



Fisk på grillen

Fisk er det letteste at grille overhovedet.



Valg af grill

Overvej, hvad du vil lave, inden du køber en grill.

MEDIA PLANET

Nr.2/Sommer '10

DIN GRILL



4
TIPS

GRILL SOM LANDSHOLDDET

Udstyr • Den rette grill • Barbecue på steroider • Fisk & kylling på grillen • Den gode steak

FOTO: PRIVAT



Weber Klubben

- Europas største grillfællesskab



Gå ind på weberklubben.dk og bliv en del af en unik grill-verden

UDFORDRINGER

Hvad får sol, sommer, kolde øl og VM de fleste til at tænke på? Ja, du tænker nok: "Fodbold, selvfølgelig". Det er jo sommer og med VM i fodbold i Sydafrika, er det jo det oplagte svar.

Jamen, hvorfor konkurrerer du i at grille?

Men sådan er det ikke for mig. For mig har sol, sommer, kolde øl og VM nemlig noget helt andet til fælles: grillmad og konkurrencegrillning.

Jeg indrømmer det gerne. Mens mange danskere sidder klistret til tv-skærmen for at følge de danske drenge spille fodbold, så finder du mig ude ved grillen, hvor jeg slår mit slag for de rød/hvide farver, mens Nicklas Bendtner og Thomas Sørensen kæmper på grønsværen.

Flest grills pr. indbygger

1 Det er nok de færreste, der ved det, men Danmark har faktisk deres helt eget grilllandshold. - Et hold, som jeg er en del af. Og som i maj forsvarede Danmark ved VM i BBQ i USA. Ja, ja - du læste rigtigt. Vi konkurrerer skam for den danske ære - og vores redskaber er et arsenal af griller, præcise temperaturer, lækre opskrifter - og en hulens masse viden og erfaring med grillerne.

For sjov? Ja, for sjov - men også for alvor! For hvem vil ikke gerne vinde, hvem vil ikke gerne være bedst? (Hvorfor ikke?) Egentlig er det lidt sjovt, at

et land som Danmark, der har flere grills pr. indbygger end noget andet land i verden, kun lige har fået øjnene op for konkurrencegrillning. En 'sport' der har været etableret i USA i snart 50 år, og som mange af vores europæiske naboer også har taget til sig for længst. Det er jo ikke, fordi vi ikke ved, hvordan vi konkurrerer inden for gastronomi. I Danmark har vi haft danske kokke, der er blevet verdensmestre, og for nyligt er den danske restaurant NOMA i København sågar blevet udnævnt til verdens bedste restaurant.

Så hvorfor ikke grille? Der kan vel næppe være nogen bedre form for 'sport' end den, der kombinerer gode venner, masser af sol, kolde øl og selvfølgelig masser af lækker mad - helt uden at man får alt for meget sved på panden.

Jeg får stadig mange undrende blikke og sjove kommentarer, når jeg fortæller, at jeg konkurrerer i grillning. Og lur mig, om jeg ikke vil blive ved med at få det et stykke tid endnu. Men faktisk lader det til, at flere og flere det seneste års tid for alvor har opdaget, at det er sjovt at tilberede mad på grill og ikke mindst at konkurrere i det.

Mens det første grilllandshold blev



Kim Schulz
Landsholdsgriber og formand, WBQA.

MINE BEDSTE TIPS

Kom til DM i Grill

1 DM i Grill afholdes af World Barbecue Association Danmark og finder sted den 28. august på Plænen i Tivoli, København. Læs mere på www.wbqa.dk

Vælg mellem mange varianter

2 Til DM i Grill kan man stille op i grillning af både fisk, kylling, svinebrad, oksekød, og spare-ribs. Er man mellem 10 og 17 år kan man selv vælge, hvilken ret man vil stille op med - bare man lover at have det sjovt!

sendt til VM i USA for to år siden, så afholdte vi sidste år det første DM i grill.

DM - er du klar?

2 Den 28. august går det løs igen! Jeg og resten af WBQA (World BBQ Association Denmark, red.) står bag DM i grill, som afholdes i Tivoli - og vi kan mærke, at mange nikker genkendende til dét at konkurrere i grillning. Flere hold har allerede meldt deres ankomst til DM, men der er plads til mange flere. Så hvis du kan grille og har lyst til en sjov udfordring - ja, så meld dig til.

Grillen samler os

3 Konkurrencegrillning er 'en hyggespport', hvor alle kan være med - både børn og voksne. Man behøver ikke hedde Nicklas Bendtner, Thomas Sørensen - eller være grillnørd som mig. Det er nemlig, som om madlavning på grill samler danskerne omkring madlavningen i stedet for at dele dem op i køkken-eliten og gæsterne. Når grillen er tændt, sidder gæsterne i stedet ved havebordet. De hjælper måske med at vende en bøf, laver noget tilbehør, sørger for kolde øl til dagens grill-bestyrelse eller hygger blot i solen. Se, dét er ægte dansk hygge!



VI ANBEFALER



Anders Jensen
Landsholdsgriber.
Foto: Studie Grande

SIDE 12

"Det er ikke nødvendigt at gøre en masse ved kyllingen, da kødet smager godt, som det er. Men vil man have variation, kan en barbecuesprøjte være en god idé. Den kan man fx fylde med en smørblanding med citron og sprøjte ind i kødet."

MEDIA PLANET

Vi skaber succes for vores læsere!

GRILL
2. UDGAVE, SOMMER 2010

Direktør:
Jimmi Femö
Redaktionschef:
Anja Christensen
Projektleder:
Olivier Amann
Tlf.: 33 18 68 44
E-mail: olivier.amann@mediaplanet.com
Forretningsudvikler:
Helle Idland
Layout & repro:
Triin Voss
Tekster:
Hans Henrik Rasmussen
Distribueret med:
Jyllands-Posten

Mediaplanet kontaktinformation:
Telefon: 33 18 68 40
Fax: 33 18 81 29
E-mail: info.dk@mediaplanet.com
Web: www.mediaplanet.com

Mediaplanet arbejder for at skabe nye kunder til vores annoncører ved at tilbyde vores læsere et redaktionelt indhold af høj kvalitet, der motiverer dem til at handle.

DEN SIKRE VEJ TIL OPTÆNDING AF DIN GRILL...



Heat Beads®

AUSTRALIA'S No1.
BARBECUE BRAND



Læg 2 - 3 Heat Beads® CO² Neutrale tændbrikker i bunden af grillen.

Fyld Heat Beads® grillstarteren med Heat Beads® BBQ Briquettes

Anbring grillstarter på de antændte tændbrikker. Når de øverste briketter på toppen af starter er grå - er briketterne klar til brug.

- En verden til forskel...

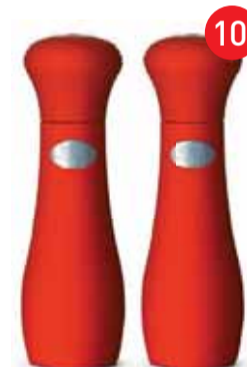
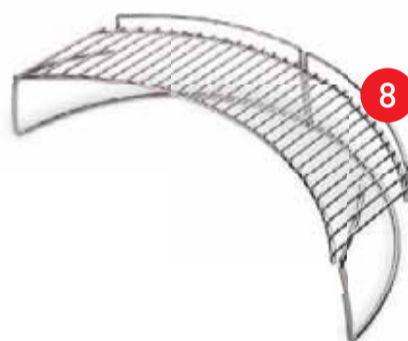


Danskerne elsker tilbehør

Tilbehøret er en naturlig del af det at grille. Fordelen ved tilbehøret er, at det bliver dejligt praktisk, og du kan grille maden præcist, som du ønsker.

