

GRILL ON

MAGAZÍN 2015 BY WEBER®

JAK BYL PODRUHÉ VYNALEZEN GRIL

ROČNÍK 85

NEJ TIPY

PŘIPRAVIT, POZOR, GRILUJEME!

KROK ZA KROKEM

FASTFOOD PĚKNĚ POMALIČKU

GRILOVACÍ TRENDY / SŮL / FAJNŠMEKŘI Z FOOD TRUCKU / GRILOVÁNÍ POD REFLEKTOREM /
JEDINEČNÝ PULLED PORK BURGER / JÍDLA NA ROŽNI / JEZTE LOKÁLNÍ SUROVINY /
BRAAI: BARBECUE PO AFRICKU / LEGENDÁRNÍ HOVĚZÍ WAGYU / MUŽ Z DIVOČINY / PRAVÝ MISTR GRILU

weber 

OUTSTANDING
MOMENTS



VÍTÁ VÁS

V Á Š

NOVÝ WEBER

Magazín, který právě držíte v rukou, je vlastně celý o vás! Je o dlouhých příjemných večerech s přáteli a rodinou, plných smíchu, povídání a grilování skvělých jídel. Je o nezapomenutelných zážitcích, nových vztazích a společné zábavě. Ale také o tom, jak tomu všemu dát ještě větší šťávu!

DOBRODRUŽSTVÍ BEZ HRANIC

Jako příznivec grilování patříte do hodně velké rodiny. Po celém světě lidé zažívají své grily a stejně tak po zeměkouli obíhají křížem krážem recepty. Stále více z nás experimentuje s klasickým americkým barbecue, pečením italské pizzy a šťavnaté české krkovičky, uzením norského lososa nebo s opékáním německých klobás. Grilování, to je dobrodružství chutí a vůně bez hranic, které my od Webera propagujeme v Evropě už po více než 10 let.

A BUDE TOHO VÍC

Asi vám neuniklo, že pokud jde o vizuální stránku zážitků s Weberem, le-dacos už se pro letošní sezónu změnilo. Tento magazín představuje pouhý první krok na této cestě – cestě k naplnění našeho cíle vytvářet pro vás vždy a znovu vrcholné zážitky při grilování. Nic více, nic méně! Ale naše ambice sahají ještě dále. Jsem přesvědčen, že v létě budeme svědky ještě většího povznesení kultury grilování v Evropě. Nemohu se dočkat, až to všichni společně zažijeme! Bude to pádný důkaz pro všechny, že firma Weber je tvůrcem mimořádných grilovacích zážitků, a že v praxi naplňuje poslání, které jí předurčil George Stephen v roce 1952, kdy byl vyroben první kotlový gril Weber.

VAŠE ZNAČKA - VAŠE RODINA BBQ

Weber je VAŠE značka grilů a my se bez ustání snažíme nastavovat standard pro svět grilování – vždy a všude. A jsme připraveni kulturu BBQ rozvíjet i nadále, bok po boku s vámi! Já osobně, stejně jako zbytek rodiny Weber, máme proto velkou radost, že jste se rozhodli strávit pár chvil v naší společnosti, při čtení tohoto magazínu. V letošním roce vám přinášíme příběhy z celého světa, které mají jednoho společného jmenovatele – vašeň pro velkou pohodu kolem grilu.

Udělejte si proto pohodlí a v klidu si užijte čtení o lidech, vášnivém zaujetí, jídle i o dobře rozpáleném grilu.



Václav Modelský
Managing Director Weber-Stephen CZ & SK





50



68

SPOUSTA TIPŮ Jak správně zapálit gril? Jak připravit pečínku? A co čištění? Další jsme pro vás dohromady nejdůležitější z nich.

16



06

V ŽÁRU A DÝMU Zbystřete pozornost – přinášíme nové grilovací trendy, které budou vládnout letošní sezóně.



28

STVOŘITELÉ GENESIS

Letos se legendární plynový gril Weber Genesis dožívá kulaté třicítky – seznamte se s trojicí mužů, kteří stáli u zrodu této nové definice grilu.



OBSAH

03 **VÍTÁ VÁS VÁŠ NOVÝ WEBER**06 **V ŽÁRU A DÝMU**10 **MEZINÁRODNÍ FAJNŠMEKŘI**16 **ŽEMLE**18 **KOUZLO GRILOVÁNÍ NA ROŽNI**24 **HOVĚZÍ OPĚVOVANÉ GURMETY**28 **ROČNÍK 85 – STVOŘITELÉ GENESIS**36 **POČÁTKY GRILOVÁNÍ**42 **DUŠE JIŽNÍ AFRIKY**48 **SALÁT COLESLAW**50 **MÍSTNÍ POKLAD**56 **VÁŠEŇ S TEPLOTOU POD KONTROLOU**62 **PRAVÉ POLEDNE NA ZAHRÁDCE**68 **PRO SNADNÝ ZAČÁTEK**74 **POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ TRHANÉ NA VLÁKNA**76 **SVĚTOVÍ KLUCI OD GRILU**82 **KDE ZAČÍNÁ KOUZLO**86 **ODKRYJTE TAJE STOJANU NA DRŮBEŽ**



VÁŠEŇ S TEPLOTOU POD KONTROLOU
Dennodenně grilují pod bedlivými zraky –
seznamte se s mistry kuchaři Grillakademie,
jejichž prací je naučit vás skvěle grilovat!

56



86 **ODKRYJTE TAJE STOJANU NA DRŮBEŽ**
Jednoduchá obsluha, vynikající chuť –
kuře na grilu jedna báseň!



114

102



- 90 ŠPETKA PROZŘETELNOSTI PŘÍRODY
- 96 BARBECUE OMÁČKA
- 98 VÍC NEŽ JEN SPOLEČNOST
- 102 FASTFOOD PĚKNĚ POMALIČKU
- 110 OBJEVITELSKÁ CESTA PLNÁ CHUTÍ
- 114 ULOV, NASBÍREJ, UVAŘ
- 122 SORTIMENT VÝROBKŮ



124
**GRILY NA
DŘEVĚNÉ
UHLÍ**



130
**PLYNOVÉ
GRILY**



136
**GRILY
WEBER Q**



140
**PŘÍSLU-
ŠENSTVÍ**

TIRÁŽ

ŠÉFREDAKTOR Stig Pedersen
REDAKTORKA Anne J. Thomsen
VEDOUCÍ PROJEKTU Stina Slott
EDITORSKÝ KOLEKTIV Ulla Beck, Steffi Braun,
Andrea Köhler, Catherine Massot, Helen Raison a
Simone Weber
TEXT Patricia Coignard, Tanya Harris,
Hanne Hedetoft, Charl Jacobs, Axel Nixdorf,
Johanna Stroex, Anne J. Thomsen, Leif Ullmann,
Anne Voss, Sascha Weinand, Nick Weston
FOTO Florian Büttner, George Coppock,
Silas Dorney, Pascal François,
Søren Gammelmark, Christopher Hoffmann,
Thomas Louapre, Michael Mueller, Claus Peuckert,
Martial Ruaud, Fabian Stuertzt
ILUSTRACE Fuenfwerken Design AG,
Tobias Wandres, Sebastian Iwahn
ZPRACOVÁNÍ OBRAZOVÉHO MATERIÁLU
Fuenfwerken Design AG
GRAFICKÉ ŘEŠENÍ Fuenfwerken Design AG
TISK Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG
NÁKLAD 22 000 výtisků
DISTRIBUCE Tento magazín vychází jednou ročně
a lze ho obdržet bezplatně u prodejců výrobků
Weber.

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Leipzigiger Straße 124 / 10117 Berlin / Germany

V ŽÁRU — A — DÝMU

GRILOVÁNÍ V ROCE 2015

GRILOVACÍ SEZÓNA je tu, a tak se můžeme těšit na příjemné a nezapomenutelné chvíle s rodinou a přáteli při posezení kolem grilu. Nejvyšší čas říct si něco o nejaktuálnějších grilovacích trendech na rok 2015!

TEXT ANNE J. THOMSEN / **FOTO** WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Dalo by se také říct, že grilování je vlastně jedním z nejstarších způsobů vaření na světě, neznámá to ovšem, že by zůstávalo stát stranou vývoje. Právě naopak. Pokud jde o to, co všechno grilujeme, objevují se nové trendy, čímž se grilování posouvá i do doposud netušených oblastí. Jsou to trendy, které se inspiroují ve všech koutech světa, jsou schopné rozšiřovat hranice našeho grilovacího univerza a z vás dokáží udělat pravého mistra grilu.

„Máme se na co těšit. Kulinařská scéna překypuje nejrůznějšími trendy a je mezi nimi řada nových a vzrušujících pojetí. To všechno se samozřejmě promítá i do světa grilování. Vzájemné propojení v tomto směru stále sílí, protože lidé přenášejí tyto trendy do svého grilování, a navíc se tyto novinky bez rozpaků přelévají přes národní hranice,“ vysvětluje Luis Vasquez, ředitel pro řízení produktů Weber v regionu EMEA.

A právě tento mezinárodní aspekt se v roce 2015 nepochybně stane charakteristickým rysem oblasti grilování. Takže se nacheystejte a pojdme spolu nahlédnout do věštecké koule.



01 AMERICKÁ VLNA

„Rok 2015 bude pro milovníky grilování podle všeho rokem plným zábavných pokrmů. Doposud to bylo tak, že grilování se řídilo novinkami ze světa jídla a vaření, ale v poslední době se tohle pravidlo obrací a grilování samo začíná udávat tón,“ tvrdí Luis.

Vzniká jedna BBQ restaurace za druhou a pouliční stánky nabízejí ve velké části Evropy stále častěji klasická grilovaná jídla, a také supermarkety rozšiřují nabídku grilovacích omáček a koření.

„Okouzující kouřové aroma si začíná, kromě zapřísažných vyznavačů grilování, získávat i nová území,“ prohlašuje s úsměvem marketingový manažer a dodává: „A je třeba říct, že v těchto chvílích jsme svědky vlny amerického pojetí grilování. Lidé se zjevně inspirovali americkou barbecue klasikou. Platí to jak o restauracích, tak o domácím grilování spodních žebírek, pálivých křídýlek a samozřejmě i o nejnovější módě vepřového rozděleného po pomalém pečení na vlákna v úpravě pulled pork.“

Zájem o pulled pork prožívá po celé Evropě přímo explozi a stejný postup se začal používat i při přípravě kuřecího, hovězího a dalších mas.



02 kdo HRAJE PRIM



Momentálně je v grilování nejžhavějším trendem tepelná úprava kouřem, tedy uzením. Je faktem, že uzení masa na grilu a používání udíčího dřeva bylo a je po celou dobu více či méně stálou součástí grilovací kultury v USA, ovšem v Evropě si dřevo získává výraznější oblibu až v poslední době. Zato ale opravdu vehementně. „Dnes hraje uzení doslova prim. Vidíte to na počtu lidí, kteří se pouštějí do receptů na pulled pork - což je úprava, která si žádá opravdu dlouhé hodiny pomalého uzení při nízké teplotě. Obecně je ale o uzení ohromný zájem, ať jde o klasickou pomalou přípravu spodních žebírek, nebo o filet z lososa, kterého si narychlo vyudíte, abyste si osvojili postup. Lidé začínají napřed v malém, zkoušejí různé druhy dřeva vhodného na uzení, zkoušejí i různé metody topení, a tak dále. A někteří si i koupí pravý „smoker“, čili udírnu, jako je Weber Smokey Mountain Cooker, která je konstruovaná speciálně pro uzení, jelikož umožňuje udržování nezbytně nízké teploty. Takže tenhle trend dnes opravdu hraje prim,“ vysvětluje Luis. ▶

03

POMALEJŠÍM tempem

Sílící zaujetí pro uzení a autentickou tradiční americkou kuchyni jde ruku v ruce s dalšími převažujícími stravovacími trendy.

„Klasické barbecue je zdrojem příjemných a povědomých pocitů, ale navíc do něj lidé začínají vkládat i vlastní představivost. Běžný hamburger obrácený špachtlí na grilu, a pak zmáčknutý do rozkrojené zemle už nestačí. Jistě, pořád nám hamburgery chutnají – dokonce možná víc než dříve – ale když opravdu dojde na burgery a podobné fastfoodové recepty, velice rádi zvolníme a snažíme se dosáhnout toho, abychom jim vtiskli delikátní chuť. A to se dobře rýmuje s rostoucím zájmem o pomalé postupy přípravy jídel,“ říká Luis.

V posledních letech kuchaři, kulinářští žurnalisté, blogeři a jiní gastronomičtí odborníci zdokonalují metody pomalého vaření a ty se nyní dostávají do širšího povědomí. „Ono samozřejmě existuje více druhů pomalé kuchyňské úpravy, aktuálně se ale jasně dostává do popředí mírné povařování a v tomhle smyslu je výborným příkladem znouvo-



bjeování nádobí našich babiček, jako je silnostěnný kastrol na dušení. Už neleníme a sháníme si kvalitní suroviny, kupujeme je u místních producentů, připravě jídla dopřáváme potřebný čas – a ochotně opouštíme stereotypy hektického rychlovaření, jaké dosud ve všední dny panovaly ve většině domácností,“ pokračuje produktový manažer.

Co má ale to povídání o nádobí našich babiček společného s grilováním v pleneru?

„Ale ano, má to hodně společného. Protože tyto trendy nás přivádějí ke grilům, které se samozřejmě skvěle hodí k vaření při mírných teplotách. My jsme si v této souvislosti uvědomili, že musíme na vývoj, který pozorujeme, zareagovat a zkonstruovat litinový kastrol, respektive kotlík vhodný k použití na grilu. Velice se těším na jeho uvedení na první trhy v roce 2015, protože přinese spoustu nových možností při grilování – ať už grilujete na uhlí nebo na plynu, nebo si chcete připravit dušené maso, směs se zeleninou, či dokonce upéct chleba,“ říká Luis.

POZNÁMKA

Sortiment výrobků se může v jednotlivých zemích lišit



04

pravá KLASIKA

Když je řeč o dřevěném uhlí a plynu, produktový manažer si je vědom, že nám rozhodně nevdá věnovat vaření, či dokonce experimentování kolem něj, více času.

„Na grilovací frontě se dějí zajímavé věci, pozorujeme tu různé trendy: chceme si užívat grilování o víkendech a spousta lidí si kvůli tomu kupuje plynový gril, například Genesis, který letos slaví 30 let od svého zrodu. Člověk si skoro neumí představit, že přišel na trh už před dlouhými 30 lety a že odstartoval stejně významnou revoluci v grilování, jako kotlový gril při své někdejší premiéře. Plynové grily se snadno zapalují i snadno používají, a tak nám pohotově umožní dopřát si grilování s rodinou, i když jsme předtím museli strávit celý den v práci,“ popisuje Luis.

O víkendu je ale všechno jinak. Jsou to dny návratů do časů našich babiček a také dny experimentování s všelijakými recepty.

„Právě o víkendech lidé často vytáhnou svůj starý poctivý kotlový gril, a jak se přesvědčujeme, nelitují vynaloženého času a trpělivosti na jeho správné roz-

topení, na péči o něj a na zkoušení všeho možného, od na mírno vařených pokrmů po barbecue klasiku, jako jsou steaky a smažená jídla. Tudiž kotlový gril, to je prostě stará láska, která nerezaví,“ říká Luis.

Gastronomické módní trendy přicházejí a pomíjejí, ale první kotlový gril na světě od firmy Weber vykazuje vůči všem proměnám obdivuhodnou odolnost. Prochází průběžně úpravami, což platí i pro rok 2015, kdy se dočká nových, uživatelsky pohodlnějších koleček, noh s pérovým zajišťovacím mechanismem, a také nového odchytače popela v systému One-Touch pro pohodlné čištění.

„Jde nám samozřejmě o to, abychom naše výrobky stále optimalizovali, protože lidé nejen čím dál více grilují, ale i experimentují, a tak hledáme technická zlepšení, která jim to všechno usnadní a zpříjemní – o čemž se přesvědčíte mimo jiné u přepracované verze kotlového grilu, kterou uvádíme v roce 2015. Například ty nohy s pružinovou pojistkou jsou velice šikovné při stěhování grilu,“ dodává Luis.



05

KDY koli KDE koli

Přenosnost, to je další téma v našem pořadu o umění grilování. Lidé si více než kdykoli v minulosti přejí mít své grily pořád po ruce, ať už na pláži, na výletě do lesa a nebo na pikniku v parku. Podle produktového manažera je to trend, který potrvá po mnoho dalších let.

„Trendy nám říkají, že trávíme více času pod širým nebem, než tomu bylo ještě před pár lety. Stávají se z nás čím dál víc takoví „outdoorovci“. přestože stále více z nás dnes bydlí ve velkých městech a metropolích. Na druhé straně právě to může vysvětlovat naši rostoucí potřebu vyrazet ven. Při životě ve městě nemá zahrada k dispozici každý a možnost grilovat si „na cestách“ tím nabývá na důležitosti. Je to to logické,“ říká Luis.

Společnost Weber zaznamenává sílící zájem o přenosné grily a zvýšenou poptávku po příslušenství ke svým menším modelům. Lidé se chtějí vydávat z domova na výpravy, aniž by s sebou museli vláčet nějakou těžkou výbavu.

„Je to v podstatě věc flexibility a svobody. Všichni milujeme grilování a chceme mít možnost zagrilovat si, kde a kdy se nám zlíbí. A nehodláme slevit z úrovně kulinářských možností, které máme k dispozici doma na zahrádce, ani když grilujeme třeba někde na balkóně nebo během cestování. Jídlo musí být delikátní, jak se na správné barbecue patří,“ uzavírá Luis. 🍖



Mezinárodní fajnšmekři

INSPIROVALA JE láska k dobrému fastfoodu. Mathilde Bayle a Pablo Siranossian jsou průkopníci pouličního prodeje domácích hamburgerů z pojízdné „kuchyně“ (food truck) svého křiklavě žlutého Bunsmobileu. Plní si sen, který se zrodil na opačném konci světa.

TEXT JOHANNA STROEX / FOTO FABIAN STUERTZ

Bunsmobile

VLASTNÍCI: Mathilde Bayle (30)
a Pablo Siranossian (28)

MENU: Kalamáry, klasické cheese-
burgery, fish and chips, bagety se
smaženou slaninou (bacon sarnies),
pošírovaná vejce s béarnskou omáčkou
- jídelní lístek se mění podle sezóny
a denní doby

VÍCE NA: WWW.BUNSMOBILE.COM

Lehce mrholí, ale to Mathildě Bayle a Pablu Siranossianovi nijak nevadí. Vytrvale dál pracují ve svém druhém domově - nepřehlédnutelném Bunsmobileu. Poklidně rovnají do chladničky lahve domácího kečupu, vybalují sklenice naložených okurek a skládají čerstvě napečené žemle pod pracovní pult. Mathilde právě vylišovala šťávu z několika citronů, aby ji mohla vmíchat do své dijonské majonézy. Pikantní závan citronů vás šlehne přes nos na tři metry daleko.

„Dnes mělo podle předpovědi svítit sluníčko,“ poznamená Pablo. „Ale když prší, máme aspoň trochu víc času všechno si v klidu připravit, vlastně nám to hraje do noty.“

Neuplyne ale ani pár minut a před karavanem se začíná tvořit první fronta. Vůni vymačkaných citronů, která se mísí s aroma čerstvě usmažených hovězích burgerů, prostě nelze odolat. Voní přesvědčivě, až z toho návštěvníkům berlínského festivalu současného umění (Berlin's abc art festival), u jehož bran tento víkend Bunsmobile zaparkoval, hladově kručí v břiše. ▶

Z AMERIKY S LÁSKOU

Název „food truck“ může vyvolávat asociace s pojízdnými prodejny instalovanými v dodávkách, které na parkovištích u supermarketů prodávají půlky na automatech rožněných kuřat. Jenže nová generace food trucků na to jde s úplně novou filozofií, založenou na trendu, jenž v současnosti obchází v různých podobách Evropou. Všude mají jedno společné: servírují čerstvě připravené pokrmy z kvalitních, obvykle místních surovin. Jsou to takové restaurace na kolečkách, jejichž tvořiví šéfkuchaři ozvláštňují kulinařský zážitek „kočovnickým“ závanem. Dnes na ně narazíte na jednom místě, ale už zítra budou někde jinde. Je to trend čerpající z letité tradice ve Spojených státech. A v současnosti si k nám pomalu razí cestu přes velkou louži.

O ČEM OBA SNILI

Mathilde a Pablo opustili před dvěma lety Montreal a přestěhovali se do Berlína. „Bylo nám jasné, že chceme do Evropy, ale nevěděli jsme přesně, kam. Berlín je sice velkoměsto, ale panuje tu taková uvolněná, pohodová atmosféra. Cítili jsme se tu víc než dobře,“ vysvětluje Mathilde.

Propukne v smích, celá tvář se jí přitom zakulatí, z očí zbudou jen štěrbinky a vy vlastně vnímáte jen, jak se jí rudé rty perlí veselím. Je to nakažlivý smích a z jediného pohledu je vám jasné, že tuhle práci doslova miluje. Mathilde vyrůstala na francouzském jihu, pak pracovala jako kuchařka v jedné exkluzivní tříhvězdičkové restauraci v Montrealu. Pracoval tam i Pablo, a to jako sommelier. A tak se seznámili.

„Když si odpracujete těžkou šichtu v restauraci, máte na konci dne zhruba jedinou myšlenku – rychle zhltnout něco výživného. A Montreal toho, co se jídlu týče, umí nabídnout hodně. V bufetech se dokonce i pomfrity dělají ručně – a právě to nás přivedlo na myšlenku, že bychom si mohli zřídit vlastní fastfood. Popracovali jsme na tom nápadu, a pak s ním odjeli do Evropy,“ objasňuje Pablo.

KALAMÁRY JAKO BURGER

Od té doby uběhly téměř dva roky a celý záměr i jídelní lístek se nepřestává dál den co den vyvíjet. Vedle obligátních cheeseburgerů se na menu dostal například nový výtvar – burger s kalamáry. A je to hit! Tenhle burger se pokaždé vyprodá během dvou hodin. No řekněte, kdo by asi odolal grilovaným jemným proužkům z kalamárů se zeleným octovým dresinkem s domácí majonézou, servírovaným na tenkých plátcích červené cibule v nadýchané žemli?

„Zpočátku jsme toho na jídelníčku mívali mnohem víc. Kromě burgerů jsme nabízeli sendviče, polévky a francouzské pečivo. Jenže lidé po pravdě chtějí jen ty naše burgery, především cheeseburgery,“ vypráví Pablo.

Všechno kolem burgerů si mladý pár připravuje sám, od majonézy až po marinádu na slaninu. Suroviny a přísady si vybírají osobně a odebírají je výhradně v rámci kraje, respektive od místních dodavatelů. Žemle na burgery pro ně pečou v pekárně v Kreuzbergu, čedar pochází z mlékárny v Prenzlauer Berg a hovězí používané na masové placky je z rodinného řeznictví v Neuköllnu. ▶

Dodávky plné delikates a chutí

Historicky vzato křižují food trucky ulice amerických měst už od konce 19. století. Původně sloužily jako pojízdné kuchyně pro honáky a dřevaře a také pro dělníky na nočních směnách v New York City. Na původním konceptu se toho až tolik nezměnilo.

V poslední době zásobují food trucky především dělníky na stavbách. V důsledku hospodářské recese se tyto pojízdné restaurace dočkaly v jistém slova smyslu renesance. Stavebnictví prožívalo těžké časy, takže mnohé z food trucků také přišly o základ své existence. Současně s tím ztratila zaměstnání i řada vyučených kuchařů. Události se zkrátka řetězily jedna za druhou. Došlo tím ale k určitému přelomu a food trucky přestaly být prostě jen místem rychlého občerstvení. Dnes jsou to provozovny, ve kterých mladí tvořiví kuchaři mohou nabízet nekonvenční čerstvě připravené fast food pokrmy. Od burgerů, přes knedlíky, až třeba po tacos – mají prakticky všechno. Ve velkých městech, jako je Portland, Los Angeles, New York nebo Austin, lemují food trucky celé dlouhé ulice a nabízejí kolemjdoucím široký sortiment vysoce kvalitních jídel za dobré ceny. A lidé to vědí, takže je po celých Spojených státech vidáte, jak na to „svě“ jídlo dokonce stojí ve frontách.





KAŽDÝ MÁ SVÉ MÍSTO:

jeden člověk griluje masové placky, další plní burgery a třetí přijímá objednávky. Každá změna zavedeného pořádku by vedla ke zmatku.



HOZENÁ RUKAVICE SVĚTU HAMBURGERŮ:

Dnes je na jídelním lístku burger s kalamáry s dresinkem ze zeleného octa a domácí majonézy.





**MATHILDE BAYLE (30) A
PABLO SIRANOSSIAN (28)**

už se svým Bunsmobilem
„kočují“ od června 2013.





„Používáme jediné přísady, které opravdu dobře chutnají, což je třeba i důvod, proč u nás málokdy najdete v jídlech rajčata. Skutečně vyzrálá a chutná rajčata jsou v téhle části světa hotová rarita,“ navazuje Mathilde.

Vyznavači masa si jako alternativu sýra mohou do cheesburgerů objednat slaninu – ovšem slanina, to také není jednoduchá záležitost. Její proužky musí být zhruba dva milimetry silné a smaží se do křupava po hřbetní straně, ovšem uvnitř musí zůstat šťavnatá a jemná. V čem je tajemství: uzená slanina se marinuje po 24 hodin, pak se osmahne a tři hodiny pomalu zakrytá dusí, a nakonec se na dalších 24 hodin slisuje. Výsledkem celého procesu je, že zbyde jen kvalitní tuk, prosycený chutnými aromaty.

OD POJÍZDNÉ JÍDELNY K FENOMÉNU METROPOLE

„Když jsme tu začínali, food trucky jako obor de facto neexistovaly. Jenže my jsme žili představou, že bude úžasné prodávat domácí stravu z trucku a zachovat si mobilitu,“ říká Pablo.

Pustili se do hledání vhodné dodávky a brzy jednu vystopovali na internetu. Bylo to GMC, které kdysi používali američtí vojáci umístění na letišti Berlín-Templehof. Do Berlína se tahle dodávka dostala na konci 80. let právě jako food truck. A také proto už byla nalakovaná tím svým divokým odstínem. Když bylo letiště v roce 2009 zrušeno, všechno jeho zbylé zařízení se rozprodávalo. Tudiž i žlutá dodávka.

„Koupil ji nějaký člověk a nainstaloval do ní zbrusu novou kuchyni jako dar pro svou manželku. Ta ale podle všeho nebyla dodávkou nijak uchvácená. Což je sice smutný příběh, ale pro nás to byla naprostá trefa,“ vzpomíná Mathilde.

Jako kdyby si osud tenhle food truck přichystal přímo pro ně. Pablo a Mathilde začali poprvé prodávat burgery z dodávky při jednom trhu, podobně jako dnes. Obsloužili tehdy nějakých 40 hostů. Dnes prodají den co den 200 až 300 burgerů. Provozování food trucků začíná po celé Evropě skutečně nabírat dech, ale na mnoha místech není pouliční prodej povolený. To se silně liší od situace v USA, kde si stanoviště food trucků můžete dokonce vyhledat na plánech měst.

VÁŠEŇ NA KOLECH

„Pro mě je vaření hotová vášně, i můj otec býval kuchařem – prostě u nás v rodině má vaření tradici,“ říká Pablo.

Společně s Mathildou nepřestávají vymýšlet nové variace na burgery s všelijakými ochucenými octy, omáčkami a přílohami. „S nápady přicházíme oba. Ale Mathilde je ta, která je dokáže přetavit do praxe. Je to fajn, když máte vedle sebe někoho, kdo se opravdu vyzná, co a jak.“

Ať se děje, co se děje, Mathilde a Pablo jsou spojeni svou láskou k dobrému jídlu a vášnivou touhou předkládat lidem domácí hamburgery. 🍔



HLADOVÍ HOSTÉ všeho věku se rychle staví do fronty, jen co se u nich v ulici Bunsmobile objeví.



THE Bun

[ŽEMLE]

1. ČÁST Pěkně nadýchaná žemle je základní předpoklad chutného hamburgeru. Bez ní to prostě nejde! Když ale začnete pátrat po původu žemle na burger, bude to cesta spletitá a bez jednotné odpovědi, kdo se vlastně může chlubit jejím autorstvím.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Co by to bylo za burger bez pečiva? A musí tím pečivem být právě a pouze žemle? Názory se v tomto směru velmi liší, přičemž v moderní gastronomii není žemle na burger jen pouhá žemle – a ani burger neznámá automaticky náplň z mletého masa. Při putování za původem žemle je celkem logické zabývat se i původem samotného hamburgeru.

OPRAVDU JE Z EVROPY?

Jeden z receptů pochází z dob antického Říma a představuje porci masa vloženou mezi dva chleby, takže prvním milovníkem burgerů by mohl být už první římský císař Augustus. Historie je ale skoupá na slovo, pokud jde o popis žemle, a tak nám nezbyvá než přeskočit celé věky až do doby, kdy hamburger dobyl Evropu, a to díky americkým fast food řetězcům. Sypaný sezamem, nebo také ne, a v poslední době rozšířený o celozrnné varianty, aby vyhověl nejrůznějším přáním. Na jednom se ale experti shodnou, a sice že výraz „burger“ je zkrácená verze slova „hamburger“. Není to ale zkratka z lenosti, plyne z potřeby předejít nedorozumění, protože v anglicky hovořících zemích znamená slovo „ham“ šunku, což je zavádějící, protože náplň hamburgeru tradičně tvoří mleté hovězí maso. Odkud se tedy ale název tohoto pokrmu vzal?

KTERÝ HAMBURK?

Hned prvním kamenem úrazu se stalo to, zda je název burgeru odvozený od německého města Hamburk – a nebo od amerického města Hamburg ve státě New York. Pravda je, že zmíněné americké město bylo pojmenováno právě podle německé-

ho Hamburku, protože jeho prvními obyvateli byli převážně němečtí kolonisté. Zdá se tedy, že název „hamburger“ má tak či onak německé kořeny. Podle další zaznamenané zprávy je název údajně odvozený z jedné německé uzeniny vyráběné v Hamburku, přičemž ochucená masová placička ze sekaného hovězího pochází nejpravděpodobněji z Pobaltí a Ruska. Němečtí mořeplavci si oblíbili chuť ruské verze této masové placky, a němečtí vystěhovalci pak recept koncem 19. století přivezli s sebou do USA.

OD STEAKU K MLETÉMU HOVĚZÍMU

Podle údajů v Knihovně Kongresu USA začal jako první nabízet „hamburger sendvič“ v roce 1900 dánský přistěhovalec Louis Lassen ve své restauraci Louis' Lunch v New Havenu v USA. Ve skutečnosti servíroval sendvič se steakem, ale jednoho dne se stalo, že mu steaky došly a po ruce měl jen mleté maso. Traduje se ovšem, že burger získal svůj název až o mnoho let později, když se v restauraci zastavila skupina německých námořníků z Hamburku, jídlo jim zachutnalo a přiřkli mu jméno podle sebe. Od toho okamžiku se daly věci do pohybu, a když restaurační řetězec White Castle (který se prohlašuje za vynálezce pokrmu) zařadil v r. 1921 burger na svůj jídelní lístek, začal si chutný recept rychle získávat popularitu. Totéž platí o samotné žemli, která všem těm dobrotám poskytla bezpečné útočiště a tuto svou roli si od té doby už jednou provždy uchovala. Z různých žemlí jsme pro vás vybrali naši nejoblíbenější, kterou lze snadno upéct na grilu - tak dobrou chuť! 🍔



KLASICKÁ ŽEMLE NA BURGER

DÁVKA ZHRUBA NA 20 KS

250 ml vody · 250 ml mléka ·
100 g droždí · 90 g cukru ·
2 vejce · 10 g soli · 200 g
margarínu · 1,2 kg pšeničné
mouky · sezamové semínko
(dle chuti)

VYBAVENÍ Kámen na pizzu

Kuchyňská příprava

Droždí rozmíchejte v mléce a vodě. Přidejte ostatní přísady kromě mouky, trochu vejce si ponechte na potírání. Postupně přidávejte mouku, až těsto získá správnou konzistenci. V hnětači nebo ručně zpracujte tak, aby těsto bylo pružně vláčné. Těsto zakryjte a nechte je 30 minut kynout. Pak rozdělte na odpovídající počet porcí a vyválejte žemle. Potřete vejcem a posypte (podle chuti) sezamovým semínkem. Připravené žemle rozložte na pečicí papír.

Příprava na grilu

Gril nastavte na nepřímý žár, přibližně na teplotu 200 °C. Kámen na pizzu umístěte do středu roštu, přiklopte víko grilu a vyčkejte 10 minut. Položte žemle na kámen a pečte po dobu 12-15 minut.



Kouzlo grilování na Rožni

ŠŤAVNATÉ MASO s křupavou kůrkou, to je sen každého milovníka grilování. Přesně v tom vyniká roteserie, protože jehla jejího otočného rožně dokáže během grilování uchovat šťávu i aroma uvnitř masa – a výsledek je jednoduše dokonalý. Navíc je roteserie velice všestranná.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Delikátní šťavnaté grilované kuře s jemně křupavou kůžičkou, jehnečí kýta, nad níž se vám sbíhají sliny a dokonale středně propečené (medium rare) hovězí, které hraje chutěmi. Roteserie, to je špičkové příslušenství grilu, které dokáže zadržet šťávu i aroma uvnitř masa, šetrně naložit i s dalšími ingrediencemi a zajistit stejnorodou tepelnou úpravu. Zní to až příliš dobře, aby se tomu dalo uvěřit, ale pokud máte roteserii, můžete v klidu připravovat salát, upíjet přitom z číše vína a gril mezitím udělá všechnu práci sám.

OD OZUBENÉHO KOLA PO MOTOROVÝ POHON

Roteserie rozhodně nepatří mezi nějaké novodobé vynálezy. Příprava pokrmu na rožni je ve skutečnosti prastarý postup. Roteserie byla populární už ve středověku v zámožných domácnostech, kde chlápci ze služebnictva měli za úkol sedět a pomalu obracet s cílem dosáhnout šťavnatého a rovnoměrně propečeného krmě. Později byly doplněny mechanické otáčecí systémy, mnohdy k jejich pohonu sloužili psi. Výsledek byl a je

stále stejný: jídlo tak jemné, že i dnes, kdy psi sílu vystřídal elektromotor, pomalé pečení na rožni nepřestává uvádět do extáze chuťové pohárky lidí na celém světě. Díky tomu snad už grilování ani nemůže být jednodušší.

MIMOŘÁDNÁ VŠESTRANNOST

Pokud se vybavíte otočným rožněm a elektromotorem v podobě roteserie Weber, která se vyrábí ve verzi pro grily na dřevěné uhlí, plynové i elektrické, dokážete si připravit šťavnatou drůbež, křehké křupavé vepřové, stejně jako božsky jemnou jehnečí kýtu. Perfektních výsledků se dočkáte dokonce i u objemných pečení, jako je krocan nebo husa, a to díky pomalému otáčení, které během přípravy pokrmu vytrvale a rovnoměrně rozvádí teplo. K dalším pochoutkám na roteserii patří například americké brambory (čili bramborové srpky) nebo vcelku pečený ananas. Po těchto pochoutkách vám bude blaze po těle i na duchu. To všechno, řečeno ve stručnosti, roteserie dokáže. 🍗



Ty nejlepší nápady mnohdy bývají úplně jednoduché – a přesně to platí o roteserii. Je jednoduchá, její obsluha je snadná, ovšem jakmile ji jednou zkusíte, žádná cesta zpátky už nevede! Vyrábí se v provedení pro kotlové grily o průměru 57 cm, pro řady velkých plynových grilů Weber a pro všechny modely Weber Q.



ROŽEŇ Rožeň tvoří osu, kolem které se připravovaný pokrm otáčí. Protknete jím surovinu určenou k pečení, a pak ho připojíte k elektromotoru.



ELEKTROMOTOR Je srdcem celé roteserie, zajišťuje pohon pro otáčení rožněm. Chcete-li grilovat, zasuňte motor do připraveného držáku, pak jednoduše nasadíte rožeň na motor a stisknete spínač. U modelů Weber Q a velkých plynových grilů musíte před prvním použitím roteserie nainstalovat také držák motoru.



KRUHOVÝ NÁSTAVEC / KRYT

Podle typu grilu, který používáte, může být v příslušenství kruhový nástavec (pro kotlový gril o průměru 57 cm) nebo kryt (Weber Q). Toto příslušenství zabezpečuje potřebný prostor pro otáčení pokrmu. Grilovací komora u velkých plynových grilů je konstruována tak, že již počítá s prostorem pro roteserii, proto u těchto modelů není žádný nástavec, ani kryt potřebný.



BODCE Vidlicové bodce jsou součástí výbavy všech roteserií – bez ohledu na model. Slouží k pevnému zajištění pokrmu na rožni během grilování.

