

Před grilováním je nutné rošt potříit speciální záležitostí. Tato ochranná vrstva pak dělá zázraky

 aazdravi.cz/pred-grilovanim-je-nutne-rost-potrit-specialni-zalezitosti-tato-ochranna-vrstva-pak-dela-zazraky

Kateřina Apostolidisová

29. 5. 2023

Na grilovací sezonu jsme se letos, kvůli chladnému počasí, těšili o něco déle. Málokdo totiž nemiluje šťavnatý kus masa nebo sýra, opečený k dokonalosti na venkovním grilu.

At' je váš gril dokonalý

Většina grilovacích guru věnuje velkou pozornost způsobům, jak co nejlépe připravit steak, hamburger nebo zeleninu. Jen menší část z nich ale zkoumá, jak se o svůj gril co nejlépe postarat. Jeho špatná údržba totiž může mít dopad na kvalitu připravovaného jídla i na životnost zařízení.

Aby bylo jídlo dokonalé, musí být v dokonalém stavu i gril. Starat se o něj není těžké, jen je potřeba zažít si pravidelnost, at' už pracujete s plynem nebo dřevěným uhlím. Některé kroky je dobré podniknout ještě před grilováním.

Kartáčujte a vypalujte rošty

Umístěte pod váš gril podložku, která **ochrání dlažbu před stříkající mastnotou**. Vyberte mu místo dostatečně vzdálené od domu, na dobře větraném prostoru a rovném podkladu. Chraňte ho před suchým listím a jinými hořlavými předměty.

Pokaždé, když gril zapnete, ujistěte se, že je dobře předeřtý. Tím ho zároveň vydezinfikujete a vyčistíte. Rošty před grilováním pořádně okartáčujte, abyste odstranili veškeré zbytky po předchozím hodování. Poté, co vyndáte poslední kousek připravovaného jídla, zvyšte teplotu, abyste spálili veškerou mastnotu a ulpělé zbytky. Rošty se vám pak budou od spálenin lépe kartáčovat.

Křupavé uhlíkové usazeniny jsou totiž nejen ošklivé, ale stávají se i **hostiteli bakterií**. Jejich hromadění způsobuje, že se gril zahřívá nerovnoměrně a nedosáhne plné provozní teploty. U plynových grilů mohou trubky hořáků navíc předčasně selhat.



Foto: Shutterstock

Zažijte si pravidelnost

Přibližně po každé 10. přípravě věnujte více času údržbě. Pokud grilujete převážně tučná masa, raději po každém 5. použití, abyste zabránili riziku vzplanutí.

Odstraňte rošty a důkladně je očistěte z obou stran. Vyčistěte vnitřek grilu a vymyjte odkapávací misku. Poté, co vrátíte všechny části zpět, gril zapalte a nechte běžet, než z něj přestane vycházet kouř.

Pomůže vám pasta ze sody

Jednou ročně, nejlépe před zahájením sezony, vyjměte rošty a ponořte je do mýdlové vody. Vyčistit je můžete i stejným způsobem, jaký se doporučuje u roštů z trouby běžného sporáku. **Potřete je**

pastou z jedlé sody, kterou získáte smícháním sody s vodou, a nechte působit.

Kartáčem pořádně očistěte vnitřek grilu, ale mastný film uvnitř ponechte, chrání kov před poškozením. Zapalte hořáky a zkontrolujte, jak fungují. Nejsou-li plameny rovnoměrné, pročistěte hořáky drátem. Vymyjte odkapávací misku, umyjte gril zvenčí a vraťte komponenty na svá místa. Poté gril zapalte a zkontrolujte, jestli všechno bezvadně funguje.

Foto: Shutterstock