Danskernes Top 10-tilbehør

- 1 Grillstarter vejl. pris 149,-
- 2 Grillbørste med 3 sider vejl. pris fra kr. 99,95,-
- 3 Pizzasten vejl. pris 299,-
- 4 Grillhandske vejl. pris 99,95
- 5 Termometer vejl. pris 299,-
- 6 Kyllingeholder vejl. pris 299,-
- 7 2-delt BBQ sæt vejl. pris 299,-
- 8 Brødholder til 57 cm vejl. pris 199,-
- 9 Stegholder vejl. pris 169,-
- 10 Salt- og peberkværn vejl. pris 399,-



Husk den nye kokebog



Giver inspiration til enhver grilloplevelse vejl. pris 249,-



www.webergrill.dk

INSPIRATION

Spørgsmål: Er der smagsmæssig forskel på mad tilberedt på henholdsvis en gas- eller en kuglegrill?

Svar: Nej, siger landsholdsgriller Martin Mygdam, der anbefaler, at man køber én af hver.

Køb en kvalitetsgrill og spar penge

UDSTYR

"Når jeg har været ude som grilldemonstratør, har jeg prøvet, at folk er kommet op til mig og sagt, at når de griller derhjemme, så slukker kullene, og det er nogle elendige kul - men det er altså ikke kullene, der er problemet. Det er grillen," siger Martin Mygdam.

Martin Mygdam er Education Manager og køkkenchef på grillskolen Grilleriet og på det danske grilllandshold, der for nylig er hjemvendt fra VM i barbecue i Memphis, Tennessee, med en række gode placeringer i kufferten. Han mener, at en kvalitetsgrill starter ved omkring 1500 kroner, og så kan det faktisk bedre betale sig at investere i sådan én, forklarer han.

En ordentlig fætter

"Man godt købe en til 299,- men den holder kun et år, og jeg har prøvet at grille på sådan én, og hvis du lukker låget, går den ud. Det er både smartere og billigere at give 2000,- for én, der holder i 15 år, end at give 300,- for én, der kun holder et enkelt år," siger han.

Han råder de danskere, der nu skal

ud og gøre klar til sommeren med en ny grill til at købe den et sted, hvor man kan få ordentlig vejledning.

"Så kommer du ikke hjem med en kuglegrill, hvis det rigtige for dig er en gasgrill. Og så skal du, inden du køber, overveje, hvad du vil lave. Der er ikke nogen grund til at købe en 67 centimeter kuglegrill, hvis du bare vil lave et par koteletter. Men hvis du vil grille en kalkun, skal du derimod bruge en ordentlig fætter. Og der skal for eksempel også god plads til, hvis du skal lave mad til en stor familie."

Bid i kullet

Med hensyn til debatten om kul kontra gas er Martin Mygdam ret diplomatisk.

"Den ældre befolkning vil nok sige, at det er kul, der dur, for så får det den rigtige smag. Men det er noget pjat. Hvis nogen har prøvet at bide i et stykke kul, vil de nok ikke synes, det smager særligt godt," griner han og fortsætter:

"Og vi har lavet alverdens tests, og smagsmæssigt er der altså ikke nogen forskel. Det vil jeg godt skrive under på. Men kan vi få folk til det, så anbefaler vi, at man har én af hver, og så vil man bruge gasgrillen oftest, fordi den er hurtig."

PROFIL



Martin Mygdam

- **Alder:** 37 år
- **Stilling:** Education Manager og køkkenchef på Grilleriet, Danmarks eneste grillskole
- **Andet:** Landsholdsgriller. Han var med, da det danske grilllandshold for nylig var i Memphis, Tennessee, til VM i barbecue, hvor han stillede op i kategorien "Seafood"

Tændvæske er tosset

Han understreger, at det skal være en grill med låg, og at man skal sørge for at få en ordentlig grillstarter med, hvis det er en kuglegrill.

"Det med at lave pyramiden virker ikke. Og brug nogle optændingsblokke lavet af paraffin. Dem, der hedder Zip, dur ikke til grill. De får det hele til at lugte sprittet. To af dem med paraffin er rigeligt," siger han, og da journalisten - med flere festlige episoder i erindring - spørger, om tændvæske er en god idé, svarer han kontant:

"Tændvæske, det er tosset. I gamle dage vædede man kullene med det, men i dag hælder du ikke kul i kuglegrill, du bruger briketter. For kul bliver alt for hurtigt til aske, der så cirkulerer rundt i grillen og sætter sig på maden."

Det rigtige tilbehør

Har man fået købt sin kvalitetsgrill, er der også lidt tilbehør, som Martin Mygdam anbefaler, at man anskaffer sig - samt lidt mere, som ikke er højst nødvendigt, men som åbner for en masse spændende eksperimenter ved grillen.

"Et trådløst stegetermometer, hvor

man kan tage den ene del med ind, er godt at have. Der er måske nogen, der kan mærke det, men hvorfor være i tvivl, når man kan få det termometer?" siger han og nævner briketter af en god kvalitet, en stegholder, en god børste til at rense grillen, et godt sæt grilltænger, en wok og en grillbakke, især hvis man skal lave fisk, som nogle af de vigtigste ting at få med til grillen.

Røg fra æbletræer

En anden slags tilbehør, der kan hjælpe dig til at udforske grillens verden lidt mere, er de såkaldte rygeflis eller smoking chips. Det er træflis fra for eksempel æble eller andre frugttræer, som man kan hælde lidt af oven på kullene for at give en særlig røget smag til kødet:

"Røgning er blevet meget populært herhjemme. Og man kan få rigtig mange forskellige træsorter, og der er meget at eksperimentere med. Man skal selvfølgelig passe på ikke at bruge for meget røg, for så smager det fælt," advarer han dog afslutningsvis.

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com

Har du besøgt TBSGRILLSHOP.DK?

Digital Stegetermometer

SPAR: 50 kr.

249,-

Bestil online
Dag-til-dag levering

Weber® Style™
Salt og Peberkværn 190mm

City Gas 420 Gasgrill

SPAR: 200 kr.

899,-

Tangsæt 2-delt

199,-

SPAR: 130 kr.

269,-

Der tages forbehold for tryk-, pris- og billedfejl.

TBS
Grillshop.dk

TBS Maskinpower • Søndergade 56 • 6650 Brørup • Tlf. 7538 1122

Tag køkkenet med under armen...

Med en Cobb kan du grille, bage og røge!

- Camping grill No. 1
- Børnesikret
- Klar på 2 min.
- Op til 6 personer
- Transportabel udekøkken

Praktisk tilbehør:
Wok, pande, grillrist, stegerist, termometer, taske og kagebog.

SMARTSON
BÅST I TEST JULI 2009

www.cobb-grill.dk



Tag din bærbare Cobb Grill med på terrassen, til stranden, på camping, på båden, på skovturen eller...

Cobb Grill er hurtig og nem at tænde op - og tilmed miljøvenlig. Og så er en Cobb meget mere end en grill: Cobb er et udekøkken i miniformat. Et multikøkken, der kan tilberede hvad som helst - hvor som helst - når som helst. God fornøjelse - og velbekomme.

Cobb
Grilltid - altid!



DEN RIGTIGE GRILL

Overvej, hvad du vil lave, inden du køber en grill. Der er ikke nogen grund til at købe en 67 centimeter kuglegrill, hvis du bare vil lave et par koteletter, men hvis du vil grille en kalkun, skal du derimod bruge en stor grill. Ligesom der skal også være god plads, hvis du skal lave mad til en stor familie.