– ŠUNKA –

Už jen slova „glazírovaná šunka“ vyvolávají na tvářích většiny lidí zasněný úsměv. Má-li zůstat zároveň jemná i pevně soudržná, doporučuje se nasolit šunku den předem, ale jinak je její příprava na roteserii celkem jednoduchá. Zkrátka ji navlékněte na jehlu rožně a pomalu ji 1,5 hodiny opékejte. V glazuře často bývá cukr, a tak byste jí šunku během poslední půlhodiny měli jen potírat – jinak by se mohlo maso připálit.





– PORCHETTA –

Roteserie se také skvěle hodí na přípravu delikátní křehké porchetty (italská vepřová pečeně). Je to opravdová slavnost chutí, ať už ji budete podávat teplou, nebo další den jako studený nářez. Šikovný tip je vetřít sůl do svrchní kůže den předem, vytáhne z ní vlhkost. Kromě toho je vhodné, abyste použili čerstvé maso. U mraženého masa se málokdy podaří dosáhnout křehce křupavé konzistence. Porchetta peče asi 1,5 hodiny při 200 °C.



– JEHNĚČÍ – KÝTA

Na roteserii si můžete upéct božsky jemnou jehněčí kýtu, s kostí i vykostěnou, přičemž je to na-prosto jednoduché. Jehněčí kýta bez kosti se peče 1,5-2 hodiny na nepřímém ohni při teplotě asi 185 °C a kýta s kostí o něco málo déle. Jehněčí kýtu můžete okořenit podle chuti, například mátou, kuličkami jalovce, nebo prostě jen solí a pepřem.



– PEČENÁ – KACHNA

Zapomeňte jednou provždy na vysušenou kachnu s unavenou kůží. Na roteserii si upéčete kachnu jedna báseň – třeba klasický recept s nádivkou z jablek, citronů a tymiánu, za doprovodu omáčky z červeného vína. Kachnu jednoduše omyjte, naplňte ji zvolenou nádivkou, navlékněte na rožeň a ten nasadte na elektromotor roteserie. Šťáva z výpeku je také jednoduchá záležitost – do hliníkové vaničky pod kachnu vložte během pečení čerstvé bylinky a lehce zalijte vodou. Vaničku vyjměte těsně před dopečením kachny, získáte skvělý výpek na přípravu šťávy. Jednoduché, snadné a lahodné.

– SRNČÍ – KÝTA

Roteserie, to je ideální nástroj k přípravě delikates jako je srnčí kýta, kterou si můžete upéct s kostí i bez. Maso očistěte, navlékněte ho na rožeň a vetřete do něj podle libosti kořenící směs. Nechte aspoň čtyři hodiny oschnout, pak teprve začněte grilovat na nepřímém ohni při teplotě 200°C. Zvolte si koření podle své chuti. K srnčímu se například výborně hodí směs kuliček jalovce a hořčičného semínka.



– ANANAS –

Na roteserii svedete i víc, než jen upéct maso! Výbornou chuť tu získá například ovoce. Oblíbený je zejména ananas, přičemž se můžete rozhodnout pro sladkou nebo pikantnější úpravu. Nebo i něco mezi tím – grilovaný celý ananas, glazírovaný medem, vanilkovým luskem a čili, což je naprostý hit napříč generacemi. Ananas oloupejte, navlékněte na rožeň a ten připojte na elektromotor roteserie. Pečte na nepřímém plameni pod poklopem po dobu 45 minut. Během grilování ananas ještě 15 minut potřete glazurou.



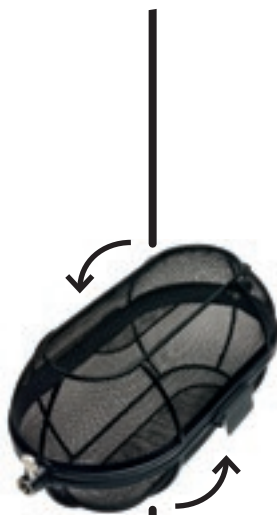
Postup

- Vyjměte grilovací rošt a nasadte místo něj kruhový nástavec (u kotlových grilů) nebo kryt (u grilů Weber Q).
- Elektromotor nasadte do držáku.
- Na rožeň upevněte spodní bodec. Potom navlékněte připravovaný pokrm, napíchněte ho pevně na vidlici bodce a utáhněte šroub. Nasadte na rožeň svrchní bodec, připíchněte jím pokrm z opačné strany a utáhněte.
- Upínací konec rožně vložte do tělesa elektromotoru a zasuňte ho, až zapadne na místo.
- Připojte pohon k elektrické síti, stiskněte spínač, aby se maso začalo otáčet, a pak uzavřete poklop.

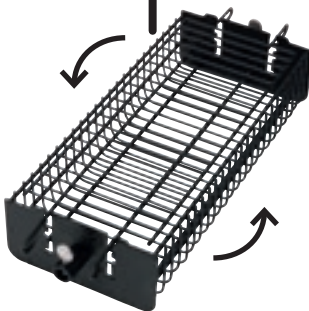
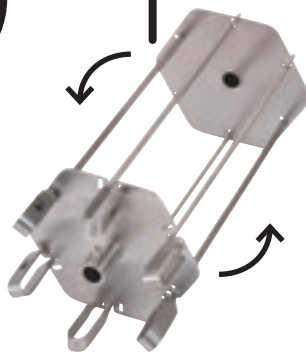


– ROAST – BEEF

Dopřejte své rodině zážitek ze šťavnatého roastbeefu, celosvětové klasiky mezi recepty. Kuchařské tajemství spočívá v odstavení pečené v pravou chvíli mimo žár, čímž si zajistíte šťavnaté, středně propečené maso, plné chutí. Můžete si také zaexperimentovat s celou řadou kořenících alternativ. Během posledních 15 minut doby pečení můžete například maso potírat rozmarýnovým olejem – chutná pak fantasticky.



POZNÁMKA
Sortiment výrobků
se může v jednotlivých
zemích lišit



Roteserie otevírá dveře do světa svůdných kuchařských kreací, které uvedou smysly do extáze a vašemu grilovacímu umění dodají lesku. A s šikovným doplňkovým příslušenstvím vás práce s roteserií bude bavit ještě víc.

JEMNÝ DRÁTĚNÝ KOŠ WEBER ORIGINAL™ PRO ROTESERIE

S TÍM HLE U DĚTÍ VYHRAJETE

Nový koš z jemné drátěné sítoviny je prostě šikula: umožní vám na roteserii připravovat celou plejádu pokrmů z drobných kousků. Udělejte si křupavé pomfrity, nebo si získajte děti a věčně mladé mezi námi pravým popcornem na grilu. Jemný drátěný koš si také výborně poradí s mořskými plody nebo drobně pokrájenou zeleninou. Rozměrově se hodí ke všem roteseriím Weber, s výjimkou řady Q100/1000.

SOUPRAVA ŠPÍZŮ WEBER ORIGINAL™ PRO ROTESERIE

ŠPÍZ BONANZA

Pokud máte rádi grilování na jehle, pak určitě víte, jak těžké je všechno rovnoměrně propéct. A právě tuto potíž souprava špízů pro roteserie řeší. Především s její pomocí můžete grilovat současně až na šesti jehlách, a protože špízy se během přípravy otáčejí, můžete se spolehnout, že všechny porce se propečou rovnoměrně. Souprava obsahuje 12 silných špízových jehel ve dvou rozdílných délkách. Hodí se ke všem roteseriím Weber.

KOŠ WEBER ORIGINAL™ PRO ROTESERIE.

A JEŠTĚ DALŠÍ POCHOUTKY

Obdélníkový drátěný koš Weber vám při grilování ještě více usnadní pečení šťavnatých kuřecích paliček, chutné zeleniny, křupavých amerických brambor, nebo dokonce i delikatesní sekané. Koš nasuňte na rožeň, pusťte otáčení a gril se postará, aby se obsah rovnoměrně propekl, aniž byste museli hnout prstem. Hodí se ke všem roteseriím Weber, s výjimkou řady Q100/1000.

HOVĚZÍ opěvované gurmety





HOVĚZÍ masírované při poslechu hudby, s cílem dosáhnout měkkosti a astronomicky vysokých cen – tajemství legendárního hovězí Wagyu nemá žádné hranice. Ale pro Gerharda Zadrobileka, prvního chovatele Wagyu v Rakousku, to žádná záhada není. Je to prostě vášeň ...

TEXT YVONNE SCHRÖDER & BABS KRAUSE / **FOTO** SANDRA TRAUNER & FRANK BAUER

Celá žebra s váhou „pouhých“ 12 kilogramů zaberou celý gril - masivní, výtečný, neuvěřitelně chutný kus nejlepšího hovězího, které je vůbec možné najít. Více než šest hodin na grilu - a žebra jsou připravená k servírování a k uspokojení chuťových buněk hostů. U Gerharda Zadrobileka je právě čas na grilovací párty, kde jsou celá žebra vážící 12 kilogramů naprosto obvyklou záležitostí. Ale co se týká hovězího dobytka, který Gerhard chová, na něm není „obvyklého“ nic - je to skot Wagyu, který má úžasně kvalitní maso a Gerhard byl prvním chovatelem Wagyu v Rakousku. Je to opravdový znalec masa, který této zálibě oddal celý svůj život.

NE DŮM, ALE DOMOV

Abyste se s Gerhardem seznámili, musíte přicestovat do malého městečka Laab im Walde, které leží pouhých 30 minut jízdy autem od Vídně. Je až zarážející, jak rychle zde město ustupuje venkovu. Ti, kdo sem přijedou, a očekávají, že uvidí pole a rozpadlou usedlost, se šeredně mýlí. Gerhardův dům má idylický přirozený vzhled: hejno dobře živěných slepic Sulmtálek, které se po farmě volně pohybují, umocňuje úžasný pohled na ovocné stromy, pastviny, poskakující zajíčky, svěží louky a moderní dům. Vše je to nádherné, ale také skromné. Není divu, že si Gerhard tohle místo zamiloval - a není divu, že pro něj znamená něco více. Stojí a čeká na své dřevěné terase, ze které je vidět velká část jeho pastvin - a potom ... je tam: úžasný legendární skot Wagyu. Gerhard jen velice těžko skrývá svou pýchu - a vlastně ani moc nechce - sám je označuje svým skotem, svou pýchou, svou vášní. ▶

WAGYU V KRÁTKOSTI



SKOT WAGYU je plemeno, které pochází z Japonska, a je nejdražším a nejexkluzivnějším domestikovaným plemenem skotu na světě. V překladu Wagyu znamená „**JAPONSKÉ HOVĚZÍ**“. Doslovný překlad je Wa = Japonsko/ japonský a Gyu = hovězí. Jedním ze speciálních znaků tohoto „původního“ skotu je, že prakticky nebyl během své historie křížen. Celé stovky let bylo toto plemeno využíváno pouze na práci.

Konzumace hovězího masa byla podle zákonů japonského buddhismu zakázána. Po tom, co se v roce 1868 japonské hranice otevřely, bylo plemeno optimalizováno, aby mohlo být používáno na produkci hovězího masa, tedy byl zvýšen výnos masa z tohoto plemene. To, co je na hovězím Wagyu, které je také nazývávané „**HOVĚZÍ KOBE**“, výjimečné, je velká hustota vláken masa. Mezižeberní svaly nejsou obklopené tlustou vrstvou tuku, jako u jiných plemen, ale jsou provázané žilkami tukové tkáně. Tento tuk je to, proč jsou steaky Wagyu tak měkké, šťavnaté a aromatické.



MASO WAGYU

je známé pro svou hustotu vláken, které přidává mnoho chutě.

WAGYU NEBO KOBE?



Plemeno Wagyu je známé spíše pod jménem „**HOVĚZÍ KOBE**“. Jak naznačuje jméno, tento skot pochází z japonského regionu Kobe, ale je také součástí plemene Wagyu.

Skot Kobe a hovězí Kobe jsou pod teritoriální ochranou; pouze hovězí z regionu Kobe v japonské prefektuře Hyogo může být nazýváno těmito jmény. Pouze dobytek Wagyu narozený, chovaný, vykrmený a poražený v regionu Kobe může nést slavný název „Kobe“. Tato teritoriální ochrana je stejná jako ta, kterou má „Champagne“.

OD KOLA K HOVĚZÍMU

Gerhard ale nebyl vždy chovatelem Wagyu. Do svých 30ti let měl rozjetou kariéru profesionálního cyklisty. Potom přišla změna. Už nechtěl dále s cyklistikou pokračovat, změnil radikálně své názory a to celé provázela touha trochu se všemu vzdát. Po dlouhém hledání našel pozemek, na kterém nyní bydlí. Na dva roky si vzal dovolenou, aby si vlastníma rukama postavil dům a to skoro bez pomoci - mohl si tu užívat svou náklonnost k přírodě a následně se rozhodl chovat skotský náhorní skot. Svého prvního býka dostal od rakouského obchodníka Dietricha Mateschitze jako osobní dar u příležitosti svých třicátých narozenin. S mašlí uvázanou kolem krku. Tím se rozhořela jeho vášeň pro chov dobytka a Gerhard mohl plně využít svou lásku ke zvířatům a přírodě. A potom - potom najednou do jeho života vstoupil japonský skot Wagyu. Na doporučení známého restaurátora si nechal přivést první embrya z Japonska, aby mohl začít s chovem. To vyžadovalo spousty času a trpělivosti - a byla to opravdu velká investice.

„Být pro něco zapálený, snažit se něco zlepšit, to je základ, ale musíte přidat i další prvky, abyste mohli být úspěšní. Jsou chvíle, kdy je to opravdu těžké, kdy se musíte zakousnout a dostat se z toho. Také musíte mít odhodlání nepovolit a probít se,“ vysvětluje chovatel.

A to přesně také udělal. Nenechal se odradit několika problémy, pohlížel na ně, jako na výzvy, a pomalu začal rozmnožovat své stádo.

JINÝ SVĚT MASA

Skot Wagyu je velmi staré plemeno. Dříve měli japonští farmáři ve svých stájích maximálně tři kusy, o které se starali velice pečlivě celé dva roky, až byl skot připravený na porážku. Včetně pravidelného hřebelcování, což pravděpodobně dalo vzniknout legendám o tom, že skot Wagyu je třeba masírovat, aby mělo jeho maso svou slavnou měkkost, pro kterou je známé. Výjimeč-



ná na skotu Wagyu je jeho schopnost ukládat si tuk do svalů, díky čemuž je maso nejen chutné, protože tuk je nositelem chutě, ale také měkké. Svalová struktura tohoto plemene je extrémně vláknitá a provázanost vláken mu dává právě tu neobvyklou měkkost. A to činí z tohoto druhu hovězího něco výjimečného. Gerhard stojí na pastvině mezi svými krávami, krotkými zvířaty, které se pokojně pasou. Toto plemeno roste mnohem pomaleji, než jiný skot - jsou poráženy ve 32 měsících. Zvířata dostávají svůj čas, nejen z respektu k nim.

„V dnešním světě jsou zvířata považována za pouhou komoditu – už nikdo nemá k těmto stvořením respekt,“ poznamenává Gerhard smutně a pokračuje: „konzumenti mají obrovský vliv na metody produkce, nejen v maso-zpracovatelském průmyslu, což je důvod, proč je pro mě ještě důležitější, aby o má zvířata bylo dobře postaráno a aby byla chována způsobem, který nejlépe vyhovuje právě tomuto plemeni.“ Což jsou také jedny z hlavních podmínek pro produkci vysoce kvalitního masa: genetika, chov, krmení a porážka. Jen pokud jsou tato kritéria přesně dodržována, může být dosaženo úžasného výsledku v podobě neopakovatelného zážitku při konzumaci vysoce kvalitního masa.

NENÍ TO O PENĚZÍCH

Vysoce kvalitní maso je Gerhardovou vášní. A tak i přesto, že je na všechno sám, protože je jak farmář, pomocník, tak i dělník v jedné osobě, a přestože nemůže domov opustit na déle, než jeden týden, protože cena by byla příliš vysoká – stojí to za to.

„Neuplyne den, aby mě po tom, co ráno vstanu, nenapadlo, jak krásné to tady je; tohle je můj ráj!“ usmívá se Gerhard.

Není to o vydělávání velkých peněz, je to o vášni a zájmu – což je přístup, který také produkuje zisk: šéfkuchaři z gurmánských restaurací od něj kupují maso už léta. Je samozřejmě velice pyšný, když od mezinárodních znalců slychá, že jeho maso nemá v Evropě konkurenci. A když dává na gril nejlepší části hovězího – svíčkovou, roštěnec, kýtu, hovězí zadní a tak dále – při grilovačkách, které pro své přátele pořádá, říkájí to samé. Nabízet konzumentům tak kvalitní maso a předávat jim svou vášeň a filozofii, ještě posiluje Gerhardovu pýchu. Má proto na sebe velký požadavek: aby vždy udržel nejvyšší kvalitu na „Hoře Olympu hovězího masa“. Ať už se děje cokoliv. 🐾



GERHARD ZADROBILEK MUŽ WAGYU

Gerhard Zadbilek, narozený v roce 1961 v jižním Rakousku, je bývalým profesionálním cyklistou. V roce 1981 se stal nejmladším cyklistou, který dokázal vyhrát rakouskou tour, bylo mu pouhých 19. Na profesionálním okruhu strávil 14 let. Jeho nejlepší výsledek na Tour de France bylo čtrnácté místo v roce 1987.


V roce 1991 přešel z profesionální silniční cyklistiky k horské cyklistice. Zadbilek je prvním cyklistou, který dokázal vyhrát závody světového poháru jak v silniční, tak v horské tour.



— ROČNÍK 85 —

STVOŘITELÉ GENESIS





LETOS UPLYNE 30 LET OD DOBY, KDY FIRMA WEBER POPRVÉ UVEDLA NA TRH GENESIS – plynový gril, který revolučně změnil grilování, podobně jako 33 let před ním kotlový gril. Za vývoj Genesis odpovídali Erich Schlosser, Mike Kempster a Jim Stephen. Byla to velká sázka s nejistým výsledkem, která ale vedla k úspěchu: změnili chod dějin – pro značku Weber i pro budoucnost grilování.

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO CLAUS PEUCKERT & WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Psal se rok 1982 a oni rozpoznali, že nadešel čas pro činy. Cítili to všichni tři: že si nemohou dovolit nechat ujet vlak, a to za žádnou cenu. Jediná možnost byla začít znovu, úplně od začátku, obrátit filozofii společnosti naruby a pustit se do věci, s nimiž dosud nikdo před nimi nikdy neuspěl. Byla to přetěžká výzva, ale oni už podobné situace zvládli předtím, takže proč ne i tuhle?

Tři kolegové sedí spolu tady v restauraci Weber v Schaumburgu, na samém okraji Chicaga. A oni to nejsou jen kolegové, jsou to dlouholetí přátelé. Každý z nich má za sebou 30 až 40 let praxe v grilovací profesi, a také vzpomínky a zkušenosti, které je tmelí dohromady neviditelným poutem. Je to setkání legend – Jima Stephena, syna zakladatele značky Weber, Mikea Kempstera, výkonného viceprezidenta společnosti Weber a Ericha Schlossera, hlavního projektového inženýra – tedy tří mužů, kteří přesně před 30 lety, díky převratnému vynálezu, postavili grilování na zcela nové základy. Počin, který nikdo nepředvídal a v jehož uskutečnitelnost i oni sami sotva mohli věřit.

KDYŽ SE VÁM TŘESE ZEMĚ POD NOHAMA

Třicáté narozeniny neslaví jen tak ledajaký gril. Řada Genesis plynových grilů značky Weber měla premiéru v roce 1985 a svými četnými inovačními

a revolučními prvky převrátila představy o tom, co to vlastně plynový gril je, co dokáže a jak má vypadat. Tři muži, kterým za tento projekt přísluší vavříny, jsou sice na svou práci pyšní, ale s velkou pokorou vzpomínají na doby, kdy na vývoji modelu Genesis pracovali.

„Popsal bych to vlastně jako zápas o přežití. Úplně jsme cítili, že se nám země pod nohama otřásá, a věděli jsme, že je nutné dostat se do byznysu s plynovými grily a že to musí být v souladu s filozofií značky Weber, to znamená tak, aby z toho pro spotřebitele plynuly skvělé zážitky.“ popisuje Mike, který byl v té době celonárodním manažerem prodeje.

Weber už tehdy jeden plynový gril na trhu měl, byla to plynová verze kotlového grilu, s nímž se snažili už několik let prorazit. Jenže se to moc nedařilo, a navíc průzkumy ukazovaly, že lidé mají kulovitý tvar spojený s grilováním na dřevěném uhlí. Když jim někdo ukázal plynový model, automaticky ho vnímali jako gril na dřevěném uhlí.

„V těch dobách byl Weber podstatně menší firma. Naprostou většinu odbytu tvořily grily na dřevěném uhlí. Společnost držel nad vodou tátův kotlový gril – a vypadal prakticky stejně, jako dnes,“ vypráví Jim, nejstarší syn zakladatele George Stephena. Řídil tenkrát úsek prodeje plynových grilů. Společně s Mikem dobře viděli, jak se počátkem 80. let trh s plynovými ►



TRIO BBQ

V čele vynálezu grilu Genesis stáli inženýr Erich Schlosser (vlevo), Mike Kempster (uprostřed, v té době celonárodní manažer prodeje) a Jim Stephen (vpravo, v té době manažer prodeje plynových grilů).



grily bouřlivě rozvíjí. Zároveň cítili, že kotlový gril na plyn nebude to pravé ořechové a že se musí něco stát. A věděli také oba, co pro to budou muset udělat.

OD KULATÉHO K HRANATÉMU

„Udělal jsem si pár průzkumů, ze kterých vyplynulo, že spotřebitelé mají pojem plynový gril vizuálně spojený s obdélníkovým tvarem, protože výrobci plynových grilů po celých Spojených státech prostě prodávají hranaté grily,“ vzpomíná Mike.

Jenže pro firmu jako je Weber nebylo jednoduché změnit svou image a vydat se cestou hranatého grilu. George Stephen si udělal jméno jako vynálezce prvního kotlového grilu na světě a celá vizuální identita společnosti se točila kolem okrouhlého tvaru.

„Šel jsem tedy za tátou. Pamatuji si, jak jsem se posadil u něj v kanceláři a řekl mu: ‚Ty, tati, musíme přijít s úplně novým plynovým grilem... a bude muset být hranatý a na pantech.‘ Čekal jsem, že mi rovnou dá za ucho!“ Jim si při té vzpomínce názorně přikryje hlavu. „Jenže on mě překvapil – jen se na mě zahleděl a povídá: ‚No, jestli to myslíš vážně, tak proč na tom nezačneš dělat?‘“

Mike a Jim se dali dohromady s Erichem, hlavním inženýrem, který tehdy spolu s kreslířem a modelářem tvořil celé oddělení vývoje. Dnes je proslulý jako člověk, který stál za celou řadou weberovských epochálních vynálezů a patentů, mezi nimiž je zářným příkladem Genesis.

PUTOVÁNÍ ZA WEBEROVSKOU DNA

Od těch dob se prodaly po celém světě tisíce grilů Genesis a dnes jsou dostupné v různých modelech. Přesto, stejně jako jsou soudobé kotlové grily Weber prakticky shodné s tím původním z roku 1962, platí totéž i o grilech Genesis. Tehdy v 80. letech Mike, Jim a Erich ve vývojářské laboratoři odstartovali celý projekt analýzy ostatních plynových grilů na trhu, aby měli s čím srovnávat.

„Postupně jsme s Erichem zjistili, že všechny ty přístroje trpí na nenadálé vznícení jako nějaké kotle pekelné a že jsou to takové fórové konstrukce – chyběl jim dojem solidnosti. Dát si za cíl jejich překonání, to bychom si položili laťku dost nízko. Proto jsme si místo toho za cíl stanovili kotlový gril. Museli jsme přijít s něčím, co bude fungovat stejně skvěle, jako tátův gril. Pro mě tahle myšlenka znamenala hotový zlom,“ vzpomíná Jim.



Vzali si tedy za vzor kvality kotlový gril Weber, a pak se pustili do zjišťování možných problémů za pomoci analýzy ostatních značek plynových grilů. Ty v té době představovaly naprostou novinku, a tak existovala řada technických zádrhelů, kterým se trojice hodlala vyhnout. Vydali se na prodejny, Mike byl doslova všude, a mluvili se zákazníky. Brzy se ukázalo, že všechny plynové grily se dodávají v krabici jako změřt jednotlivých dílů, které si lidé musí doma sami sestavit doslova od prvního šroubku.

„Začali jsme tudíž uvažovat takto: jak to zařídíme, aby naši zákazníci po otevření krabice měli příjemnější zážitek? Mike nám hodil rukavici, protože řekl: ‚Hele, že to půjde udělat, abychom měli hořáky smontované už rovnou v krabici? A taky rozvody a přípojny přívod a tak dále?‘ Tenhle požadavek se změnil v hotové bojové heslo. Pak se zrodilo další: ‚Hele, připojíme to na plyn a podpálíme ještě v továrně, abychom zkontrolovali, že funguje zapalování, kohouty a všechno, co k tomu patří.‘ A další heslo dne znělo: ‚Uděláme to tak, aby při montáži bylo potřeba co nejmíň šroubků a maticek.‘ A je fakt, že první Genesis potřeboval k sestavení osm matic a jediný šroub. Zkrátka, takhle nějak to probíhalo. Nebylo to tak, že bychom si hned na začátku řekli:

‚Chceme udělat tohle a takhle.‘ Věděli jsme, že chceme udělat něco, co bude lepší, než všechno ostatní na trhu – protože to muselo mít weberovskou DNA,“ popisuje Jim.

BEDNA DIVNÁ JAKÁSI

Kromě úsilí o jednoduše smontovatelnou konstrukci grilu, experimentovali také s tvarem celého zařízení. Prvotní prototyp byla prostě bedna, ale něco s ní nebylo v pořádku – nedávala ničím najevo, že je od Webera.

„Nikdy nezapomenu, jak na tu bednu Jim zíral, dlouho a ještě déle, až nakonec trochu furianty prohlásil: ‚Tadyhle ji uřízneme!‘ Tak se zrodilo to zkosení, které dodnes vidíte na poklopu Genesis,“ vysvětluje Erich s úsměvem a Mike se přidává: „Do té chvíle to celé postrádalo styl. Pamatuji se na tu proměnu, když jsme poklop zkosili a zabudovali do něj teploměr – hned to vypadalo jinak. Genesis se díky tomu při vystavení v krámě odlišoval od všech ostatních značek. A to bylo důležité, protože jinak by zákazníci viděli jen jakousi divnou bednu, podívali by se na ni a řekli by si: ‚Fuj, co je to za krám?‘“

Díky Genesis se Weber stal první značkou, která přišla s různými barvami plynových grilů. Navíc Erich dokázal vymyslet směs trvanlivého keramického smaltu na poklop, což je povrchová úprava, která proslavila kotlové grily společnosti. Při analýzách bylo dále zjištěno, že na trhu jsou jako největší problémy plynových grilů vnímána náhlá vznícení a nerovnoměrný žár.

„Konkurenční grily v té době měly obdélníkovou konstrukci s uvnitř vloženými lávovými kameny, přičemž hořák byl víceméně kdesi uprostřed, takže teplo se šířilo nerovnoměrně a rohy zůstávaly studené. Čili člověk si koupil lávový gril na plyn a hned ho začal nenávidět, protože mu na něm steaky chytaly plamenem. A tak Jim s Erichem dostali za úkol přijít na to, proč k těm vznícením dochází a jak to zařídit, aby náš plynový gril pekl stejně spolehlivě jako náš gril na dřevěné uhlí,“ vysvětluje Mike.

UKÁŽEME SI TO NA MODELU

Erich kreslil na prkně ve vývojářském oddělení jednu skicu za druhou, poslouchal různé připomínky a požadavky od Mikea a Jima a pořizoval různé hliněné modely. Mike i Jim u něj byli každý den – k vývoji nového plynového grilu se upínaly veškeré myšlenky i energie.

„Pracovali jsme na tom den co den, zkoušeli nové věci, různé díly grilu. Erich je proslulý tím, že na místě od ruky něco naskicuje, a potom...“, spustí Jim, načež mu Erich skočí do řeči: „.....a potom ten díl vyrobí a potom ho odzkouší.“

„Přesně tak. Vždycky řekne: ‚Pojďme dát dohromady něco, co půjde přenést na model a otestovat. A zjistit, jestli to bude govat,‘“ naváže na něj Jim a rozesměje se. ▶

OD KULATÉHO K HRANATÉMU

PRVNÍ PLYNOVÝ GRIL WEBER BYLA PLYNEM VYTÁPĚNÁ VERZE KOTLOVÉHO GRILU, O KTERÉM SE LIDÉ DÁL DOMNÍVALI, ŽE JE NA DŘEVĚNÉ UHLÍ. A TAK SE PRÁVĚ PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL STAL ROZNĚTKOU DOBRODRUŽNÉHO TAŽENÍ FIRMY WEBER ZA PLYNEM A POTŘEBY STVOŘIT GENESIS.

1971

**GAS BARBEQUE KETTLE
(Plynový kotlový gril)**



Díky testování ohromného množství různých dílů a jejich možností, a také díky kreativnímu myšlení a experimentování s alternativními řešeními se postupně začaly vynořovat použitelné nápady.

„Řekl bych, že opravdu zabrat nám dala snaha o věrné napodobení našeho kotlového grilu na dřevěné uhlí, pokud jde o jeho fungování při nepřímém žáru. Podle nás, řešení odpovídající tomuto účelu, spočívalo v uplatnění systému tří hořáků: jeden vpředu, druhý vzadu a ještě jeden uprostřed, přičemž zhasnutí toho prostředního při pečení vede k efektu nepřímého žáru. V tomto případě potom teplota působí ze dvou stran,“ popisuje Erich.

Když se ujednotili na tomto řešení, nastal čas zabývat se nechtěným vznícením a také tím, jak zajistit, aby pokrmy připravované na plynovém grilu chutnaly stejně dobře jako z kotlového grilu. Ale jak toho dosáhnout? Jim vložil svojí důvěru do rukou inženýra. „Erich je výborný projektant, srovnáte-li ho s lidmi se stejným technickým vzděláním, jenže co je ještě důležitější, jsou jeho praktické zkušenosti a neuvěřitelné a jedinečné uvažování: on se dokáže na věci dívat a uvažovat o nich tak, že se mu v tom nikdo nevyrovná. Na tehdejších plynových grilech se lávové kameny používaly prostě proto, že vypadaly jako dřevěné uhlí. Jenže s dřevěným uhlím neměly absolutně nic společného. Je to silně porézní materiál, v lávě máte spoustu děr a prohlubní. A Erich přišel na to, že když vám na lávový kámen odkapává omastek z pokrmu, vsakuje se do něj, kámen všechn ten tuk zadržuje a absorbuje, ten pak nakonec chytne plamenem a to je příčina těch vznícení. Takže jsme se museli zbavit lávových kamenů. Jedna věc ale je něco vědět, a druhá vědět, čím to nahradit. No a Erich spustil mozek na plně obrátky, zvažoval povrchy, úhly,

kolik chceme zachovat omastku kvůli dýmu, a tak dále. Hrál si s tím kolem dokola, až jednoho dne ho napadlo...”

TOHLE NESTIHNEME

K tomu, co Ericha a ostatní nakonec napadlo, se vrátíme za chvíli. S projektem se to mělo tak, že vynálezy a experimenty stále pokračovaly, takže rok 1981 se přehoupl do 1982, potom do 1983 a najednou tu byl rok 1984.

„Byl to dlouhý proces. Jedna z věcí, které mi dělaly starost, byla snaha o správné načasování uvedení na trh tak, aby to vyhovovalo poptávce našich maloobchodních zákazníků. To byl samozřejmě opravdu problém, protože jsem věděl, že tihle dva chlapi nepřestanou pracovat a pracovat, dokud si nebudou sto procentně jistí, že mají něco, co se po všech stránkách vyrovná kotlovému grilu Jimova táty. Takovou věc ovšem nesfouknete přes noc,“ říká Mike

Doma v Palatine v Illinois tedy dál běžely intenzivní práce na Genesis, a Mike mezitím dělal, co mohl, aby udržel v klidu netrpké prodávce. Vysvětloval jim, že se chystá něco úžasného, ale nedal jim k tomu žádné konkrétní datum. Ve skutečnosti musel tým premiéru odložit, protože produkt nebyl hotový.

„Původní termín jsme stanovili na jeden den v roce 1984 a mám to pořád živě před očima. Byl jsem doma, spal jsem a najednou jsem se ve dvě ráno probudil. Srdce mi tlouklo jako divé a já se naklonil k mé ženě a povídám jí: ‚Miláčku, jedu do fabriky, jsem zpátky cobydup.‘ No a tak jsem sedl do auta a jel do továrny, došel do vývojářské laboratoře, posadil se tam, podíval se na Genesis v té podobě, jak jsme ho vyprojektovali, a řekl jsem nahlas ‚Není to hotové;‘“ vzpomíná Jim.

Nazítří se zhluboka nadechl a přednesl záležitost svému otci, Mikeovi a Erichovi.

„Povídám jim, že podle mě ten termín premiéry nestihneme. Něco sice máme, ale není to dodělané. A že si myslím, že na tom musíme ještě dál pracovat. A slouží všem ke cti, zejména ale Mikeovi, protože to musel sdělit dealerům, že jsme dokázali vyčkat ještě jeden rok.“

NEJEDNODUŠŠÍ NÁPADY JSOU NEJLEPŠÍ

Čas ubíhal a v oddělení vývoje se věci začínaly postupně skládat do konečného tvaru. Erich postavil a odzkoušel několik konceptů, načež mu zničehonic vytanul nápad, který znamenal konec mnoha problémů. Kouzelné zaklínadlo znělo „aromakolejnice“, kovové profily, které pak byly jako systém patentované a které tvoří jádro plynových grilů Weber. Tyto podélně ohýbané kovové profily, osazené nad hořáky, sice mohou vypadat prachobyčejně, ale je to klamný dojem: ve skutečnosti jsou veledůležité a znamenají inovační skok.

„Analyzoval jsem stále znovu ten problém s lávovými kameny. Viděl jsem, že rozpálený lávový kámen vyzařuje aroma, že zajišťuje potřebnou tvorbu výparů, ale že na druhé straně nepřestává absorbovat tuk, který se nakonec vznítí. Měl jsem tudíž představu, že musíme přijít na něco, co dokáže zajistit aromatizaci, ale zároveň bude odvádět pryč tuk, který se může vznítit. Měl jsem na mysli něco, co bude dostatečně kluzké, aby to uvolňovalo aromatické páry, a co zároveň dokáže odvádět tuk pryč do jímký vespod, aby nemohlo dojít k žádnému vznícení,“ objasňuje Erich. Výsledkem byly ohýbané kovové profily, které chrání hořáky před omastkem, pomáhají rovnoměrně rozvádět žár po celé ploše grilu a uvolňují v malých objemech dýmové výpary, nezbytné k aromatizaci grilovaných pokrmů. Dělal jeden test za druhým. Jim každý den nakoupil tolik nízkého roštěnce na steaky New

York strips, kolik se mu ho podařilo sehnat a kolik se vešlo na pečící rošty.

„Říkal jsem si, že tohle maso je pro přípravu na grilu jedno z nejnáročnějších, protože dostanete poctivý kus libového masa, ale s ním i spoustu tuku, a když se ten tuk opravdu spustí, může si s vámi gril nepěkně pohrát. A když nám Erich předvedl aromakolejnice a když jsme pak pekli kvanta New York Strips steaků a nikdy se nám nic nevznítilo, zatímco jímká na tuky se plnila vším tím omastkem pod hořáky, začal jsem si říkat, že Erich opravdu trefil hřebík na hlavičku,“ vypráví Jim.

„Prostě mě to přesvědčilo. Dělal jsem si klobásky a hamburgery a navrhl ty New York steaky, prostě věci plné tuku – a ono to fungovalo!“ dodává Mike.

Erich se usměje, a pak dodá: „Já si nepřestávám myslet, že právě to zdržení na počátku celé věci prospělo. Ta koncepce byla jedno velké riziko: vždyť chlapi vůbec netušili, jestli trh něco takového přijme.“

Ano, v tom byla hozená rukavice: jak budou lidé reagovat, až jim někdo začne vykládat, že tradiční barbecue aroma jim mají zaručit nějaké zohýbané kovové profily? A proto se Mike rozhodl, že vynález dostane název „Flavorizer Bars“, aromakolejnice, aby se tím soustředila pozornost na chuť a vůni.

„Opravdu to fungovalo – a New York Strips steaky na nich byly naprosto úžasné. Po celé fabrice nás tehdy málem zbožňovali, protože jsme samozřejmě všechny ty steaky sami sníst nemohli,“ poznamenává ještě Jim a všichni tři se rozesmějí.

