

**Sůl, pepř, čerstvé bylinky a kvalitní olivový olej. To vše stačí na přípravu masa i dalších surovin na grilování. Oblíbená letní činnost většiny obyvatel Česka prošla během posledních let radikální proměnou.**

Jana Hanušková

I když jsou v obchodech k dostání předem naložené masové směsi uzavřené ve vakuovaných obalech, právě dlouhé marinování, kterým takový výrobek musí zákonitě projít, většina kuchařů nedoporučuje. Kupovaný polotovár má i nadbytek soli.

„Čím kvalitnější maso, tím kratší dobu potřebuje být v marinádě, sůl používám až na grilu, aby syrový kus nepustil šťávu.“ říká Radek Jakubec, šéfkuchař školy vaření Chefparade, když odblahuje špičku svíčkové, takzvanou tagliatu.

### Málo oleje

Maso předem nemyje, tuk neokrajuje. „Stačí ho jen otřít utěr

### Triky a tipy

■ Pokud budete čerstvé bylinky omývat, nechte je oschnout na ubrousku v lednici. Stonky a lístky se k sobě neslepí.

■ Vytvořte si vlastní omáčky k masům: jogurty, zakysanou smetanu a kvalitní olivový olej míchejte podle vlastní chuti s kořením, česnekem, nasekanou nakládanou okurkou, cibulí, chilli papričkou a s dalšími ingrediencemi.

■ Mezi méně tradiční zeleninové přílohy patří kaviár z lilku. Celý lilek omyjte, vidličkou v něm po celé ploše udělejte dírký a dejte ho pomalu dělat na gril. Hotovo je, když se lilek zmenší a je měkký. Rozřízněte ho, nožem vydlabejte dužinu a rozsekejte ji. Přimíchejte česnek, osolte a zakápněte olivovým olejem.

# Grilování

si dnes zakládá na jednoduchosti



Šéfkuchař Radek Jakubec používá bezkouřový gril.

a radikálně tak změnit chuť masa. Tuk dobře rozvádí teplo a také je nositelem chuti,“ upozorňuje Jakubec, když do

marinády přidává pepř a celé jehličky rozmarýnu. Ani s olejem to nepřehání. Při vlastním grilování by zbytečně stékal na rozžhavané uhlí.

„Místo rozmarýnu se dá použít tymián, saturejka. Za dvacet minut se všechny vůně a chuť do masa z marinády natáhnou,“ dodává šéfkuchař. Hovězí dává na oheň až poté, co z něj sundá zbytky rozmarýnu, ty by se připalovaly. Z obou stran peče krvavě zbarvený špalíček dvě tři minuty, zůstane tak uvnitř krásně červený.



Tagliata, špička hovězí svíčkové.

Před nakrájením se musí nechat maso chvíli odpočinout. Nad ohněm dostalo tepelný šok, stáhlo se, a pokud se rychle rozkrojí, vyteče z něj šťáva.

Podle odborníků je vedle surovin stejně důležitý i výběr grilu, na němž budeme jídlo péct. Grilů je dnes na trhu k dostání mnoho druhů, velikostí, s menší či větší výbavou ke grilování. Základní otázkou tak zůstává, jestli dáme přednost plynové variantě, nebo grilu na dřevěné uhlí, z něhož mají potraviny typickou vůni. „Já tuhle vůni mám rád, uhlí v našem grilu je ale jen v malé rouře uprostřed, která je navíc zakrytá, a nekape do ní olej. Gril je rozebíratelný, část, do níž stéká mastnota, je z nerez, dá se lehce omýt,“ říká Radek Jakubec při přípravě ananasu, přílohy ke svíčkové, s tím, že bezkouřový gril malých



rozměrů se dá používat i v místnosti.

### Lilek nechte vypotit

Grilování zeleniny i ovoce je velmi jednoduché, některé zásady se však podle gastronomických odborníků musí dodržovat.

„Lilek nakrájíme na kolečka, osolíme a necháme vypotit, aby pustil hnědou vodu, a zbvil se tak své hořké chuti. Cukety krájíme také na kolečka, z paprik vyjmeme jádřince a překrájíme je na čtvrtky. Chvilku před dopečením masa přidáme všechnu zeleninu na gril, opepříme ji, osolíme



Foto: Miroslav Seva (6)

### Správné loupání ananasu

a zprudka pečeme z obou stran, až bude křupavá. Olej na ni přijde na závěr,“ říká Michal Endris, šéfkuchař restaurace El Barrio, který radí používat na grilování cherry rajčátka: „Nechte je na větvičce a položte vcelku na rošt.“

Ananas se musí před grilováním zbavit tvrdé slupky a nakrájet na špalíčky. Peče se asi čtvrt hodiny, nejdřív čtyři minuty na sucho, pak se potřá marinádou. „Med smíchaný se

lepší sáhnout po méně vyzrálých typech, jsou pevnější, s tužší kůrkou.“

Na kuchařských kurzech Chefparade učí Radek Jakubec připravovat i další pochoutku určenou na gril – italskou salsicciu. „Smíchejte 800 gramů pomleté vepřové plece a dvě stě gramů bůčku, osolte, zlehka okořeňte najemno nasekanou šalvějí a masem plňte přírodní střívká. Kdo nemá doma plničku použijte vanou při zabijačkách, vytvaruje ze směsi hamburger a ten dá grilovat,“ radí šéfkuchař. Podle něj je i tato zjednodušená varianta excelentní.

[www.chefparade.cz](http://www.chefparade.cz),  
[www.elbario.cz](http://www.elbario.cz),  
[www.grilguru.cz/lotusgrill](http://www.grilguru.cz/lotusgrill)

## Červené k masu

Ke grilovanému masu se musí vybrat i vhodné víno. K červenému hovězímu dobře sedne suché André barrique 2013 z vinařství Ludwig. André je moštová odrůda vzniklá křížením svatovavříneckého a frankovky, pojmenovaná byla podle CH. C. Andrého (1763–1831), zakladatele brněnského spolku na podporu šlechtění ovoce.

Suché víno granátové barvy od Ludwiga svoji plnou chuť s tóny vanilky získalo ležením v barikovém sudu. Ve vůni vyniká příjemný nádech ostružin a černého rybízu. Vedle grilovaného masa se doporučuje také k sýrům s modrou plísní.



zázvorem, li-  
metkovou šťávou,

hnědým cukrem a s nějakou bylinkou začne na ananasu brzy karamelizovat. Hotovo je, když je povrch v místech, kde se opíral o mřížku, hnědý,“ vysvětluje šéfkuchař Jakubec.

### Sýr i klobásy

Jeho kolega Michal Endris miluje i grilované sýry, ty měkké doporučuje dát do keramické misky: „Camembert stačí zabalit do alobalu, dovnitř přidejte hrubý pepř, nějaké koření, mačkaný česnek. Dělejte ho z každé strany pět minut. Doba grilování záleží na obsahu tuku a stupni zrlosti sýra. Aby nepraskl, je nej-