FOTO: PANTHERMEDIA

3

TILBEHØR - LIDT UD OVER DET SÆDVANLIGE

Vil man ud og finde noget lidt mere specielt tilbehør til at gøre grilloplevelsen endnu bedre, følger her tre forslag fra landsholdsgriller Martin Mygdam:

Pizzasten

1 At lave pizza på sin grill er blevet meget populært, og især børnene synes jo, det er super, hvis man lige kan trylle en pizza frem. Og så er det rigtig smarte ved at lave pizza på en grill, at man kan få temperaturen i grillen helt op på 400 grader, hvilket er den samme temperatur som i ovnen nede ved pizzamanden.

Rotisserie

2 Det er et roterende grillspyd, der for eksempel kan bruges til kylling og ænder. Det er lidt lirt, men samtidig noget, hvor det bliver ekstra godt.

Røgeovn

3 I en røgeovn kan man lave 'low and slow', det vil sige langtidstilberede kødet. Til påske lavede jeg en lammekølle, der fik 11 timer ved 100 grader - normalt ville den nok få to timer. Det er for folk, der vil prøve noget ekstra, men igen bliver det virkelig godt. Brødrene Price brugte også én i et af deres programmer, hvor de gav en nakkefilet 16 timer eller deromkring. Og det er noget, vi laver til mange af vores arrangementer, fordi folk er imponerende over, hvor godt et relativt billigt stykke kød som for eksempel en nakkefilet kan komme til at smage.

STERLING & BROIL KING GASGRILL
MADE IN CANADA
NÅR KVALITET OG GOD MAD ER EN LIVSSTIL

BROIL KING IMPERIAL XL90

- 6 stk bundbrændere med ialt 19,8 Kw effekt
- 4,4 Kw bagbrænder
- 2,7 Kw sidebrænder
- Stort batteridrevet deluxe grillspyd
- 2 komplette separate grill ovne
- 6.400 cm2 totalt stege areal
- 3.185 cm2 primær stege areal i stor ovn
- 1.470 cm2 primær stege areal i lille ovn
- 6 stk. kraftige porcelæns emaljerede stegeriste
- 6 stk. Rustfrie stål flav-R-Wave
- 2 stk. Deluxe Accu-Temp. termometer
- Sure Lite elektronisk tændingssystem
- 3 stk. skuffer
- 1 stk. skabfor gasflaske
- 1 stk. skab med en hylde
- Alt fremstillet i rustfri kvalitets stål

Pris: DKK. 15.995,00



STERLING 2554

- Hovedbrænder effect 13,2 kW
- Rustfri stål H - brændere
- Porcelænsbelagt stål Flav-R-Wave
- Primært stegeområde B 63cm x D 38cm.
- Sekundært stegeområde B 59cm x D 26cm.
- Kraftige porcelænelagte stegeriste 2 stk.
- Lineær Flow multi-justerbare ventiler 2 stk.
- Sure-Lite elektronisk tændingssystem
- Præcise termometer indbygget i ovnlæg
- Nedklappelige sideborde.
- Therma-Cast aluminiums ovn
- Skab til gasflaske
- L 148cm x D 52cm x H 130cm

Tilbud 2.995,-



INSPIRATION

TIP

1

GRILL OVER
ÅBEN ILD

KUGLEGRILL VERSUS ÅBEN ILD
En kuglegrill har låget, så man kan udnytte varmecirkulationen, men ved åben ild er det lidt mere primitivt. Man skal lidt tættere på, og man bruger mere træ.
FOTO: ISTOCKPHOTO.COM

Old school grill og barbecue på steroider

■ **Spørgsmål:** Hvad kan være endnu bedre end grill, hvis du skal helt ned og pirre urinstinktet?
■ **Svar:** At tilberede mad over åben ild, fortæller landsholdsgri-ler Rasmus Bleeg, mens holdleder Stig Pedersen kalder det at grille for den sidste mandebastion.



"I dag er det lige så avanceret at grille som at lave mad i køkkenet."

Stig Pedersen
Holdleder for og grundlægger af det danske grilllandshold. Foto: Studie Grande

GRILL OVER ÅBEN ILD

Gløderne danser i luften, og duften af barbecuemarinaden nærmer sig langsomt og forførende de solbrændte næser. Der er ikke noget, der siger sommer mere end en god grillaften, og Stig Pedersen, der er holdleder for og grundlægger af det danske grilllandshold har et bud på, hvorfor det er:

"Det er jo hyggen og varmen, folk tiltrækkes af, og så er der urinstinktet, der trækker særligt i manden. Det er jo meget karakteristisk, at manden ikke kan lave mad om vinteren, men kun om sommeren, selv om det i dag er lige så avanceret at grille som at lave mad i køkkenet. Det er den sidste mandebastion," siger han.

En særlig nostalgi

Rasmus Bleeg er en af landsholdsgri-llerne, og han fortæller, at han ud over at grille også er meget glad for det, han kalder en lidt mere "old school-agtig" måde at grille på; nemlig over åben ild.

"En kuglegrill har låget, så man kan udnytte varmecirkulationen,

men ved åben ild er det lidt mere primitivt. Man skal lidt tættere på, og man bruger mere træ. Men ellers er det lidt det samme. Du kan stege bøffer og snobrød og de mere enkle ting, men du kan også lave stege – det tager bare lidt længere tid. Og så kan du lave mad i gryden, der står og simrer over bålet. Det er jo hyg-

geligt. Og det er lidt varmere," griner han og fortæller, at han synes, der er en særlig nostalgi over at stå ved den åbne ild.

"Det var det dér old school-agtige, der tændte mig lidt ved det. Grillen kan noget helt andet, det smager også fantastisk, og du kan bruge flis osv. til smagen. Men man føler

sig sgu også som en mand, når man står der, og man er udenfor – særligt som verden er i dag, er det fedt, at man kan få tid til at stå der og være helt sort i hovedet. Nej, det er man selvfølgelig ikke, men det giver virkelig noget, at man kan samle nogle folk og hygge sig om det."

The Rule of the Shoe

Stig Pedersen mener også en af grundene til, at det at grille særligt er noget for mænd, er, at det er et udstyrsstykke. Han nævner en regel, som han har lært fra den anden side af Atlanten, i barbecuens hjemland, USA, hvor han sammen med det danske grilllandshold net-op har været til VM i barbecue.

"Der er en amerikansk regel, som siger, at hver gang kvinden får tre par sko, må manden få en ny grill. The Rule of the Shoe, tror jeg, den hedder," siger han og springer med det samme videre til at fortælle om den nys overståede tur til VM i Memphis, Tennessee.

"Det kan ikke sammenlignes med noget, man ser i Danmark. Det er barbecue på steroider og en kæmpe, kæmpe oplevelse. En blanding af behård konkurrence og folkefest. Om dagen er der seriøs konkurrence, men om aftenen kan man danse og drikke øl. Så det er simpelthen verdens største havefest."

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com

FAKTA

Danmarks placeringer ved VM, hvor 240 hold stillede op:

- **Poultry:** delt 4. plads
- **Hot Wings:** 7. plads
- **Exotic:** 18. plads
- **Beef:** delt 27. plads
- **People's Choice:** 29. plads
- **Cole Slaw:** 30. plads
- **Seafood:** 31. plads
- **Vinegar Sauce:** 32. plads
- **Mustard Sauce:** 48. plads
- **Tomato Sauce:** 49. plads
- **Ribs:** 87. plads

Det danske hold stillede ikke op i Whole Hog, Shoulder og Patio Porker, og som det ses lykkedes det desværre ikke at ramme amerikanernes smag i den sidste store svine-kategori "Ribs".