JAK PŘESVĚDČIT PANA STEPHENA

Gril Genesis začal nabývat své konečné podoby, ale na vlastní oči ho znal jen malý uzavřený tým.

„Udržet vývoj v tajnosti nebylo těžké, protože jsme byli tak malá firma, že většinu našich konkurentů ve snu nenapadlo, ▶

HISTORIE ŘADY GENESIS

GRIL GENESIS SE BĚHEM LET SICE VYVÍJÍ, ALE JEHO DNA SE PŘITOM NEMĚNÍ.



1985



1999



2002



2007



2015

že bychom si mohli dělat reálné šance na kus koláče z prodeje plynových grilů," říká Mike.

George Stephen byl průběžně informován a celý proces zpozvzdál sledoval, ovšem jakožto hlasatel víry v dřevěné uhlí byl přirozeně poměrně skeptický.

„Pak jsem jednoho dne naservíroval panu Stephenovi steak. Pamatujete se na to, pánové? A on mi povídá: ‚Tak přesně takhle mám steak rád, pěkně grilované na dřevěném uhlí.‘ Jenže já ten steak ve skutečnosti upekl na Genesis. A v té chvíli jsem si pomyslel – tak, a teď je všechno, jak má být. Úplně mě dojalo, když jsem slyšel, co mi říká,“ vzpomíná Erich s úsměvem.

„Nojo, táta uměl důvěřovat. Sice nerozuměl tomu, co děláme, ale prostě nám věřil. Když se nám podařilo Genesis zprovoznit, předvedl jsem mu ho, on se pousmál, a pak řekl jen něco jako ‚no konečně! Ale neřekl nic proti, čili to byla pochvala,“ poznamenává Jim a pokračuje: „Mám ještě jednu oblíbenou historiku... To už jsme všechno kolem Genesis měli víceméně vyřešené. Sedíme jednou takhle s tátou u něj v kanceláři, on něco čte, pak si zapálí cigaretu, nasadí si brýle, podívá se na mě a povídá: ‚Jíme, je třeba, aby ses podíval, co by se dalo udělat s mým grilem na dřevěné uhlí, aby ho ten váš plynový nakonec nepřeválcoval.‘ A já na to: ‚To je legrace, táto, že to říkáš zrovna teď. Pojd se mnou, něco ti ukážu.‘ A vzal jsem ho do vývojářské laboratoře, kde Erich právě pracoval na vylepšení kotlového grilu. Zrovna tehdy popadl Ericha šílený nápad, že vyzkoušíme, jestli bychom dokázali vyvinout plynový zapalovač, který by se montoval na grily na dřevěné

uhlí. A tak jsme tehdy tátovi vlastně předvedli prototyp dnešního Performeru. Ukázali jsme mu to, podpálili uhlí a on se najednou usmál od ucha k uchu a povídá: ‚Tak tohle se mi líbí.‘ Měl jsem z toho obrovskou radost. To bylo poprvé a jedinkrát v mém životě, kdy se mi podařilo předčít tátova očekávání a překvapit ho.“

REALITĚ TVÁŘÍ V TVÁŘ

Když se přípravy dostaly do konečné fáze, pojmenoval Mike gril „Genesis“, což v řečtině znamená „stvoření“. Měl pocit, že se podařilo něco přelomového, a že proto se k novému vynálezu bude takové jméno výborně hodit.

V roce 1984 byl Genesis připravený na prezentaci prodejcům v chicagském McCormickově kongresovém centru a zejména Mike z toho trnul nervozitou. Investovali do toho projektu velké úsilí a nyní nadcházela chvíle, kdy se měli dozvědět, zda budou úspěšní. „Zvláštní na celém procesu bylo to, že jsme nemířili na nějakou konkrétní maloobchodní cenu. Říkali jsme si jen, že uděláme opravdu úžasný plynový gril, hodný značky Weber, a že se bude prodávat za cenu – za kterou se ho bude dařit prodávat,“ vypráví Mike.

„Ještě, žes to takhle nikdy neřekl tátovi,“ směje se Jim.

„Nojo... nosil jsem v hlavě, že máme v rukávě opravdickou revoluci a že spotřebitelům se to bude upřímně líbit, takže pak už nějak přijdeme na to, jak ten gril prodávat. Je asi praštné, uvažovat tímhle způsobem, ale zkrátka jsme to tak provedli.“

Když ale došlo na oficiální odhalení, vzduch zhoustl napětím. Průměrný gril stál v té době 100-129 dolarů, zatímco



1985

INŽENÝR ERICH
SCHLOSSER PRACUJE
NA PROTOTYPU
GRILU GENESIS – JE
TŘEBA DOLADIT
VŠECHNY DETAILS.



na Genesis byla nasazena maloobchodní cena 400 dolarů. Co tomu říkají prodejci?

„Při představení technických parametrů jsme se seznámili s příběhem zrodu grilu a udělalo to na ně dojem. Pak jsme se dostali až ke krucíální otázce: ‚Takže, za kolik se to bude prodávat?‘ A měli jste vidět, jak jim poklesly brady, když slyšeli, že za 400 dolarů. Prohlásili hned: ‚No, v tom případě se to asi prodávat nebude.‘ Ale řekli ještě něco: ‚Máte nějakou speciální obchodní nabídku, při které bychom mohli jeden ten gril dostat pro sebe?‘ V té chvíli jsme na sebe s Jimem pohlédli a věděli jsme, že se právě hnuly ledy,“ usměje se Mike.

Byla to reakce dost podobná té, s níž se kdysi setkal George Stephen, když představoval svůj kotlový gril, takže tým se nijak nevyděsil. Jako odbytový cíl si stanovili 36.000 kusů během prvního roku a na jeho splnění vynaložili spoustu energie a prostředků. Byla vybudována úplně nová výrobní linka, aby si mohli lépe ohlídat vady a nedostatky a byla zorganizována upoutávková kampaň, která informovala spotřebitele, že Weber má pro sezónu 1985 na rýsovacím prkně jedno hranaté překvapení. A plánovaný cíl splnili – opravdu se prodalo 36.000 kompletů.

„A nevrátil se nám ani jeden,“ dodává Jim.

UVEDENÍ GENESIS NA TRH

Po premiéře Genesis v roce 1985 bylo třeba informovat spotřebitele prostřednictvím inzerce, předváděcích akcí apod. o tom, že tenhle hranatý gril je ve skutečnosti výrobek značky Weber.

KDYŽ SE PŘEPISUJÍ DĚJINY

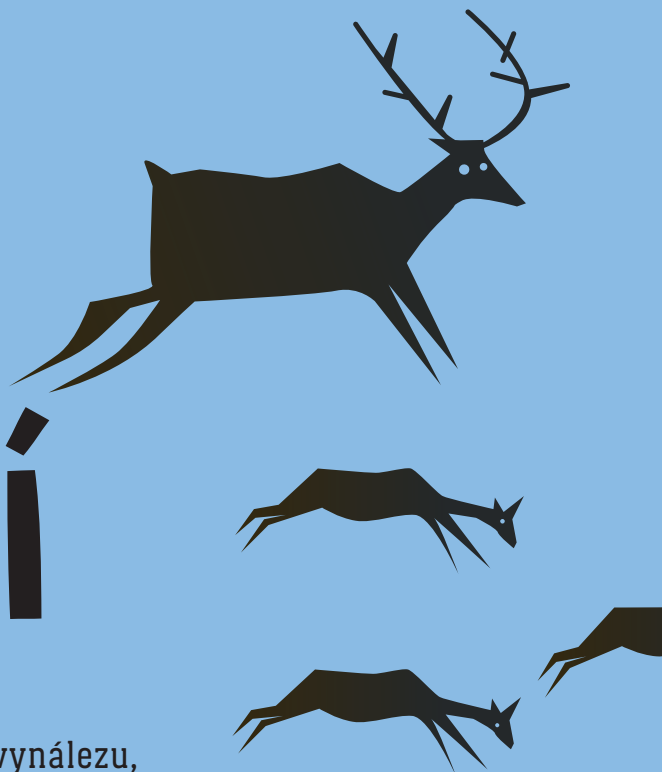
Je 30 let od okamžiku, kdy se z továrny v Palatine začaly expedovat první z nekonečného počtu grilů Genesis. Během času došlo k drobným úpravám, také design prošel omlazením, ale uvnitř jsou stále stejné revoluční aromakolejnice, systém jímání tuků, tři hořáky a ostatní vynálezy z počátku 80. let, které jsou pro jednu z celosvětově nejoblíbenějších řad plynových grilů typické. Společnost Weber později svůj sortiment plynových grilů dále rozšířila o modelové řady Summit, Spirit a Weber Q, které všechny tak či onak vycházejí z řady Genesis. Tři spolukonstruktéři jsou na své dílo náležitě pyšní: když se ohlédnou za svou letitou kariérou, září v ní Genesis jako jasná hvězda.

„Myslím, že jsme do Genesis investovali obrovské úsilí, a když jsme pak viděli výsledek, byli jsme z něj unesení. Vnímám jsem to tak, že všechna ta umanutá dřina, kterou jsme projektu dali, došla nakonec odměny,“ vysvětluje Erich a Mike s ním souhlasí: „Přesně. Ale kromě toho tu byla i ta skutečnost, že celá společnost musela projevovat velkou kuráž, když se pustila do tak odlišné věci, navíc natolik nákladné. Svým způsobem jsme kvůli Genesis dávali v sázku celou firmu.“

„Bylo to ještě víc, než že bychom dávali v sázku firmu, vsadili jsme na Genesis úplně všechno. A já osobně jsem byl nejvíc pyšný na to, že do nás táta vložil svou důvěru, že nám umožnil všechno od základu změnit a stvořit Genesis, ačkoli vlastně neměl peníze. On OPRAVDU byl bez prostředků, ale dokázal najít způsob, jak nás zafinancovat, uvědomoval si, že to povede ke skutečné proměně vývoje značky Weber. Čili, nebýt Genesis, zůstal by Weber dál tou milou malou firmičkou, která dělá grily na dřevěné uhlí a krčí se skromně za kolejemí ve vesnici Palatine, stát Illinois,“ dodává Jim. Genesis otevřel společnosti Weber dveře do nové éry, ve které může být design kulatý i hranatý a ve které továrny vyrábějí grily na dřevěné uhlí i na plyn. Navíc Genesis nastavil nové standardy toho, jaký může a má správný plynový gril být.

„Dnes jsme na cestě k přeměně v opravdu globální společnost. Nejsme ještě tak daleko, ale už se k tomu blížíme. Nestalo by se to, nebýt Genesis. Takže tenhle gril změnil jak společnost Weber, tak pohled na grilování na plynu. A v podnikatelském životě vás věci podobného kalibru nepotkávají zrovna na každém kroku,“ usměje se na závěr Jim. 🍗

Počátky grilování



PEČLIVĚ SI PROHLÉDNĚTE svůj gril. Je moderní verzí vynálezu, který vznikl už od počátků civilizace. Příběh s ním spojený nás povede z jeskyně v Africe do starověkého Řecka, od španělských objevitelů ke karibským indiánům a od americké občanské války ke slavnému vynálezci automobilů. Je to docela dlouhá cesta. Naštěstí nám na ní pomůže znalec grilování Steven Raichlen.

TEXT HANNE HEDETOFT / **ILUSTRACE** TOBIAS WANDRES





Přesně určit, kde vzniklo grilování je celkem obtížné, a panuje na to celá řada názorů. Americký „guru“ grilování – Steven Raichlen, který je autorem celé řady knih na toto téma a který prozkoumal vše co se kultury této přípravy jídla týká, ví alespoň zcela přesně, kdy se začala formovat jeho vášeň ke grilování a jeho historii: „V listopadu 1994. Měl jsem vnuknutí. Vzhledem k tomu, že grilování je nejstarším způsobem vaření na světě a naleznete ho v různých obměnách opravdu na celé planetě, napadlo mě procestovat svět, s cílem zmapovat a zdokumentovat jeho historii a napsat o tom knihu, což jsem také následně udělal.“

Výsledkem nápadu Steva Raichlena je série knih Bible grilování, jejíž první díl byl vydán v roce 1998. Od té doby novinář píšící o jídle, hlasatel a televizní moderátor vydal několik dalších knih o grilování a v roce 2012 debutoval s vlastním románem. Vždy se zajímal o jídlo a kulturní dějiny. V době, kdy studoval francouzskou literaturu na univerzitě, získal Raichlen stipendium, které mu umožnilo věnovat se zkoumání středověké kuchyně ve Francii. Své znalosti francouzské kuchyně pak rozšiřoval ještě na proslulých školách šéfkuchařů Le Cordon Bleu a La Varenne. To by ale o Raichlenovi prozatím stačilo. Toto je příběh grilování – a ten začíná úplně jinde.

NAPROSTÁ NÁHODA

„Na grilování se pravděpodobně přišlo náhodou. Nevíme to samozřejmě jistě, ale převládá teorie, že jeden z našich praotců zachytil pach pečeného masa pravěkého býka či koně, když se potuloval kolem místa lesního požáru. On nebo ona si pomyslel, že to voní zajímavě, ochutnal a dostal nápad,“ vysvětluje Steven.

Tím se u našich praotců probudila chuť, přestože ještě nejspíš neuměli sami rozdělát oheň. První lidé pravděpodobně oheň nacházeli v přírodě, odnášeli domů a potom se ho snažili udržovat.

„První důkaz vědomého použití ohně byl nalezen v jeskyni Wonderwerk v jižní Africe, která je zhruba jeden milion let stará a byla obývána druhem Homo erectus – tedy naším předchůdcem. Vědomé užití ohně znamená, že grilování se stalo běžnou realitou. Realitou, jež měla obrovský dopad na vývoj člověka,“ říká Steven. Toto první grilování znamenalo pro Homo erectus více než jen zahnání hladu. Bylo také začátkem rozvoje a zvětšování intelektuální kapacity našich předků a tudíž i počátkem nás – Homo sapiens. ▶

GRILOVANÉ JÍDLA ROZVÍJÍ MOZEK

„Wonderwerk“ znamená v africkém jazyce zázrak. Nový objev přípravy jídla vedl k téměř zázračným posunům v historii lidstva. Jak vysvětluje Steven: „Určitě to způsobilo mnoho důležitých změn. Zaprvé, tepelně upravené maso je pro lidský organismus jednodušší strávit, což umožnilo růst mozku. Zadruhé, takové maso se snadněji žvýká a díky tomu se čelisti, ústa a celá spodní část obličeje mohly zmenšit a přenechat tak další kalorie pro rozvoj mozku. Jídlo se navíc stalo společenskou událostí - lidé se mohli shromáždit kolem ohně a nutnost jeho udržování vedla také k dělbě práce.

Některí šli na lov, zatímco jiní zůstali doma a starali se o oheň. Mnozí tvrdí, že přirozeným vývojem se prvními hlídači ohně musely stát ženy. Podle Stevena Raichlena to ale nemůžeme s jistotou tvrdit.

„Stejně jako si nemůžeme být jistí, že to byl rozvinutý mozek, který vedl lidi na cestu z jeskyní v Africe do Evropy a Asie, nebo jestli to naopak byla migrace, která urychlila vývoj mozku.“

VŠECHNY CESTY VEDOU KE GRILOVÁNÍ

Jistější si ale můžeme být rozvojem grilovacích metod od pokládání jídla na kámen v ohni, k používání všemožných klacků, které se postupně vyvinuly ve špízy, rožně a první systémy, připomínající dnes používané rošty.

„Víme také, že grilování sloužilo i k jiným účelům, než je ten primární – najíst se. Ve starověkém Řecku i v Římě byla zvířata rožněna jako oběť bohům. Postupem času lidé ale dospěli k názoru, že bohové se zajímají spíše o kopyta a hlavy zvířat, a člověku tak zůstala možnost sníst maso,“ doplňuje Steven.

Nešlo ale jen o maso – například chléb Focaccia vynalezli starověcí Římané a původně ho připravovali v ohni: „focus“ totiž v latině znamená ohniště. V podstatě tedy lze říci, že všechny cesty vedly ke grilování.

MODERNÍ GRILOVÁNÍ

Do této doby jsme o grilování mluvili jen jako o přípravě jídla na ohni. Abychom se přiblížili modernímu významu tohoto slova, musíme poskočit v historii kupředu – přímo na loď, která se plavila do Nového světa – do Ameriky.

„Mnoho kultur používalo metody vaření, připomínající pradávne předchůdce moderních metod grilování. Když se ale zamyslíme nad slovem „barbecue“, používaným v angličtině a také nad typickými americkými ingrediencemi, je nutné se blíže zaměřit na španělské objevitele a jejich dobývání Karibiku,“ říká Steven. Během kolonizace karibské oblasti sem Španělé přivezli prasata, černý pepř a nemalý počet námořníků a vojáků zběhlých z armády. Ti se usadili mezi domorodci, kteří zbožňovali chilli, a evropské tradice a domorodé techniky vaření se začaly prolínat. „Co se týká slova „barbecue“, španělský historik a spisovatel Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés učinil zajímavý objev. Byl prvním, kdo popsal specifický způsob vaření, při kterém karibští indiáni Taino pokládali jídlo na cosi připomínající rošt vyrobený ze dřeva. Indiáni pro tento způsob vaření užívali slovo, které Oviedovi znělo jako „barbacoa“ a to se později vyvinulo ve slovo „barbecue“,“ vysvětluje Steven.

Můžeme říci, že Starý a Nový svět se propojily grilováním. Význam samotného slova „barbecue“ se postupně přenesl a dnes může označovat také přístřešek chránící kuchaře i jídlo a zachy-





cující kouř. Tento prvek se postupně stal specifickou součástí grilování.

V druhé polovině 18. století se grilování stalo velmi oblíbeným zejména v jižních státech USA. Prezidenti Spojených států amerických - Thomas Jefferson a George Washington často pořádali setkání, kde se jídlo připravovalo na grilu a začali užívat slovo „barbecue“ pro sešlost jako takovou, což byl pro vývoj grilování důležitý moment.

SETKÁNÍ S HENRY FORDEM

Po americké občanské válce nabral vývoj grilování nový směr. Byli osvobozeni otroci – tedy ti, kdo se většinou starali o vaření. Mnozí z nich, ve snaze obstarat si živobytí, zakládali stánky a kiosky, kde prodávali grilované jídlo. Tedy něco na způsob dnes rozšířeného rychlého občerstvení.

„Jedním z nejúspěšnějších prodejců byl Henry Perry, který začal ve svém stánku prodávat v roce 1908 a později otevřel první opravdovou restauraci s grilovaným jídlem v Kansas City,“ říká Steven. Kultura grilování se začala po osvobození otroků rozšiřovat i na sever. Tento rozkvět můžeme vidět na dalším Henrym – Henrym Fordovi, výrobcí automobilů. Ford se narodil a vyrostl v severním státě Michigan, kde později založil společnost Ford Motor Company – jednu z prvních společností, která podporovala hromadnou výrobu. Pan Ford se stal dodavatelem grilovacích briket, které vznikaly coby vedlejší produkt jeho výroby aut.

„Ford založil pilu a továrnu pro výrobu dřevěných komponentů pro svá auta. Chtěl využít obrovské množství zbytků, které při výrobě zůstávaly, a tak zjistil, že když přidá trochu pojidla do rozdrčeného dřeva, vzniknou skvělé brikety na grilování,“ vysvětluje Steven. Společně s manželem své sestřence, E.B. Kingsfordem

a dalšími, postupně zahájili masovou výrobu briket. Ford později prodal svůj podíl továrny společnosti Kingsford, která dnes prodává více jak milion tun briket ročně.

MOŘSKÉ BÓJKY A HRDINOVÉ Z DVORKŮ

V 50. letech vznikl v USA mezistátní dálniční systém. Vylepšené cesty a díky tomu lepší spojení mezi venkovem a městy položily základ pro obrovský rozkvět předměstí.

„S předměstími přišel prostor a začali vznikat dvorky a soukromé zahrádky. V kombinaci s grilovacími briketami se začala rozvíjet domácí příprava jídla na grilu. Lze říci, že grilování začalo jako společné hodování, potom se stalo fenoménem rychlého občerstvení a restaurací, a až následně bylo přemístěno do domácností,“ říká Steven.

Kromě briket pomohl grilování prorazit také mladík George Stephen. V roce 1952 rozřízl mořskou bóji napůl, čímž vytvořil prototyp kotlového grilu – tedy zařízení, které se stalo ideální volbou pro dvorky všude na světě. Vznikl gril, díky poklopu mnohem univerzálnější, který stvořil opravdového hrdinu ze dvorku. ▶

STEVEN RAICHLEN

Je novinář píšící o jídle, spisovatel, televizní moderátor a hlasatel. Narodil se v roce 1953 v Japonsku, ale vyrostl v USA. Má bakalářský titul z francouzské literatury. Studoval středověké vaření a vybranou kuchyni ve Francii. Svě jméno proslavil ve světě grilování knihou Bible grilování.

Svět Grilování

USA ❶

TEXAS

Jedna ze čtyř hlavních grilovacích tradic v USA. Hovězí je králem a bůček, žebra a domácí klobásy jsou hlavními prvky. Texaská kuchyně grilu se dělí na čtyři typy: centrální, inspirovanou uzenářskými tradicemi německých imigrantů; východní, kde je maso často nasekáno a otáčeno v grilovací omáčce; západní, s jídlem připravovaným většinou nad přímým žářem; a jižní, kde své stopy zanechala mexická kuchyně.

KAROLÍNA

Ze čtyř hlavních tradic grilování v USA je ta v Karolíně považovaná za nejstarší. Je založená výhradně na vepřovém a dělí se na dva styly: lexingtonský styl, založený na vepřovém boku a BBQ omáčce, která obsahuje rajčata, a východní styl, kde lidé vaří celého vepře a v BBQ omáčce rajčata nepoužívají.

MEMPHIS

Další ze čtyř hlavních tradic, která je stoprocentně založená na vepřovém. Části jako vepřový bok, krkovička a žebra jsou buď naloženy do omáčky, nebo do suchého mixu pouze z koření, které je charakteristické svou jemnou, sladkou chutí s lehkým finálním dozvukem.

KANSAS CITY

Je spojnicí mezi hlavními americkými tradicemi grilování. Míchá do sebe všechny ostatní styly - hovězí a vepřové tu stojí bok po boku a sladkost je kombinována s kořeněností.

JIŽNÍ AMERIKA

JERK ❷

Tradiční grilovaný pokrm z Jamajky, kde je maso před grilováním buď na sucho potřeno, nebo marinováno ve velmi silné směsi nazývané „koření jerk“. Koření se původně používalo na vepřové a kuřecí maso, ale dnes je také používáno na ryby, krevety, koryšce, hovězí maso, klobásy a jehněčí. Někteří lidé říkají, že se jídlo takhle jmenuje, protože maso trháte (v angl. jerk) anebo špikujete, abyste vytvořili díry, do kterých dáváte koření.

ASADO ❸

Jihoamerický styl grilování, který je oblíbený v Argentíně, kde je asado národním pokrmem. Asado může označovat setkání u grilu a u jídla, zatímco „al asador“ označuje speciální techniku, při které je celé zvíře v jednom kuse rozprostřeno po roštu.

EVROPA

LECHON ❹

Celé sele na rožni bylo původně fenoménem ve Španělsku, ale nyní je velice oblíbené v mnoha z bývalých španělských kolonií. Lechon je národním jídlem jak v Portoriku, tak na Filipínách.

SHASHLIK ❺

Nejklasičtější grilovaný pokrm v Rusku. Velké kusy masa, často jehněčího, a k tomu nějaká zelenina, jsou napíchnuté na dlouhé jehlici a většinou se pečou nad ohněm.



ASIE

CHAR SIU 12

Čínská odpověď grilování. Vepřové je marinováno v různých sojových a hoisin omáčkách, než je grilováno. Char siu je často podáváno s rýží nebo rýžovými nudlemi a s množstvím křupavé zeleniny.

KHORKHOG 11

Zapomeňte na mongolskou kuchyni využívající gril, kterou známe z restaurací na Západě. Skutečné mongolské grilování tvoří pokrmy jako je khorkhog, který se dělá z kostiček jehněčího nebo kozího masa. Ty jsou kladeny do nádoby ve vrstvách s rozpálenými kameny a navrch se dává zelenina a voda. Nádoba je potom tradičně dána do ohně.

SATAY 10

Velice populární varianta grilování v Indonésii, Thajsku, Singapuru a na Filipínách - oblíbená mezi dětmi a mladými srdcem. Maso - často kuřecí - je nejprve naloženo ve speciální omáčce satay, která má základ z buráku a kokosu. Potom je dáno na špíz a grilováno.

GOGIGUI 9

Korejci grilování milují a jejich vlastní verze gogigui je často připravována na jednoduchém stolním grilu. Nejvíce rozšířená forma grilování v Koreji je bulgogi - tenké plátky hovězího, většinou rib eye, marinované v sójovém oleji, cibuli, česneku, cukru a rýžovém octu. Maso je grilováno a většinou také podáváno s rýží a zeleninou.

TANDOORI 8

Indická forma grilování je jedna z nejstarších na světě. Kuře je otáčeno v mixu koření garam masala a vaří se ve válcové hliněné troubě - tandoor - rozpálené pomocí dřevěného uhlí, nebo položené na rošt nad troubu. Maso je často napichováno na jehlice.

AFRIKA

BRAAI 6

Jihoafrická verze grilování, která také označuje celou událost shromáždění kolem grilu. Správné braai zahrnuje velké množství nápojů, které se nalévají do úst stejně, jako na maso. Klasické braai tvoří boerewors - pikantní klobása, obvykle podávaná s bramborovým salátem, mealie pap (hustá kukuřičná kaše), vařená rýže a rozinky.

KEBAB 7

Je perské slovo pro „grilované maso“ a je to jedna z nejstarších forem grilování. Původně to bylo vždy jehněčí, ale dnes je kebab často připravován z hovězího masa. V Turecku je kebab uměním, kterému se lze vyučit. Shish kebab jsou kousky masa grilované na jehlicích - mezi maso je dávana zelenina, zatímco doner kebab se točí na vertikálním rožni a dělá se z nakládaných plátků masa.



DUŠE JIŽNÍ AFRIKY

JIHOAFRICKÝ ZPŮSOB
GRILOVÁNÍ



KDYŽ PŘED Jihoafričanem zmíníte braai, můžete si být jistí, že se vám dostane širokého úsměvu. S tímto druhem grilování vyrůstají - je součástí jihoafrické duše a kultury. S pomocí experta na grilování, Shirley Guy, se ponoříme do světa BBQ v Jižní Africe.

TEXT CHARL JACOBS / FOTO CHRISTOPHER HOFFMANN

BRAAI - VE STRUČNOSTI

Slovo pochází ze slova „braaivleis“, což znamená „pečené maso“. Vyslovuje se „bráj“.

Když mluvíme o braai, mluvíme o opravdovém jihoafrickém pojmu. Pořádat braai je nejčastější sdílenou aktivitou všech lidí v této spojnici kultur a jedenácti oficiálních jazyků. Tudíž není žádné překvapení, když vám povím, že „Den dědictví“ (Heritage Day) se slaví jako „Národní den Braai“. Máloměrý víkend se obejde bez domácího braai - to si můžete být jistí. Ale co je vlastně tohle „braai“ - a proč se kolem něj dělá takový povyk?

JAKO NIC JINÉHO

Ve zkratce byste mohli říci, že braai je stejné jako grilování, ale několik Jihoafričanů by se pravděpodobně hádalo, že braai má v sobě ještě něco navíc. Volba místa konání záleží na tom, ve kterém z neuvěřitelně odlišných regionů země se zrovna nacházíte. Pokud je to právě léto v Kapském městě, kde jsou dny dlouhé a podnebí je suché, může se braai konat mezi dunami, ve vinicích nebo prostě venku s přáteli. V provincii Gauteng, kde leží Johannesburg, mají lidé terasy a krásné zahrady plné stromů, zatímco v Kwazulu Natal na východním pobřeží této země dokreslují scénérii subtropické zahrady s teplým oceánem v pozadí. Přestože přívětivé klima a láska k jídlu jistě hrají velkou roli v oblíbenosti braai, faktem zůstává, že je v zemi nejoblíbenější kratochvilí, protože jde o mnohem více, než jen o to, hodit kus masa na gril.

„Je to ideální jihoafrická společenská aktivita - událost, při které se lidé, rodina a přátelé scházejí, aby se podělili o jídlo a o zážitek z něj, sešlost plná smíchu, kde se diskutuje o nových nápadech, vyměňují se recepty, utváří se přátelství a vyslovují omluvy,“ říká Shirley Guy.

Během let napsala nepočítaně kuchařek a má mnoho zkušeností s grilováním - a jako Jihoafričanka samozřejmě také s braai. A podle ní je braai opravdu něčím výjimečné.

POČKEJTE NA OCHUTNÁVKY

Typické braai hostí několik neformálně oblečených lidí, kteří se shromažďují kolem ohně, jsou zabraní do diskuze, každý z nich je expertem na ragby, ekonomiku, světovou politiku a na život obecně. Každá osoba ve skupině je považovaná za rovnou ostatním - kromě „Pána Braai“. Obvykle muž, hlava domu, který je velice pyšný na své ▶

speciality a na metodu, kterou používá, aby každý pokrm byl jeho vlastním. Všichni ostatní jsou asistenty braai - podávají koření, dolévají pití a sem tam nabídnou radu nebo povzbuzení. Není to žádné formální ustanovení s oficiálními pozicemi a nikdo se to nikdy neučil... Prostě to tak je. Kromě toho, že si zde užijete mnoho zábavných historek, blízko u braai se opravdu vyplatí být. Velice často se nabízí „ochutnávky“ kvůli tomu, aby se zjistilo, jestli je maso hotové nebo ne. Je celkem obvyklé, že se během „ochutnávání“ ztratí velké porce masa.

CO JÍST?

Jihoafričané jsou obvykle označováni za Reis, Vleis a Aartappel Mense. V překladu to znamená „rýže, maso a pojídači brambor“ a je to docela trefné označení. Není tedy žádným překvapením, že braai jsou známé hlavně kvůli masu - kterého je hodně. Přestože je nejčastější volbou hovězí, jehněčí, kuřecí a vepřové maso, můžete se zeptat kteréhokoliv Jihoafričana a on vám poví, že je jen velice málo věcí, které nemohou být anebo nikdy nebyly při braai připravovány. Vše od pštrosího masa, přes ryby, krokodýly a čerstvě ulovenou zvěřinu si na grily po celé zemi našlo svou cestu. „Manželky a přítelkyně jsou obvykle velmi dobré kuchařky a velice se snaží začlenit saláty a zeleninu do pokrmů, ale obvykle zbytečně, pokud jde o braai,“ vysvětluje Shirley Guy.

Výběr masa velice závisí na preferencích, na tom, co se nabízí a na schopnostech pána braai. Steaky, řízky, kuřecí kousky a kebaby jsou velice časté, stejně jako boerewors - tradiční jihoafrická klobása, která obsahuje hlavně hovězí, jehněčí, vepřové nebo směs. Dobrý kus boerewors je na každé braai skoro nutností, i

kdyby mělo jen zajišťovat to, že pán braai a asistenti budou dobře občerstvováni ještě před hlavním jídlem.

„Přestože velká část Jihoafričanů stále dává při braai přednost grilování menších kousků masa nad přímým žářem, mnoho z nich se učí vařit větší kusy za použití nepřímých metod tepelné úpravy masa - ať už je to celá jehněčí kýta, celý rump steak, pečený vepřový bok anebo celá ryba. Takže věci se posunují kupředu,“ říká Shirley Guy.

VŠE O MASE

Jihoafričtí pánové braai vám vždy poví, že nic není lepší k masu, než další kus masa. Návštěvníci braai se často občerstvují pokrmy Biltong a Droëwors, sušenými proužky masa a klobás od jejich oblíbeného řezníka. Oba pokrmy jsou podávány ve velkém množství a jsou zapíjeny různými drinky, jejichž výběr opět závisí na chuti a zeměpisné lokaci. Obyvatelé Kapského města tradičně preferují víno a lidé z Gautengu a Kwazulu Natal dávají přednost pivu. Jsou zde samozřejmě i výjimky a je pravděpodobné, že zjistíte, že dalším oblíbeným jihoafrickým pitím je „Brandy s Colou“, které je podáváno ve štědrých dávkách.

„Ale není pochyb, že pokud jde o víno, budete v Jižní Africe rozmazlováni - máme tu totiž vše. V každém údolí najdete úžasná vína a výběr, kvalita a ceny jsou pro Evropany neuvěřitelné,“ poznamenává Shirley Guy.

„Takže pro to, abyste měli v Jižní Africe braai, je mnoho důvodů, ať už je to sport, přátelství, jídlo, nebo prostě, protože zrovna chcete. Je to zábavný, společenský a odpočinkový zážitek, který vás pravděpodobně přiblíží jihoafrické kultuře více, než cokoliv jiného.“ 🍷





SOSATIES s jehněčím a vepřovým



TYPICKÝ JIHOAFRICKÝ JEHNĚČÍ KEBAB. TENTO POKRM PŮVODEM Z CAPE MALAY JE LEHCE KOŘENĚNÝ S TROCHOU SLADKÉ CHUTI.

PRO 6-8 PORCÍ

1½ kg vykostěné jehněčí plece ·
1 kg vepřového bez kosti ·
500 g špeku (vepřový tuk) ·
pár citronových listů

MARINÁDA 3 cibule ·

1-2 malé chilli papričky · 33 ml
slunečnicového oleje · 4-5 lžic
práškového kari · 2 káv.lž.
kurkumu · 2 bobkové listy · 2 káv.
lž. mletého zázvoru · 2 káv.lž.
sušeného koriandru,
10 rozdrčených sušených
meruněk · 33 ml meruňkové
zavařeniny · 50 g hnědého cukru ·
150 ml bílého octa · 300 ml vody

VYBAVENÍ Weber Original™
dvojitě špízy

Kuchařská příprava

Nakrájejte všechno maso na 2,5 cm kostičky. Potom udělejte marinádu. Oloupejte cibule a potom je nakrájejte. Umyjte chilli papričky a nakrájejte je. Rozehřejte olej a dejte na něj cibuli. Smažte ji, dokud nezměkne. Nyní přidejte chilli papričky, kari, kurkumu, bobkový list, zázvor a koriandr a několik minut je restujte. Nakrájejte sušené meruňky na malé kousky, přidejte je k ostatním ingrediencím a zvolna restujte 10 minut. Vše úplně zchladte. Mezitím napíchejte promíchané kostičky masa na jehlice a sem tam přidejte citronový list. Špízy dejte do velké mělké mísy a zalijte je marinádou. Nechte je tak alespoň přes noc, sem tam je otočte. Odlijte zbývající marinádu, než začnete s grilováním - nechte si ji na později.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímou metodu vaření, rozehejte na cca 250 °C. Špízy grilujte 15 minut, několikrát je otočte. Poté vystavte sosaties přímému ohni, jednou nebo dvakrát je otočte, aby získaly svou tradiční podobu - lehce opálené kraje. Zbytek marinády přiveďte k varu, pár minut zlehka vařte a potom podávejte se sosaties.

DOPORUČENÉ VÍNO

Viognier nebo Chenin Blanc jsou skvělé volby pro podávání k tomuto kořeněnému pokrmu. A pokud dáváte přednost červenému vínu, Shiraz nebo Grenache jsou také skvělou volbou.



RUMP STEAK s černými houbami

NEJLEPŠÍ ZPŮSOB, JAK POZNAT, JESTLI JE HOVĚZÍ MEDIUM RARE - MALÉ KAPKY KRVE SE OBJEVÍ NA POVRCHU MASA. OTOČTE A OPAKUJTE.

**PRO TOLIK LIDÍ,
KOLIK CHCETE**
Plátky rump steaku,
3 cm tlusté · černý
pepř · sůl

ČERNÉ HOUBY

1 velká černá houba na osobu (jidášovo ucho) · trochu olivového oleje · trochu citronové šťávy · černý pepř · krystalý soli · čerstvě nakrájený nebo drcený česnek

Alternativa

Přidejte cca 1 káv. lž. pesta do každého kloboučku

VYBAVENÍ Litinový rošt

Kuchyňská příprava

Otřete houby kouskem papírové utěrky. Potřete je celé lehce olejem, citronovou šťávou a kořením. Do kloboučku přidejte trochu česneku. Dávejte houby každou na samostatný kousek aluminiové fólie a zformujte ji do tvaru hrnku, aby udržela šťávu.

Příprava na grilu

Připravte gril na přímý žár a teplotu cca 250 °C. Houby umístěte na kraje roštu - budou potřebovat zhruba 7 minut, aby byly hotové. Doprostřed roštu dejte litinu. Zavřete gril a nechte litinový rošt, aby se nahřál přímo nad zdrojem tepla, než se začne tvořit pára. Rošt potřete kouskem tuku, který jste odřízli z masa. Přidejte celý plátek rump steaku lehce posypaný solí. Nechte péct přikryté víkem po dobu 3 minut na každé straně - pro medium rare. Maso otočte pouze jednou. Dejte pozor a maso NESPALTE. Poté je nechte chvíli odpočinout, než nakrájíte plátky.



