

Vybíráme gril



Když gril, tak pořádný

Na výběr samozřejmě máte nejenom z nepřeberného množství velikostí a tvarů, ale hlavně z široké škály typů těchto žaludků lahodících kamínků. **K dostání jsou plynové, lávové, vodní, i elektrické grily a samozřejmě také staré dobré grily na dřevěné uhlí.**

Grily na dřevěné uhlí

Naprostou klasikou zůstává grilování na dřevěném uhlí. Jeho zastánci si chválí vůni dřeva, kterou maso při tepelné úpravě získá. **Velkou výhodou je také jejich nízká pořizovací cena - lze je zakoupit už v řádu stovek korun.** Při jejich výběru se **soustředte na kvalitu materiálu a stabilitu grilu.** Není od věci také pořídit gril s víkem - to vám totiž zajistí dokonalou regulaci tepla a ochrání pokrm před rozfoukanými uhlíky v případě větrného počasí. Nevýhodou je nemožnost regulace tepla a delší doba pro rozdělání grilu. Při grilování na dřevěném uhlí mějte na paměti, že nikdy neopékáme maso nad hořícími uhlíky, ale pouze nad rozžhavenými oharky.

Elektrické grily

Méně náročný na obsluhu i provoz je elektrický gril. Myslet ovšem musíte na to, že **venku je třeba dosáhnout na zdroj elektrického proudu, vyšší jsou samozřejmě i pořizovací náklady.** Zdroje tepla u

elektrických grilů bývají různé. Nejčastěji se setkáte se zabudovanými elektrickými spirálami v teflonové či litinové desce a infračervenými paprsky. Velkou výhodou těchto grilů je snadná regulace tepla i jednoduchá údržba. Lze je zakoupit v různých velikostech, takže se skvěle hodí pro provoz na balkóně i v interiéru.

Plynové grily

Plynové grily jsou **vybaveny zásobníky s plynem, což mohou být malé bombičky, ale také klasické vysokotlaké lahve**. Mezi kuchtíky jsou oblíbené zejména grily s tzv. RBS technologií. Takové grily jsou po bocích vybaveny dvěma hořáky, které garantují rovnoměrnější úpravu potravin. Také zde je **hlavní nevýhodou vysoká pořizovací cena**.

Plynové i elektrické grily lze zakoupit v úpravě s tzv. lávovými kameny. Tyto kameny díky své konzistenci odvádějí z masa přebytečný tuk a naopak mu dodávají přírodní chuť.

Vodní grily

Vodní grily představují na tuzemském trhu stále ještě žhavou novinku. **Fungují na principu tepla, vodní páry a dýmu. Největší výhodou je zdravá příprava pokrmů - nedochází k odkapávání tuku do ohně, maso není třeba otáčet a přitom se nepřipaluje**. Veškerá šťáva zůstává uvnitř masa. Vodní grily lze vytápět dřevěným uhlím i dřevem.

Gril na cesty nebo domů?

Jestliže jste neustále na cestách a hodláte gril používat doma, na dovolené i při pikniku s přáteli, pak vám budou vyhovovat **menší druhy přenosných grilů**. Pro kuchtíky, kteří si naopak zařizují zahradní kuchyňku, se hodí **profesionální grilovací moduly**, které obsahují mj. úložné prostory i otáčivou jehlu na větší kusy masíčka.

Záleží na roštu

Kromě způsobu vytápění také záleží na roštu, který zvolíte. **Zatímco někdo nedá dopustit na grilovací mřížky, jiný preferuje kameninové desky**. U mřížky není třeba čekat na její nažhavení, což v případě širších kameninových desek trvá i deset minut. Tenčí žulové desky se hodí pro použití na plynové grily, silnější zvolte pro grily, ve kterých zatápíte dřevěným uhlím či dřevem. Jejich výhodou je nepřilnavý povrch a zabránění odkapávání tuku do ohně. Navíc na nich můžete připravit různorodé pokrmy - od masa, přes volské oko až po dezerty.

Vychytávky pro zdraví i pohodlí:

- Mnohé grily jsou **vybaveny mechanismem, který zabrání odkapávání přebytečného tuku do ohně** a vzniku karcinogenních látek.
- **Kovový kartáč** by vám neměl ve výbavě chybět - odstraní dokonale všechny

nečistoty z předchozího grilování.

- Na piknik do přírody si můžete koupit **jednorázové grily, vydrží v provozu zhruba dvě hodiny.**
- Ani při grilování na plynu či elektrice se nemusíte ochudit o vůni dřeva, na trhu jsou k dostání **speciálně ovoněné hobliny.**