Men konkurrencen har også været hård at dømme ud fra navnene på de andre hold, der inkluderede: Notorious P.I.G., Natural Born Grillers, The Hogfather, Love Meat Tender og Ranucci's Big Butt Barbecue.

10

GRILL SIKKERT

Beredskabsstyrelsen har opstillet en række gode råd, der skal hjælpe dig til at grille sikkert, så grillfe- sten ikke ender galt.

- 1 Brug aldrig en grill indenfor. Der kan udvikle sig kulilte, som kan være dræbende. Kulilte kan udvikles fra grillen op til 24 timer efter brug.
- 2 Placer altid grillen på et ikke brændbart underlag og i god afstand fra overflader og emner, der kan brænde.
- 3 Grillen skal placeres i det fri. Varme og os skal frit kunne stige op.
- 4 Hav en spand vand stående eller haveslangen liggende inden for rækkevidde.
- 5 Undgå løsthængende tøj, som let kan antændes.
- 6 Brug ALDRIG sprit, benzin, dieselolie eller lignende til at tænde grillen med. Det kan give en eksplosionsagtig ild.
- 7 Brug en pejsetændstik og hold den hen til briketterne. Risikoen for at brænde fingrene øges ved brug af en lighter eller af en almindelig tændstik.
- 8 Hvis briketterne er ved at gå ud, så må der ikke hældes mere tændvæske på. Briketterne skal være kølet helt af, før der kan optændes på ny.
- 9 Den tændte grill skal være under konstant opsyn. Lad ikke børn nærme sig grillen.
- 10 Undgå at efterlade gløder eller varmt sand, hvis du griller eller anvender engangsgrill på stranden.



Hygiejne

Det er vigtigt at være opmærksom på hygiejnen, når du griller. I 2007 blev 2245 danskere i juni til august syge af madforgiftning forårsaget af bakterierne salmonella og campylobacter, mens samme tal i november til januar var på 776, viser tal fra Statens Serum Institut. Det vil sige, at antallet af forgiftninger i grillsæsonen var tre gange højere.

Det er dog nemt at undgå problemerne: Sørg for at holde det rå kød adskilt fra det færdigstegete kød ved blandt andet at bruge to grilltænger, og sørg for at kødet har fået nok og ikke blot er bran- ket på ydersiden.

Dutch Oven
Set på
TV.....



Udstyr til udeliv med bålet i centrum.

Båldstyr
Bålstativer
Kogegrej
Telte
Udekøkkener
Bålmiljøer
Bålhuse
Shelters
Naturlegepladser
Lejrpladser
Kreative uderum
Udelivskurser
Arrangementshjælp



baalteknik.dk

NATURENS EGNE BYGGEMATERIALER HOLDER LÆNGST

Køb en Nexø stenpejs, hvis du ønsker flere lune sommeraftener

Se alle vores pejse, grills og huse
www.danhytten.dk



NX3P (Delta)

Kompromisløst og moderne design med rene og stilfulde linier kendetegner NX3P pejsen. Et højt placeret ildsted sikrer komfortabel højde til madlavningen samt en flot og synlig bålplads, der afgiver hyggelig varme. Desuden god opbevaringsplads til brænde og kul under ildstedet.



Herregårdspejs LUX

Herregårdspejs med anretterbord er en superflot pejs, der er udstyret med bordplade og hylde i poleret granit. Med en perfekt arbejds højde er denne pejs det ultimative samlingspunkt, når sommeraftenen skal nydes udendørs.



Lysthus Pavillon Fjordly

Lysthus Fjordly er pavillonen, som nemt kan passes ind i enhver have, og er lavet i en virkelig god kvalitet. Pavillonen giver alle en fornemmelse af, at være ude i naturen, selvom man er indenfor.

Danhytten • Vesterbro 68 • 7900 Nykøbing Mors • Tel.: 72 13 35 22 • E-mail: info@danhytten.dk



....bliv inspireret på
www.nielsenoutdoor.eu

nielsen
outdoor solutions

Østerbro 4
5690 Tommerup
Tlf: 70 20 76 74
Fax: 70 20 63 77
info.nielsenoutdoor.eu
www.nielsenoutdoor.eu

NYHEDER

MASSER AF GRIS PÅ GRILLEN

■ **Spørgsmål:** Hvor lang tid skal en nakkefilet have på grillen?

■ **Svar:** 11-12 timer hvis du langtidsgriller den, men så bliver den også superlækker, fortæller landsholdsgriener Eddy René van Bragt.

Den sprækkede pølse er enhver grillmesters onde drøm - eller måske er frygten for den ikke helt nok til ligefrem at holde dig oppe om natten, men det er i hvert fald noget, du gerne vil undgå, og kok og landsholdsgriener Eddy René van Bragt har et tip:

"Jeg tager en tandstik og priker nogle huller i, så du kan styre en eventuel sprængning," forklarer han og fortsætter:

"Og så er det en god idé lige at brunne den over kullene og lægge den ud i kanten, så den ikke får direkte varme. Det passer også fint, hvis folk alligevel slutter af med pølsen. Og jeg kan bedst lide at bruge en lidt større pølse, en frankfurter - de små tynde pandepølser er ikke rigtig velegnede til grillen."

Pølse med ramsløg eller chili?

Eddy René van Bragt mener ikke, at der er den store pointe i selv at

begynde at krydre pølserne. Der er nemlig så mange gode varianter af pølser, som allerede er krydret, når man køber dem. Det kan være alt fra pølser med hvidløg eller chili til ramsløg eller løvstikke for at nævne nogle få. Til gengæld har han nogle gode tips til, hvad man kan lave som tilbehør til pølsen.

"Noget godt brød selvfølgelig - ikke det billige pølsebrød. Og så kan man for eksempel lave en coleslaw til eller putte løg i en alubakke eventuelt med en slat god mørk øl, lidt engelsk sovs, lidt salt og sukker og peber. Når man så lige har grillet pølsen lidt, så den har fået farve, lægger man den deri i en ½-1 time, alt efter hvor varm grillen er. Så damper noget af øllen væk, og pølsen suger smag til sig," forklarer han og tilføjer, at man jo også kan lave grøntsager til:

"For alle grøntsager smager jo godt, når de får bacon rullet rundt om sig."



Eddy René van Bragt
Kok og
landsholdsgriener.

Foto: Studie Grande

Amerikansk gris

Men der er også meget andet svinekød, der er lækkert at lave på grill. Eddy René van Bragt nævner nakkefilet og svineskank, som noget af det, der kan blive virkeligt godt, hvis man langtidsgriller det.

"Hvis en nakkefilet får omkring 110 grader i 11-12 timer, sker der en kemisk proces inde i kødet, som nedbryder fedt og sener, og det bliver virkelig godt. En hel svinemørbrad er også superlækker at grille, og det er jo et stykke fint kød, der ikke er ret dyrt. Det skal også kun have 20-25 minutter ved grillen. Flæskesteg på grill bliver også rigtig god. Der er sådan set ikke noget på en gris, du ikke kan smide på grillen," siger Eddy René van Bragt, der kalder det netop overstående VM i barbecue for "den største grisekonkurrence i USA".