PERI PERI KREVETY



OČISTĚTE KREVETY TAK, ŽE ROZSTŘIHNETE ZADNÍ ČÁST NŮŽKAMI A PÁRÁTKEM OPATRNĚ ODSTRANÍTE ČERNÉ ŽILKY.

PRO 6 OSOB

1½ kg syrových královských krevet, odstraňte černé žilky, ale krunýř a hlavy nechte

MARINÁDA 3 stroužky česneku · 2-3

zelené chilli papričky · 100 ml oleje · 75 ml olivového oleje · 6 lžic rozpuštěného másla · solné vločky · černý pepř · 4 káv.lž. papriky · šťáva z 1 citrónu · 3 bobkové listy · 4 káv.lž. drceného kmínu · 100 ml bílého vína · peri peri olej na chuť

Kuchyňská příprava

Položte krevety na velkou mělkou pánev. Oloupejte česnek a potom ho rozdrťte. Omyjte a nakrájejte chilli papričky. Smíchejte všechny ingredience v mixéru a mixujte je, dokud nebudou dobře promíchané. Položte marinádu nalijte na krevety a nechte je naložené dvě hodiny, čas od času je otočte. Vyndejte krevety z marinády a zbytek nechte odkapat - uložte na později.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímý žár a teplotu cca na 175 °C. Položte krevety na rošt. Přikryjte víkem a pečte po dobu cca osmi minut - podle velikosti, podlévejte a během vaření je jednou otočte. Až budou skoro hotové, nechte je na pár sekund přejít přímým žářem aby okraje zhnědly. Zbytek marinády přiveďte k varu na cca 30 vteřin, potom ji nalijte na krevety. Podávejte s rýží nebo s hranolkami a zeleným salátem.

DOPORUČENÉ VÍNO

Viognier, Chenin Blanc nebo Sauvignon Blanc budou s kořeněnými krevetami úžasnou volbou. Chardonnay se hodí také.





BOEREWORS se štouchaným bramborem a omáčkou

SPECIÁLNÍ DRUH JIHOAFRICKÉ KLOBÁSY, KTEROU NAJDETE I U NĚKTERÝCH ŘEZNÍKŮ V EVROPĚ. NEBO ZKUSTE RECEPT NÍŽE. BOEREWORS JSOU VELICE PODOBNÉ ITALSKÉ SALSICCIE, ALE JSOU VŽDY VYRÁBĚNÉ V DLOUHÝCH KUSECH. NEVAŘENÉ „WORS“ SE DAJÍ DOBŘE ZAMRAZIT NA NĚKOLIK TÝDNŮ.

PRO 12-15 OSOB

4½ kg hovězího (80% masa, 20% tuku) · 1.7 kg vepřového (80% masa, 20% tuku) · 45 ml soli · 30 ml celých koriandrových semínek, opečených a drcených · 1 káv.lž. drceného hřebíčku · 2 káv.lž. drceného muškátového oříšku · 125 ml hnědého octa · 50 ml koňaku (není nutné) · 500-750 ml ledové vody · širokých střívek na klobásy

VYBAVENÍ Stroj na výrobu klobás

Kuchyňská příprava

Nakrájejte maso na kostky a poté nahrubo rozkrájejte. Dejte ho do velké mísy a přidejte koření. Zevrubně promíchejte koření a potom přidejte ocet a koňak. Nyní přidejte dostatek vody, aby směs byla dostatečně měkká, aby se dala nandat do střívek. Chlďte zhruba dvě hodiny, než vyrobíte klobásy. Namáčejte střívka ve vodě alespoň hodinu před tím, než je použijete. Za použití stroje na výrobu klobás umístíte střívka na plnicí trubici a opatrně je naplníte. Dejte pozor, abyste je nepřeplnili nebo nenaplnili málo. Dělejte je v délce zhruba 1 metru a potom je zavažte.

Příprava na grilu

Připravte gril na vaření na nepřímém ohni, rozehejte ho na cca 150 °C. Nechte rošt rozpálit, potom na něj dejte klobásu. Můžete klobásu propíchat, abyste měli jistotu, že nepraskne. Přikryjte gril a pečte po dobu 15-ti minut. Otáčejte a pečte dalších zhruba 5 minut. Klobása zžhnedne, bude vlhčí a šťavnatější. Ujistěte se, že je dostatečně propečená.

DOPORUČENÉ VÍNO

Jihoafriický červený kultivar, Pinotage, je obvykle podáván k Wors. Sauvignon Blanc je skvělou volbou pro ty, kteří mají radši bílé víno.



BRAAI SOUS

OMÁČKA PODÁVANÁ K MASU NA JIHOAFRICKÝCH BRAAI DOPLŇUJE PRAVÉ TRADIČNÍ JIHOAFRICKÉ JÍDLO.

PRO VÝROBU ZHRUBA 350 ml

1 cibule · 2 celer · 1 velké rajče · 1 káv. lž. másla · 1 pol.lž. oleje · 2 pol.lž. hladké mouky · 175 ml vody · 75 ml bílého octa · ½ pol.lž. worchesterové omáčky · 1 káv.lž. sušeného tymiánu · 33 ml citronové šťávy · 150 ml kečupu · 2 káv.lž. hořčice · 60 g hnědého cukru · 1 pol.lž. suchého sherry · sůl · černý pepř

Kuchyňská příprava

Oloupejte cibuli a potom ji nakrájejte na plátky. Omyjte celer a rajče. Oloupejte rajče a nakrájejte ho a stejně tak i celer. Rozehejte maslo a olej, přidejte cibuli a omáčku, dokud vše nebude hnědo-zlaté. Vmíchejte mouku a ještě několik minut vařte. Přidejte zbývající ingredience a pomalu vařte vše přikryté po dobu 30-ti minut.



ŠTOUCHANÉ PEČENÉ BRAMBORY

Dejte umyté brambory na gril mimo přímý žár okolo hlavního chodu a grilujte je po dobu 45-50 minut, dokud nebudou měkké. Rozmačkejte mačkadlem na brambory. Posypejte každou bramboru drceným česnekem a rozmarýnem, ochuťte drcenou solí a černým pepřem a omastěte olivovým olejem. Vraťte je na gril na 5 minut pro každou stranu, dokud nezžhnědou a neprohřejí se.



THE Slaw

[SALÁT COLESLAW]

2. ČÁST První vrstva u pomalu pečeného burgeru je opravdová klasika - coleslaw. Každá rodina v USA má svou vlastní verzi – s nějakou „obměnou“, která ji činí výjimečnou. Z toho důvodu si někdy lidé myslí, že je coleslaw americkým vynálezem, ale tento smetanový salát má kořeny všude po světě.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Chutné zelí a hromada křupavé nastrované mrkve pokryté velkým množstvím smetanové majonézy. Dobrý klasický coleslaw je naprosto úžasné jídlo a je důležitou součástí americké grilovací kuchyně. Ačkoliv některé zdroje tvrdí, že coleslaw jedli už staří Římané. Římský recept byl pravděpodobně trochu odlišný od toho, který se používá dnes - protože charakteristická majonéza, byla vynalezena dlouho po zániku Římské říše. Mnozí lidé by řekli, že bez majonézy coleslaw neuděláte a nezáleží na tom, z jaké části světa pocházíte.

Z EVROPY DO NOVÉHO AMSTERDAMU

Ale co je vlastně podstata coleslawu? Doslovně přeloženo znamená „coleslaw“ zelný salát a pochází z holandského slova, koolsla. Kool znamená holandsky zelí, zatímco sla je holandský způsob, jak říci salát. Během času bylo holandské kool přeměněno na více anglické „cole“. Od konce 18. století do začátku 19. století přijíždělo do New Yorku tolik holandských osadníků, že bylo město původně nazýváno Nový Amsterdam. Osadníci si sebou přivezli recept na studený salát - a ten se vyvinul v moderní zelný salát, který může obsahovat ocet, majonézu, zakysanou smetanu nebo podmáslí. V jiných verzích přidávají Američané buď hořčici, nebo kečup.

RENESSANCE ZELÍ

Jedna věc je ale jistá - zelí je hlavní ingrediencí coleslawu, obvykle je to zelí bílé. Řekové věřili, že zelí má léčivou moc, a jak oni, tak i Římané pravděpodobně zelí jedli jako pomoc z opilosti, zatímco o Britech se říká, že ho využívali v boji proti moru. Neexistuje jasný důkaz, že by zelí opravdu dokázalo bojovat s morem, nebo pomoci od opilosti. Faktem je, že obsahuje mnoho vitamínů, živin a vlákniny. Zelí bylo při vaření využíváno po tisíce let, ale ostatní druhy zeleniny přispěly k tomu, že několik desetiletí prožívalo zelí ve většině Evropy útlum. Nové zaměření na tradiční pokrmy, kombinované s obecným nárůstem zájmu o vaření, oživilo skomírající nadšení pro mnohé druhy zeleniny. Dokonce i zelí zažívá renesanci, což můžeme snadno vidět na obnoveném zájmu o coleslaw - jeho výsledkem je vznik mnoha nových lokálních receptur. Zatímco Britové někdy přidávají červenou cibuli, vlašské ořechy a sušené ovoce, Švédové přidávají do svých verzí ingredience jako je pórek - ale vždy je základem zelí, křupavé strouhané mrkve a štědrá dávka smetanové majonézy. Jasný vítěz. Díky inspiraci z našeho receptu, si můžete vytvořit svou vlastní verzi klasického coleslawu, který se bude najisto hodit ke každému grilovanému pokrmu - především k pomalu pečenému vepřovému. 🍴



KLASICKÝ COLESLAW

PRO 4 OSOBY

½ malé hlávky zelí · 2 mrkve

MARINÁDA 1 pol.lž.

dijonské hořčice · 50 ml

jablečného nebo bílého

vinného octa · 1½ káv.

lž. celerové soli · 1 pol.lž.

cukru · ½ káv.lž. kmínu ·

pepř

ZÁLIVKA 100 ml zakysané

smetany · 125 ml majonézy ·

sůl · pepř · cukr

V kuchyni

Nakrájejte zelí na hezké plátky a nahrubo nastrovejte mrkve. Důkladně oboje promíchejte. Smíchejte ingredience pro marinádu dohromady a přidejte směs zelí. Nechte ho nasáknout po dobu 30-ti minut, pravidelně směs otáčejte. Smíchejte ingredience na coleslaw - přidejte sůl, pepř a cukr na chuť. Vylijte marinádu ze směsice zelí a místo toho přidejte smetanovou zálivku.





MÍSTNÍ POKLAD

NAKUPUJEME lokální a regionální produkty více, nežli dříve. Seznamte se s Clémentem Beucherem - mladým francouzským pěstitelem zeleniny, který je symbolem jednoho společenského fenoménu tohoto desetiletí: (znovu)objevení jemné chutě a tradičních hodnot.

TEXT PATRICIA COIGNARD / **FOTO** THOMAS LOUAPRE

Syn chovatele koz a krav, Clément Beucher, miluje svou práci. A je to znát. Následuje rytmy každého období, pěstuje své produkty s vášní, ať už rostou v zemi (mrkve, pórek, lusky, brukve, brambory, atd.) nebo ve skleníku (špenát, salát, cukety, ředkvičky a další). Na jaře v roce 2013 se dokonce začal zajímat o pěstování jahod. 28letý Clément zastupuje novou generaci farmářů - autentických a ambiciózních - kteří se angažují v organické produkci a a výrobky prodávají ve svém blízkém okolí. Řídí se strategií rozvoje, za kterou by se nemusel stydět žádný promovaný ekonom! Poté, co získal titul z oboru Vyšší strojírenské zemědělství a poté, co odpracoval 18 měsíců na organické farmě, měl Clément ve svém osobním projektu jasno: vybuduje komerční zeleninovou farmu, na které bude produkovat organickou zeleninu pro okruh 25 km. ▶

„Když se výrobky konzumují lokálně, znamená to, že není třeba je tolik převážet, čímž se snižují emise skleníkových plynů. Tímto způsobem můžu mít konkrétní přínos k trvalému rozvoji mého regionu. Také je to způsob, jak nabízet chutnou, vysoce kvalitní, sezónní zeleninu za přijatelné ceny,“ říká Clément. S touto obchodní filozofií v hlavě vede mladý pěstitel zeleniny svou farmu poslední dva roky - vytváří si tak svou vlastní malou organickou mekku.

CENNĚJŠÍ, NEŽ ZNAČKA

Jeho farma, která nese název P'tit Pois Etc., se nachází v Saint-Poix v jihozápadní části regionu Mayenne ve Francii. Má tři hektary půdy doplněné o 1400 m² skleníků. Od počátku Clément investoval hodně do toho, aby se svou produkcí splňoval podmínky pro organické zemědělství (OA) a také do toho, aby byl schopen nabídnout širokou škálu zeleniny během celého roku (zhruba 40 druhů).

„Podle mě je toto klíč k neustálému pokroku a k oddanosti zákazníků. Zákazníci jsou ochotní přestat nakupovat jen ve velkých supermarketech, ale nechtějí se vzdát pestré nabídky v jakémkoliv období. Nic nezmění, dokud jim někdo každý týden nenabídne několik různých druhů zeleniny, aby mohli obměňovat své kulinářské výtvary,“ říká.

„Místňáci“, jak se obvykle říká lidem, kteří rádi nakupují místní výrobky, jsou ochotní jet několik kilometrů navíc, aby získali autentické chutě. A mají k tomu důvod - jak poznamenává Clément: „Pro někoho to znamená znovuobjevovat své chuťové buňky a méně obvyklé chutě. Pro jiné je to vyplnění touhy zachovávat pro další generace hodnoty, jako je respekt pro obdělávání půdy a pro gastronomické tradice založené na regionálních výrobcích.“

Tato touha po místním zboží - původně vzešla ze skandálů, které v 90. letech kolem jídla proběhly - postupně gradovala v mnohem radikálnější změnu

CLÉMENT pracuje s hlubokou vrstvou jílovitohlinité půdy, která velice dobře zadržuje vodu a minerály. „To je ten důvod, proč moje zelenina chutná tak dobře“, říká.





METODA DISTRIBUCE NA KRÁTKOU VZDÁLENOST

OFICIÁLNÍ DEFINICE

Metoda distribuce na krátkou vzdálenost je marketingová metoda, která využívá buď přímý prodej producentem konzumentovi a nebo nepřímý prodej, pokud mezi výrobcem a konzumentem není více, jak jeden prostředník. Oblast prodeje nesmí v průměru přesáhnout okruh 100 km.

JEZTE
LOKÁLNĚ
TED'

v konzumním chování, nejen ve Francii, ale také v mnoha dalších Evropských zemích. „Místňáci“ se přesunuli pryč od regálů a výloh konvenčních distribučních zdrojů a od standardizovaných výrobků a chutí. Dávají přednost lokálním výrobkům, které více odpovídají principům zdraví a udržitelnosti.

„Úspěch místní produkce leží v tom, že je dostupná kdekoliv, je různorodá, vysoce kvalitní a že tudíž zvyšuje důvěryhodnost ve zdravotní nezávadnost potravin. Dnes je možnost komunikace s výrobcem cennější, než jakákoliv značka. Kupování zeleniny, ovoce, masa, ryb a čerstvých vajec pomáhá konzumentům také v kontrole výživy od A do Z,“ říká Elisabeth Laville, spoluzakladatelka Graines de Changement (informační agentura, která se zaměřuje na udržitelný rozvoj) a zakladatelka internetových stránek Mes courses pour la planète (monitorovací platformy pro zodpovědnou konzumaci).

CLÉMENTŮV BYSTRÝ NÁPAD - 1. ČÁST

Ale jak se dají skloubit výkon, kvalita a OA certifikace? Clément nepochybuje, že úspěch tkví ve využívání nejmodernějších technologií pro předvídání a programování postupných fází sázení, růstu a sklizení. A ve snížení vlivu počasí.

„Protože pracujete 50 až 60 hodin týdně, stále musíte hledat způsoby, jak produkovat a prodávat věci lépe, rychleji a s lepší kvalitou ... a být všude najednou!“ říká pěstitel zeleniny, přesvědčený, že „kupovat místní produkci je jedna věc, ale najít si čas na to někam pro zboží jít, je věc druhá,“ Clément si vytvořil už od počátku různé distribuční kanály. Nejprve si určil svou vlastní síť prodeje tím, že využíval městských slavností a trhů. „Píšu si emailové adresy a každé pondělí posílám e-mail. Zákazníci si díky tomu mohou objednat na mých internetových stránkách. Každý pátek přijedou a vezmou si svou zeleninu buď přímo na mé farmě, nebo na různých doručovacích místech v lokální komunitě zhruba 15 kilometrů od domova.“

CLÉMENTŮV BYSTRÝ NÁPAD - 2. ČÁST

Ale to není vše. Clément si také vybudoval přátelský a milý obchůdek přímo na své farmě, který je otevřený tři dny v týdnu.

„Pro mě je to součást hry. Chci rozšiřovat množství produktů úžasné kvality, které jsou vyráběné lokálně.“

Kromě zeleniny prodává také vajíčka, která snáší slepice pět kilometrů od jeho farmy. A od minulého jara nabízí také ovoce, kompoty a „domácí“ zavařeniny od spolupracujících ovocnářů ze sousedství.

„Abychom lépe oslovili konzumenty z měst, začlenili jsme oboje do sítě „La Ruche qui dit Oui“, internetové platformy, která shromažďuje producenty a konzumenty ze stejného města nebo regionu. Distribuční místo je v Lavalu, 25 kilometrů od mé farmy. Rozhodl jsem se, že tohle bude maximální vzdálenost, ve které budu prodávat své výrobky,“ říká.

Během svého každotýdenního výletu do hlavního města regionu, dováží také zboží do supermarketu Biocoop, který je hlavním místem prodeje organických produktů. Také se mu povedlo získat kontrakt s místním supermarketem. Od května do října jsou všechny hlávkové saláty, které se tu prodají, z jeho farmy, což znamená průměrně 400 hlávkových salátů každý týden. ▶

EVROPSKÉ ORGANICKÉ POTRAVINY

VÝROBKY

Tři hlavní kategorie zpracovaných organických produktů v Evropě jsou ovoce a zelenina, obiloviny a mléko.

KONZUMACE

70 % organických produktů (pokud jde o hodnotu) je konzumováno ve čtyřech zemích. Německo (32 %), Francie (19 %), Itálie (10 %) a Velká Británie (9 %). 7,6 % respektive 6,0 % tvoří organické jídlo v koších dánských a rakouských konzumentů.

DISTRIBUCE

Ve Francii, Holandsku a Itálii jsou metody distribuce docela různorodé. Ve Španělsku a v zemích centrální a východní Evropy jsou organické produkty prodávány na trzích, v malých specializovaných obchůdkách a přes postupné zavádění distribuce ve velkém měřítku. Ve Velké Británii, Dánsku, Švédsku, Finsku, Belgii a v menším měřítku i v Rakousku jasně dominují supermarkety.

WWW.ORGANICDATANETWORK.NET

BLÍZKÉ & DOBŘÉ

SDÍLEJTE DOBRŮU CHUŤ SE SVOU RODINOU!

Knihou objednávek, která je už teď naprosto plná, dokazuje Clément, že není nemožné sloučit místní pokrmy s moderními metodami pěstování a zdravou dávkou komerční strategie. Všude po Francii se mu a jeho kolegům pěstitelům dostává podpory a zájmu. Marine Longa, matka z regionu Oise, která kupuje svou zeleninu přes místní farmáře už více jak deset let, nepochybuje o tom, proč si zvolila „jíst místně“.

„Už se nemusím bát o to, co koupit. Prostě využívám produkty, které ten týden jsou, což mě také nutí, abych byla více tvořivá, pokud jde o vaření. Ale co je pro mě a pro mého manžela důležité, a co chceme předat svým dvěma dětem, je, že každý den jíme výrobky, jejichž původ známe a víme i to, jak jsou pěstovány nebo produkovány. Vysvětlujeme jim, že jsme si v průběhu času uvědomili, že náš životní styl a volba toho, co jíme, můžou přispět větší solidaritě ve světě a respektu k životnímu prostředí,“ říká.

Výhoda tohoto přístupu: celá rodina je jednotná pokud jde o chuť. Eloise (12) cítí, že „když jíte polévku uvařenou z brambor a pórku, mrkvové pyré nebo rajčatový salát, chutná to opravdu skvěle - je to úplně něco jiného, než jídlo, které dostáváme ve školní jídelně.“

UPOUTALO CLÉMENTOVU POZORNOST

Toto pozorování nás zavádí zpět ke Clémentovi a k farmě P'tit Pois Etc. Jídlo ve školních i jiných jídelnách před pár lety upoutalo také Clémentovu pozornost. Jeho pěstitelství dostalo nový směr. Dnes dováží týdně cca 100 kg zeleniny do městské jídelny Cossé-Le-Vivien, která vydává 800 jídel denně a to i do školních jídelen.

„Zúčastnil jsem se prezentací ve školách a vysvětloval jsem dětem, jak pěstovat zeleninu, a dával jsem jim ochutnat syrovou a vařenou zeleninu, abych rozvíjel jejich chuť. O tom to vše je. Předávat to dál.“ 🌱





S kontrolovanou teplotou
VÁŠEŇ





MŮŽE TO ZNÍT trochu nudně, ale ovládání teploty je prvním pravidlem grilování. Však se zeptejte kuchařů, kteří s vášní pracují na Grilakademiích Weber, kde se lze tomuto vznešenému umění naučit. Pojd'te se setkat se třemi z nich a zjistit, co v nich tuto vášň pro grilování vzbuzuje.

TEXT HANNE HEDETOFT / **FOTO** CLAUS PEUCKERT

„Na grilování je něco ryziho. Příprava jídla na ohni je čistší a původní způsob, který vám navíc umožňuje být venku. Často používám přirovnání, že je příjemnější plavat v jezeře uprostřed krásného lesa, než v bazénu plném chlóru v akvaparku,“ říká Dan Cooper.

Dan je kuchařem a instruktorem v Grilakademii Weber v UK - stejně jako Trine Drachmann Johns v Kodani a Bart Mus v Ingelheimu - společně tvoří gastronomickou triádu zaměřující se na grilování. Regulovat teplotu nadšení, která ze všech tří vyzařuje, když mluví o Akademiích a jejich návštěvnících, nelze. Jakmile si spolu sednou, okamžitě začnou s brainstormingem o nových receptech - důležitém prvku jejich práce v Akademiích grilování Weber, zakládaných skoro po celé Evropě, v USA i v Indii.

ZALOŽENO NA JEDINEČNÝCH ZÁŽITCÍCH

Tři kuchaři si dojednali setkání u grilu, aby si promluvili o své vášni ke grilování - a aby ji předali účastníkům. Přestože pocházejí z různých zemí, pokud jde o ducha Akademie grilování, mluví stejným jazykem.

„Je důležité vytvořit ideální atmosféru už od počátku. Návštěvníci musí vidět, že jsme stoprocentně profesionální, ale také musí zůstat prostor pro žerty, aby byla sranda,“ říká Bart. ▶

Trine souhlasně přikyvuje a dodává: „Kromě profesionality a oddanosti práci, je pro kuchaře a instruktora důležité být sebevědomý, aby byl schopný účastníky provést vším, co potřebují znát - jinak by mohli znervóznět. Je důležité, aby se cítili bezpečně, protože jedině tak se odváží u grilu experimentovat a riskovat.“ Prvek experimentování byl vždy součástí Akademií grilování. Už na první otevřené Grilakademii v Aalborgu v Dánsku, v roce 2007, se vizí stalo vytvořit dokonalé kulinářské prostředí. Prostor, kde mohou návštěvníci experimentovat, chybovat, zkoušet znovu, uspět a zvítězit. Každý rok Akademie přivítají bezpočet účastníků, kteří zde získají tipy na grilování a dopracují se až k chutným výsledkům na svém grilu - učí se dovednosti, které si sebou mohou odnést domů a využívat jich znovu a znovu.

„Na rozdíl od aktivit, jako je jízda na kajaku nebo lezení po skalách, jídlo - a sdružování se kolem něj - je něco, co máme všichni společně a k čemu se můžeme vztahovat. Jedinou věcí každý den na Grilakademii je, že zúčastnit se může každý a je to opravdu znát. To je jeden z důvodů, proč jsem tak nadšená, že zde mohu být kuchařkou. Grilování je více, než jen jídlo - je to komunikace, sdružování a hrdost na výsledek,“ vysvětluje Trine.

Kuchaři se všichni shodují, že účastníci zde získávají schopnost vařit chutné pokrmy na grilu - a ať už přicházejí jako jedinci, nebo s kolegy z práce, Grilakademie Weber jsou o vášni, tvořivosti a hravosti.

UMĚNÍ UČENÍ

Tvořivost není pro Dana ničím novým. S kamarádem dříve vedli cateringovou společnost a jejich zákazníky byli umělec Damien Hirst, návrhář Alexander McQueen a hudebníci jako Bryan Ferry a Lily Allen. Celebrity a umělci se také objevují na Grilakademiích, ale to není pro Dana to nejdůležitější. Čeho si cení nejvíce, je možnost dát volnost své touze učit. „Učení pro mě znamená domov, který mám v sobě přirozeně. Je úžasné moci se podělit o své zážitky, vědomosti a pozitivní zkušenosti s ostatními. Vidět radost účastníků mi přináší štěstí - vidět jejich reakci, když uspějí. Fakt, že Weber produkty jsou tak fantastické to usnadňuje a zažíváme díky tomu více zábavy,“ dodává Dan s úsměvem.

Radost a hrdost, kterou návštěvníci zakoušejí, je jednou z hnacích sil, které má Bart se svými dvěma kolegy společnou. Když se Bart připojil k Akademii grilování v Ingelheimu, v té době už 10 let vedl kurzy přípravy pokrmů. „Dělá mi radost, když mohu lidem pomáhat, například, aby měli lepší vztah se svými sousedy díky tomu, že je naučí správný způsob, jak rozdělat oheň v grilu. Pokud to dělají nesprávně, výsledkem je často kouř a zápach. Před deseti lety to představovalo opravdu velký problém v několika městech, kde lidé směli grilovat jen jednou nebo dvakrát za měsíc. Jsem také nadšený, když se lidé na něco ptají, nebo když se vrací na Akademii, aby se naučili ještě více, protože je grilování chytlo. Možná protože jejich rodina chce, aby se naučili pokročilejší pokrmy a techniky,“ říká Bart s úsměvem.

Trine souhlasí. Uspokojení z nadšení účastníků, když s nimi kuchař sdílí své vědomosti, nebo z toho, když zvládnou připravit výborný grilovaný pokrm, činí z učení na Grilakademii něco speciálního. „I když nemáte zrovna úžasný den, nadšení účastníků vám pomůže a zlepší vám náladu,“ říká Trine, která se učí naučila z velké části během této práce.

**„JE ÚŽASNÉ MOCI SE
PODĚLIT O SVÉ ZÁŽITKY,
VĚDOMOSTI A POZITIVNÍ
ZKUŠENOSTI S OSTATNÍMI.“**



DAN COOPER

31 LET, NARODIL SE A VYROSTL V
JIŽNÍM GLOUCESTERSHIRE V ANGLII

KARIÉRA: Původně studoval na univerzitě audiovizuální produkci. Svou kuchařskou kariéru začal metodou „pokus - omyl“ v místní hospodě a na jiných místech a později se vyučil kuchařem. Před pár lety navrhnul jeho kamarád Daniel Chadwick troubu na pizzu, kterou Dan vzal do Chicaga a ukázal ji ve Weberu. Firma pak koupila práva na zvláštní edici tohoto zařízení, navrženého speciálně pro gril. Dan poté vyrazil na cestu po UK kde je prezentoval, což by se dalo označit za začátek jeho dobrodružství s Weberem. Pracuje na Akademii grilování v UK od roku 2012.

4 RYCHLÉ OTÁZKY

KDYBYS MOHL DÁT JEN JEDEN TIP NA GRILOVÁNÍ, CO BY TO BYLO?

TRINE: Ovládní teploty - seznáme se se svým grilem a s tím, jak ovládat žár.

DAN: Používejte grily Weber - a správné množství koření.

BART: Vyhněte se přílišnému žáru - ovládejte ho.

JAKOU OTÁZKU NEJČASTĚJI SLYŠÍTE OD ÚČASTNÍKŮ?

TRINE: Jak zvýšit a snížit teplotu, jak používat přímý a nepřímý žár a kouř.

DAN: Jak ovládat teplotu v grilu na dřevěné uhlí.

BART: Opravdu nejrůznější fakta!

KDYBYS BYL NÁSTROJ NA GRILOVÁNÍ, CO BYS BYL?

TRINE: Byla bych pánev wok - díky ní můžete připravovat mnoho úžasných věcí, jako třeba škeble.

DAN: Byl bych teploměr, protože je klíčem ke všemu.

BART: Byl bych pánev na palačinky.

JAKÝ JE TVŮJ OBLÍBENÝ POKRM Z GRILU?

TRINE: Grilované langusty s citronovou majonézou, chlebem, koprem a osmaženou šalotkou.

DAN: Zbožňuji recept na uzené skotské vejce - je to dost neobvyklý pokrm pro grilování, protože tradičně je smažené. Ale uzením na grilu získá fantastickou barvu a příchut.

BART: Palačinky s kari párkem - které Tom Koos, CEO pro Weber-Stephen Products v USA, chtěl naučit po tom, co je ochutnal ode mě, aby je mohl udělat své manželce před Vánoci.

NEŽ SE ZVEDNE OPONA

Je jasné, že tito tři kuchaři jsou nadšení nejen z grilování, ale také z předávání svých dovedností a nejlepších tipů, s cílem inspirovat ostatní ke zlepšování se a to pomocí hry a tvořivých experimentů. Ale jakou specifickou přípravu musí udělat, než své návštěvníky přivítají?

„Spokojenost z toho, když vidíte ostatní, že si to užívají, je mou hnací silou. Dobré učení také vyžaduje dobrou komunikaci - je třeba mít pozitivní přístup k účastníkům a vysvětlovat jim věci jednoduše a jasně. Samozřejmě je třeba být sám sebou, já ale používám i pár rituálů, se kterými se připravuji, než ostatní dorazí,“ vysvětluje Trine.

Například kuchyně musí být v dokonalém pořádku, zářivě čistá a srovnaná. Spižárna musí být dobře zásobená a všechno zkontrolované. Ještě jednou si také upraví vlasy a nandá zástěru. „Potom jsem připravená řídit,“ říká.

Dan souhlasí: „Je velmi důležité být organizovaný, vítat lidi s úsměvem a tím „zweberovat“ účastníky a celkovou atmosféru. Pečlivě se připravuji den předem a ujišťuji se, že to na místě vypadá dobře a že je vše v pořádku. Před příchodem účastníků moc nevaříme. Nechceme tam stát a potit se v oblaku výparů z kuchyně.“

Jedna z Bartových každodenních příprav je čištění všech grilů Akademie. Jako každý nadšenec do grilování se musí nejprve ohánět s kartáčem, než může začít. Jediným rozdílem je velikost jeho „flotily grilů“...

ŽIVÁ VÝZVA

Zatímco Danovy kurzy obvykle probíhají od 10 do 16 hodin, Bart normálně učí po večerech. Začíná od 18.00 hodin, ale snaží se mít všechny praktické přípravy hotové do 17.30. „Díky tomu mi zbývá čas, abych si užil hrnek kávy, seděl v tichosti a pročistil si hlavu, než účastníci projdou dveřmi,“ říká.

Bart mívá většinou kolem dvaceti účastníků na svých kurzech pro soukromé zákazníky. Ale snadno se může stát, že se zúčastní až 40 lidí, pokud Grilakademie v Ingelheimu pořádá akci pro byznys klientelu především z hlavních tištěných titulů a televizních stanic.

Dan má typicky kolem 12 účastníků na svých kurzech, zatímco Trine často hostí 30 až 40 lidí: „Ale může dorazit až 65 lidí a z toho důvodu jsou běžně přítomni tři kuchaři. Jeden má roli šéfkuchaře, vítá návštěvníky a řídí show. Druhý slouží jako „topič“, je zodpovědný za brikety a palivo, zatímco třetí je neustále mezi účastníky a radí jim - aby cítili, že jsme poblíž připraveni pomoci,“ vysvětluje.

Pomáhat je důvod, proč tu kuchaři jsou, a skandinávští a britští účastníci se nestydí ptát na všemožné otázky, které se týkají grilování. Jednou z nejobvyklejších je, jak ovládat teplotu grilu na dřevěné uhlí - což je totéž o co se velice zajímají účastníci v Německu.

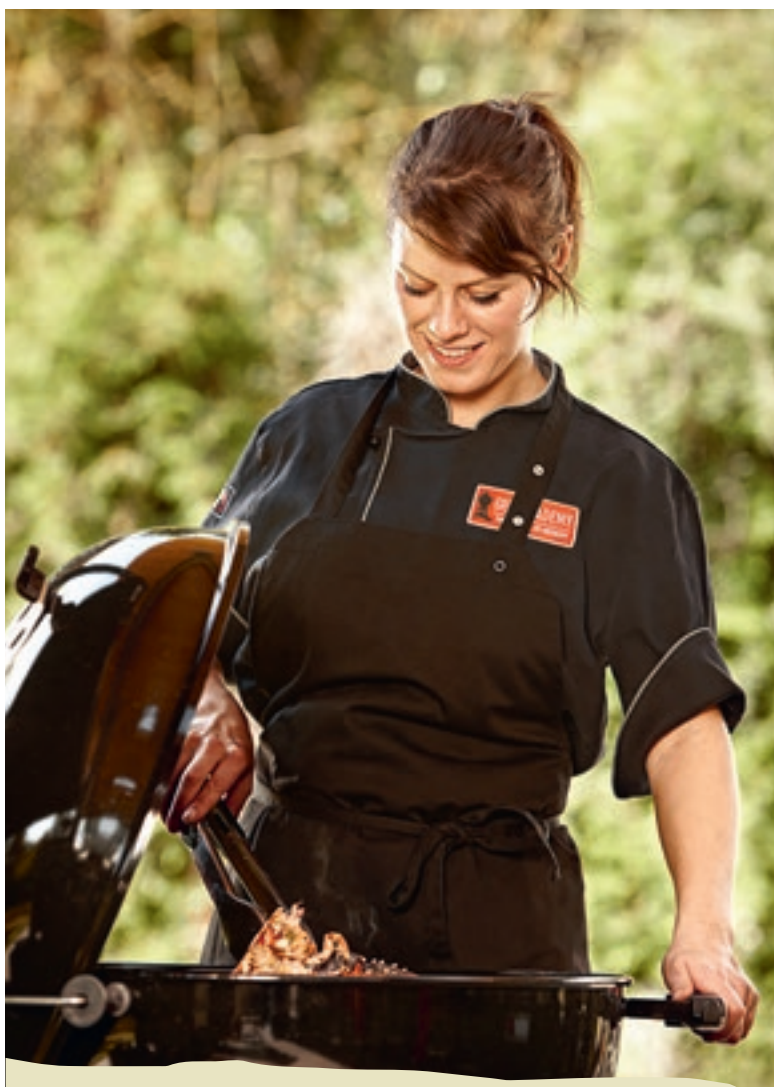
„Němci jsou považováni za velmi pečlivé a je určité pravdou, že naši němečtí účastníci chtějí získat fakta. Hodně faktů. Takže jsem například zjistil, že 25 našich briket odpovídá přesně jednomu kilogramu. Díky tomu lidé získají konkrétní představu, kolik briket potřebují pro ten či onen účel. Ale naši návštěvníci se nespokojí jen s mou citací tohoto čísla - musí to vidět na vlastní oči, aby měli jistotu,“ říká Bart s úsměvem.

VAŘENÍ DĚDICTVÍM

To, že Bart nakonec pracuje jako kuchař, není žádným velkým překvapením. Je pravda, že jeho otec byl knihovník, miloval knihy a prakticky nevěděl, co je to gril, ale Bart se nadchnul pro aktivity své matky v kuchyni.

„Směl jsem si vyzkoušet plno věcí v kuchyni a o vaření jsem se zajímal, co si pamatuji, vždy. Což je dobré, když také milujete jídlo,“ říká a směje se. ▶

**„SPOKOJENOST, KDYŽ
NĚKOHO VIDÍTE, ŽE MÁ
RADOST, JE TOU
HNACÍ SILOU.“**



TRINE DRACHMANN

31 LET, NAROŽENA V KODANI,
KDE VYROSTLA NA HAUSBÓTU

KARIÉRA: Začala pracovat v kavárně své matky, ale na kuchařku se vyučila v restauraci v proslulém hotelu D'Angleterre v Kodani. Později pracovala pro známé dánské šéfkuchaře Bo Becha a Clause Meyera, než začala v roce 2012 pracovat v Akademii grilování Weber v Kodani.

