LÉTO NA GRILU S PENNY

29.6.2023 - | PENNY MARKET

S nadcházejícími prázdninami a časem dovolených přichází hlavní sezóna grilování. I pro letošní sezónu si tak PENNY připravilo nabídku hned 17 produktů své privátní značky Na Gril!. Nechybí marinovaná krkovice, kuřecí křídla či prsní řízky, burger, klobásy nebo Zámecké párečky s restovanou cibulkou.

V nabídce privátní řady NA GRIL! nabízí PENNY pro letošní letní sezónu celkem 17 produktů. Mezi nejpopulárnější a nejoblíbenější patří Marinovaná krkovice, Hovězí burger či Grilovací pikantní klobásky, v nabídce ovšem nechybí ani klasické maso, ať už kuřecí prsní nebo stehenní řízky, marinovaná kuřecí křídla či klasický rumpsteak steak. Po loňském uvedení na trh se pak mezi nejžádanější zařadily i Zámecké párečky s restovanou cibulkou. „Všechny produkty značky Na Gril!, stejně jako u všech našich privátních značek, připravujeme od samotného počátku s našimi českými dodavateli s důrazem na kvalitu vstupních surovin a celkovou výslednou vynikající kvalitu. U těchto masných produktů používáme při jejich přípravě i samotné výrobě to nejkvalitnější maso i nejkvalitnější ingredience. O kvalitě našich masných výrobků pak svědčí nejen zájem zákazníků, ale i výsledky nezávislých testů," říká Petr Baudyš, vedoucí oddělení kvality PENNY.

Kvalita výsledného pokrmu nezáleží jen na kvalitě zakoupených produktů, ale i na samotné přípravě pokrmů. Při grilování, které je jednou z nejzdravějších příprav jídla, je potřeba dodržet určitá pravidla proto, aby byl pokrm nejen dobrý, ale i zdravý, protože z pohledu dodržení hygieny je grilování jednou z nejméně bezpečných příprav pokrmů:

Kromě masných produktů v rámci privátní značky Na Gril! je v nabídce i Sýr s bílou plísní. Na grilování je pak vhodná i řada dalších produktů, ať už sýry značky BONI nebo v minulosti oceněné špekáčky ŘEZNÍKŮV TALÍŘ či ovoce a zelenina OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ. K ochucení pak jsou k dispozici produkty řady GUSTITO a k dobrému jídlu patří i dobré pití, ať už tradiční české pivo STAROČECH, kvalitní moravská vína VINUM REGUM nebo nealkoholické nápoje VITÁLKA.

TIPY NA SPRÁVNÉ GRILOVÁNÍ

Maso z lednice vyndejte včas

Maso má mít před vložením na gril pokojovou teplotu. Nikdy nedáváme maso na gril přímo z ledničky nebo dokonce z mrazáku. Studené maso projde po vložení na rozpálenou mřížku teplotním šokem a povrch masa bude poté připálený, zatímco uvnitř se ani nerozehřálo. Maso tedy z lednice vyndáme klidně i 2 až 4 hodiny před grilováním, přikryjeme a necháme odpočívat.

Maso nejprve osušte

I marinované maso před vložením na gril osušíme látkovou nebo papírovou utěrkou. Smyslem marinády je proniknout dovnitř masa, udělat ho šťavnatějším, bohatším na chuť, a také docílit jeho zkřehnutí. Spálená marináda na povrchu masa navíc odkapáváním a následným pálením v ohništi vytváří karcinogenní látky.

Gril nechte rozpálit

Pokud nemá gril správnou teplotu a je nedostatečně rozpálený, maso nedokážeme správně připravit. Gril by měl mít teplotu 220 až 250 stupňů. Při grilování pak využíváme nejen centrální rozpálenou

část, ale i jeho chladnější okrajové části.

Pozor na plameny

Nikdy nedáváme maso přímo nad místa, která olizují plameny. Grilujeme vždy nad rozžhavenými uhlíky. Přímé plameny maso na povrchu spálí, zatímco uvnitř bude stále syrové. Toto je umění grilování – práce s rozžhavenými uhlíky a ohněm. Proto se doporučuje používat rozprašovač s vodou nebo mít po ruce alespoň misku s ní pro řízení intenzity žáru.

Vidlička až k jídlu

Maso nikdy na grilu neotáčíme vidličkou. Po propíchnutí z něj zbytečně vytéká šťáva a tuk se navíc snadno vznítí, a jeho následným spalováním opět vznikají karcinogenní látky. Proto pro obracení používáme pinzetu, grilovací kleště nebo obracecí špachtli.

Obracet, obracet, obracet

Steak nejprve zprudka opečeme z obou stran, aby se maso zatáhlo a nepustilo šťávu. Poté ho pravidelně otáčíme tak, aby byl propečený rovnoměrně. Není třeba otáčet maso neustále, ale několikrát během přípravy tak, aby maso na horní straně příliš nestydlo a připravovalo se rovnoměrně z obou stran.

Od poklopu ke poklopu

Maso máme během přípravy vždy přikryté. Pod poklopem jej necháváme už před grilováním kvůli vyrovnání teploty, a poté i při samotné přípravě. To je důležité pro udržení teploty potřebné pro grilování a horní strana připravovaných pokrmů se současně tolik neochlazuje.

Kdo si počká, ten se dočká

Maso potřebuje po dogrilování odpočívat. 10 minut odpočinku udělá s připraveným pokrmem naprostý zázrak – svalová vlákna opět povolí a maso krásně zkřehne.

RECEPTY A RADY NA GRILOVÁNÍ MARTINA ŠKODY:

https://www.penny.cz/PENNY-koutek/Konecplytvani/zpracujte-maximum/jak-na-gril

https://www.penny.cz/mediaweb/press-release/tz-leto-na-grilu-s-penny