

Witajcie. Dziś mamy 3 godziny gospodarstwa domowego. Będziemy uczyć się grillować.

Sezon grillowy się już zaczął. Żeby umilić sobie czas możemy w gronie rodzinnym przygotować jakieś potrawy z grilla.

Moje propozycje potraw z grilla są do wykonania w miarę możliwości dziecka i Rodzica. a Spróbujcie je wykonać. Może coś się Wam spodoba i posmakuje? Zobaczycie...Zapraszam

Temat 1. **Grillowanie – podstawowe informacje**

Aby przygotować potrawy z grilla potrzebny będzie:

- Grill na węgiel. (Do niego potrzebny będzie także węgiel i podpałka)



- Grill gazowy



- Grill elektryczny



- Piekarnik (szczególnie w czasie deszczu lepiej się sprawdzi)



Do wykonania potrawy z grilla potrzebna będzie pomoc kogoś dorosłego!

Temat 2. Jak przygotować się do grillowania?

Dobre rady:

- Przygotuj odpowiednie przyprawy

W sklepach mamy do dyspozycji wiele produktów gotowych na grilla. Nie zapominajmy, że najlepsze są naturalne przyprawy, zamiast chemicznych mieszanek. Mięso musimy zamarynować z wyprzedzeniem, ale wybieramy produkty całkowicie pozbawione konserwantów. Najczęściej używanymi przyprawami na grilla są czosnek niedźwiedzi, papryka, pieprz, sole.

- Zabezpiecz się przed insektami, jeśli grillujesz na wolnym powietrzu
Aby grill upłynął nam w przyjemnej atmosferze, musimy zabezpieczyć się przed insektami. Popularne są spirale, które spalając się, odstraszały komary, mieszanki ziół, lampy owadobójcze.
- Przygotuj odpowiednie narzędzia
Dobrym pomysłem jest zakup rusztu kempingowego ze stali nierdzewnej. Do dyspozycji mamy sześć szpikulców, na których z powodzeniem możemy upiec mięso, szaszłyki czy warzywa. Do rusztu dołączony jest pokrowiec, a więc możemy go swobodnie przenosić.
- Przygotuj odpowiednie naczynia, tacki grillowe

Nie zapomnijmy o specjalnych plastikowych lub papierowych tackach, talerzykach i sztućcach. Do wyboru mamy również takie w specjalnych edycjach, np. urodzinowych. Dzięki takim drobnym dodatkom zabawa będzie dużo bardziej kolorowa.

Warto dodać także tacki grillowe. Dzięki temu, nawet jeśli ruszt pokryje się sadzą lub przypalonym tłuszczem, nie wpłynie to na jakość naszych produktów. Tacki posiadają specjalne otwory, dzięki czemu tłuszcz jest swobodnie odprowadzany.

- Pamiętaj o dozowniku z wodą
Jeśli przyrządzamy coś na grillu, to nie możemy tego spalić. Mięso musi się robić na żarze, a my nieustająco powinniśmy kontrolować spalanie węgla. Jeżeli pojawi się płomień, skroplmy go delikatnie wodą, aby nie zgasł. Dobrym pomysłem będzie dozownik z wodą, bo nie zgasimy płomieni za bardzo.

Temat 3. **Warzywa z grilla**

Grillowanie najczęściej kojarzy się z opiekaniem mięsa różnego typu: z kurczaka, indyka, mięsa wieprzowego czy po prostu kiełbasy. Warto jednak pamiętać, że można grillować także ryby, a także różne owoce i warzywa.

Jakie warzywa nadadzą się na grilla?

Cukinia,



marchewka,



cebula,



papryka,



ziemniaki,



brokuły,



kalafior,





a także pieczarki.

Aby je grillować, najpierw trzeba je przyprawić, a czasem zamarynować.

Oto kilka propozycji – w jaki sposób można grillować warzywa

<https://www.youtube.com/watch?v= vnRwa3Ggwc>

<https://www.youtube.com/watch?v=CzlMTg4sOhQ>

A może szaszłyki z grilla?

<https://www.youtube.com/watch?v=JVYsxqdsK9o>

Zapraszam Was do spróbowania, oczywiście z pomocą i nadzorem ze strony Rodziców. Może okaże się, że jesteście smakoszami grillowanych warzyw?

Życzę udanego grillowania. Smacznego!

M. Szerszeń