Dan byl také okouzlen vařením už od svého dětství. Doma často mluvili o jídle a ingrediencích, jedli pravidelně venku a všechna ostatní jídla připravovali domáci. „Nikdy jsme nejedli polotovary, nebo před televizí - ale vždy společně.“

Na rozdíl od Bartova otce, Danův se o vaření velice zajímal. Možná protože vyrostl v jižní Francii. „Každý, kdo se o vaření zajímá, se v určitý moment seznámí s francouzskou kuchyní. V mnoha věcech je základem pro moderní kuchyni. Ale také jsme často grilovali a já jsem měl na starost zapalování grilu. Později jsem pracoval jako kuchař v soukromém domě, kde jsem žil přes léto. Díky tomu jsem si oblíbil grilování a získal zkušenosti,“ vybavuje si Dan.

Stejně jako Dan, má i Trine vaření do určité míry v genech. Její rodiče ji k němu moc nevedli - ale všichni bratři její matky jsou vyučení kuchaři. Nakonec se vydala v jejich stopách a po několika letech v tradičnějších restauracích si našla místo kuchaře na Akademii grilování v Kodani.

„Zamilovala jsem si práci s grilem už od začátku. Je snadné zapnout troubu, ale když pracujete s grilem, pracujete s odlišným dynamičtějším médiem. Líbí se mi výzva, která z toho vyvstává. U grilování také funguje prvek „pomaleho vaření“, protože brikety potřebují svůj čas. A přestože na grilu můžete připravit opravdu pokročilá jídla, atmosféra je střízlivá a hravá, a to jiným způsobem, než v tradiční kuchyni,“ vysvětluje Trine.

S tímto názorem souhlasí i oba další kuchaři. „Ano, pro mě je to hodně o vymanění se z omezení, která v kuchyni máte. To je co mám na mysli, když říkám, že lesní jezero je lepší, než zastřešený bazén, a to vždy,“ poznamenává Dan. 🍷



BART MUS

56 LET, NARODIL SE A VYROSTL V LEPERU (TAKÉ ZNÁMÉM JAKO YPRES) V BELGII, V REGIONU FLANDRY.

KARIÉRA: Svou kariéru začal vařením pro své mladší sestry, než se stal profesionálem a dodělal si vyučení na kuchaře. Během 30 let pracoval na všemožných postech ve sféře pohostinství. Více jak 10 let organizoval a vedl kurzy přípravy jídla od základních, po pokročilé a specializované kulinářské lekce. Od roku 2011 pracuje na Akademii grilování Weber v Ingelheimu.

Příběhy

Z AKADEMIE



RADOSTNÉ SHLEDÁNÍ

Hřejivý příběh z Bartova světa

Vždy mě těší, když se účastníci vrátí, aby se naučili něco dalšího. Ale jeden příběh si pamatuji obzvlášť dobře. Často je v našich kurzech tady v Ingelheimu více mužů než žen, ale jeden večer byli u stolu během jídla čtyři muži a čtyři ženy, u kterých bylo zřejmé, že si vzájemně užívají svou společnost. Přirozeně jsem měl radost, ale později jsem na to úplně zapomněl. Dokud se těch stejných osm lidí neobjevilo o pár měsíců později v kurzu jako skupina. Řekli mi, že od toho večera jsou stále v kontaktu a pravidelně se setkávají, baví se a grilují - vrátili se, aby se naučili něco dalšího a to jim všem dalo nové životné přátele.



LASKAVÍ OBŘI

Dojemný příběh z Trinina světa

V tomto sektoru je mnohem více mužů, než žen, a zpočátku jsem vnímala, že mnozí z nich mají obtíže udržet pozornost, když jim prezentuje relativně mladá žena. Byla jsem proto jednou trochu nervózní, když jsem ještě byla nová a musela jsem učit skupinku zaměstnanců demoliční firmy. Ti chlapi byli velcí jako domy a jejich bicepsy měly několik metrů v průměru. Měli dobrou náladu, hlasitě se smáli a křičeli, zatímco já jsem tam stála a přemýšlela, jak tohle bude fungovat. Ale jakmile jsem si odkašlala a začala mluvit, ztichli natolik, že byste slyšeli spadnout špendlík na zem. Byli extrémně disciplinovaní - plní respektu, laskavosti a ještě k tomu byli zábavní. Byl to skvělý a pro mě dojemný zážitek.



RADY NA GRILOVÁNÍ HESTONU BLUMENTHALOVI

Zábavný příběh z Danova světa

Jednoho dne jsem měl předváděčku, kde jsem vařil před sto lidmi, kteří mě sledovali na velké obrazovce. Během svého prvního říznutí nožem jsem se řízl do prstu, a to přesně ve chvíli, kdy se kamera přiblížila. Musel jsem zastavit, prst si zalepit a začít znovu s novým kusem masa. Naštěstí se to nestalo v den, kdy jsem měl na své hodině na Akademii grilování Roba Brydona, slavného britského komika. Ve svém pořadu, několik týdnů po návštěvě u nás, Brydon humorně předával své nejlepší tipy na grilování světznámému šéfkuchaři, Hestonu Blumenthalovi.



Věděli jste...

... že Weber má více jak 50 Akademií grilování všude po světě? Můžete se zúčastnit různých kurzů a naučit se vše o grilování s pomocí mistrů z Weberu oddaných grilování. Přečtěte si více o Akademiích grilování Weber a nabídce kurzů na weber.com



GRILOVACÍ VÝZVA

Pravé poledne NA ZAHRÁDCE

TŘI ZVĚDAVÍ VYNALÉZAVÍ FOOD BLOGEŘI, jeden všestranný systém – a jedna výzva: Co dokážete dostat z populárního Weberova Gourmet BBQ systému? Tvrký test tvořivosti a dovedností brzy započne.

TEXT LEIF ULLMANN / **FOTO** FLORIAN BÜTTNER

Umístění je ideální, atmosféra poklidná a úchvatná vůně grilování se nese vzduchem. Vše je dokonalé a připravené na staré dobré grilování, ale něco není úplně normální. Tři grily jsou vyrovnané vedle sebe a v paprscích slunce pozdního léta se připravují tři food blogeři na vrcholnou zahradní výzvu. Jejich úkolem je vytvořit dokonalé tříchodové menu pro uvolněnou grilovací párty ve třech 30-ti minutových kolech. Háček je v tom, že všechna jídla musí být připravena s pomocí Weber Gourmet BBQ systému a na jednom z jeho osmi výměnných dílů. Dá se to zvládnout? To nám ukáže až čas ...

PRYČ OD SPĚCHU A SHONU

Jsme přímo uprostřed dokonalé letní idylky - na jedné z tisíce zahrádek, které je možné najít po celé Evropě. Zatímco dříve se tu především pěstovalo ovoce a zelenina k obživě, dnes mnoho mladých rodin tyto zahrady využívá, aby zkombinovali městský život s rekreací v blízkosti přírody. Zahradkářská osada - kolonie 627 - v Hamburku-Ochsenwerderu, je na hony vzdálená od všudypřítomného spěchu a shonu a právě zde se tři food blogeři, Kerstin Getto, Alexander Hansen a Uwe

Spitzmüller, střetávají tvář v tvář. Součástí tohoto nepříliš vážného triatlonu je příprava tří menu s letním motivem na osmi různých příslušenstvích systému Gourmet BBQ. Následně budou pokrmy testovány pěti porotci - pravými experty na zahradní kuchyni.

OPERACE VYMĚNITELNÝ STŘED

Na recepty nejsou kladena žádná omezení. Každý může tvořit cokoli, co jen chce. A připravované ingredience slibují gastronomicky rozličná menu. Variace masa i zeleniny leží na stole a jsou sekány, míchány, krájeny na plátky a tak dále. Zatímco mozky pisatelů pracují na maximum, aby dokázaly přijít se správnými nápady, čas utíká a stačí jeden pohled na přípravy, aby člověk poznal, že jsou v časové tísní. Všechnu svou koncentraci věnují problematice doby vaření a potřebné teploty.

Příslušenství, které si Kerstin vybrala pro přípravu svého hlavního chodu, bude litinový rošt sear grate. Plánuje na něm opéct výborně vypadající merguez klobásky, které udělala - a budou opékány dvakrát na vysokém žáru. Doufejme, že díky tomuto z nich budou její „králové hot dogů“ ▶

„Potom je plánuji grilovat nad nepřímým žářem po dobu dalších deseti minut. Napadlo mě dát k nim Dijonské zelí, které udělám v litinovém hrnci (Dutch Oven), a potom je budu podávat jako párky v rohlíku s grilovanými proužky sladké papriky,“ vysvětluje. Multikulturní párek v rohlíku, který snad porotu potěší a bude dokonalým startem tohoto odpoledne.

HOLANDSKÝ MILÁČEK

Alexander chce také použít litinový hrnec (Dutch Oven). Rozhodl se udělat kuře na česneku.

„Bude to verze s dušenými rajčaty a plánuji ho dělat v litinovém hrnci, protože se potřebuje na chvíli povařit,“ říká.

Každý ví, že lidé jí i očima. Což znamená, že, pokud si chtějí získat porotu, musí tři blogeři mít jistotu, že z toho, co budou podávat na talíři, budou oči přecházet. A je jasné vidět, že Alexander na to během vaření myslí, ať už používá litinový hrnec, griluje nebo stoluje. Pouhý pohled na tmavě červenou barvu stačí k tomu, aby stimuloval všechny chuťové buňky porotců. Vzhledem k tomu, že je třeba udělat i předkrm a dezert, musí Alexander svou práci zkrátit ...

PRO DEZERT SE VŽDY NAJDE MÍSTO

A pokud jde o dezert, bere se jako samozřejmé, že na něj porotci ještě mají místo, a že jejich chuťové buňky stále fungují naplno

i po tom, co snědli tři předkrmy a tři hlavní jídla, takže se Uwe musí stále soustředit. Teď zrovna připravuje svůj dezert po tom, co střídal litinový rošt sear grate a korejskou grilovací pánev, aby vytvořil předkrm - kořeněný salát s bůčkem, a hlavní jídlo - smotaný roast beef s ratatouille. Teď je to litinová pánev, co se chystá na gril.

„Budu dělat odlišný druh dezertu - takový, který není sladký. Bude to kozí sýr grilovaný v mandlovo-javorové krustě, takže si budeme muset počkat, co na to řekne porota,“ říká s úsměvem. Zatímco Uwe připravuje horký litinový tál, zahrádkářská kolonie se pro pětičlennou porotu mění na úplnou hostinu plnou tvořivosti a to i s pokrmy, které neočekávali. Původní skepticismus poroty, když viděli vepřový krk a obyčejné klobásky, byl rychle zapuzen v průběhu ochutnávání. A dezert není výjimkou - s Uweho grilovaným kozím sýrem, který je servírovaný společně s Alexandrovou verzí gorgonzolových ebelskiverů a suflé s grilovanými broskvemi, které udělala Kerstin. Porota má na tvářích široké úsměvy, když zmizí poslední sousto. Testovat, zhodnotit, užít si - to byl denní rozkaz. A verdikt je jednoznačný: všechny podávané pokrmy byly kvalitou na úrovni ligy mistrů. Takže příprava tříčodového menu s pouhými 30-ti minutami na každé jídlo a s tím, že musíte čelit obecně přijímaným představám o tom, co se dá uvařit na grilu, je určitě možná. 🍴

NAJDĚTE RECEPTY NA
weber.com

CHVÍLE ROZHODNUTÍ

Jedno za druhým jsou jídla hodnocena porotci.
Přesvědčí chuť jejich chuťové buňky?



Zahradní SOUBOJ



MENU

1

Kerstin Getto, 36 let

Pisatelka blogu

„Má milostná aféra s vařením“

www.mycookingloveaffair.de

PŘEDKRM

Tarte Flambée s Munsterským sýrem
připravené na pizza kameni

HLAVNÍ

Merguez párek v rohlíku s dijonským
zelím připravený na roštu sear grate
a v litinovém hrnci (Dutch oven)

DEZERT

Alsaské Gugelhupf Soufflé s grilovanými
broskvemi a malinovou omáčkou připravené
na pánvi ebelskiver a roštu sear grate

MENU

2

Alexander Hansen, 36 let

Pisatel blogu „Šéfkuchař Hansen –

muž s plotnou a srdcem“

www.chefhansen.de

PŘEDKRM

Telecí steaky nakládané v bylinkové
marinádě se salsou z mirabelek připravené
na korejské grilovací pánvi (Korean BBQ)

HLAVNÍ

Kuře na česneku s dušenými rajčaty
připravované v litinovém hrnci (Dutch oven)

DEZERT

Gorgonzolové vdolky ebelskivers
s grilovaným hráškem připravené
na pánvi ebelskiver

MENU

3

Uwe Spitzmüller, 35 let

Pisatel blogu

„Vysoká jídlovost“

www.highfoodality.com

PŘEDKRM

Kořeněný zeleninový salát s vepřovým
bůčkem připravovaný na roštu sear grate

HLAVNÍ

Smotaný roast beef s ratatouille na
ragù puttanesca a polentě vařený
na korejské grilovací pánvi (Korean BBQ)

DEZERT

Kozí sýr grilovaný v mandlovo
-javorové krustě připravený
na litinové pánvi

Jeden systém

NESPOČETNĚ MOŽNOSTÍ

Grilování vám dává přístup do celého gastronomického vesmíru a Weberův Gourmet BBQ systém (GBS) opravdu potěší vaše chuťové buňky. Navíc je tak snadné ho používat. Systém se skládá z roštu a osmi různých příslušenství, které jsou dostupné samostatně. Rošt může být používán obvyklým způsobem, ale také má uprostřed vyměnitelnou část. Když tento díl vyjmete, můžete vložit příslušenství, které zrovna potřebujete: litinový rošt sear grate, litinovou pánev, korejskou grilovací pánev (Korean BBQ), pánev ebelskiver, pizza kámen, sto-

jánek na pečení drůbeže, pánev wok nebo litinový hrnec (Dutch oven). To umožňuje jednotlivým vyměnitelným dílům, aby zapadly vždy trochu níže, než je grilovací rošt, takže jsou blíže žáru. Porcelánem smaltovaná litina použitá u všech kusů kromě stojanu na drůbež a pizza kamene, zajišťuje, že se GBS díly mohou rozpálit na maximum - což je dokonalé, pokud chcete například zprudka smažit. Rošt s vyměnitelným středem je dostupný pro 57-cm plynové kotlové grily od Weberu a pro všechny velké plynové grily - Spirit, Genesis a Summit.





SEAR GRATE

Ideální například na grilování velkých chutných steaků nebo vepřových kotlet, protože na nich zanechá skvělé mřížkované stopy, které jsou prakticky synonymem grilování. Litinový rošt zachytí a uchová šťávu uvnitř jakéhokoliv masa, které připravujete.



LITINOVÁ PÁNEV

Pánev je stejně nepostradatelná v kuchyni i při grilování. Litinová plocha vám umožňuje vařit věci, které se nedají připravit na roštu, jako například krevety, masové kuličky, houby, míchaná vajíčka nebo dokonce i palačinky.



EBELSKIVER

Tato pánev vám umožňuje vyzkoušet ebelskivery, které jsou jakýmisi dánskými palačinkami - jen jsou malé a oválné. Můžete také experimentovat s pikantními ebelskivery, masovými kuličkami, lívanečky, suflé nebo třeba s malými omeletami.



KOREJSKÁ GRILOVACÍ PÁNEV

Připravte si tradiční korejské grilované pokrmy, složené z tenkých plátků nakládaného masa. Nejprve se litina extrémně rozpálí a poté, jakmile zbývající marináda proteče mezerami, se maso ihned griluje.



LITINOVÝ HRNEC (DUTCH OVEN)

Klasický pevný hrnec, který vám umožňuje připravovat všemožné chutné pomalu vařené pokrmy na grilu, jako jsou například chilli, dušené pokrmy, polévky atd. Hrnec pomalu vypouští žár na všech stranách, čímž umožňuje jídlu pozvolna se vařit. Je skvělý také na pečení chleba.



PIZZA KÁMEN S DRŽADLY

Dělejte pizzu jako Italové - tento kordieritový kámen představuje opravdu horký povrch, na kterém můžete péct pizzu, a garantujeme vám, že budete mít křupavé kraje, o kterých všichni sní. Držadla usnadňují přemístování kamene z a na gril.



PÁNEV WOK

Opravdu všestranný kousek vybavení! Tvar a litina způsobují že se pánev opravdu rozpálí, takže ji můžete využít pro přípravu všemožných rychlých asijských pokrmů jako je smažená zelenina, kari nebo smažené nudle. Také v ní můžete vařit například polévky, dušené pokrmy nebo hranolky - možnosti jsou nekonečné.



STOJAN NA DRŮBEŽ

Dno stojanu naplníte svou oblíbenou zeleninou, doprostřed nalijte pivo, víno nebo třeba cider a na stojan umístíte celé kuře - potom se připravte, že ochutnáte nejšťavnatější kuře, jaké jste kdy jedli! Tento díl může být využit i k pečení koláčů.

POZNÁMKA

Sortiment výrobků se může v jednotlivých zemích lišit

PRO SNADNÝ ZAČÁTEK NÁVOD

NEJLEPŠÍ TIPY PRO ZAČÁTEK
S VAŠÍM WEBEREM®

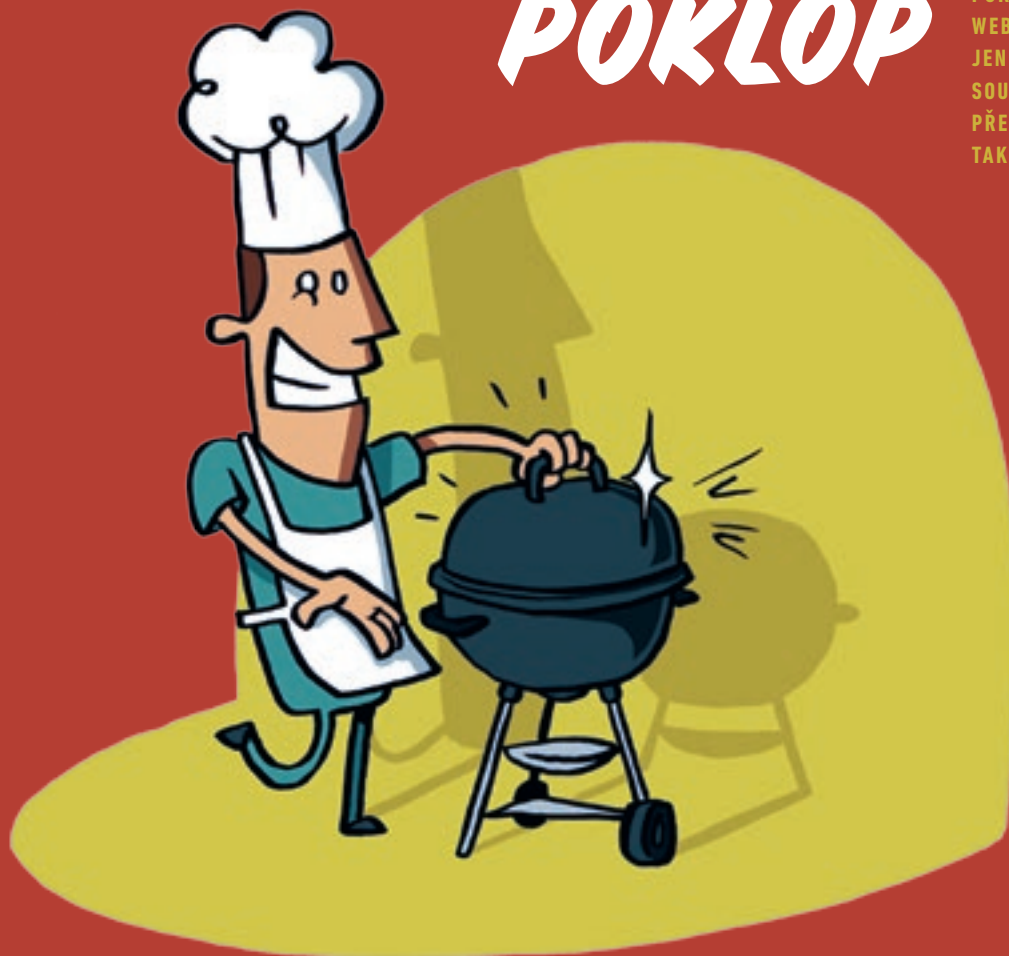


POKUD JSTE SI GRIL WEBER ZROVNA KOUPLI, pravděpodobně se už těšíte na všechna ta neuvěřitelně chutná jídla, která s ním připravíte. Než ale začnete, přečtěte si několik jednoduchých tipů, jak z nového grilu dostat to nejlepší.

TEXT TANYA HARRIS / ILLUSTRACE SEBASTIAN IWOHN

1. TIP DEJTE NA NĚJ POKLOP

POKLOP VAŠEHO NOVÉHO WEBER GRILU NENÍ JEN JEHO ESTETICKOU SOUČÁSTÍ, ČI OCHRANOU PŘED DEŠTĚM. NABÍZÍ TAKÉ MNOHO VÝHOD.



Když zakladatel Weberu, George Stephen, vynalezl v roce 1952 kotlový gril Weber, začal tím revoluci v grilování. Nejen díky jeho oválnému tvaru, ale také díky poklopu. Poklop jednoduše otevřel dveře k obrovské spoustě metod vaření, které na otevřeném grilu nebyly možné – a i dnes je stejně důležitý, jako dříve!

JEDNODUCHÉ PRAVIDLO

Vaření s poklopem na grilu a s otevřenými otvory pomáhá ovládat pohyb vzduchu a umožňuje teple cirkulovat uvnitř. Díky tomu máte naprostou kontrolu nad teplotou a nemusíte se bát nečekaných vzplanutí, která mohou vaše jídlo spálit a zničit tak jeho chuť. Proto byste vždy měli mít poklop na grilu, když vaříte. Váš gril pak funguje jako horkovzdušná trouba a umožňuje vám připravovat větší kusy masa jako pečení nebo celého krocana atd. Na grilu můžete také péct, udit a využívat mnohých dalších metod vaření. Ovládnutím teploty a vlhkosti se vaše jídlo také připravuje rychleji. Vlhkost, která zůstává uvnitř grilu zajišťuje, že maso je vždy tak šťavnaté, jak je to jen možné. Takže nezapomeňte mít poklop vždy na grilu pro snadnější vaření a nejchutnější výsledky.

**ZAPOMEŇTE NA DLOUHÝ A OBTÍŽNÝ PROCES
PŘÍPRAVY GRILU - JE TO JEDNODUCHÉ A SNADNÉ,
AŽ UŽ POUŽÍVÁTE DŘEVĚNÉ UHLÍ NEBO PLYN.**

2. TIP v ZACÍNÁME

DŘEVĚNÉ UHLÍ

Podpalování vašeho Weber grilu na dřevěné uhlí nemusí být namáhavý proces. Potřebovat budete zhruba 20 minut se startovacím komínem na brikety a vaše palivo bude dokonale rozpálené pro vaření.

JAK NA GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

1. Naplňte zapalovací komín briketami, které jste si vybrali. Použijte množství briket napsané v návodu - ale nikdy komín nepřepĺnujte.

2. Umístěte dvě nebo tři podpalovací kostky na palivový rošt uvnitř vašeho grilu. Podpalte je a zapalovací komín postavte na ně. Kovovou rukojeť dejte na kraj roštu a otevřete otvor na spodku grilu. Otvory v dolní části komínu začnou nasávat vzduch a ten bude procházet dále rourou, čímž rovnoměrně rozpálí brikety.

3. Nechte brikety rozpálit po dobu přibližně 20-ti minut. Jakmile budou na vršku briket zřetelně vidět plameny, vezměte si grilovací rukavice a pomocí rukojetí vysypte brikety na palivový rošt, nebo do košíků na uhlí. Upravte je podle metody vaření, kterou si zvolíte.

PŘÍRUČKA K TEPLOTĚ:

Čím více budete svůj gril používat, tím více si ho zamilujete - a naučíte se, kolik topiva použít. To závisí na mnoha faktorech, včetně počasí, jídla, které grilujete, a samozřejmě topiva, které používáte. Zde je zevrubný návod pro vaše první grilování:

1 zapalovací komín: 260-270 °C

¾ zapalovacího komínu: 220-230 °C

½ zapalovacího komínu: 180-190 °C

**POZNÁMKA: TEPLOTA SE LEHCE
SNÍŽÍ, JAKMILE DÁTE JÍDLO NA
GRIL - PŘEDEVŠÍM, POKUD JE TO
VELKÁ PEČENĚ.**

PLYNOVÝ A Q®

Plynový gril Weber je příhodnou alternativou k zařízení na dřevěné uhlí, umožňuje grilování po pouhém zmáčknutí tlačítka bez jakýchkoliv nesnází. Abyste mohli zapnout svůj nový gril, budete nejprve potřebovat zapojit přívod plynu. Jednorázové plynové nádoby pro grily Q® 1000 a Q® 1200 snadno našroubujete, zatímco redukce pro větší plynové láhve se jednoduše přicvaknou nebo našroubují.

Vždy před použitím je důležité zkontrolovat případné trhliny v přívodu. Kontrolu začnete prohlédnutím hadice, v ní hledejte díry, trhliny nebo jiná poškození. Pokud hadice zbělela z důvodu dlouhého vystavení slunečním paprskům, je potřeba ji vyměnit. Potom pokračujte pečlivější revizí, na kterou potřebujete jen mýdlový roztok a hadřík nebo kartáč, na jeho aplikaci. Pro start zapněte ventil PB lahve,

použijte při tom správnou volbu pro vaši PB lahev a typ redukce. Tedy otočte ventil válce proti směru hodinových ručiček, nebo posuňte páčku redukce do pozice zapnuto.

Namočte těsnění mýdlem a roztokem a sledujte, jestli uvidíte tvořící se, nebo zvětšující se bubliny. Ty značí únik a měli byste tedy ihned vypnout plyn a utáhnout těsnění. Poté plyn znovu pusťte a znovu sledujte případné bubliny. Pokud bude plyn stále unikat, neměli byste gril dále používat až do doby, kdy seženete novou hadici, nebo jiné náhradní díly. Nikdy nepoužívejte vybavení, u kterého máte podezření, že je jakkoliv poškozené.

Vypněte zdroj plynu a omyjte přívod vodou. Pokud neobjevíte žádný únik, můžete zapnout svůj plynový gril.

JAK NA PLYNOVÉM NEBO Q® GRILU

1. Vždy začněte otevřením poklopu. Je důležité na toto pamatovat z bezpečnostních důvodů, protože plyn by se jinak mohl hromadit pod poklopem. Takže - vždy otevřete poklop před tím, než budete dělat cokoliv jiného.

2. Nyní naplno pusťte přívod plynu a zapalte hořáky.

3. Zavřete poklop a nechte gril rozehrát na přibližně 200 °C, než začnete vařit.

Pokud máte elektrický Q®, pak jen otevřete poklop a ujistěte se, že ovládací knoflík je v pozici vypnuto. Zapojte kabel, zavřete poklop a nechte gril rozehrát na přibližně 200 °C, než začnete vařit.



SE SVÝM GRILEM WEBER NEMUSÍTE ZŮSTAT JEN U PŘÍPRAVY HAMBURGERŮ A PÁRKŮ. OD PŘEDKRMŮ K PEČENÍM, OD RYB K ZELENINĚ, DOKONCE OD CHLEBŮ K DEZERTŮM - MOŽNOSTI JSOU NEKONEČNÉ, POUŽÍVÁTE-LI DVĚ HLAVNÍ METODY VAŘENÍ: PŘÍMOU A NEPŘÍMOU. A NEJLEPŠÍ JE, ŽE OBE JE ÚŽASNĚ SNADNÉ SI OSVOJIT.

3. TIP POŘÁDNÉ VAŘENÍ



PŘÍMÁ

Jak již naznačuje název, přímé vaření je, když grilujete své jídlo přímo nad zdrojem tepla. Tato metoda dává masu šťavnatou karamelizovanou kůrku a vypaluje do něj stopy po roštu.

JAK NA GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

U grilu na dřevěné uhlí rozpalte brikety, rovnoměrně je rozmístěte po celém roštu na uhlí a přiklopte gril víkem. Počkejte, dokud se gril nerozpálí minimálně na 200 stupňů a potom položte své jídlo na grilovací rošt. Přiklopte gril víkem a ujistěte se, že jsou otvory otevřené.

JAK NA PLYNOVÝ NEBO Q® GRIL

U plynového nebo elektrického grilu - otevřete poklop, zapněte plyn, nebo zapojte kabel a zapalte všechny hořáky. Zavřete poklop a počkejte, dokud gril nedosáhne minimálně teploty 200 stupňů, než začnete vařit. Potom jednoduše položte jídlo na rošt a jako vždy mějte při vaření zavřený poklop.

POUŽITÍ:

Tato metoda je ideální pro slabší a jemnější kusy masa, jako jsou steaky, hamburgery a vykostěné kuře, nebo ryby, ovoce a zelenina. Pravidlem je, že přímé vaření by mělo být využíváno u pokrmů, které vyžadují 20 minut tepelné úpravy a méně. Nezapomeňte jídlo pravidelně obracet.

NEPŘÍMÁ

Nepřímé vaření využívá váš gril podobně jako troubu. Na rozdíl od přímé metody je zdroj tepla umístěn po stranách a umožňuje tak stejnoměrnou úpravu vašeho jídla. Nepřímé grilování by se dalo přirovnat k horkovzdušné troubě.

JAK NA GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

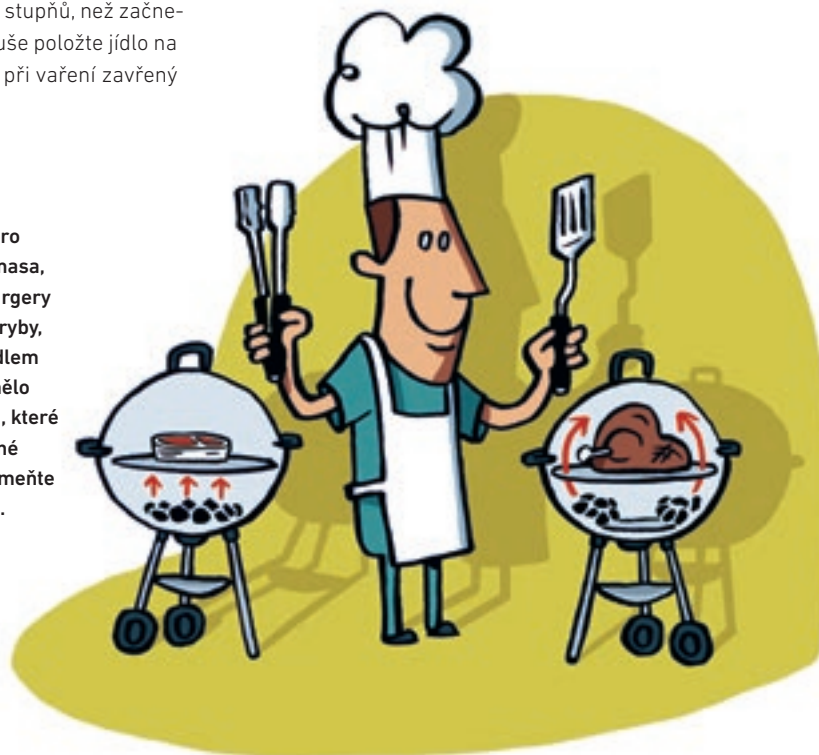
Na grilu na dřevěné uhlí rozmístěte rozpalené brikety na obě strany palivového roštu - například pomocí košíků na uhlí. Je dobré umístit jednorázovou aluminiovou misku mezi brikety k zachytávání kapek z jídla. Dejte na gril poklop, nechte jej rozehrát, poté umístěte své jídlo doprostřed roštu na vaření nad odkapávací misku a poklop opět zavřete. Ujistěte se, že poklop je otočen tak, aby vrchní otvor byl mezi zdroji žáru.

JAK NA PLYNOVÝ NEBO Q® GRIL

U plynového grilu - otevřete poklop, zapněte plyn a zapalte vnější hořáky nebo, u grilů se dvěma hořáky, zapalte jen jeden vedle jídla. Zavřete poklop a nechte gril předehřát před vařením. Jídlo jednoduše umístěte na střed grilovacího roštu, aby zapálené hořáky nebyly přímo pod ním. Zavřete poklop a nechte jídlo grilovat. Některé modely mají litinové rošty, takže nejlepšího nepřímého grilování dosáhnete použitím roštu na stojánku - který brání rozpálené litině jídlo spálit. U elektrického grilu - otevřete poklop, zapojte kabel do zásuvky a zapněte topnou spirálu. Potom použijte rošt na stojánku k dosažení efektu nepřímého vaření.

POUŽITÍ:

Nepřímá metoda umožňuje důkladně propéct větší pokrmy. Je nejlepší volbou pro velké jehněčí pečeně, celá kuřata, pečené vepřové, jemnou hovězí svíčkovou a dokonce i pro chleby a dezerty. Nepřímá metoda by měla být využívána pro pokrmy, které vyžadují více jak 20 minut vaření.





PŘEDTÍM, NEŽ BUDETE GRILOVAT ...

... vždy potřete rošty olejem, aby se vám k nim jídlo nelepilo. Ty litinové byste měli potírat olejem i po použití a očištění, jakmile gril vychladne, abyste předešli zrezivění. V obou případech vždy používejte neutrální olej - například olivový olej může zanechat žlutou chuť.

4. TIP UDRŽUJTE HO V ČISTOTĚ

Čištění vašeho Weber grilu nemůže být snazší. Při každodenním používání to trvá jen 15 vteřin - a už máte dokonalý základ pro grilování vašeho jídla. Nemusíte jej čistit dokonale po každém použití, protože vysoké teploty zničí veškeré bakterie. Abyste se vyhnuli zkažení pokrmu zbytky, nebo příchutěmi z předchozího vaření, je třeba očistit rošt kartáčem hned po grilování. Z horkého roštu se zbytky odstraňují mnohem snáze a kartáč se neopotřebuje tak rychle, jako když je mřížka studená. Tímto zajistíte, že gril bude vždy čistý pro vaše další grilování. I přesto je dobré, provádět měsíční nebo občasné pečlivější čištění.

DŘEVĚNÉ UHLÍ

— Mnoho z Weber modelů na dřevěné uhlí má vestavěný One-Touch® systém, který garantuje čištění bez nesnází. Jednoduše pohybuje rukojetí One-Touch® systému ze strany na stranu a sklepejte tak popel, který díky tomu spadne do lapače pod grilem. Jakmile vše úplně vychladne, můžete popel vynést. Dejte ale pozor, aby byl úplně chladný, než ho vysypete do odpadkového koše.

— Po velkém grilování nebo v případě, že očekáváte větší událost, je dobré gril na dřevěné uhlí pečlivěji očistit. To provedete tak, že omyjete vnějšek svého grilu teplou mýdlovou vodou a houbičkou. Jakmile uschne, můžete očistit vnitřek.

— Možná si všimnete něčeho, co bude vypadat jako odlupování barvy na vnitřku poklopu. Jsou to pozůstatky uhlíku z mastnoty a vlhkosti, které se připečou na váš gril. Přestože nejsou škodlivé, měli byste usazeniny pravidelně odstraňovat. K tomu použijte nekovovou špachtli, škrabku nebo houbičku, potom omyjte mýdlovou vodou a opláchněte. K očištění roštů použijte nerezový kartáč na gril, potom je sundejte a vyleštěte pomocí teplé mýdlové vody.

ČISTÝ GRIL JE NEJLEPŠÍ VÝCHOZÍ BOD PRO VAŠE GASTRONOMICKÁ DOBRODRUŽSTVÍ - A ČIŠTĚNÍ PRO VÁS BUDE JAK RYCHLÉ, TAK I SNADNÉ.

— Pokračujte se zbytkem vnitřku vašeho kotlového grilu. Nejprve odstraňte palivový rošt. Jakmile se zbavíte popela za pomoci One-Touch® systému, použijte nekovovou špachtli nebo škrabku k seškrábnutí větších kusů a zbytků jídla. Potom omyjte teplou, mýdlovou vodou a jemnou houbičkou, než přejdete k omyvání a leštění hadříkem z mikrovlákna. Váš Weber gril na dřevěné uhlí by nakonec měl být jako nový.

PLYN A Q®

— U plynového grilu Weber byste měli pokaždé odstranit použitou misku na odkapávání, než začnete znovu grilovat. Plní se totiž během vaření mastnotou a měla by být pravidelně vyměňována. Nikdy neobalujte lapač fólií. Místo toho používejte jednorázové aluminiové misky.