Han hjalp selv med til at lave spare-ribs, hvor holdet fik en 87. plads, og han fortæller, at det var det, de havde det sværest med, fordi det er hovedkonkurrencen, og amerikanerne ved lige præcis, hvordan deres gris skal smage.

"Men de syntes, vi havde ramt den bedre i år," slutter han.

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com



KEND DEN PÅ KNÆK KET

Langelænder

Til grill og pande

SPRØDE VARIANTER FRA LANGELAND

VÆLG DIT GRILLHOLD OG SCOR ET BORDFODBOLD

GÅ IND PÅ WWW.LANGELAENDER.DK

NYHED
Chili
Remoulade

Graasten

SMIG

Den pikante til grill, pølser og party



I USA kommer de godt nok noget kød på

SPØRGSMÅL & SVAR



Rasmus Bleeg
Kok, landsholdsgri-
ller og produktudvik-
ler hos Frigodan.

Foto: Studie Grande

Rasmus Bleeg er med på det danske grilllandshold. Til VM i barbecue stod han bag holdets bidrag i kategorierne Beef og Sauce.

■ Hvad lød VM-retten på?

Jeg lavede mørbrad, der var marineret i soja, appelsin- og citronsaft, rødvin og - ja, det er en meget lang opskrift. Jeg grillede den ved low and slow ved 110 grader, og til briketterne havde jeg tilsat nogle Hickory chips. Den blev nummer 28, så det var fint nok, men jeg ville gerne have været i top 20.

■ Hvordan var det at være derovre?

Det var første år for mig derovre, og hold kæft det var vildt. Jeg har prøvet kokkekongurrencer før, og der er der sådan lidt mere hemmelighedskræmmeri omkring retterne, men her var alle meget gæstfri. Det var dog svært at ramme den amerikanske smag, for den er anderledes end vores. Men jeg vil virkelig gerne af sted igen næste år, for det var helt vildt at se, hvor meget de får ud af det med at grille. I Danmark er man måske to vennepar, der griller et par

bøffer, men derovre er det jo kæmpe familiefester - der kommer de godt nok noget kød på grillen.

■ Hvad skal man gå efter, når man køber oksekød?

Det er vigtigt, at kødet har en flot fedtmarmorering, for det er med til at give en god smag. Der er nogle slags kødkvæg, Angus, Hereford og Limousine, man kan gå efter - og det er ikke den billigste pakke i supermarkedet. Men fritgående og økologi er også værd at kigge efter. Når dyrene ikke er så stressede, og når de har haft friere rammer, betyder det noget for kødet. Det smager bedre, også hvis det er gris eller kylling. Så hvis man har pengene til det, skal man ikke spare, men vælge det, for det giver altså et bedre resultat."

■ Hvordan kan man krydre sin steak eller oksesteg?

Man kan for eksempel lave en god steak-marinade til at vende bøffen i. Hvis du tager 3 deciliter soja, ½ tsk. løgpulver, ½ tsk. hvidløgspulver, ½ tsk. paprika og så 10 gram revet ingefær. Den marinade koger du op og sætter på køl, og så dypper man bare steaks'ene i den, lige inden de skal på grillen. Til det røde kød som mørbrad eller filet behøver man ofte ikke marinere, men kan nøjes med at krydre med lidt salt og peber, hakket hvidløg og rosmarin. Eventuelt kan man også smøre lidt pesto blandet med dijonsennep på. Den er også god."

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com

GODE RÅD TIL GRILLAFTENEN

Får en nakkefilet ca. 110 grader i 11-12 timer, sker der en kemisk proces inde i kødet, som nedbryder fedt og sener, og det bliver rigtig godt. En hel svinemørbrad er også superlækker at grille, og det er et stykke fint kød, der ikke er ret dyrt. Det skal kun have 20-25 minutter ved grillen. Flæskesteg på grill bliver også super lækker. Der er sådan set ikke noget på en gris, du ikke kan smide på grillen, siger kok og landsholdsgriker Eddy René van Bragt.

FOTO: PANTHERMEDIA.NET

4

SÅDAN SER DU, OM DIN STEAK ER FÆRDIG



Stegetid

1 Det er meget forskelligt, hvor lang tid en steak skal have, alt efter hvad for noget kød det er, og hvor store stykker det er.

Vend, når blodet pibler

2 Grill din steak først på den ene side og så på den anden, og når du kan se, at blodet begynder at pible op på siden, der vender opad, tager du steak'en af og lader den ligge i fem minutter. Så skulle den være der.

Tommelfinger-metoden

3 Et andet tip er "tommelfinger-metoden": Hvis du sætter spidsen af din tommeltot mod spidsen af din pegefinger og så mærker i rundingen ud til tommeltotten med din anden hånd, er det sådan din steak skal mærkes, hvis du vil have den rød. Sætter du tommeltot mod langemand svarer det til medium, og endelig svarer tommeltot mod ringe- eller lillefinger til gennemstegt.

Lad den hvile

4 Husk altid lige at lade steak'en hvile, bare i 2-5 minutter, inden du stikker gafflen i den.

KILDE: LANDHOLDSGRILLER RASMUS BLEEG



Online Gårdbutik
Kvalitets Produkter fra Naturens Spisekammer

Som kunde hos Team Annasminde
skal du forvente at få kvalitetsprodukter på et specielt højt niveau.

Vi kræser om vores kunder - og kun det allerbedste er godt nok!

Vi benytter al vores viden og arbejdskraft til at udvælge de bedste produkter, der overhovedet kan opdrives på markedet.

Ved udvælgelse af vores kødsortimenter, har vi altid med i vores overvejelser, hvordan dyrene er vokset op, og under hvilke forhold - hvordan de bliver transporteret - hvordan de bliver slagtet og håndteret.

Kort fortalt - bag vores kødprodukter ligger en særdeles høj etik, moral og omtanke. Velkommen til en kvalitets oplevelse!

Luksus Grillpakke
525 kr.



Pøsepakke
360 kr.

WWW.TEAMANNASMINDE.DK





**TÆND DIN GRILL
MED SAMBA & BLITZ**

NYHEDER

Drop fordommene - læg fisk på grillen

TIP
3
FISK PÅ GRILLEN

Spørgsmål: Er det svært at grille fisk?

Svar: Nej, ifølge Martin Mygdam er det faktisk det nemmeste overhovedet.

"Hvis man skal lave fisk, skal man have det rigtige udstyr. Man skal for det første have en fiskebakke," siger Martin Mygdam, der er leder af grillskolen Grilleriet. Han rumsterer lidt i den anden ende af røret og siger så:

"Jeg kan se, at mine kollegaer i dag skal grille rødtunge, varmrøget laks, pighvar, tun, jomfruhummer og blåmuslinger. Så der har du lige et lille udpluk. Det bliver måske ikke gjort så ofte, men al fisk kan grilles. Så man kan godt droppe fordommen om, at det ikke passer til grill. Alt hvad man kan lave i ovn, kan man også grille," slår han fast og vender så tilbage til udstyret, han startede med.

Udstyret gør det sjovt

"Det er også alt udstyret, der gør det sjovt. Hvis du kun har din rist, falder rejerne ned i kullene, men har du en wok, er det meget bedre, og den kan du også bruge til blåmuslinger sammen med noget hvidvin, fløde og friske krydderurter," siger han og fortsætter:

"Fiskebakken er også smart, fordi den har nogle små huller, der lader fedtet løbe fra og til gengæld lader varmen komme direkte op på kødet. På samme måde vil røgen, hvis du røger noget, komme direkte op til fisken. Hvis du bruger en foliebakke kommer meget af røgen udenom."

