Žár sice spolehlivě upeče různé bakterie, ale i v improvizovaných podmínkách je třeba dbát na základy hygieny a nespolehat jenom na žhavé uhlíky. Správně od-



FOTO: LUBOR SEVČÍK

Jak správně grilovat

- Dobře očištěný rošt potřeme olejem či tukem, grilované kousky se potom nepřichytávají.
- Potraviny určené ke grilování dáváme až na rozpálený rošt, potom se nepřichytávají.
- Pokud máme rošt s většími oky a chystáme se grilovat menší kousky, dáme přes něj alobal. Dbáme na to, aby grilované potraviny „neolizovaly“ plameny. Potraviny se připálí, což není chutné ani zdravě prospěšné.
- Ideální je, když jsou kousky žhavého uhlí zbarvené popelavě: vydávají dostatečný žár a potraviny se nepřipálí.
- Méně je více – nemá smysl přilížit kombinovat koření, výsledkem je fádnota chuti. Na talíři by měly být maximálně tři výrazné chutě.
- Použijte někdy místo špízu větvičku z rozmarýny, nabodnuté věci se pěkně zevnitř provoní.
- Hovězí maso solte mořskou solí až po grilování, zůstane šťavnatější.

Vítězem Globus Grilmání 2007 a mistrem České republiky v grilování se stal Alf Team z Karviné. Tvoří ho členové dvou rodin, z nichž nikdo není profesionál.



FOTO: ARCHIV