— K udržení plynového grilu v optimální kondici zvažte pravidelnou měsíční pečlivou očistu, abyste mu zajistili správný výkon a dlouhověkost. Tato rutina je jednoduchá a prostá. Začněte otřením vnějšku svého grilu Weber houbičkou a teplou mýdlovou vodou, jakmile gril vychladne. Omyjte ho a vyleštěte do sucha. Nejlepších výsledků u nerezové oceli dosáhnete pomocí písku na drhnutí a utěrky z mikrovlákna.

— Potom můžete očistit postranní desky. Znovu drhněte pískem a utěrkou z mikrovláken, a čističem na nerezavějící ocel, nebo jemným přípravkem na duroplast či natřené povrchy a teplou vodou.

— Uložený omastek a kouř připomínající loupající se barvu se ve vašem grilu při normálním používání nahromadí. K odstranění těchto neškodných usazenin jednoduše seškrábněte spálený omastek nekovovou špachtli, škrabkou nebo houbičkou před tím, než vše omyjete teplou mýdlovou vodou. Ztráta barev z důvodu přílišných usazenin může být také vyřešena tímto způsobem.



PAMATUJTE!

Kartáč na gril je základním nástrojem při udržování čistoty vašeho grilu - ale ujistěte se, že štětiny jsou vyrobeny z nerezové oceli. Tento materiál nepoškodí rošt a vzhledem k tomu, že je kartáčů k dostání celá řada, snadno najdete ten, který bude dokonale vyhovovat vašim potřebám.

— Teď se můžete soustředit na vařící komponenty. Nechte gril přehřát po dobu přibližně 5-ti minut. Potom jen očistíte rošty na vaření a Flavorizer® Bars (aroma kolejnice) nerezovým kartáčem na grily - Q® grily nejsou vybaveny stejným druhem Flavorizer® Bars, takže u nich očistíte jen rošty. Potom, jakmile gril vychladne, opatrně vyjměte rošty a vyleštíte je hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Zatímco jsou mřížky vyndané, očistíte trubky hořáků kartáčem pohybem nahoru a dolů - použijte jiný kartáč, než ten, kterým jste čistili rošty, protože byste omastkem mohli ucpat výstupy hořáků. Pokud máte elektrický gril, očistíte rošt a vnitřek grilu - ale nikdy nečistíte kartáčem topné těleso, mohli byste ho tím poškodit.

— Odstraňte zbytky jídla a omastek z vařících komponentů do misky na dně. Vyndejte táč a vyškrabte všechny zbytky do koše, potom ho očistíte teplou mýdlovou vodou a houbičkou. Nakonec můžete umýt lapač, vyměnit misku a užít si bezchybné vaření. 🍴

BONUSOVÝ TIP

Litinové rošty mají schopnost zahřát se na extrémně vysokou teplotu a jsou skvělé na vytváření delikátních mřížkovaných otisků na steacích, vepřových kotletách a podobně. Pokud používáte litinové rošty při nepřímém vaření, měli byste zároveň využít rošt na stojánku, protože díky němu bude vzduch moci proudit kolem jídla - a nedovolí žáru, aby jídlo spálil.

S TĚMITO SNADNÝMI TIPY MŮŽETE NA SVÉM GRILU VAŘIT A STARAT SE O NĚJ A BUDETE VĚDĚT, ŽE ZE SVÉHO NOVÉHO PRODUKTU WEBER DOSTÁVÁTE MAXIMUM.

TAK NA CO ČEKÁTE?

GRILUJTE!



THE Pulled Pork

[POMALU PEČENÉ
VEPŘOVÉ TRHANÉ
NA VLÁKNA]

3. ČÁST V grilovacích kruzích má pulled pork skoro mystický status - jako pokrm z grilu, který nemá konkurenci. Možná to má co do činění s tím, že je toto jídlo prakticky stejně staré, jako sama historie grilování. Dlouhá doba pečení z něj udělala fenomén a test mužnosti.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Pomalů pečené...vepřové trhané na vlákna - název vám asi neevokuje zrovna velkou pochoutku. Ale měkké šťavnaté vepřové a lehce uzená chuť jsou vítěznou kombinací. A byly vítěznou kombinací už dávno. Přestože je dnes pulled pork v Evropě nezařaditelným trendem, od pojmu moderní fenomén je zatím vzdálené.

JÍDLO, KTERÉ MÁ DUŠI

V Memphisu v Tennessee jsou grilování a pulled pork prakticky synonyma. Toto vepřové je zde často nazýváno „jídlo, které má duši“. Možná je tomu tak kvůli dlouhé době přípravy. Dělá se z vepřového krku obaleného v množství přísad. Touto částí vepřového masa lidé obvykle opovrhují - ale s pomocí kouře, nízké teploty a mnoha hodin pod víkem grilu je přeměněno na nejměkčí, nejchutnější, šťavnaté maso, které se dá snadno porcovat. Kombinace kouře a dlouhé doby vaření mají za výsledek to, že se vlákna pomalu rozpadají, tuk mizí a chuť z přísad vstupují do masa, až vám zůstanou měkkoučké kousky.

OTROCI, PŮVODNÍ AMERIČANÉ A PIRÁTI

Na otázku původu pulled pork existuje stejně názorů, jako je různých verzí tohoto jídla v USA. Někteří lidé věří, že grilování a tedy i pulled pork pochází z pravěkých technik vaření původních Američanů - které převzali noví obyvatelé. Ale jiní věří, že pravými

vynálezci jsou piráti. Piráti v Karibském moři byli v 17. století nazýváni „bukanýři“. Toto slovo vychází ze slova „boucan“ - techniky uchovávání masa pomalým uzením nad ohněm. Navzdory všemu výše napsanému je převládající teorií, že pulled pork s sebou přinesli afričtí otroci z jihu. Majitelé plantáží rádi pořádali „prasečí pikniky“, při nichž otroci dostávali méně oblíbené kusy masa - jako je právě vepřový krk. Otroci časem zjistili, že když udržují nízkou teplotu, mohou maso nechat, ať se na ohni postará samo o sebe a to po celé hodiny, zatímco oni pracovali - a výsledek byl také nesmírně měkký a chutný.

TEST MUŽNOSTI

Zatímco v USA je pulled pork klasickým pokrmem, Evropa si oblibu pro toto chutné maso teprve buduje. Tato receptura se zde v posledních letech stává silným trendem - a v grilovacích kruzích se stále více lidí snaží své grilovací umění rozšířit a zvládnout své první pomalů pečené selátko. Člověk je na sebe pyšný, když po 20-ti hodinách přijde chvíle, kdy sundá víko z grilu, vdechne úžasné aroma a snaží se poprvé naporcovat tento kus masa. Zvládl to - a nemusí svým sousedům říkat, že se maso a gril víceméně postarali o všechno sami. 🍖



POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ TRHANÉ NA VLÁKNA

PRO 16-18 OSOB

1 vepřový krk, 2½ kg

PŘÍPADA 2 pol.lž. soli ·
1 pol.lž. hnědého cukru ·
1 pol.lž. papriky · ½ pol.lž.
drceného koriandru · ½ pol.lž.
drceného kmínu · ½ pol.lž.
chilli prášku · ½ pol.lž.
česnekového prášku · ½ pol.
lž. cibulového prášku · 1 káv.
lž. pepře · ½ káv.lž.
cayennského pepře

VYBAVENÍ **Smokey
Mountain Cooker™** · 6 velkých
udicích kousků dřeva (wood
chunks) např. mesquite

Kuchyňská příprava

Pečlivě promíchejte přísady, dokud se nespojí. Aplikujte směs na maso v hojném množství a tak, aby na něm držela. Zabalte maso do plastické fólie a nechte ho přes noc odležet v lednici.

Příprava na grilu

Připravte gril k podpalu použitím zpomalovací metody Minion: Naplňte zcela palivový rošt na brikety nezapálenými briketami. Podpalte dalších 15-20 briket a položte je na nezapálené. Přidejte udicí kousky dřeva, sestavte gril a naplňte nádržku vodou. Umístěte vepřové na vrchní grilovací rošt a přikryjte gril víkem. Nechte maso péct několik hodin. Udírna si musí udržovat teplotu 100-120 °C. Jakmile středová teplota bude na 90 °C, maso je hotové.





SVĚTOVÍ KLUCI OD GRILU

ZEPTĚJTE SE KLUKŮ - Thomase a Christopa - a oni vám poví, že na grilování je něco výjimečného. Setkali jsme se se dvěma kamarády z dětství, kteří sdílí zájem o grilování, abychom zjistili, co je vlastně fascinuje - a co je třeba, aby se člověk stal šampiónem u grilu.

TEXT AXEL NIXDORF / **FOTO** MICHAEL MÜLLER

Je pozdní letní odpoledne na břehu řeky Isar poblíž Mnichova - kde se tok mírumilovně kroutí krajinou. Ale už tomu tak dlouho nebude, protože písečné říční břehy se brzy začnou hemžit lidmi, kteří přijdou, aby se setkali, odpočinuli si a užili si zábavu. Teď je to tu ještě prázdné - skoro. Hlasitý smích prořezává ticho. V dálce připravují dva muži gril.

„Přinesl jsi uhlí?“ ptá se Thomas.

„Jasně, jen se podívej tam do toho modrého batohu,“ odpovídá Christoph, který má napilno, protože připravuje dvě skládací židle.

Thomas se dává do přípravy grilu. Dnes je šéfem grilování, dává uhlí do zapalovacího komínu a umísťuje ho nad rozpálené zapalovací kostky na palivový rošt. Oba muži si sedají s hraným povzdechem.

„Uf, konečně...“ říká Thomas.

„...trochu klidu,“ dodává Christoph.

VŠE JE TO O MASE

Dva kamarádi se znají už léta. Navíc ke všemu co je spojuje zjistili, že sdílí zájem o grilování. Takže takovému odpoledne pro ně není zdaleka neobvyklé. Často spolu tráví čas, připravují grilování a gril - když tedy Thomas najde volný čas ve svém nabitém kalendáři.

„Jen se na to podívejte,“ říká Thomas a rozbaluje nádherný kus masa s kostí. „Rib-eye steak z anguského skotu, dobře vyztáhlý, koupil jsem ho od řezníka v mém sousedství. Je to skvělý chlap. A tenhle kus masa váží i 600 gramů. To je něco, o co se rádi podělíte.“

Při pohledu na maso se Christoph usměje. „Slušná porce - dokonce i pro dva,“ hodnotí.

„Nikdy nedělejte věci napůl,“ reaguje Thomas s úšklebkem.

Zatímco se uhlí rozpaluje, oba dva muži hledí v tichosti na vodu a za ni. Veškeré stopy po stresu a zaneprázdněnosti, které život přináší, zmizely z jejich tváří. V tento moment jsou v naprosté pohodě - pryč od hluku a shonu. Jen dva staří kamarádi, příjemné odpoledne a grilovaný steak.

ZMĚNA ŽIVOTA A GRILOVÁNÍ

Dříve bylo vše jinak. „Pamatuješ? Prostě jsme dali maso na gril, stáli kolem něj a čekali jsme, než zčerná,“ vzpomíná Thomas.

Tyto vzpomínky Christophu rozesmějí. „Tenkrát jsem se vždycky snažil z grilování vykrotit. Kdo by chtěl v tom věku trávit celý večer daleko od holek?“, říká s úsměvem.

Od té doby se ale věci změnily. Oba muži jsou ve svých všedních životech velice zaneprázdnění a Thomas kvůli práci hodně cestuje. Ale stále se setkávají a sdělují si novinky - jako za starých časů. A nic lidí nestmelí lépe, než grilování. Je to dokonalá příležitost se setkat - a jejich grilovací dovednosti se také pomalu změnilo.

„Byl jsem na nějakých kurzech na Akademii grilování, abych se v tom zlepšil. Nikdy před tím mě nenapadlo, kolik věcí se dá na grilu připravit. Dokonce i dorty, dezerty a podobné věci. Ale co mě překvapilo nejvíce, bylo, jaké šílené množství metod existuje,“ vysvětluje Thomas a dodává:



... grilování je pro mě forma zábavy – ne soupeření. V práci je to něco jiného.

„Některé z nich jsou opravdu složité. Jakmile vám tohle dojde, díváte se na grilování úplně jinými očima.“

„Hlavně, když je někdo tak ambiciózní, jako jsi ty,“ popichuje Christoph. Ví, že jeho kamarád neumí snášet prohry. Vždy se pere o to, aby byl ve všem nejlepší ... dokonce i u grilu. A Thomas tohle ví také.

„Jistě! Když griluji, chci ukázat svoje schopnosti.“

DEJTE TOMU SVÉ MAXIMUM

To, co dávají do úst, je důležité jak pro Thomase, tak pro Christophu. Grilování není jen o tom bavit se a užívat si - je to také o každé z ingrediencí, které připravujete, a o tom, jaké jídlo na gril dáváte.

„Teď už svojí matku chápu mnohem lépe. Doma jsem byl jediný ze tří chlapů, pro které denně vařila jídlo, kdo jí sem tam dal nějakou zpětnou odezvu. Vždy jsem byl velmi přímý. Nebyl to vždy jen kompliment, ale oceňovala, že se zajímám o to, co dělá v kuchyni - že mám na to nějaký názor,“ říká Thomas. ▶





THOMASŮV BURGER

S BŮVOLÍ MOZZARELLOU

PRO 4 OSOBY

600 g nahrubo nakrájeného hovězího ·
kamenná sůl · černý pepř · špetka cukru ·
4 chleby ciabatta · 1 velké rajče · 200 g bůvolí
mozzarely (ještě lepší je se sýrem burrata) ·
40 g parmezánu · 1 velký svazek čerstvé
rokyty (okolo 100 g) · 8 lžic olivového oleje ·
4 pol.lž. bazalkového pesta · 4 pol.lž. crema
di balsamico

Kuchyňská příprava

Ochuťte maso solí, pepřem a cukrem a dobře promíchejte. Vytvořte čtyři stejné velké plátky a nechte je uležet alespoň hodinu v ledničce. Abyste měli jistotu, že si maso udrží svůj tvar, udělejte uprostřed každého kusu masa malý důlek svým palcem.

Rozkrojte housky. Omyjte rajče a nakrájejte ho na čtyři velké oválné plátky. Nakrájejte mozzarellu. Nastrouhejte nahrubo sýr a umyjte, seřízněte a usušte roketu.

Příprava na grilu

Připravte gril na střední nepřímý žár. Plátky masa grilujte po každé straně 2-3 minuty nad přímým žářem. Potom je přesuňte do místa, kde budou vystaveny nepřímému žáru a dejte na ně plátek rajčete a kousek mozzarely. Přikryjte gril víkem.

Rozetřete jednu lžici olivového oleje na vnitřní stranu každé z housky. Grilujte obě strany housky nad přímým žářem - grilujte je, dokud nebudou křupavé, a potom je odeberte.

Dejte pesto na spodní polovinu každé z housky a Crema di Balsamico na vrchní polovinu.

Plátek masa dejte na spodní polovinu každé z housky. Na vrch přidejte trochu rokyty a parmezánu. Druhou půlku housky dejte na vrch, lehce housku zmáčkněte k sobě a ... je hotovo!

Teď, když vaří, se cítí stejně - doufá, že dostane upřímný názor od své manželky, přátel nebo hostů. „A samozřejmě chci po všech, aby byli nadšení. Proto se vždy snažím do toho dát maximum.“ Uhlí v podpalovači začíná žhnout. Thomas dává žhavé kousky do grilu a na vrch pokládá rošť. Krátce na to už steak začíná syčet na grilu pod poklopem.

„Od té doby, co se o grilování zajímám do hloubky, naučil jsem se více o probíhajících procesech. Jako třeba, jak zajistíte, aby maso bylo na povrchu křupavé, ale nevysušilo se. Přímý žár, nepřímý žár. Jak to udělat, aby se losos na grilu nerozpadl a tak

dále. Samozřejmě, že jídlo, které chcete grilovat je tím nejdůležitějším prvkem, ale rozumět tomu, jak je vše propojené, je velice zajímavé,“ říká Thomas.

„Však jsi taky perfekcionista,“ přidává se Christoph s úsměvem.

„Vůbec, grilování je pro mě forma zábavy - ne soupeření. V práci je to něco jiného. Nebo když hraji na herní konzoli. Nebo při mini golfu.“

„Při mini golfu většinou prohraješ a potom je z tebe bručoun,“ reaguje Christoph.

„No, je to kvůli tomu, že ten míček je tak malý, a ještě k tomu do něj nesmíš kopat,“ brání se vtipně Thomas.

ZLEPŠOVAT SE VÍCE A VÍCE

Dost o mini golfu. Tady jde o grilování. Thomas otvírá víko grilu a otáčí maso. Břehy řeky se začínají zaplňovat. Lidé se na dva grilující kamarády dívají a někteří jim dokonce mávají. Thomas mává také.

„Dva vesničtí balíci, jako jsme my dva, by ve velkém městě trpěli, kdyby nebylo místo, jako je tohle,“ říká Christoph.

Tady si kluci můžou zapálit gril a ještě si při tom užívat přírody. To je něco, co vůbec není lehké, když žijete ve velkém městě, ale výlety, jako je ten dnešní, dodávají novou energii. Thomas přendal uhlí na jednu stranu grilu, aby se maso nepeklo přímo nad zdrojem žáru - jedna z těch věcí, které se naučil v nedávné době. Jeho grilovací dovednosti se zlepšují krok za krokem.

„Možná jsou to malé krůčky, ale každý z nich je důležitý. V minulosti by mě ani nenapadlo přendávat uhlíky z jedné strany grilu na druhou. Ale opravdu to má význam. Po tom, co si maso trochu odpočine na nepřímém žáru, je určitě měkčí,“ vysvětluje.

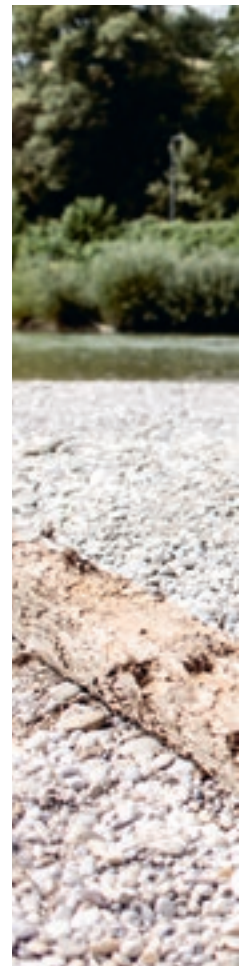
VEČEŘE JE HOTOVÁ

Thomas odklápí víko z grilu, sundává z něj rib-eye steak pomocí kleští na grilování a pokládá ho na dřevěné prkénko - úžasný pohled. Nechává ho trochu odležet a pokračuje v konverzaci.

„Jak dlouho ještě?“

Christoph je hladový a netrpělivý a Thomas mu v legraci vrací vyčítavý pohled. Podává mu porci a Christoph, s dřevěným prkénkem na kolenou, odkrajuje maso od kosti. Oba dva se dělí o steak a uřezávají velké kusy - žvýkají, ochutnávají a užívají si ho.

„Mohli jsme maso nechat uležet trochu déle,“ říká váhavě Christoph.



„V žádném případě, je naprosto dokonalé,“ hodnotí Thomas a pokračuje:

„Je tak snadné udělat na grilu něco výtečného. Jediné, co potřebujete, je dobré maso, dobře ho ugrilovat, a studené pití. Nemusíte být mistři, abyste dosáhli úžasných výsledků.“

Christoph se usmívá a rychle odpovídá se smíchem.

„A těžko to někdo může vědět lépe, než ty - mistr světa!“

Thomas Müller se svou kariérou fotbalisty a titulem mistra světa v kapse - se zašklebí a uřízne si další kousek steaku. Pokud jde o grilování - každý má šanci vytvořit špičkové světové jídlo. 🍖

V minulosti by mě ani nenapadlo přendávat uhlíky z jedné strany grilu na druhou. Ale opravdu to má význam.



Thomas Müller

profesionální fotbalista

DATUM NAROZENÍ

13. září 1989

KLUB

FC Bayern Mnichov

POZICE

Ofenzivní záložník

TITULY

Mistr světa (2014)

Vítěz Ligy mistrů (2013)

Mistr Německa (2010, 2013)

Vítěz Německého poháru DFB (2010, 2013)

Vítěz Zlaté kopačky (Mistrovství světa 2010)

Vítěz titulu „Nejlepší mladý hráč“
(Mistrovství světa 2010)

RODINNÝ STATUS

Ženatý, manželka Lisa

VOLNÝ ČAS

Tráví se psy, koňmi, karetními hrami,
golfem - a grilováním.



KDE ZAČÍNÁ KOUZLO

Přemýšlí



weber 

JAK SE VE SVĚTĚ GRILOVÁNÍ STANE Z NÁPADU SKUTEČNOST?

Marc Colavitti, manažer výzkumu a vývoje Weberu, nám dává jedinečnou možnost nahlédnout do svého oboru – tedy do laboratoře zkoumající grilování v ohromujícím měřítku.

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO CLAUS PEUCKERT

Představte si, jak by reagoval neustále hladový Homer Simpson, kdyby mu nabídli práci vývoje úžasných nových koblih – jak nadšený a šťastný by byl z toho, že získal svou práci snů. Tak nějak se cítil Marc Colavitti, když byl jmenován manažerem Weberova oddělení výzkumu a vývoje. Fanoušek grilování tělem i duší – se sedmi grily od Weberu na dvorku – bylo to až moc dobré, aby to mohla být pravda. Představte si, získat příležitost pomáhat vytvářet nové grily a doplňky pro fanoušky grilování po celém světě! Splněný sen – ale také docela dost zodpovědnosti, která s tím přichází ...

PROUD NÁPADŮ

Marc a zbytek oddělení výzkumu a vývoje mají své prostory na základně Weberu v Palatine, na okraji Chicaga. Zde začíná celé kouzlo, odtud se vypouští všechny výrobky Weber – a Marc nám nabízí výjimečný pohled dovnitř. Vítejte v rodišti dobrých nápadů a v domově grilovacích tajemství.

„Ano, tohle je to, čemu říkáme oddělení výzkumu a vývoje – sem spadá všechna práce, kterou je třeba udělat od vymyšlení na začátku konceptu, přes testování dokončeného výrobku, až k odeslání do výroby,“ vysvětluje Marc.

Oddělení výzkumu a vývoje zaměstnává designéry, inženýry, modeláře a techniky – kteří pracují na každém nápadu, jenž je předložen. Všechny podněty jsou hodnoceny a posuzovány.

„Nápady přicházejí odevšud. Vzhledem k tomu, že jsme se stali globální společností, jejich množství se ještě zvětšilo a přicházejí k nám z celého světa,“ říká Marc.

„Vždy se snažíme pracovat tak, aby podnětů bylo obrovské množství, mnohem více, než kolik se nám kdy povede uskutečnit. Když nastane správný čas pro konkrétní nápad, vezmeme si jej a pracujeme na

něm. Máme i takové, o kterých víme, že jsou dobré, ale ještě pro ně není správný čas, a tak je necháváme radši čekat.“

ZAJIŠŤOVÁNÍ SPRÁVNÉ KVALITY

Vývoj nových výrobků Weber není něco, co se stane jednoduše přes noc. Některé projekty jsou relativně jednoduše zvládnutelné, zatímco jiné vyžadují rozsáhlou a dalekosáhlou práci.

„Některé z nich nejprve vyžadují, abychom vynalezli a vytvořili nové nářadí, technologie a výrobní procesy. Takže se dá říci, že každý projekt má svou vlastní osobitost,“ říká Marc.

V závislosti na nápadech začínají inženýři a designéři dělat nákresy výrobku a různých komponentů, které jsou během procesu opakovaně testované.

„Máme zde rozsáhlou dílnu na výrobu modelů, kde můžeme interně a velmi rychle vyrobít reálný prototyp, což nám umožňuje začít velice rychle testovat,“ vysvětluje Marc.

Vše je během procesu zdokonalováno a upravováno – a výrobek je tvořen dílek za dílkem.

„V této části laboratoře máme testovací zařízení, kde jsme schopni simulovat stejnou situaci, do které se gril později dostane,“ říká Marc a ukazuje na několik různých stanovišť v jedné z hal.

Mezi tyto testy patří použití simulátoru počasí, který dokáže navodit všechny představitelné druhy počasí, kterým by gril mohl být vystaven.

„Velká část našeho testování zahrnuje zkoušení toho, čemu by gril mohl být vystaven, jakmile se dostane k někomu domů. Takže velká část testů zahrnuje neustálé zahřívání a ochlazování výrobku, kdy se ujišťujeme, že žádné počasí, kterému by výrobek mohl být vystaven, nezpůsobí problémy – například když zmrzne a potom roztaje – a to jak v elektronice, tak i v mechanických součástkách,“ říká Marc. ►

**„NÁPADY
PŘICHÁZEJÍ
ODEVŠUD“**

návrty



vývoj



testy



Pokud se výrobek nakonec dostane až do továren Weber, na výrobní linky, přichází na řadu další testování. Každý gril je prohlížen a zkoumán, plynové zapalování je testováno, a tak dále - než je zabalen do krabice a poslán do obchodu.

TESTOVÁNÍ V REÁLNÉM SVĚTĚ

Ale využívání simulátorů a technických testů jsou jedna věc - a každodenní používání grilu a doplňků je věc druhá. I na to se oddělení výzkumu a vývoje zaměřuje. Jakkmile je vyvinut prototyp, je poslán šéfkuchaři oddělení, který má za úkol testovat a zkoušet výrobky přesně tak, jak budou používány v domovech zákazníků. Tyto testy se dějí v testovací kuchyni oddělení a na venkovní terase, která byla vybudována naprosto stejně, jako vypadá obvyklý dvorek.

„Na konci procesu - když je všechna inženýrská práce hotová a rozumíme všem číslům a tomu, jak se věci vyrábí - nakonec jde stejně hlavně o lidskou zkušenost a o to, co naši zákazníci zjistí, když začnou naše výrobky používat. To je chvíle, kdy náš šéfkuchař vstupuje na scénu - abychom měli jistotu, že se naše technická očekávání minimálně rovnají zkušenosti finálního uživatele,“ říká Marc.

Této úrovni se snaží on i zbytek zaměstnanců výzkumu a vývoje vždy dosáhnout. Je to proces, který trvá dlouhou dobu, hlavně vzhledem k tomu, že výrobek vždy musí obsahovat DNA Weberu a musí splňovat určitý kvalitativní standard, pro který je tato značka známá. Výsledkem je několik měsíců tvrdé práce, než se výrobek dostane na trh. A jen velice málo nápadů projde uchem jehly - firemním výběrovým řízením.

„Necháváme si na tom hodně záležet. Pokud se nám v kterýkoliv moment vývoje stane, že z výrobku nemáme dobrý pocit, nebo si myslíme, že nemá správné Weber působení na uživatele - potom na něm radši přestaneme pracovat. Nebo ho možná dáme na polici a počkáme na správný čas, než abychom se snažili na trh protlačit něco, co lidi absolutně nenadchne. To není styl Weberu,“ vysvětluje manažer výzkumu a vývoje.

SLIB WEBERU

Přesně to je podle Marka tím speciálním, jste-li zapojen do procesu vývoje výrobků Weber. Zaměřit se na očekávání uživatelů značky tak, že se snažíte je překonat - ne se mu jen vyrovnat.

„Pracoval jsem v několika různých průmyslových odvětvích a samotný proces výzkumu a vývoje je dost možná velice podobný. Ale myslím si, že proces vytváření výrobků Weber je tak trochu - rád bych použil slovo „magický“ - protože to, co vynalézáme, je výjimečnou součástí lidských životů,“ říká Marc.

A toto je chvíle, kdy se na scéně objevuje odkaz Weberu - který má oddělení výzkumu a vývoje i zbytek firmy neustále na paměti, ať už dělají cokoliv.

„Kdybyste si promluvili s lidmi z našeho týmu, zjistili byste, že cítí velkou zodpovědnost, která z tohoto odkazu plyne. Každý se chová, jakoby to byla jeho vlastní značka. Je to jádrem každého z našich rozhodnutí - „odpovídá to tomu, co Weber slibuje?“ Protože, když dáme naše jméno, náš znak, na náš výrobek - je to jako slib. Lidé do tohoto výrobku investují a získávají za to dlouhá léta opravdu skvělých zážitků. To je náš slib, který jim dáváme.“

Když v roce 1952 George Stephen vynalezl první kotlový gril, bylo to výsledkem nápadu, který dostal, zatímco byl v práci. Bez obtíží vyrobil první prototyp, doladil ho, otestoval ho a začal s jeho dalším vývojem. Jeho nápad se od té doby přeměnil do Weberu, jak ho známe dnes, a zatímco George Stephen pracoval sám, aby vytvořil první kotlový gril na světě, nyní na vývoji pracuje odhodlaný tým, který neustále zdokonaluje, inovuje a dává nové, vyšší laťky. Tým tvořený výhradně lidmi, kteří rádi grilují. „Někteří lidé se mě ptají, „Jak tohle můžete jakkoliv inovovat - vždyť je to jenom gril?“ a má odpověď vždy je: „kak ho můžete NEinovovat - JE to přeci gril!!“. Myslím si, že vše záleží na tom, jak na to nahlížíte. Pokud na výrobek nahlížíte jako uživatel a využíváte ho - vždy jsou způsoby, jak zážitek z grilování vylepšit,“ říká Marc. „A pro mě, jako fanouška grilování - je jedním z mých snů, aby každý měl přístup ke grilu Weber. Ať už je kdekoliv na světě. Takže před sebou máme hodně práce.“

**„RÁD BYCH
POUŽIL SLOVO
,MAGICKÝ‘“**

ODKRYJTE
TAJE

STOJANU NA DRŮBEŽ

PRO TENTO RECEPT EXISTUJÍ RŮZNÉ NÁZVY: kuře na plechovce s pivem, opilé kuře nebo kuře pivomil. Na jménu ale nesejde: je to prostě stálice první velikosti mezi barbecue recepty. Při tepelné úpravě celého kuřete je třeba vyhnout se úskalí možného přesušení, a právě v tom je vám pomocníkem odpařující se pivo. A se stojanem na drůbež je to celé snadnější a ještě zábavnější.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Když před zkušeným uživatelem grilu pronesete slova „kuře na plechovce s pivem“, dočkáte se určitě znaleckého přikývnutí. Tenhle recept se zařadil mezi legendy světa grilování a získal celou řadu názvů, dokonce i „kuře na trůnu“. Podle tradičního postupu se celé kuře nasadí nastojato na otevřenou plechovku s pivem, vloží se do grilu, přiklopí a peče. K čemu je ale tenhle trik dobrý?

PÁRA BUDIŽ POCHVÁLENA

Důvodem všeobecné oblíbenosti tohoto postupu pečení kuřete vcelku je to, že úspěšně řeší potřebu uchovat kuřecí maso ve šťavnaté a křehké kondici. Jak známo, kuřecí maso obsahuje minimum tuku, takže se kuře snadno přesuší, a je pak fádní. Ovšem pára stoupající z plechovky během přípravy kuře zvlhčuje, dodává mu křehkost a šťavnatost, zatímco žár proudící z grilu po vnějším obvodu se postará o křupavou kůrčičku. A to je přesně výsledek, který od grilování kuřete očekáváte. Čili tajemství šťavnatosti je dáno

tekutinou a ta může být libovolná, třeba cider, červené víno, bourbon, nebo také vývar. A stojan na drůbež Weber do toho vnáší další skvělý rozměr.

VÍC NEŽ POUHÉ KUŘE

Je to velmi praktický pekáček na drůbež, který se skládá z bodce na nasazení kuřete, krytky k uzavření krčního otvoru kuřete a ze základny s miskou na tekutinu, která usnadňuje volbu a množství tekutiny. Tekutinu si vyberete podle své chuti. Stojan na drůbež zajišťuje vylepšenou stabilitu kuřete a zároveň lze na základně stojanu Weber Style připravovat i další složky celého pokrmu. Zkuste si zaexperimentovat s různými přílohami: bramborami, kořenovou zeleninou, rajčaty, cibulkami atd. Výpek a aroma z masa dodají přílohám další chuťový rozměr a zároveň se bez problémů tepelně připraví souběžně s kuřetem. Ovšem stojan na drůbež nemusí sloužit pouze pro přípravu kuřat. Využijete ho stejně dobře na předkrmy, hlavní chody i dezerty. 🍷

JAK SPRÁVNĚ PŘIPRAVIT KUŘE NA STOJANU NA DRŮBEŽ:

POSTUP

1. Kuře očistěte a okořeňte.
2. Do misky ve středu pekáče nalijte pivo nebo jinou tekutinu.
3. Na misku nasadte nástavec s bodcí a na nástavec nasuňte kuře.
4. Krční otvor kuřete uzavřete krytkou - a jste s přípravou na grilování hotovi.

RECEPT NA PEČENÍ
KUŘETE V CELKU
NAJDETE NA
weber.com

POZNÁMKA

Sortiment výrobků
se může v jednotlivých
zemích lišit



NACHOS SE SALSOU

PRO 4 OSOBY

Tortilové chipsy · 100 g čedaru

SALSA 1 jarní cibulka · 1-2 rajčata · ½ obyčejného jablka · ½ limetky s nevoskovanou kůrou · ½ červené cibule · 1 stroužek česneku · čerstvý zázvor · 1 pol.lž. medu · 1 pol.lž. třtinového cukru · ½ pol.lž. rajského protlaku

VYBAVENÍ Stojan na drůbež

Kuchyňská příprava

Chipsy nasype do základny stojanu na drůbež. Čedar nastrouhejte a posypte jím chipsy. Připravte salsu. Omyjte ovoce a zeleninu, oloupejte cibuli, česnek a zázvor. Z jarní cibulky odřízněte spodní a svrchní část. Na drobné kostičky pokrájejte rajčata, cibuli a jablko, nastrouhejte česnek, zázvor a limetkovou kůru, na tenké plátky pokrájejte jarní cibulku. Tyto přísady smíchejte a vytvořenou salsu vlijte do misky na tekutiny uprostřed základny pekáče na drůbež.

Příprava na grilu:

Gril nastavte na nepřímý žár při teplotě asi 185 °C. Pokud používáte gril na dřevěné uhlí, budete potřebovat zapalovací komín, naplněný do poloviny briketami. Stojan na drůbež umístěte do středu roštu, přiklopte víko a grilujte, až se sýr roztaví, chipsy mírně zhnědnou a salsa bude probublávat. Trvá to zhruba 15 minut.

TIP

Před zahájením grilování můžete nakrájet na kroužky jalapeño papričku a rozprostřít ji na chipsy. Nachos podávejte s domácí omáčkou guacamole.

VŠECHNY RECEPTY
NAJDETE NA weber.com



FOCACCIA – ITALSKÝ CHLĚB

Pekáč na drůbež lze snadno a ideálně využívat pro pečení na grilu. A co lepšího si můžeme upéct než chléb focaccia, který už staří Římané připravovali na otevřeném ohni?



KREVEITY S PÁLIVOU OMÁČKOU

Pekáč na drůbež se vám hodí i na přípravu bleskové předkrmy. Stačí 4-5 minut grilovat porci pochoutkových krevet a misku uprostřed pekáče použít k uvaření chutné pálivé omáčky se zázvorem a spoustou čili.

ČOKOLÁDOVÝ SEN

PRO 4 OSOBY

130 g tmavé čokolády s vyšším podílem kakaa · 100 g másla · 150 g cukru · 4 celá vejce · 50 g pšeničné mouky · máslo nebo neutrální olej · 50-100 g bílé čokolády na polevu

VYBAVENÍ Stojan na drůbež

Kuchyňská příprava

Rozpusťte v rendlíčku při nízké teplotě čokoládu, máslo a cukr. Dobrý tip je vložit čokoládu do nahřátého másla a cukru. Předchází se tím přehřívání a připalování čokolády. Rendlíček odstavte z plotny a rozklepněte do něj vejce. Přes sítko vsypte mouku a celou směs důkladně ušlehejte. Stojan na drůbež lehce vymastěte máslem nebo neutrálním olejem a naplňte ho čokoládovou směsí. Odložte nádobu do chladničky až do doby, kdy budete směs vařit.

Nasekejte bílou čokoládu.

Příprava na grilu:

Gril nastavte na nepřímý žár při teplotě asi 185 °C. Stojan na drůbež s dezertem umístěte do středu roštu a pečte po dobu 20-25 minut. Při odstavení by měl být dort uprostřed ideálně ještě mírně měkký. Do misky na základnu stojanu vložte nasekanou bílou čokoládu, aby se během toho, co bude dort mírně chladnout, rozpustila. Dort podávejte teplý.



OVOCE S MARSHMALLOWS

Dětem se opravdu zavděčíte, když stojan na drůbež naplníte jejich oblíbeným ovocem a ozdobíte marshmallows, zatímco do misky uprostřed pekáče vložíte nasekanou čokoládu, která se během zahřívání ovoce bude zvolna rozpouštět.



DROBENKOVÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

Stojan na drůbež se také skvěle hodí na klasický drobenkový jablečný koláč s kompotem z jahod či lesních plodů. Koláč upečete v základně stojanu a kompot se během toho ohřeje v misce uprostřed.