Han anbefaler også, at man får nogle stegeplader, da man så kan grille alt det, man kan lave på panden.



FISK PÅ GRILLEN. Det behøver ikke at være besværligt at lave fisk på grillen. Hvis man går til fiskehandleren og får noget fisk, der er, som man vil have det. Så er det det nemmeste at lave overhovedet.

FOTO: PANTHERMEDIA.COM

Fedt til eller fedt fra

Til VM i Memphis, hvor Martin Mygdam stod for holdets bidrag i kategorien "Seafood", lavede han også varmrøget laks, ligesom kollegaerne på Grilleriet skal i dag. Derovre var det en variant med peberfrugt-topping og skinke oven på, og den gav en 31.

TIPS TIL SKALDYR

Tigerrejer

1 Til VM i barbecue i USA blev tigerrejer med bacon viklet rundt om nummer to, men Martin Mygdam vil foreslå at lave dem med ingefær, dild og hvidløg finthakket samt lidt olivenolie og salt og peber, og så direkte på grillen i cirka 3-5 minutter alt efter størrelsen.

Jomfruhummer

2 Blandt lidt blødt smør med hvidløg, friskhakket basilikum og lidt persille. Smør det på hummerne, og grill dem i 3-5 minutter.

Blåmuslinger

3 Blåmuslinger lægges direkte på grillen. De vil så åbne sig næsten

med det samme. Det er ekstra smart, fordi man kan se, hvis nogle af muslingerne er døde eller dårlige, da de vil forblive lukkede. Kom så lidt citronsaft og hakket persille i. Grill blåmuslingerne i cirka 3 minutter, efter de har åbnet sig.

Husk tiden

4 Med skaldyr gælder det generelt om være opmærksom på tilberedningstiden. Hvis du for eksempel laver paella og laver skaldyrene først og derefter lader det stå, til risen er færdig, så har muslingerne pludselig fået 30 minutter, og det er alt for meget.

plads, hvilket han dog ikke er helt tilfreds med.

"Jeg tror, vi gjorde en fejl ved at lave tingene lækre ved at skære fedt fra. For dem handler det mere om at putte fedt til: Smør, bacon - det er ret ekstremt. Vi kom der med vores gourmetagtige fisk, og det var ikke det, de ville have," siger han og understreger, at det alligevel var en fed oplevelse at være af sted.

Det nemmeste overhovedet

Martin Mygdam siger videre, at det slet ikke behøver at være besværligt at lave fisk.

"Hvis man går til fiskehandleren og får noget fisk, der er, som man vil have det. Uden ben og uden skind hvis du vil. Så er det det nemmeste at lave overhovedet. Det skal have så kort tid på grillen, og det er så simpelt, for fisk er så godt i sig selv, at man ikke behøver at gøre ret meget. Bare lidt friske krydderurter, salt og peber, og så er det nok."

Godt og sundt til børn

Han fortæller også, at han egne børn er blevet rigtig glade for fisk efter at have fået det på grill:

"Det er sjovere for børn at være med til at lave noget på grillen end at se ind i ovnen, og hvis de først har været med til at lave det selv, vil de også godt spise det. Mine børn elsker varmrøget laks. Og selv om man nogle gange blander lidt fløde og bacon i for at give lidt smag, får man stadig de gode fedtstoffer, mineraler og vitaminer."

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com

Tun og laks på grillen

Tun

En god måde at grille tun på er at marinere den i lidt honning eller sojasauce. Du kan godt smide den direkte på grillen, så den får nogle flotte grillstreger, men det skal ikke være ret lang tid, et halvt til et helt minut på hver side, alt efter hvor stort stykket er. For det skal være lidt råt indeni, ellers bliver det trist.

Varmrøget laks

En traditionel varmrøget laks i en kuglegrill laves ved indirekte grillning. Dvs. læg briketter i hver sin side. Smid så laksen på en fiskebakke med skindsiden nedad og lidt salt og peber på, og grill den i 10-12 minutter med kirsebærtræflis oven i briketterne, så de får smag derfra. Det vigtigste er, at det ikke skal have for meget. Ligesom tun skal den være næsten rå.

Laks med mandler

En anden måde at grille laks på er at tage nogle hakkede mandler, saften fra 1 appelsin og 1 citron og et par spiseskefulde sukker og så blande det sammen og koge det i en gryde. Når det tykner lidt og er blevet lidt karamelagtigt, smører du det direkte på laksen på skindsiden. Modsat den varmrøgede laks, skal denne laves ved direkte varme, altså med kul over det hele. Dermed kan det også laves på gasgrill.

Husk temperaturen

Når du griller fisk er det også vigtigt ikke at få for høj en temperatur. Pas på ikke bare per automatik at fylde grillstarteren helt, men eksperimenter lidt med for eksempel den halve mængde, og find frem til, hvad der passer.

TIPS LEVERET AF LANDSHOLDSGRILLER MARTIN MYGDAM.

LAD DIN GRILLAFTEN GÅ I FISK

Laks fra Thorfisk er hurtigt og nemt

THORFISK
Alltid frisk



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Fyr & Flamme *med Fisk...*

4 lækre
nyheder

Nemt og hurtigt
på grillen



Tag et kig i frysedisken næste gang du handler og lad dig friste af vores spændende grillnyheder, som kan tages direkte fra fryseren og lægges ud på grillen. På vores hjemmeside finder du et hav af inspirerende opskrifter, og du kan komme på virtuel kokkeskole!

www.royalgreenland.dk

Kig ind - fisk er meget nemmere at tilberede end du tror...

NYHEDER

TIP
4KYLING
PÅ GRILLEN

DEN GODE TILBEREDNING
En saftig, fritgående kylling, bare med salt på, der bliver roteret på et rôtisserie, er en fantastisk oplevelse, og det er helt simpelt. Det kan alle lave," siger Anders Jensen og råder også folk til altid at bruge stegetermometer samtidig med, at de holder øje med saften fra kyllingen, der skal være klar og ikke grynet, og så skal kødet slippe benene nemt.

FOTO: ISTOCKPHOTO.COM

Kylling laves bedst på et spyd

■ **Spørgsmål:** Hvad er den bedste måde at grille en kylling på?
■ **Svar:** Hel og på et rôtisserie. Det kan alle gøre, og det smager fantastisk, siger landsholdsgriker Anders Jensen.

Lette kyllingeretter er noget, der passer godt til sommervarmen, og ifølge landsholdsgriker Anders Jensen er det også nemt at få kylling til at smage rigtig godt. Han fortæller, at han foretrækker at lave en kylling hel, så den holder saften, og så grille den på et rôtisserie, som er et roterende grillspyd.

"Det er en helt fantastisk måde at lave kylling på," siger Anders Jensen og fortæller, at han på markederne i Sydfrankrig har set bønderne stå og lave det på den måde.

"Hvis den ligger på en rist, vil fedtet til sidst løbe fra og ned i bunden af grillen, hvorimod fedtet, hvis man bruger et rôtisserie, vil samle sig inde under skindet. Det giver en utrolig smag," siger han og tilføjer dog, at man selvfølgelig også kan lave den på den almindelige måde. Så skal man bare sørge for at give den indirekte varme, så den bliver sprød.

Barbecuesprøjte

Kvaliteten af kødet spiller dog også ind, og Anders Jensen anbefaler en majskylling eller en fritgående kylling, hvis du skal have den største smagsoplevelse.

"En stor, saftig, fritgående kylling, bare med salt på, der bliver roteret på



"Hvis man bruger et rôtisserie, vil fedtet samle sig inde under skindet. Det giver en utrolig smag."

Anders Jensen
Landsholdsgriker. FOTO: Studie Grande

et rôtisserie, er en fantastisk oplevelse, og det er helt simpelt. Det kan alle lave," siger han og råder samtidig folk til altid at bruge stegetermometer samtidig med, at de holder øje med

TIPS

Landsholdsgriker Anders Jensen giver her nogle forslag til, hvilke andre typer fjerkræ end den traditionelle kylling, man kan lægge på grillen:

■ **And:** Pas på, der ikke går ild i fedtet og hele brystet. Forlad ikke et andebryst, der ligger på grillen. En klassisk måde at lave det på er at ridse det og give det salt og peber på begge sider. Hvis man så starter med at brune det på skindsiden, får man smurt fedt på sin rist, og så kan man derefter brune det på kødsiden og til sidst lægge det ind, hvor det får indirekte varme, til det er færdigt.

■ **Kalkun:** Da der er meget lidt fedt i en kalkun, kan det være en god ide

saften fra kyllingen, der skal være klar og ikke grynet, og så skal kødet slippe benene nemt.

Han mener ikke, det er nødvendigt at gøre en hel masse ved kyllingen, da

at sprøjte for eksempel æblejuice ind i den, så den får noget fugt. Man kan også pakke den ind i bacon.

■ **Fasan:** Ligesom med kalkun er det en god idé at pakke en fasan ind i baconskiver. Og så skal man passe på, at grillen ikke er overvarm, da man så kan miste den gode vildt-smag. Den skal helst ligge omkring 180 grader.

■ **Vagtler:** Man kan lave dem bare med salt og peber på, eller man kan lave dem mere som en kogt ret i et fad med fløde. En tredje mulighed er at fylde dem med fars. Vagtler skal ikke have ret lang tid, en halv time max., og igen ikke ved for høj varme.

kødet smager godt, som det er. Men vil man have lidt variation eller prøve noget nyt, kan en barbecuesprøjte være en god ide.

"Den kan man for eksempel fylde med en smørblanding med noget citron eller æblecider eller eventuelt noget øl og så sprøjte det direkte ind i kødet. Det vil jeg hellere gøre frem for at marinere kødet, da man så risikerer, at det, hvis der er sukker i, karamelliserer og bliver sort."

Cornflakes kylling

I Memphis til VM i barbecue gjorde Anders Jensen dog noget ret specielt ved den kylling, han tilberedte til holdets bidrag i kategorien "Poultry":

"For det første er det jo sådan med kyllinger i USA, at de er noget større end vores herhjemme. Vi fik kyllinger på 2,4 kilo. Det var helt vildt. Så vi tog et stykke af brystet og af vingen. Jeg injicerede det med en chili-tabascoblanding for at tilføje noget barbecuesmag. På kødsiden dryssede jeg et lag af det, der hedder cajun rub, som er en blanding af tørrede krydderier. Da den så var godt i gang med at blive grillet, penslede jeg med æggehvinder og dryssede med cornflakes. På den måde blev det smag i flere lag," forklarer Anders Jensen og tilføjer, at kyllingen fik en delt 4. plads - den højeste placering, holdet fik med hjem i år.

HANS HENRIK RASMUSSEN
red@mediaplanet.com



KORTE NYHEDER

Barbecue down under

Dette er en klassisk beskrivelse af, hvordan man griller i Australien, hvor de tilsyneladende har en helt anden måde at gøre tingene på end herhjemme i Danmark. Eller hvad? Vurder selv. Den store australske barbecue starter med, at en mand frivilligt tilbyder at stå for madlavningen i form af en grillaften, som regel på en lørdag, og følgende række af hændelser vil så indtræffe:

Rutine

- Kvinden køber maden.
- Kvinden laver salat, forbereder grøntsagerne og laver dessert.
- Kvinden forbereder kødet, så det er klar til grillen, putter det på en bakke sammen med de nødvendige grillredskaber og saucer og tager det ud til manden, der slapper af ved siden af grillen - med en øl i hånden.

Nu kommer den vigtige del

- MANDEN PUTTER KØDET PÅ GRILLEN

Mere rutine...

- Kvinden går indenfor og ordner tallerkner og bestik.
- Kvinden kommer ud og fortæller manden, at kødet brænder. Han takker hende og spørger, om hun vil hente en øl mere, mens han håndterer situationen.



Vigtigt igen

- MANDEN TAGER KØDET AF GRILLEN OG RÆKKER DET TIL KVINDEN

Mere rutine...

- Kvinden forbereder tallerkner, salat, brød, bestik, servietter, saucer og stiller det hele an på bordet.
- Efter måltidet rydder kvinden bordet og tager opvasken.

Og vigtigst af alt

- Alle ROSER MANDEN og TAKKER HAM for hans indsats.
- De fortæller gode australske barbecue-vittigheder som: Spørgsmål: Hvad kalder man en boomerang, der ikke kommer tilbage? Svar: En pind.
- Manden spørger kvinden, om hun nød sin "friaften", og - da han ser hendes misfornøjede reaktion - konkluderer, at der bare er nogle kvinder, det er umuligt at gøre tilfredse.
- Fodnote: Hvis grillen går i brand, henter manden vandslangen, mens kvinden ringer til brandvæsnet.

KILDE: WWW.THISPERTHLIFE.COM



PILLIVUYT PORCELÆN

Brug Pillivuyt på grillen* og lav spændende og velsmagende retter med stil. Det meget robuste porcelæn er velegnet til både tilberedning og smuk servering.

Pillivuyt-stemplet er garanti for næsten 200 års uovertruffet håndværk og en kvalitet med livslang brugsgaranti.



www.tj.dk

*Gælder alle Pillivuyt-artikler med plan bund, blot der er væske/fedtstof i.

Brystfilet med ramsløg og tomat

- det er bare en af de mange lækre opskrifter som du kan finde på www.rosepoultry.dk



www.rosepoultry.dk



Kylling fra Rose

- fordi den er:

Dansk opdrættet
Slagtet og pakket i Danmark
Uden antibiotiske vækstfremmere
Salmonellafri
Sporbarhed fra jord til bord



ROSE

PROFESSIONELT INDBLIK

Tina Scheftelowitz, den ene del af makkerparret bag kagebogsbestsellere som Suveræne Salater og Brillante Buffeter har iført sig grillhandsker og lavet en grillkagebog til kvinder, som er trætte af at stå for alt arbejdet med tilbehøret, mens manden vender bøffer på grillen og tager hele æren.

Det gode grillgrej

Jeg har nogle grilldogmer:

- Det skal være så nemt som muligt.

- Det må ikke lugte af tændvæske og lignende.

Kun dufte dejligt af grill.

- Brug den grill og det grej, du har.

Udstyret er et middel

Grillningen og optændingen kan sagtens være en leg, og du kan være den, som nyder sommeraftenen over de velduftende gløder, evt. med et godt glas vin i hånden. Mit mål er, dels at nedbryde de barrierer, der gør, at kvinder (og også nogle mænd) ikke kaster sig ud i grillningen, dels at sætte maden og enkle tilberedninger i centrum, så udstyret blot er et middel.

Uoverskuelig optænding

Grill er normalt mandens domæne, også min mands. Bare det med at tænde grillen op virkede engang uoverskueligt for mig, især fordi min mand sagde, at det var meget svært. Jeg kunne se ham bruge mange kemikalier og lang tid på at tænde ilden, kigge på gløderne, og daffe rundt i haven.