S Ů L

Špetka prozřetelnosti přírody

BĚHEM STALETÍ člověk a oceán tvarovali poloostrov Guérande ve Francii - a vytvářeli tak nejsevernější solné močály v Evropě, kde se těží 100% přírodní sůl. Zdejší pracovník Joël Rapet nás vezme na výlet za magií soli.

TEXT PATRICIA COIGNARD / **FOTO** MARTIAL RUAUD & PASCAL FRANÇOIS

V jižním Bretaňsku je magie ve vzduchu. V močálech pokrytých mořskou vodou, produkují slunce a vítr poklad proslavený mezi gurmány po celém světě - mořskou sůl z Guérande. Lesknoucí se solné močály tvoří mozaiku ojedinělé krásy, ve které se mísí modrá barva oceánu s miliony bílých solných krystalů, šedou barvou hliněné půdy a zelenou barvou porostu.

„Krajina je zde nádherná. Pracuji tady už dvanáct let a každý den mě to tu znovu okouzlí,“ říká nadšeně Joël Rapet, který s proslavenou solí pracuje každý den.

Za použití tradičních technik těží tento muž močálů výsledek vypařování a krystalizace mořské vody a to pouze ručně a s nástroji, které vypadají dost starobyle. Vyžaduje to všechny schopnosti paludiera (solného pracovníka), jak jsou tito lidé známi, získávat speciální mořskou sůl z Guérande, neupravenou a neomytou - uctívanou jak amatérskými kuchaři, tak elitními šéfkuchaři.

ALCHYMIE OCEÁNŮ - TRADICE STARÁ CELÁ STOLETÍ

Zušlechťování - jak produktu, tak dovedností. Tyto dva prvky - společně s faktem, že tato profese je jednou z výjimečných v zemědělství a nevyužívá ani stroje, ani chemikálie - jsou tím, co Joëla přesvědčilo začít v životě - ve 46 letech - novou kapitolu.

„Objevil jsem tuto aktivitu během svého výletu do oblasti Guérande v roce 1999. Bylo to, jakoby mě zasáhl blesk,“ říká s širokým úsměvem.

„Potom, co jsem pracoval pro Lékaře bez hranic v Jemenu a Guatemale, bylo na čase si odpočinout. Prací v solných močálech v Guérande jsem se znovu napojil na farmářské prostředí, které jsem znal jako malý. Každý den přispívám k uchování a ochraně mimořádného ekosystému.“ ▶



SPRÁVNÉ MNOŽSTVÍ

Sůl je nutná pro správnou funkci těla. Obsahuje minerály - především draslík, který umožňuje přenos nervových signálů, stahy svaloviny a zajišťováním hydratace celého těla i správné fungování ledvin. Světová zdravotnická organizace (WHO) doporučuje denní příjem ne více, než 5g. Podle vědeckých studií může přílišné požívání soli (více jak 12 g za den) způsobovat vysoký krevní tlak a výskyt kardiovaskulárních onemocnění.

Klid vyzařující ze solných močálů v Guérande je jedinečný - ne náhodou je toto místo zařazeno na oficiálním seznamu francouzských přírodních oblastí, které mají význam pro ekologii, floru a faunu (Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique). A pohled na 48 jezírek Joëlovy farmy, o kterou se stará „jako o svou zahrádku“, dává ohromující pocit nadčasovosti a až obřadnou atmosféru. Alchymie oceánu zde fascinuje a vzbuzuje respekt u zhruba 70 000 návštěvníků, kteří tudy každoročně projdou. Jsou si bezpochyby vědomi, že jsou svědky přírodního úkazu, který lidé obdivují již od období neolitu, kdy se moře rozlilo po hlinité půdě poloostrova Guérande. Během přílivu a odlivu moře ustupuje a pokaždé za sebou zanechává usazenou cennou odměnu - sůl. V dobách Galsko-Rímských byla sůl získávána vypařováním, vařením koncentrované slané vody v hliněných korytech. V roce 945 mniši vynalezli techniku sluneční výroby soli. Stavěli úzké kanály - zvané „creeks“ (potůčky) - ve kterých byla mořská voda zbavována usazenin, než byla navedena do krystalizačních jezírek nazývaných „œillets“. Zde byla uchovávána, dokud se nevypařila vlivem slunce a větru. Sůl byla poté sbírána pomocí primitivních nástrojů a dřevěných vozíků.

KDYŽ POČASÍ PŘIDÁ SVOU ŠPETKU SOLI!

2000 hektarů solných močálů je dnes kultivováno a sůl se těží přibližně stejně, jako tenkrát. Stejně jako v minulosti hraje počasí zásadní roli. „V létě těžíme každý den, protože kombinace větru, slunce a srážek je vyvážená. Krystalizační jev trvá 24 hodin. Během dne se mořská voda vypařuje a její salinita (slanost) dosáhne bodu nasycení - 280 g soli na litr - odpoledne. Ideální podmínky znamenají dobrý východní vítr,“ vysvětluje Joël. Jako první se objeví solné květiny. Tvoří krystaly na vodní hladině.

Vítr je potom nažene ke krajům jezírka. K dovednostem solného pracovníka musí patřit schopnost sebrat je, aniž by se dotkly hlíny na dně. Je to delikátní operace, která dává mořské soli její čistotu a dokonalou bělost - tak jedinečné a žádané. Sůl se sbírá čímsi jako vidlemi na solné květiny zvanými „louse“, které jsou druhem velkého naběráku o šířce jen několika milimetrů, zakončeného třímetrovou rukojetí.

UMĚNÍ TĚŽBY SUROVÉ SOLI

Surová sůl, která je hlavním produktem těžby, při kontaktu s hlínou na dně jezírka krystalizuje. Solní dělníci ji sbírají pomocí tzv. „las“, což jsou jakési vidle s dřevěnou deskou a pětimetrovou násadou.

„Nesmíte surovou sůl seškrabávat, ale spíše se jí jen dotýkat a posunovat ji k okrajům jezírka a potom na tzv. „ladure“, což jsou oválné plošiny krystalizačních jezírek, kde je sůl ponechána přes noc, aby vyschla,“ ukazuje nám Joël.

Další den solný dělník odnáší svých 50 kg natěžené soli za každé jezírko do skladu v solných dolech, který je znám jako „mulon“, nebo-li solná hromada. Sůl natěžená Joëlem je potom zpracována a prodávána ve spolupráci se Salines de Guérande (místními solnými závody), které zastupují 190 solných dělníků a sběračů. Tímto způsobem je ročně vyprodukováno více jak 11,000 tun soli, z nichž je 20% určeno k vývozu, především do Spojených Států a Japonska, protože tato sůl je ve světě velice populární. V Guérande vyprodukuje jeden solný dělník průměrně 60 až 90 tun surové soli a 2 až 3 tuny solných květin za rok! Rozsah produkce ale velmi závisí na počasí.

„Kvůli špatnému počasí, které bylo minulý rok, bude výtěžek přibližně poloviční oproti tomu, jaký bývá v dobrých letech, jinými slovy, bude nižší než 500 kg na jezírko za rok,“ očekává Joël.

SOLNÍ DĚLNÍCI - HRDÍ OCHRÁNCI DĚDICTVÍ

Fyzicky velmi náročná práce nedopřává příliš odpočinku. „Vždy je co dělat,“ říká Joël. Pouze během podzimu, když je sůl „odválena“ (uložena na zimu), se tempo trochu uklidní. Od půlky listopadu a během zimy polévají dělníci solné pánve vodou, aby je chránili před mrazem a chladným počasím. Toto roční období je určeno výhradně čištění jezírek, opravě hrází a čištění zásobovacích a odtokových kanálů. Na začátku března musí být ze solných dolů a jezírek odčerpána dešťová voda. Potom je třeba odstranit bahno a řasy a zpevnit hliněné přehrady, které udržují oběh vody v solných dolech.

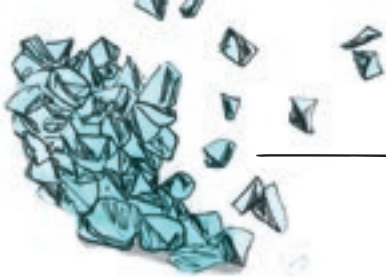
„Naše práce je založena na základních hodnotách, jako jsou vzájemná výpomoc, solidarita a slušnost. Tuto údržbu často provádíme v týmech. Což nám dává možnost vyměňovat si informace o potížích, které jsme zažili či praktické tipy. Střídání období, kdy pracuji sám a kdy spolupracuji s ostatními producenty, dokonale vyhovuje mé nezávislé a solidární povaze,“ říká Joël.

Nyní je tomuto těžaři soli 58 a je stále hrdý na to, že může přispívat k přežití tohoto umění, které je praktikováno v úctě ▶



KVALITNÍ SŮL - NEBOLI ZEMSKÁ SŮL -

vyrábí se ze surové verze, která je nejprve usušena a potom rozdrčena.



SŮL Z GUÉRANDE - STRUČNĚ

Sůl z Guérande, ve všech svých formách, přidává bohatou chuť a je oceňovaná gurmány. Ve Francii získala v roce 1991 označení Red Label (Červená známka) a od roku 2012 těží z chráněného označení původu, které garantuje původ a kvalitu produktu.

Solná květina

Solná květina dává pokrmu lehce jódovou příchuť, náznak kyselosti a křupavost zelenině, rybám a masu, ale také některým dezertům (crème caramel, Paris-Brest pečivo, čokoládové dory, confiture au lait, atd.).

Surová sůl

Surová sůl je ochucovadlem bujónů a jídel, která vaříme ve vodě.

k zaběhnutým tradicím. Vypráví nám, že je skoro zázrak, že i dnes je možné se tomuto umění věnovat v močálech Guérande. Protože po rozkvětu solných ložisek na poloostrově do poloviny 19. století, trpěla sůl z této oblasti vlivem tlaku konkurence průmyslově vyráběné soli. V roce 1973 v Guérande pracovalo méně, než 250 solných dělníků, tedy třikrát méně, než v roce 1840. Byla zapotřebí velká vytrvalost „zapálených propagátorů toužících po záchraně místního solného průmyslu“, kteří v 80. a 90. letech vytvořili asociaci, s cílem společně se postavit proti plánům developerů, jejichž projekty na přístav a čtyřproudou silnici byly již v dost pokročilé fázi. Se solidaritou a motivací se solní dělníci reorganizovali a vytvořili základ moderní ekonomické struktury, která poskytovala profesionální výcvik, byla základem pro zemědělskou spolupráci a obchodní společnost... a to vše aniž by zničili starodávné prvky, kterým doteď vděčíme za jedinečnou kvalitu soli z Guérande. Vzhledem k tomu, že solní dělníci stále používají původní nástroje a metody těžby, lze jejich zkušenosti a know-how pozorovat na způsobu, jakým zacházejí se sběrákem, jak ovládají a regulují průtok vody různými jezírky a jak rozumí povětrnostním podmínkám.

„Váš postřeh se spolu se zkušenostmi stává vytříbenějším. Získáváte znalost jemně vyladěného systému. (...) Popravdě minulý rok jsem se vzdal dvanácti jezírek, protože už nemám tu energii, co dřívě,“ vysvětluje Joël.

„Ale naslouchání soli, jak klouže po dně jezírka, bude vždy velice mimořádný zážitek.“ 🧂

SŮL MÁ MNOHO FUNKCÍ

Již od doby železné byla používána ke zvýraznění chuti pokrmů, od středověku začala být využívána k uchovávání jídla a omezování růstu mikroorganismů.



Vyrobte si SVOU VLASTNÍ SŮL NA GRILOVÁNÍ

Sůl je základem pro veškeré vaření - totéž platí, stojíte-li u grilu. Může jídlu dát úžasnou chuť a jen vaše představitivost udává hranice tvořivosti. Níže nabízíme pár receptů, které z vašeho grilování udělají ještě větší zážitek.

SŮL SE SUŠENÝMI SMRŽI A PAŽITKOU

30 g sušených smržů · 100 g květiny soli
z Guérande · 10 g sušené pažitky

PŘÍPRAVA Pořádně rozdrťte smrže paličkou
v hmoždíři. Smíchejte sůl, smrže a pažitku.

POUŽITÍ Dobré pro marinování různých
druhů masa – jako například červeného
masa a zvěřiny.



CO JE DOBRÉ VĚDĚT

Sůl z Guérande má přirozeně menší obsah sodíku a rozmanitou kompozici minerálů (magnézium, vápník, draslík a stopové prvky, jako je železo).



SŮL S MOŘSKÝMI ŘASAMI A FENYKLOVÝMI SEMÍNKY

10 g fenyklových semínek · 100 g květiny soli
z Guérande · 3 g sušených mořských řas

PŘÍPRAVA smažte fenyklvá semínka na
nepřilnavé pánvi po dobu 5 minut na nízkém
plameni. Nechte semínka vychladnout a potom
je rozmačkejte pomocí paličky a hmoždíře.
Smíchejte sůl, mořské řasy a fenykl.

POUŽITÍ Dokonalé pro ryby a marinády.

TIP Použijte stejný recept se surovou
solí a připravte pokrmy v solné kůrce.



KMÍNOVÁ SŮL

30 g kmínu · 100 g květiny soli z Guérande

PŘÍPRAVA Pražte kmín na nepřilnavé
pánvi po dobu 5 minut na nízkém plameni.
Nechte semínka vychladnout a potom je
rozmačkejte pomocí paličky a hmoždíře.
Smíchejte sůl s kmínem.

POUŽITÍ Dobré pro marinování ryb a masa -
může ale být použito na kořeněné grilované
vepřové nebo jehněčí.

TIP Přidejte špetku kurkumy pro trochu
různorodosti.





THE BBQ Sauce

[BARBECUE OMÁČKA]



BARBECUE OMÁČKA

DÁVKA ZHRUBA NA ½ l

300 ml kečupu bez umělých přísad · 2½ l vody · 150 ml jablečného octa · 150 ml rajského protlaku · 200 g třtinového cukru · 150 g medu · ½ pol.lž. mořské soli · ½ pol.lž. sušené mleté cibule · ½ pol.lž. celerové soli · ½ pol.lž. mletého koriandru · ½ pol.lž. mletého římského kmínu · ¼ pol.lž. sušeného mletého česneku · ¼ pol.lž. mletého hořčičného semínka · ¼ pol.lž. mletého čili · ¼ káv.lž. kajenského pepře · ½ pol.lž. rozvařeného jablka na 100 ml omáčky (příp. jiné rozvařené ovoce)

VYBAVENÍ 2 hrsti udících lupínků – např. bílého ořechu

Kuchyňská příprava

Smíchejte v rendlíku všechny přísady na omáčku, kromě rozvařeného jablka. Vařte při rovnoměrné teplotě po 30-45 minut. Pak přidejte rozvařené jablko v množství odpovídajícím objemu svařené omáčky v rendlíku. Omáčku přelijte do mísy vhodné pro zapékání.

Příprava na grilu

Gril nastavte na nepřímý žár a teplotu asi 110 °C. Zapékací mísu umístěte do středu roštu přímo nad plamen, do ohně přidejte dvě hrsti udících lupínků. Přiklopte víko grilu a omáčku uďte po dobu 20-30 minut. Před podáváním nechte omáčku vychladnout. Uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě.

4. ČÁST Barbecue omáčka je pro pravé grilování stejně nezbytná jako sůl a pepř pro vaření obecně. Co lze ale považovat za tradiční BBQ omáčku? A proč dotaz na její dokonalou verzi vhání dospělým mužům do tváře ruměnc spravedlivého rozhořčení?

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK

Marináda, glazura a směs koření ke vtírání. To jsou lahodné varianty ochucovacích přísad patřících k pravému grilování. Ale ať to budete brát z kterého konce chcete, neodmyslitelnou součástí světa grilování je zkrátka barbecue omáčka. Nepřestává si podmaňovat lidi na celém světě, ale dokáže také v mžiku roznítit vášně, jakmile je vznesena zásadní otázka: Je pravá a původní barbecue omáčka červená?

PRVOTNÍ OMÁČKA

S barbecue omáčkou se dostáváme až na dřeň grilování: je natolik archetypálně americká, že k ní Američané mají bezmála zbožný vztah. Příprava barbecue omáčky, to je tradice, ovšem podle několika různých škol. Jsou lidé, kteří jsou přesvědčeni, že vznikla někdy v 15. století: říká se, že Kryštof Kolumbus ji přivezl ze západoidického ostrova Hispanioly (dnes Haiti). Podle jiného názoru vznikla omáčka v prostředí raných amerických kolonií během 17. století. Vyuvíjela se široce daleko a to i co se týká její chuti a aroma. Zdálo by se, že jejím výchozím základem jsou po celou dobu rajčata, tak jako dnes, jenže tak samozřejmě to zdaleka není. V samotné Severní a Jižní Karolíně najdeme důkazy hned dvou dalších škol: jedna je založena na hořčičné omáčce, kterou sem po roce 1700 přinesli němečtí přistěhovalci, zatímco starší verze staví na octu a pepři.

VÁLKA DVOU BAREV

Většina z nás má barbecue omáčku spojenou s tmavě červenou barvou, která se blíží mahagonovému od-

stínu. To má v zásadě na svědomí kečup. Počátkem 20. století se stal kečup běžnou součástí kuchyňského arzenálu a původní omáčka na bázi octa a pepře se dočkala zjemnění do podoby odlehčené rajčatové salsy, právě v důsledku přimíchání trochy kečupu. Byl to výsledek, který si získal oblibu. A právě tato odlehčená rajčatová verze se stala předchůdkyní dnes v Evropě zdaleka nejznámější barbecue omáčky: moderní, aromaticky výrazné a rajčatové. Jenže... ne celý svět barbecue omáček má ve štítu jen a jen červenou. Když například potkáte Američana z Alabamy, může tvrdit, že původní barbecue omáčka je červená, zapůsobit... inu jako červený hadr na býka. Obyvatelé Alabamy přísahají na své odvěké tradice octa a pepře a výsledkem je pravá barbecue omáčka, která je vždy a stále bílá. V severní Alabamě si lidé zvykli na omáčku na bázi majonézy, což je verze používaná obvykle pouze jako dip, tedy salsa, ve které se maso namáčí až po ugrilování. Jak se ale šířila obliba kečupu, začala postupně na trhu dominovat červená. Skutečnost, že v Alabamě a okolí nadále dávají přednost bílé variantě omáčky, lze zčásti přičítat rozhodnutí Big Boba, majitele řetězce restaurací Big Bob Gibson Bar-B-Q, že bude dál bojovat za tradiční bílou omáčku. A podařilo se mu to tak úspěšně, že jeho pojetí získalo od té doby už pěknou řádku ocenění a obyvatelé Alabamy zůstávají v otázce barvy barbecue omáčky stále patrioticky semknuti pod bílým praporem. Na vás je, abyste se rozhodli, kolik které omáčky použijete. Ale budeme víc než rádi, když se inspiřujete naším receptem, protože je to zaručený hit. 🍷



víc než jen SPOLEČNOST

PRVNÍ KOTLOVÝ GRIL NA SVĚTĚ vynalezl v roce 1952 George Stephen, zakladatel firmy Weber, na zapadlém chicagském předměstí. Zrodil se tak rodinný podnik, který položil základy budoucí mezinárodní značce grilovací techniky.

TEXT ANNE J. THOMSEN / FOTO WEBER-STEPHEN PRODUCTS

V první chvíli se ho zmocnil povznášející pocit úspěchu, a tak vyrazil z domu jako by se vznášel – celý spokojený, s hlavou v oblacích a rozesmátý od ucha k uchu. Jenže následoval další pocit, úplně jiný, a jak tak kráčel po chodníku k autu, nohy mu najednou ztěžkly. Co za džina to právě vypustil z lahve? A může s tímhle vůbec někdy mít opravdu úspěch?

Jsou chvíle, které vám po léta zůstanou v paměti jako živé. Nejenže si pamatujete podstatu takové události, ona se vám nesmazatelně vryje do mozku a zůstane s vámi jednou provždy. A právě taková chvíle jedno odpoledne roku 1974 potkala Mikea Kempstera, ředitele marketingu firmy Weber, právě když v centru Chicaga směřoval ke svému zaparkovanému vozu. To odpoledne se stalo určujícím momentem pro příběh firmy a pro to, jak značku Weber postupně vytvářely tisíce mužů a žen. ►



V SRDCI I HLAVĚ

Když v roce 1952 zakladatel firmy Weber George Stephen přepůlil bóji, a vynalezl tak první kotlový gril na světě, odstartoval tím také pouhý mezinárodní značku, kterou známe dnes. Tenkrát ovšem bylo všechno ještě jinak.

„Weber byl v té době malá firmička, která si jako značka vydobyla jen lokálně omezenou pověst v rámci Chicaga. Takže když jsem u Webera nastoupil, hned jsem pochopil, že abychom přežili, potřebujeme se zavést jako značka, ne jen jako jakási společnost,“ popisuje Mike.

To mu bylo 24 a do firmy přišel poté, co pracoval v maloobchodu, kde pozoroval, jak dokážou značky ovlivňovat úspěšnost firem. „Značka, to je živý organizmus. Její hodnota žije v srdcích a hlavách zákazníků a rozhodující pro ni je celkový dojem, který ve spotřebitelích zanechává. Značka se tak stává součástí života lidí – není to jen nějaký produkt, ale je to něco, co obohacuje můj a tvůj životní styl. A přesně to jsem si předsevzal jako cíl hned od svého prvního dne u Webera.“

MARKETING NEBO PŘEŽITÍ?

George Stephen je tedy zapsán jako vynálezce kotlového grilu Weber, zatímco Mikeovi je třeba přičíst zásluhy o rozvoj značky. Byl vlastně přijatý jako prodávač, o nějakém brandingu nebo marketingu řeč nebyla.

„On tehdy žádný opravdový marketing neexistoval, ani jsme nic takového neznali. Uplatňovali jsme všelijaké taktiky, které byste dnes označili za marketing, ale za těch časů jsme jim spíš říkali boj o přežití. Což byl hlavním cíl: každý den se musel člověk zamyslet, jak prodat dost výrobků, aby se tím vydělalo na mzdy,“ vypráví.

Prvotním cílem bylo rozšířit povědomí o značce Weber po Středo západě, a pak pokračovat expanzí po celých Spojených státech. Bylo potřeba, aby lidé pochopili, v čem je vtip netradičního kulovitého grilu s poklopem, a k tomu se jako metoda hodily předváděčky a společenské akce, což obojí Mike znal už z dřívějšího zaměstnání v obchodním domě. Na reklamu, ať už v televizi, rozhlase nebo v časopisech, peníze nebyly.

„Mohli jsme si dovolit jediné brožurky, letáky a předváděcí akce. Věděl jsem, že potřebujeme osobní kontakt s jednotlivými zákazníky a že předváděčky fungují. Jenže problém byl, jak takto obsáhnout celé Spojené státy?“ ptá se Mike.

NÁBOR JAKO NÁPAD

A v téhle chvíli se Mike skokem přenesl do roku 1974. Pracoval tehdy usilovně s celým týmem Weberu na uzavření smlouvy s některým z celostátních prodejců a podařilo se mu domluvit jednání s obřím řetězcem Sears, který v té době zahrnoval kolem 800 velkých obchodních středisek po celých Spojených státech. Vedoucího nákupu přesvědčilo, když viděl, co všechno takový gril Weber umí a také, když mu Mike slíbil, že v každém z těch 800 obchodů udělá v době od dubna do července pět předváděček.

„Nikdy nezapomenu na ten pocit štěstí, že budeme mít velkého celostátního odběratele – a vzápětí na ten pocit, jako dostat ránu palicí, když jsem si uvědomil, co to znamená: ‚No prima, Mikeu, a teď mi prozrad, jak zajistíš pět předváděček v 800 obchodech po celých Státech? Dá se to vůbec dokázat?‘“

MILOVNÍCI GRILOVÁNÍ MILOVNÍKŮM GRILOVÁNÍ:

Na počátku vystupovali na fotografiích v brožurách apod. přímo zaměstnanci společnosti Weber. Zde stojí vpravo George Stephen, v popředí je v podřepu Mike Kempster a v pozadí sedí Jim, syn George Stephena



Ze všeho nejdřív dostali všichni prodáváči školení, jak se dělá předváděčka, to ale pořád zdaleka nestačilo na pokrytí 800 obchodů... potom však Mike dostal nápad.

„Rozhodli jsme se udělat nábor na předváděče mezi ženami, které vyučovaly domácí hospodaření, a také mezi hasiči. A hned vám vysvětlím proč. Ty ženy, co učily domácí hospodaření, uměly vařit, uměly mluvit o vaření a potravinách, a kromě toho spousta z nich právě zakládala vlastní rodinu, takže měly zájem vydělat si o víkendech něco na přilepšenou,“ popisuje Mike.

„No a pokud jde o ty hasiče: obvykle je na každé stanici pár kluků, kteří pro své kolegy vaří. Takže stačilo zastavit před hasičskou stanicí, vybalit z kufru jeden gril Weber a říct náčelníkovi, že chceme pár lidem od nich nabídnout, aby o víkendech tenhle gril předváděli. A že v mezičasech, kdy zrovna nebudou na výjezdu k požáru, je naučím, jak se s naším grilem zachází. Zjistí, že grilovat pro kamarády z práce je fajn zábava, a já jim tu jeden gril nechám, aby si ho mohli pořádně vyzkoušet.“

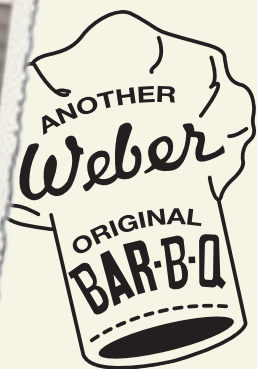
BÝT ZNAČKA, JAKÝ JE TO POCIT?

Ten nápad se ujal a první tým předváděčů byl sestaven z učitelek domácího hospodaření a hasičů. A právě tento tým byl vyslán k Searsům, aby u nich po celých USA dělal předváděcí akce. Neuniklo to pozornosti ostatních prodejců a zanedlouho začaly na ředitelství firmy Weber říčet telefony. Byly uzavřeny smlouvy s dalšími celostátními řetězci a pověst značky začala stoupat.

„Že se značka stává značkou, pocítíte ve chvíli, kdy nastoupíte do letadla, pasažér vedle vás si všimne visačky Weber, co máte na kufříku, a najednou je z něj váš nejlepší kamarád a nadšeně vám vykládá, podle jakého receptu doma griloval minulý víkend. Je to



CHUŤOVKY NA UKÁZKU: Od samého počátku byly součástí filozofie značky Weber předváděcí akce, sloužící ke vzdělávání a inspiraci zákazníků.



MIKE KEMPSTER

ve společnosti Weber nastoupil v r. 1970. Místo získal, když doručoval zahradní sekačku jednomu zákazníkovi, který měl za domem neuvěřitelnou sbírku grilů. Ten zákazník byl George Stephen, zakladatel firmy Weber.

úžasný pocit. Takže ten nápad s předváděním pro nás znamenal obrat, jelikož z existujících výrobců grilů vlastně ani jeden prezentační program neměl. A navíc to vysloveně souznělo s tím, co firma proklamovala a co chtěl George Stephen z Webera vytvořit – značku, které je osobní a přístupná.“

Když se předváděcí akce rozšířily, začalo být možné i inzerovat. Někdy před rokem 1980 vyšly v místních novinách první reklamy Weber, následovaly celostátní magazíny. A i zde panovala bezprostřednost a blízkost, na obrázcích se na lidi usmívali opravdoví zaměstnanci společnosti Weber, žádní profesionální manekýni.

„Mělo to svůj důvod. S touhle tradicí začal vlastně už George v polovině 50. let, kdy se objevoval v katalogích po boku své paní Marge. Protože jsme byli rodinná firma, chtěli jsme dávat najevo, že jsme opravdu přístupní, že nám klidně můžete zavolat a promluvit si s našimi vedoucími pracovníky – a že se s nimi můžete potkávat i na předváděcích akcích, protože tam jezdí vařit. Byla to metoda vytváření pouta se zákazníky, ale my jsme o tom takhle neuvažovali, prostě to patřilo k přístupu u Webera,“ popisuje Mike.

JE TO O LIDECH

Weber se mezitím rozrůstal stále dál. Netrvalo dlouho a překročil Atlantik. Grily Weber si vydobily své místo na zahrádkách za domy po celém světě, z malé společnosti se stala napřed celostátní, a pak i mezinárodní značka. Jak ale zajistit, aby se přitom nevytratil ten rys osobní blízkosti?

„Každá společnost si dokáže nechat udělat dobrý reklamní spot, a pokud na to má dost peněz, může ho nechat vysílat v televi-

zi. Rozdíl ale spočívá v tom, jestli máte blízko k lidem, kteří si kupují vaše zboží, a jestli dokážete dál obohacovat jejich zkušenosti s daným výrobkem. Jedním ze základních kamenů naší značky bylo vždy vzdělávání – tedy všechno, co děláme v rámci předváděček, to, že vydáváme kuchařky, pořádáme Grilakademie, nabízíme aplikace a recepty na každý týden, že zakládáme Weber komunity – to všechno slouží k tomu, aby se lidi naučili více o venkovním grilování, slouží to k vedení dialogu s nimi,“ objasňuje Mike.

A v tento moment, v procesu budování značky, nastoupili svou úlohu ostatní úseky firmy. „Součástí budování značky je zákaznický servis, tedy dávat lidem vědět, že pokud potřebují pomoc, dostanou ji. A sem patří i naše péče o kvalitu. Jednou ze stěžejních věcí, o kterou nám jde, když vytváříme nový výrobek, je vždy jím překvapit a potěšit nového majitele, a také předčit jeho očekávání. To jsou záchytné body, které jsou pro značku Weber určující. A když takové věci děláte upřímně, od srdce, tak vybudujete značku, která je trvalá, odolná a hodnotná, a která oslovuje lidi něčím pro ni typickým,“ pokračuje Mike.

„Tudíž, když se tak ohlížím nazpět, je tato značka výsledkem snahy tisícovek mužů a žen, jimž hluboce záleželo na produkování skvělých výrobků, doprovázených solidními službami, a stejně tak snahy všech těch učitelek domácího hospodaření, hasičů a dalších předváděčů a propagátorů, kteří trávili čas se zákazníky a učili je grilovat. Díky nim pak zákazníci dokázali překvapovat a těšit své přátele a rodinu a získávat tak úžasné vzpomínky na nezapomenutelné chvíle strávené u grilu. Proto to, co značku Weber odlišuje od jiných jsou a vždy byli lidé.“

Slow YOUR Fastfood Down

[FASTFOOD PĚKNĚ POMALIČKU]

1

3

2

4



BURGERY A HOT DOGY nudle, pizza, kebab a sendviče. Seznam fastfood pokrmů je snad nekonečný. Je to fenomén, který už dávno zapustil kořeny po celém světě. Jídla této kategorie si bez ohledu na hranice podmaňují chuťové pohárky daleko od své vlasti. Koncept fastfoodu dříve požíval ne právě lichotivé pověsti, ale lidé milují „zakázané ovoce“, a navíc zájem o gourmetskou verzi těchto jídel roste. A tak teď zapomeňme na čas a spěch a pojďme se zaměřit na detaily. Nabídneme vám několik klasických fast food jídel – v pomalém tempu, ale dvojnásob chutné.

TEXT HANNE HEDETOFT / FOTO SØREN GAMMELMARK



1 Smažené nudle

4 PORCE

800 g hovězího (např. kýta nebo svíčková) · 400 g nudlí · 4 pol.lž. sojové omáčky · 2 šalotky · 1 svazek jarní cibulky · 4 mrkve · 2 paprikové lusky · sezamový nebo jiný olej

MARINÁDA 50 g čerstvého zázvoru · 50 g česneku · 50 g čili papričky (asi 1 lusk) · 3 pol.lž. sirupu (javorového) · 200 ml sezamového oleje · 3 pol.lž. sojové omáčky

OSTATNÍ Sojová omáčka · čerstvý koriandr (nať) · klíčky (mungo, soja) · hrachové výhonky · limetky

VYBAVENÍ Litinový wok

Kuchyňská příprava

Maso nakrájejte na plátky tenké jako papír. Plátky namočte v sojové omáčce a nechte je odležet, zatímco si budete připravovat další přísady. Nudle nechte jednu hodinu nasáknout v míse naplněné vodou. Oloupejte šalotku, oškrábejte mrkev a propláchněte jarní cibulku, paprikové lusky a klíčky. Zeleninu pokrájte na jemné plátky, ale každou uložte zvlášť.

Oloupejte zázvor a česnek, omyjte a nahrubo nakrájejte čili papričku. Vše vložte do mixeru spolu s ostatními přísadami na marinádu. Rozmixujte na stejnorodou čili pastu.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár a přibližnou teplotu asi 200 °C. Wok pánev položte na gril, přidejte olej a zahřívejte asi 4-5 minut. Zeleninu je nutno smažit každou zvlášť, jelikož má různou dobu změknutí. Začněte zeleninou, která vyžaduje nejdelší čas, v daném případě je to mrkev. Smažte ji asi 4-5 minut. Pak mrkev vyjměte z wok pánve a pokračujte dalšími druhy zeleniny. Osmážte plátky masa na středně opečený stav (medium rare), potom smažte nudle při vysoké teplotě po dobu 3-4 minut. Přidejte marinádu a vsypte zeleninu. Přidejte sojovou omáčku, čerstvě nasekaný koriandr, klíčky a hrachové výhonky podle chuti. Limetky překrojte napůl a servírujte spolu se smaženými nudlemi.



2 Cibulové kroužky

4 PORCE

2 velké cibule

TĚSTÍČKO 300 ml piva · 50 ml ginu · 250 g pšeničné mouky · ½ pol.lž. prášku do pečiva · 1 pol.lž. soli · neutrální olej na smažení

VYBAVENÍ Litinový wok

Kuchyňská příprava

Oloupejte cibule a nakrájejte je na 4 mm široké kroužky, můžete k tomu použít i strunový kráječ. Ušlehejte přísady na těstíčko, dokud nevznikne stejnorodá hladká směs. Dejte do lednice, dokud nenastane chvíle pro použití těstíčka.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár a teplotu přibližně 200 °C. Nalijte olej do pánve wok a zahřívejte ji

při žáru cca 185°C. Kroužky cibule namáčejte po obou stranách v těstíčku a pokládejte je na rozpálený olej. Smažte vždy jen několik kroužků, aby si olej udržel vysokou teplotu. Cibulové kroužky osmažte do zlatavě hnědé barvy. Po vyjmutí je pokládejte na papírovou utěrku, osolte a servírujte. Kroužky můžete používat v burgerech, sendvičích a salátech, nebo samostatně jako svačinku.

3 Dipy

Kečup

4 PORCE

2 mrkve · ½ čerstvé čili papričky · 1 cibule · 3 stroužky česneku · 100 ml neutrálního oleje na smažení · 1 káv.lž. římského kmínu · 1 káv.lž. mletého koriandru · 5 pol.lž. medu · 300 ml octa · 2 bobkové listy · 1 pol.lž. sladké papriky · 8 pol.lž. rajčatového protlaku · 500 ml loupáných rajčat · sůl

Kuchyňská příprava

Oškrábejte mrkve, oloupejte cibuli a česnek, omyjte čili papričku. Tyto čtyři přísady nahrubo nakrájejte.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár a teplotu asi 185 °C. Wok pánev položte na grilovací rošt, aby se prohřála. Přidejte olej na smažení a vložte římský kmín a koriandr. Zahřívajte 2 minuty. Přidejte mrkev, cibuli, česnek a čili. Zahřívajte další 3-4 minuty, pak přidejte med. Uvedte do varu, pak přidejte ocet. Povařte, dokud se objem nezmenší na polovinu. Vložte zbývající přísady a nechte směs povařit asi 25-30 minut na nepřímém žáru. Míchejte, dokud se nevytvoří hladká směs, pak nechte kečup zchladit v chladničce. Když je vychlazený, dochuťte ho solí.

TIP

Kečup vydrží v chladničce čerstvý po dlouhou dobu, pokud nádobu, ve které je uchováván, předem sterilizujete vařící vodou a při každém servírování používáte vždy čistou lžičku.

Smetanový dip se sýrem s modrou plísní

4 PORCE

300 ml zakysané smetany · 1 káv.lž. dijonské hořčice · 2 pol.lž. majonézy · 1 lisovaný stroužek česneku · 3-4 pol.lž. sýra s modrou plísní · sůl · pepř · citronová šťáva (není povinná)

Kuchyňská příprava

Smíchejte zakysanou smetanu, hořčici, majonézu a utřený česnek. Přidejte sýr s modrou plísní, vmíchejte ho do směsi. Pro dosažení hladkého krému propasírujte sýr do ostatních přísad přes síto. Ochutťte solí, pepřem a citronovou šťávou.