Også for singler og græsenker

Det kunne jeg også godt tænke mig at prøve, så jeg fandt på at lave

bogen til kvinder (og begyndere), der har det, som jeg havde. Desuden er der både singler og græsenker med manden ude at rejse, som ikke har en mand til at ordne sagerne. Og det har så været mit udgangspunkt: Jeg kan ikke grille - men hvor svært kan det være?

Og det var overhovedet ikke svært. Efter nogle få forsøg kunne jeg tænde op, og det med selve grillningen af maden handlede jo bare om at bruge den viden, jeg havde i forvejen.

Det Ayatollahen sagde

En dag, hvor jeg gjorde mig klog på at grille, sagde min kloge svoger, Ayatollahen: "Du har jo kun været i gang her i sommer. Vi andre har grillet i årevis, og vi ved sgu nok lidt mere om tingene end dig!"

Ja, ja og ja for h..... Det er rigtigt, at øvelse gør mester. Man får erfaringer hen ad vejen. Jeg har fået en del, som jeg forsøger at formidle til dig her, men du må også gøre dig dine egne, for vejret og stedet, grejet, kullene, briketterne, optændingsdimserne, optændingsrøret, grillmesterens koncentration og meget mere har indflydelse på resultatet. Derfor tager jeg overhovedet ikke ansvar for noget!

Det er let at tænde op

Når det er sagt, så kast dig over den inciterende, vilde ild.

For mange kvinder står optændin-

KVINDER OG GRILL

"Jeg har heller aldrig brudt mig om stanken af tændvæske, og har derfor overladt optændingen og grillningen til manden i huset. Da først jeg fik prøvet, var det overhovedet ikke svært."



Tina Scheftelowitz
Forfatter
Teksten er uddrag fra "Kvinde kend dine Kul" udgivet på Politikens Forlag 2008.
Foto: Fru Knips

gen af havegrillen som et uoverskueligt bjerg, der skal bestiges. Jeg har heller aldrig brudt mig om stanken af tændvæske, og har derfor overladt optændingen og grillningen til manden i huset. Da først jeg fik prøvet, var det overhovedet ikke svært.

Gør det i læ

Find et sted, hvor der er læ. Du kan også godt tænde op, selvom det blæser. Det bare længere tid, og der skal bruges flere tændblokke. Grillen må heller ikke stå under et halvtag eller en parasol eller i nærheden af andet, som kan brænde. Tjek brugsvejledningen til din grill, hvis du har sådan én - eller brug din sunde fornuft - som jeg går ud fra, du har!

Fordele ved at mænd griller:

- De laver noget af arbejdet.
- Man kan spise med de andre.
- De læser manualen og samler grillen.
- Man får ikke gåsehud, når man rengør grillen.
- Man behøver ikke ringe til dem, når man ikke kan finde ud af det.

Fordele ved at kvinder griller:

- Mere rødvin, ro og nydelse.
- Mere ros.
- Singler og 'græsenker' får også mad.

5

GØR DIN GRILL GRØN

Grillkul forurener

1 Mange danskere elsker at grille, men få er klar over, at grillkul er en meget stor kilde til CO₂-udledning. Grillning belaster miljøet, dels på grund af at der dannes forurenende røg, når man griller, dels fordi fremstillingen af grillbriketterne er ressourcekrævende og forurenende. Dertil kommer alle de optændingsblokke og al den tændvæske, der bruges til at få grillen i gang.

600.000 flyvninger

2 Hvert år brænder danskerne 25.000 tons grillkul og briketter af, og den samlede CO₂-udledning er faktisk oppe på 26.000 tons om året, hvilket er det samme, som udledes ved 600.000 indenrigsflyvninger.

God samvittighed

3 Men der er en løsning for dem, der gerne vil grille med god samvittighed. Allererst er det bedst at bruge en grillstarter, og dernæst er det en god idé at tjekke varedeklarationen, hvor man kan se efter det danske VAREFAKTA-mærke eller det svenske SIS-mærke og desuden fravælge produkter af sten- og brunkul, som forurener mere end trækulprodukter, når de brændes af.

CO₂-neutral

4 Eller du kan vælge at være på den helt sikre side og købe nogle af de CO₂-neutrale briketter, der er kommet på markedet i de seneste par år.

Ingen engangsgrill

5 Og så er det en god idé helt at holde sig fra engangsgrillen. Den skulle nemlig udlede mellem fire og fem gange så meget CO₂ som en almindelig grill.



Din grillmad fortjener Greenwood trækulsbriketter

Greenwood høj kvalitets trækulsbriketter der er produceret på 100 % bøgetræ afgiver den helt rigtige duft - lige noget din grillmad fortjener. Derfor forhandles Greenwood trækulsbriketter også i de fleste cateringkæder, hvor den benyttes af restauranter og slagtere.

Køb den hos SuperBest og Optimera byggemarkeder.

- Perfekt til langtidsstegning
- Giver den ægte grillduft
- Opstart indenfor 20 min. i grillstarter
- CO₂ neutral og produceret på 100 % bøgetræ
- Høj kvalitets trækulsbriket

Fire-Up optændingsblokke er lugtfri CO₂ neutral optænding til grillen, produceret af træspåner med vegetabilsk olie. Der skal højst bruges 2-3 blokke under grillstarteren.

GREENWOOD

www.greenwoodcompany.dk

Mere **tomat** til grillen



Husk den originale Beauvais Tomat Ketchup med tomat, tomat og atter tomat

Siden 1950'erne har Beauvais leveret tomatketchup til kvalitetsbevidste danskere. De mange solmodne tomater og den hemmelige krydderiblanding giver den karakteristiske røde farve og gode smag. Se mere på www.tomatketchup.dk inden du nyder grillens glæder.



Vi har også dressing
for enhver smag.
Se mere på
www.beauvais.dk

STRANDFERIE FOR LIVSNYDERE MIDT I KØBENHAVN



Først fik vi Amaliehaven, så kom Operaen og siden Skuespilhuset. Nu har vi fået vor egen sandstrand med det poetiske navn Ofelia Beach. Det Kongelige Teater har indrettet den tidligere Oslo færgemole til rekreativt område, så man kan prøve at forestille sig strandløver, der spiller beach-soccer og livsnydere, der daser i liggestolene, mens de lytter til operamusik fra storskærmen for enden af molen.

Når du bor på Admiral Hotel kan du opleve det hele fra første parket!

Livsnyderophold

Nyd et afstressende dampbad eller pammassage, spis en romantisk middag for to i SALT restaurant og nyd en cocktail i baren. Stå nyforelskede op næste morgen til en lækker morgenbuffet og slap af på Ofelia Beach.

Senere på dagen venter måske lidt shopping og en slentretur til romantiske seværdigheder som Kongens Have og Thorvaldsens Museum, der huser skulpturen af kærlighedsguden Amor. Glem ikke at nyde eventyr og forlystelser i Georg Carstensens gamle have midt i København.

Check in fra kl. 14.00 | København på egen hånd | 2 retters menu i SALT restaurant | Cocktail i SALT bar | Overnatning i dobbeltværelse | Stor morgenbuffet | 50 min. adgang til private wellness med sauna og dampbad. Mulighed for bestilling af massage, pedicure mv.

Kr. 995 pr. person i dobbeltværelse. Bookingkode 006. Ring til Ditte og Rasmus på tlf. 3374 1414 eller send en mail til booking@admiralhotel.dk

Copenhagen Admiral Hotel

– en attraktion i sig selv

Toldbodgade 24-28 | DK-1253 København K | T: +45 33 74 14 14 | www.admiralhotel.dk