Majonéza

4 PORCE

Šťáva z 1 velkého citronu · 3 bílky z velkých pasterizovaných vajec · 1 káv.lž. soli · 1-2 káv.lž. dijonské hořčice · 500 ml neutrálního oleje (např. řepkový nebo slunečnicový)

Kuchyňská příprava

Omyjte citron a překrojte ho napůl. Obě poloviny ogrilujte překrojenou stranou dolů, dokud se na nich neukáží stopy po opékání. Grilováním se z citronu odstraní cukr. Šťávu vymačkejte a vlijte do mísy spolu s vaječnými bílkami, solí a hořčicí. Šlehejte, až vznikne bílá a hustá směs. Během vytrvalého šlehání velmi pomalu přidávejte olej. Olej přidávejte vždy jen drobné dávky, dbejte, abyste jej nevlili naráz příliš, jinak se majonéza srazí (nespojí se). Dochutťte solí.





4 Pálivá kuřecí křidélka

16 PORCÍ

16 celých kuřecích křidel (1 kg)

MARINÁDA 3 káv.lž. Chipotle papriček v adobo omáčce, pokrájené · 2 káv.lž. soli · 2 káv.lž. sladké papriky · 2 prolisované stroužky česneku · ½ nakrájené cibule · 1 káv.lž. mletého černého pepře

PÁLIVÁ OMÁČKA 6 pol.lž. extra panenského olivového oleje · 2 prolisované stroužky česneku · 2 pokrájené čerstvé čili papričky · 2 káv.lž. octa · 2 káv.lž. Tabasco® omáčky · sůl a pepř

Kuchyňská příprava

Kuřecí křídla oddělte v kloubu, aby vznikly úhledné kousky. Smíchejte všechny přísady na marinádu a namáčejte v ní křidélka po obou stranách. Nechte je nejméně hodinu odpočinout v chladničce, aby částečně nasákla aromatem. Dále si připravte pálivou omáčku. Olej ohřejte na pánvičce na střední teplotu. Přidejte česnek, čili a na pánvi sotýrujte (rychle přehazujte) asi po 1 minutu. Dbejte, aby se směs ani nepřehřívala, ani nesmažila příliš dlouho, česnek by zhořkl. Přidejte olej a Tabasco® a nechte asi 2-3 minuty povařit. Ochuťte solí a pepřem.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímý žár, přibližně na teplotu 230 °C. Křidélka grilujte asi 10 minut na nepřímém žáru pod zavřeným poklopem. Poté začnete každých 10 minut potírat křídla pálivou omáčkou. Při každém potírání je obraťte. Pokračujte, až budou křídla takto potřena počtvrté. Když už maso není u kosti růžové a kůžička je křupavá, jsou křídla připravena k podávání.

5 Bageta se šunkou a sýrem

4 PORCE

ŠUNKA 3-4 kg bez kůže · sůl · pepř

BAGETY kvásek: 10 g kvasnic · 75 ml vody · 5 g sladového výtažku (seženete ve specializovaných prodejnách) · 125 g hladké mouky

TĚSTO 400 ml vlažné vody · 10 g kvasnic · 200 ml kvásku · 20 g mořské soli · 900 g pšeničné mouky

NÁPLŇ Máslo · Dijonská hořčice nebo majonéza · 4 silné plátky sýra (z tvrdých kravských např. comté a morbier, z měkkých brie nebo camembert) · 4-5 naložených okurek

VYBAVENÍ Kámen na pizzu, roteserie nebo otáčecí špíz

Kuchyňská příprava

Šunku si připravte den předem. Odstraňte z ní veškeré případné šlachy. Důkladně do ní vetřete sůl, vložte ji do sáčku a nechte ji pes noc v chladničce.

Připravte těsto na bagety. Kvasnice rozmočte ve vodě, přidejte sladový výtažek a mouku. Smíchejte a před pokračováním nechte takto připravený kvásek dvě hodiny odležet.

Do mísy nalijte vlažnou vodu a v ní rozmočte kvasnice. Odměřte 200 ml kvásku a vlijte ho do mísy spolu se solí a moukou. Nejméně 10 minut hnětením zpracovávejte těsto, dokud není hladké a pružně poddajné. Těsto odstavte na kuchyňský stůl, přikryjte utěrkou a nechte asi 1½-2 hodiny kynout. Rozdělte ho na osm dílů a ty vytvarujte do baget. Položte je na pečicí papír nebo pečicí plech a nechte je kynout, až se objemově zdvojnásobí (2-3 hodiny). Těsně před pečením udělejte do těsta ostrým nožem pod šikmým úhlem lehké zářezy. Z šunky spláchněte sůl a osušte ji. Převažte ji potravinářským motouzem tak, aby maso mělo ucelený a upravený tvar. Zajistíte tím rovnoměrnější propečení. Šunku narazte na jehlu rozně roteserie a dotažením bodců ji zajistěte.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímý žár, přibližně na teplotu 175 °C. Nasadte rožeň se šunkou na těleso pohonu. Uzavřete víko grilu, spusťte motor roteserie a šunku po dobu 1½-2 hodin rozněte. Můžete podle uvážení snížit teplotu grilu a prodloužit čas roznění, dosáhnete tím ještě kvalitnějšího výsledku. Šunku vyjměte, až teplota v jejím středu dosáhne 60-65 °C. Nechte ji odpočinout v lednici do následujícího dne. Pak ji nakrájejte na tenoučké plátky. Pro pečení baget si gril připravte na nepřímý žár, přibližně na teplotu 220 °C. Do středu grilovacího roštu umístěte kámen na pizzu, uzavřete poklop a předehřívejte po dobu 10 minut. Bagety umístěte na kámen, uzavřete poklop a pečte zhruba 20 minut. Před rozkrojením na půlky nechte bagety zchladnout. Potřete plochu obou polovin máslem, majonézou nebo hořčicí, položte plátky šunky, sýra a okurek a podávejte.

6 Pizza

4 PORCE

TĚSTO 250 ml vlažné vody ·
5 g kvasnic · 5 g cukru ·
50 ml olivového oleje ·
110 g tvrdé pšeničné mouky ·
310 g pšeničné mouky (příbl.) ·
5 g soli

RAJSKÁ OMÁČKA 1-2 stroužky
česneku · 1 malá cibule · 300 g
loupaných rajčat · 60 g
tomatového pyré · 100 ml
olivového oleje · sušené oregano ·
sušený tymián · sůl · pepř

OSTATNÍ DRUHY NÁPLNÍ **Buvolí**
mozzarella · čerstvá rajčata ·
čerstvá bazalka · olivový olej

VYBAVENÍ Kámen na pizzu

Kuchyňská příprava

Začněte těstem. Kvasnice rozmočte ve vlažné vodě, přidejte cukr, olivový olej a postupně po dílech mouku (předem oba druhy mouky sesypte dohromady přes síto). Těsto důkladně propracujte a přidejte sůl. Rozdělte ho na čtyři díly a uváležte z nich koule. Vložte takto připravené těsto na pečicí plech a přikryjte plastovou fólií. Nechte v chladničce kynout po dobu nejméně dvou hodin.

Připravte si rajskou omáčku. Oloupejte česnek a cibuli. Obojí vložte to mixeru spolu s ostatními přísadami. Důkladně rozmixujte na hladkou omáčku. Podle chuti dokořeňte.

Nakrájejte mozzarellu na plátky, omyjte rajčata a bazalku. Rajčata nakrájejte na slabé plátky.

Když koule těsta vykynou, nechte je nejméně 10 minut pomoučené na stole odpočinout při pokojové teplotě. Potom je rozválejte. Na pečicí papír položte spodní plát pizzy. Na plát rozetřete rajskou omáč-

ku a svrchu posypte sýrem a vybranými druhy náplně.

Příprava na grilu

Připravte si gril. Pokud používáte plynový gril nebo Weber Q, připravte ho na přímý žár. Pokud používáte gril na dřevěné uhlí, měli byste zvolit nepřímý žár. Podpalte gril a použijte přitom počet briket, který odpovídá kapacitě startovacího komínu. Gril musí být řádně rozpálený – zhruba na 300 °C.

Kámen na pizzu umístěte do středu grilovacího roštu, uzavřete poklop a kámen důkladně předehejte – trvá to asi 10 minut.

Pečicí papír s první pizzou položte na kámen. Po pár minutách papír vyjměte. Pokud používáte plynový gril, zhasněte hořák bezprostředně pod kamenem, abyste tak pekli na nepřímém žáru. Pizzu pečte přiklopenou víkem, dokud se spodní plát pizzy nepřestane lepit k plechu. To trvá zhruba 10-14 minut.

TIP

Nedělejte náplně na pizzu přehnaně složitě. Na těsto nedávejte příliš velké množství přísad. Jednoduše a dobře – odměnou vám bude pizza, ve které dokážete rozlišit a ocenit chuť a která vypadá nádherně.

7 Buffalo Turds (slaninové závitky s plněnými jalapeños)

4 PORCE

15 jalapeño papriček · tavený sýr · 30 párečků ·
15 plátků slaniny

Kuchyňská příprava

Každou jalapeño papričku rozkrojte napůl a odstraňte semeníky a žebra. Naplňte půlky sýrem a navrch na sýr položte koktejlový páreček. Plátky slaniny překrojte napůl a naplněné jalapeño papričky jimi obalte.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímý žár, přibližně na teplotu 180°C a grilujte chutné závitky zhruba 30 minut, až bude slanina křupavá.





9 Falafel s tahini dipem

4 PORCE

FALAFEL 250 g suché cizrny · 1 svazek petrželky · 5-8 stroužků česneku · 1 velká cibule · 1 káv.lž. mletého koriandru · 1 káv.lž. mletého římského kmínu · 2 pol.lž. tahini (sezamové pasty) · sůl · pepř · neutrální olej na smažení

TAHINI DIP 2 pol.lž. tahini · 4 pol.lž. řeckého jogurtu · šťáva z 1 citronu · ½ pol.lž. medu · sůl · pepř · čerstvý koriandr

VYBAVENÍ Litinová plochá pánev nebo tál

Kuchyňská příprava

Cizrnu namočte přes noc do velkého množství vody. Petrželku omyjte, oloupejte česnek a cibuli. Cizrnu nechte okapat a změklu ji umixujte s petrželkou, česnekem a cibulí na hrubou směs. Přimíchejte pro dochucení koriandr, římský kmín, tahini, sůl a pepř. Z této směsi vytvarujte malé „karbanátky“ a nechte je uložené v chladničce do doby, než je budete grilovat. Nyní si připravte tahini dip. Smíchejte tahini pastu s jogurtem. Omyjte citron a překrojte ho napůl. Obě poloviny ogrilujte překrojenou stranou dolů, dokud se na nich neukážou stopy po opékání. Z obou půlek vymačkejte šťávu a přidejte ji do směsi tahini. Přidejte podle chuti med, sůl, pepř a propláchnutý nasekaný koriandr.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár a teplotu asi 185 °C. Litinovou pánev/tál položte na gril, přidejte olej a nechte ho rozpálit. Falafel smažte na oleji, až bude zlatavý a křupavý. Pak karbanátky vyjměte a nechte okapat na savém papíře. Podávejte s tahini dipem.

8 Fish 'n' chips s hrachovým pyrém

4 PORCE

RYBA 800 g bílé ryby (např. hejk nebo některý typ tresky) · 250 g pšeničné mouky · 1 vejce · 200 ml piva · 100 ml vody · 2 pol.lž. oleje · 2 vaječné bílky, ušlehané na tuhý sníh · sůl · pepř · špetka cukru · neutrální olej na smažení · 6 pol.lž. pšeničné mouky na smažení

HRANOLKY 8 velkých brambor vhodných k pečení · neutrální olej na smažení

HRACHOVÉ PYRÉ 200 g hrachu · hrst čerstvé máty · slupka a šťáva z poloviny citronu · 1 stroužek česneku · 4 pol.lž. olivového oleje · sůl · pepř

VYBAVENÍ Litinový wok

Kuchyňská příprava

Rybu očistěte. Posypte ji 1 pol.lž. soli a 1 káv.lž. cukru a nechte ji aspoň 2-3 hodiny odležet, ideálně 24 hodin. Rybí maso se tím zpevní a při smažení bude lépe držet pohromadě. Rybu nakrájejte na rovnoměrné díly. Ušlehejte důkladně mouku, vejce, pivo, vodu a olej, nesmí zůstat žádné kousičky. Z vaječných bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně vmíchejte do těstíčka. Přidejte trošku soli a pepře a špetku cukru. Oloupejte brambory, nakrájejte je na hranolky o průřezu 1½ x 1½ cm. Namočte je na 24 hodin do vody, aby se z brambor vyplavil škrob. Při smažení pak snadněji vytvářejí křupavou kůrku. Brambory nechte okapat a osušte v papírové utěrce.

Hrachové lusky vyloupejte, hrách vsypte do mixéru. Nastrouhejte citronovou kůru, a pak opečte půlku citronu překrojenou stranou dolů na přímém žáru, dokud se na ní neobjeví stopy od mřížky grilu. Šťávu vymačkejte do nádoby mixéru, přidejte citronovou kůru, mátu, česnek a olivový olej. Mixujte, dokud nevníkne hrubé pyrém. Ochutťe solí a pepřem.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár a teplotu asi 200 °C. Na gril položte wok pánev, přidejte olej a zahřejte ho asi na 160 °C. Hranolky smažte na oleji asi 10 minut, dokud nezměknu. Ztlumte teplotu, vyjměte brambory z oleje a nechte je stranou ve vhodné nádobě zchladnout. Zůstanou odstavené, dokud nevychladnou úplně. Znovu rozehejte wok pánev, tentokrát na 250 °C. Vložte do rozpáleného oleje hranolky a usmažte je do zlatavě hnědé barvy. Hranolky vyjměte a položte na savý papír, posolte a nechte stranou po dobu, kdy budete připravovat rybu.

Díly rybího masa obalte v mouce a pak v těstíčku. Jednotlivé díly nabírejte vidličkou a pokládejte je napůl ponořené do rozpáleného oleje. Vyčkejte 6-7 vteřin, až těstíčko vytvoří křustu. Každý kousek pomalu a s opatrnými pohyby postupně osmažte, dávejte pozor, aby se olej nerozstříkl. Tento postup opakujte i s ostatními kousky. Když je křusta zlatavě hnědá, usmažený kousek ryby vyjměte. Nechte okapat na savém papíře. Rybu podávejte s hranolkami a s hrachovým pyrém.

TIP

K hranolkům servírujte sladový ocet – je to tradiční kombinace.

10 Ovesné sušenky

Kuchyňská příprava

Máslo rozpustíte v malém hrnci, pak odstavte a vmíchejte do něj třtinový cukr. Ušlehejte jej se semeny z vanilkového lusku, vejcem a solí na pěnu. Promíchejte ovesné vločky, a pak je spojte vmícháním máslové směsi. Přidejte prášek do pečiva a pšeničnou mouku. Mouku přidávejte postupně po dílech a dbejte, aby těsto nebylo příliš suché. Možná nepoužijete všechnu mouku, záleží to na velikosti vajec.

Nasekejte čokoládu a lískové ořechy na stejně velké kousky a ty vmíchejte do těsta. Těsto uválejte na pečicím papíru na váleček o průměru asi 5 cm a nechte ho odležet v chladničce, bude se pak snadněji krájet. Těsto nakrájejte na 1½-2 cm silná kolečka, neboli sušenky. Ty rozložte po pečicím papíru.

Příprava na grilu

Připravte gril na nepřímý žár, přibližně na teplotu 180 °C. Do středu grilovacího roštu umístěte kámen na pečení, uzavřete poklop a předehřívejte po dobu 10 minut. Položte pečicí papír se sušenkami na kámen a pečte pod uzavřeným víkem po dobu 8-12 minut.

15-20 SUŠENEK

75 g másla · 250 ml třtinového cukru · 25 ml bílého cukru · ½ vanilkového lusku · 1 velké vejce · špetka soli · 300 ml ovesných vloček · ½ káv.lž. prášku do pečiva · 100-200 ml pšeničné mouky · 100 g hořké čokolády (min. 60 % kaka) · 50 g lískových ořechů

VYBAVENÍ Kámen na pizzu





objevitelská CESTA

plná chutí

CO SPOLU MAJÍ SPOLEČNÉHO OBCHOD V NĚMECKU, losos připravovaný pod letním švédským nebem a grilované tapas ve Španělsku? Víc, než by vás napadlo! V centru Berlína otevřela firma Weber úplně první obchodní dům Weber na světě – jeho návštěva je chutěmi naplněnou výpravou do světa grilů a grilování. Je to zkrátka centrum pro milovníky BBQ z celého světa.

TEXT SASCHA WEINAND & HANNE HEDETOFT / FOTO CLAUS PEUCKERT

Některé nápady žijí dál vlastním životem. Jak se vám jednou usadí v hlavě, ani za nic se jich nezbavíte. Přesně tak to bylo s nápadem vybudovat první značkový obchodní dům Weber na světě. Realizovat tuto naši ambici v srdci Berlína, bylo něco jako vydat se na objevitelskou výpravu. A jakmile byl nápad na světě, začala i dobrodružná expedice k realizaci něčeho, co tu ještě nebylo.

„Napadlo nás vybudovat místo, kde se bude aktivně podporovat všemožné experimentování s grilem. Kde budete moct zakusit Weber všemi smysly a získat tak maximální zážitek. Neměl to být běžný značkový obchod, ale místo, kde si můžete popovídat s produktovými specialisty a kuchaři, prohlédnout si výrobky v provozu, a také si je sami vyzkoušet pro inspiraci, místo, kde povedeme se zákazníky dialog a kde vznikne cosi jako zkušební laboratoř pro milovníky grilování z celé Evropy,“ vysvětluje Frank Miedaner, vicepresident Weberu pro střední Evropu.

Co ale vlastně on a ostatní lidé, stojící za tímto konceptem, onou „zkušební laboratoř“ mysleli?

WEBER JAKO CELOSTNÍ ZÁŽITEK

Když George Stephen, zakladatel společnosti Weber, vynalezl první kotlový gril na světě, lidé si dělali legraci, že vypadá spíš jako nějaké UFO. Od té doby ale toto „UFO“ definovalo nové standardy konstrukčního řešení grilů a dnešní Georgeovo „UFO“ si pro sebe pořídilo exkluzivní přístavací plochu v německé metropoli. Průkopnický ceremoniál se uskutečnil v roce 2013 a od

té chvíle lidi z Weberu, nadšení, že vytvoří dokonalý značkový obchod, sršeli nápady a návrhy. Obchod, kde budou nadšenci pro grilování moci zkoumat výrobky novými a vzrušujícími způsoby a především svými vlastními smysly. Výsledkem byla kombinace klasického obchodu Weber a Grilakademie, což nám umožnilo těsný kontakt s lidmi, na kterých záleží – se zákazníky.

„Od prvopočátku bylo naší ambicí vybudovat prostor, který v sobě spojuje celé univerzum Weber. Kde milovníci grilování získají komplexní praktické poradenství a odnesou si zážitky, inspiraci i potřebnou zpětnou vazbu. Kromě toho jsme si přáli dostat se co nejbezprostředněji k přáním a zážitkům lidí – chtěli jsme přímo od nich slyšet, jaké mají zkušenosti s našimi výrobky, jak je využívají, chtěli jsme se dozvědět, co potřebují a na jaké potíže narážejí,“ říká Simone Weber, která spolu s kolegy Julií Seyffart, Janem Redekerem a Frankem Miedanerem tvořili tým, který dostal za úkol převést myšlenku ve skutečnost.

A věnovali tomu skutečně veškerou energii.

„Když vedeme dialog s nadšenci do grilování, jsme pak schopni pomáhat lidem, aby své grily využívali na maximum. Řada lidí se nás ptá, jak na grilu připravit nejrůznější jídla a co je a není možné. – a přesně od toho tu jsme. Navíc je takový dialog pro Weber Original Store nápovědou, co si přejí milovníci grilování obecně. My se tu potkáváme s příznivci grilování z celé Evropy a to nám den co den přináší neocenitelné podněty,“ dodává Julia Seyffart. ▶

Můžeme se tu potkávat
S MILOVNÍKY GRILOVÁNÍ
z celé Evropy a to je
pro nás den co den
zdrojem **PODNĚTŮ.**
cenných

VŠESTRANNÁ ZKUŠENOST I ZÁŽITEK

Každý nadšenec grilování ví, že to klíčové je teplota uvnitř připraveného masa, jednak proto, aby se maso povedlo, jednak pro pravé vyznění kouzelných chvil, které zažíváme kolem grilu ve společnosti rodiny a přátel. Ve Weber Original Store je na jednom konci umístěná prodejna a na druhém Grilakademie. Vzniká tím komplexní zkušenost, protože návštěvníci se seznámí s celým univerzem Weber.

„Návštěvníci si tu mohou prohlédnout výrobky a získat pomoc a poradenství k jejich údržbě a podobně. Zároveň pro nás bylo důležité, aby návštěvníci obchodu mohli sledovat grily v provozu a případně si je i sami vyzkoušet. Bylo tudíž naprosto logické, že jsme do obchodu jako jeho součást začlenili naši Grilakademii,“ popisuje Jan Redeker, manažer Akademie.

„Ochutnali jste už někdy pizzu nebo zeleninu restovanou na pávni wok přímo z grilu? Nebo třeba vlašný čokoládový koláč? Takové věci bychom rádi předávali lidem na kurzech Grilakademie pořádaných v obchodě – přesně tak, jako to děláme na Akademiích grilování po celém světě. Pro lidi je to zdroj inspirace, díky které se z nich stávají lepší kuchaři u grilu, kteří pak doma kouzlí lahůdky.“ Pomocnou ruku podávají odborní mistři grilování Weber, kteří na Grilakademiích v obchodním centru vyučují. Kurzů je celá řada na různá témata a každý si může vybrat, na co se zapíše.

„Obchodní dům nám umožňuje bezprostředně sledovat, jak lidé výrobky Weber používají a zároveň si vyslechnout jejich přání, náměty a připomínky, které pak můžeme zpětně využít při dalším vývoji výrobků, v kuchařkách, při poskytování tipů a triků atd. Takže i my soustavně prohlubujeme své praktické odborné znalosti a odezvu pak přenášíme zase na zákazníky, kterým pomáháme, aby se v zacházení se svými grily neustále zdokonalovali. A v tomto smyslu je pro nás obchod Weber jakousi laboratoř. Stručně vyjádřeno, dozvídáme se, jak si lidé přejí nakupovat naše výrobky v budoucnu a co od nás požadují, a tímto způsobem posilujeme naši tradiční maloobchodní síť,“ vysvětluje Frank Miedaner.

PRO KAŽDÉHO NĚCO

Obchod zaujímá plochu 500 čtverečních metrů a při takové rozloze vás to až láká skočit a v tom oceánu grilování si zaplavat. Na člověka tu čeká možnost seznámit se s kompletní nabídkou sortimentu, kromě toho je tu i další zboží speciálně vyvinuté pro firmu Weber, stejně jako masné výrobky, koření a oleje značky Weber. Návštěvníci se také mohou vydat na cestu zpět časem k počátkům společnosti a zůstat přitom pohodlně usazení v křeslech v Pamětním salónku. Seznámí se tu nejen s tím, jak vynález George Stephena vedl ke zrodu svérázného kotlového grilu, ale – a to je ještě důležitější – i s celou kulturou praktických poznatků, které jsou pro hrdiny domácího grilování přímo pokladem. U pultu služeb se zákazníkům dostane veškerých potřebných rad a konzultací, od délky doby grilování steaků, určení náhradních dílů, které zákazník potřebuje, až po rady při nákupu grilu. „Gril si nekupujete, jako když jdete do samoobsluhy pro rohlík. Takový nákup si člověk musí promyslet. Mám si pořídit gril na dřevěné uhlí, plynový, nebo elektrický? Jak funguje GBS, tedy Gourmet Barbecue System? Co doopravdy potřebuji? Jaké mám možnosti? V těchto věcech dokážeme pomoci – a zároveň máte možnost vyzkoušet si celou spoustu výrobků, abyste se podívali, jak fungují a jak je to vlastně jednoduché,“ popisuje Simone Weber.

UNIVERZUM, KDE SE VÝVOJ NEZASTAVÍ

Od otevření prvního obchodního centra Weber na světě uplynul bezmála rok, během kterého již dokázal tým Weberu v srdci Berlína zakořenit. Důkazem toho jsou i milovníci grilování, kteří se tu den co den zastavují pro inspiraci.

„Když jsme na jaře roku 2013 obchod otevřeli, byl to pro Weber milník, který firmě nastavil úplně nové standardy, jak si se zákazníky vyměňovat své objevy a zkušenosti,“ říká Frank Miedaner. Nicméně, i když se obchodní dům zde na Litfaß-Platz už zabydlel, tým se s tím nijak nespokojil. Je nutno neustále zkoušet nové koncepty a trendy, a také zákazníci nepřetržitě přicházejí s podnětnými novými nápady a přáními.

„Weber Original Store je univerzum, kde se vývoj nikdy nezastaví. Průběžně optimalizujeme aranže vystaveného zboží a uspořádání celého obchodního centra, testujeme nové výrobky a mluvíme s milovníky grilování. Už jen ty rozmluvy samotné zákonitě ústí v něco nového.“ říká Simone Weber a dodává:

„Je důležité přizpůsobit se nákupním zvyklostem příští generace, přičemž cílová skupina nového milénia má naprosto nové preference, kterým musíme věnovat pozornost. Ono je to zároveň i mimořádně vzrušující a díky tomu nás práce neuvěřitelně baví!“ Otevření Weber Original Store představuje novou kapitolu ohromující historie značky Weber.

„Ještě před nějakými pěti lety bylo nemyslitelné, že by Weber otevřel zážitkové obchodní centrum jako toto, ale pociťovali jsme stále naléhavěji potřebu upevňovat naše vztahy s milovníky grilování – s tou armádou domácích hrdinů z celé Evropy, na kterých stojí celý svět Weber. Dnes je obchodní centrum skutečností a já jsem nekonečně hrdý na fantastickou odezvu, jíž se mu dostává,“ říká závěrem Frank Miedaner. 🐾

ZAPOJ VŠECHNY SMYSLY

Komplexní zážitek ze značky Weber, takové je ústřední téma prvního značkového obchodního centra Weber, které je kombinací prodejny a Grilakademie.



BARBECUE ROAD

Seznamte se se všemi modely Weberů a získejte dobré tipy od expertů, kteří jsou vám tu k dispozici.

Jste Zde

**WEBER ORIGINAL STORE
LITFASS-PLATZ 2
10178 BERLIN**

OTEVÍRACÍ DOBA:
pondělí - sobota:
10.00-19.00

TELEFON:
+49 (0) 30 / 33 85 87 70

ULOŮ,
NASBÍREJ,
UVAŘ





UŽ OD DĚTSTVÍ provází Nicka Westona vášeň pro život pod širým nebem, potřeba vracet se ke kořenům, k prostému a nekomplikovanému životu. Dnes vede v Anglii zálesáckou školu a díky tomu se jeho sen stal skutečností. S sebou jen pár nástrojů a přenosný gril Weber® Go-Anywhere™ a Nick se vydává do lesů na lov a sběr potravy, kterou lze uvařit přímo v přírodě. S jakým výsledkem?

TEXT NICK WESTON / **FOTO** GEORGE COPPOCK A SILAS DOMINEY

Hned první kroky do nitra lesa přenesou člověka do jiných časů. Moderní svět se vytratí a cesta vás vede dál do přirozeného prostředí, jehož součástí jsme nikdy nepřestali být. Právě proto miluji to, co dělám, tu možnost pracovat uprostřed přírody, s pocitem odloučení od 21. století. Je to způsob života, je to dobrodružství a já žiji každý den. Díky tomu můžu zpomalit a udělat si čas na přemýšlení o potravě: odkud se bere, jaké znalosti potřebuji k jejímu obstarání a jak se v konečném důsledku opětovně stávám součástí původního potravního řetězce.

O PRVOTNÍM VZRUŠENÍ

Všichni jsme pevně spojeni se světem přírody, je to součást naší evoluce a našeho dědictví. Jakožto lidské bytosti vládneme schopnostmi do přírody vstupovat, vyrábět si nástroje z toho, co nám poskytuje, lovit a sbírat svou potravu, zakládat oheň a používat ho k vaření. Ve světě, kde převzala otěže kultura bezstarostného pohodlí, potřebujeme tyto chvíle ztišení a návratů ke kořenům. Odtud pramení i prvotní vzrušení, kterým nás naplňuje vaření na ohni, protože hluboko uvnitř v nás žije paměť vůně a chutí potravy připravované na tančících plamenech. A je to i důvod, proč se cítíme jako znovuzrození, když sbíráme rostliny, lovíme zvěř a ryby – v zajišťování obživy je pro nás kus neodolatelné výzvy. Ryba, kterou si sami ulovíte, chutná vždy lépe než kupovaná, protože jste do jejího získání vložili svůj čas, námahu a um.

O VÁŠNI JMÉNEM LES A DŘEVO

Moje vášeň pro přírodu a její dary se datuje už od mého raného dětství. Vyrůstal jsem v lese. Nikdy nezapomenu, jak jsem ulovil svého prvního králíka,

jak jsem poprvé vařil na ohni. Sběr lesních plodů následoval později, byla v tom touha po nových a silných chutích a vůních, které umí poskytnout divočina, protože mísit do jednoho celku ty pozapomenuté chutě s chutí úlovku je přirozená věc. Srncí, králík nebo bažant, ti všichni spásají divoké byliny i houby a navzájem se dokonale doplňují. Když si připravuji potravu na ohni z nasbíraného dřeva, je to pro mě pokaždé zážitek. Dřevo hoří a vydává ze sebe energii země, vody a slunce, díky nimž narostlo. A různé druhy dřeva přitom vyjevují svou podstatu: dub roste zvolna a mohutně, a tak i zvolna a silně hoří. Jablň, třešeň nebo švestka vydávají omamné vůně, které upomínají na jejich ovoce. Při vaření je samotný dým neméně cenný jako žár.

O SOUSTU S PŘÍBĚHEM

V dnešní době máme to štěstí, že si můžeme dopřát přísady z jakéhokoli místa na zeměkouli: není problém zásobit si spížirnu těmi vhodnými ke zvěřině, a pak už jen objevovat správné způsoby jejich využití. Kontext je vždy důležitý: popenec břečťanovitý nemusí sám o sobě zaujmout, ale ve spojení se srncím filetem je to to pravé, právě tak jako rozmarýn s jehněčím. Šťovíkový list uplatní svůj citrusový říz v celé řadě receptů – nepřekonatelný je třeba jako základ omáčky na čerstvě uloveného pstruha, kterého jsme právě ogrilovali. Pokud jde o jídlo, všichni jsme lovci a sběrači, a ať už jsme si úlovek vlastní rukou vydobyli v lese, na poli nebo v lukách, anebo si ho neseme od svého osvědčeného místního řezníka, vždy chceme získat to nejlepší. Každé sousto, které vložíme do úst, má svůj příběh, svou nit dobrodružství a lesy jsou pro jeho počátek tím správným místem. 🐾





O NICKOVI

Nick Weston se narodil a vyrůstal v oblasti proslulé a starobylé lesní rezervace Ashdown Forest v Sussexu v Anglii, a není tedy divu, že byl vždy „ten kluk z divočiny“. Táboření, rybaření, lov s puškou a život v lese tvořily přirozenou součást jeho výchovy a staly se nakonec i jeho zaměstnáním.

Vystudoval archeologii, ale dnes vede v Sussexu školu Hunter Gather Cook, kde v rámci výuky spolu se svým týmem bere posluchače na pobyty do lesa a učí je tam sběračství, zpracování zvěřiny, vaření a zálesáckým dovednostem. Založit tento typ školy ho napadlo v roce 2011, když si vybudoval v lesích dům na stromě a prožil tam půl roku beze všech civilizačních vymožeností.

Tento životní styl je jeho vášní, chce své znalosti a zkušenosti předávat i dalším lidem, a tak se dům na stromě stal sídlem školy. Nick je rovněž literárně činný a je známý ze svých relací v televizi.



LESNÍ MUŽ

Pro Nicka není problém udělat si hostinu z čehokoli, co v lese najde – je to návrat ke kořenům, a také přesně to, co má rád.



DIVOKÝ PSTRUH OBEČNÝ

SE ŠŤOVÍKOVOU OMÁČKOU

ŠŤOVÍK KYSELÝ PATŘÍ DO ČELEDI RDESNOVITÝCH A VYSKYTUJE SE HOJNĚ PO CELÉ EVROPĚ, ČASTO NA LUKÁCH A TRAVNATÝCH BŘEZÍCH. POZNÁ SE SNADNO PODLE TYPICKÝCH KOPINATÝCH LISTŮ. CHUŤ MÁ ŠTIPLAVĚ OSTROU, PODOBNOU CITRUSŮM, A TO DÍKY OBSAHU KYSELINY ŠŤAVELOVÉ, COŽ JE IDEÁLNÍ PRO POUŽITÍ K RYBĚ A MASU.

PRO 2 OSOBY

1 divoký pstruh obecný – přibl. 450 g · 1 hrst šťovíku
kyselého · kůra z 1 citrónu · 3 pol.lž. olivového oleje · 2 pol.
lž. bílého vinného octa · sůl · pepř · 1 bobkový list ·
1 oříšek másla · 2 plátky citrónu

Kuchyňská příprava

Nejdříve si připravte šťovíkovou omáčku. Šťovíkové listy jemně nasekejte, vložte to misky, nastrouhteje k nim citronovou kůru a přidejte olivový olej, vinný ocet a podle chuti okořeňte. Před podáváním dobře promíchejte. Vyvrženého pstruha na obou bocích několikrát nařízněte pod úhlem 45 stupňů. Ryby po obou stranách řádně okořeňte solí a pepřem, a směs pak pečlivě vetřete tak, aby se zachytila v zářezech. Do břicha ryby vložte bobkový list, oříšek másla, několik plátků citrónu a opět pečlivě okořeňte.

Příprava na grilu

Gril připravte na nepřímý žár. Pstruha položte do prostřed roštu, přiklopte víkem a grilujte vždy 7 minut po každé straně. Ogrilovaného pstruha podávejte na talíři, pokapaného šťovíkovou omáčkou.



GRILOVANÝ KEBAB

S KRÁLÍKEM, CHORIZO KLOBÁSKOU A CUKETOU

POPENEC BŘEČTANOVITÝ JE ROSTLINA Z ČELEDI HLUCHAVKOVITÝCH, ZNÁMÝ ČESKY JE TAKÉ JAKO ZEMNÍ BŘEČTAN A JEŠTĚ SPECIFIČTĚJI JAKO KONDELÍK, COŽ SVOU VAZBOU NA „PIVNÍ KULTURU“ ODPOVÍDÁ ANGLICKÉMU „ALE HOOF“ COBY „PIVNÍMU KOPÝTKU“ JAKO UPOMÍNKA NA TO, ŽE POPE-
NEC SE PŘED PŘÍCHODEM CHMELE POUŽÍVAL K DOCHUCOVÁNÍ PIVA. POPENEC JE OPRAVDU BĚŽNÁ ROSTLINA, KTERÁ SE VYSKYTUJE V LESÍCH, ZAHRADÁCH A PODROSTECH PO CELÉ EVROPĚ. MÁ VÝRAZNĚ BYLINNOU CHUŤ, VE KTERÉ ZAZNÍVÁ MÁTA, ŠALVĚJ, ROZMARÝN I TYMIÁN, TAKŽE JE TO VLASTNĚ „BYLINA BYLIN“.

NA 4 PORCE KEBABU

4 porce filé z králíka · 1 hrst listů popence · 1 pol.lž.
dijonské hořčice · 2 pol.lž. olivového oleje · sůl · pepř ·
1 cuketa · 1 chorizo klobáska (příp. čabajka)

Kuchyňská příprava

Nejdříve nakrájejte králíčí maso na kostky. Popenec jemně nasekejte a vložte do mísy spolu s dijonskou hořčicí, olivovým olejem a řádně okořeňte solí a pepřem. Přidejte nakrájeného králíka a dobře promíchejte, pak odložte do chladničky a nechte nejméně 1 hodinu marinovat (ideálně ale přes noc). K přípravě kebabů použijte buď dopředu namočené bambusové špejle, anebo ještě lépe uřízněte několik čerstvých lískových větévek a sloupněte z nich kůru, čímž získáte ty pravé přírodní špízy! Cuketu očistěte, a rozkrájejte ji podélně na tenké proužky, klobásku pokrájejte na asi 1 cm silné kousky. Z chladničky vyjměte mísu s marinovaným králíkem a začněte navlékat kebabové špízy: napřed řez cukety složený do „harmoničky“, pak kousek králíka následovaný klobáskou, a tak dále, až je kebabový špíz kompletní.

Příprava na grilu

Gril nastavte na nepřímý žár. Špízy s kebabem pečte 6-8 minut, občas je pootočte. Podávejte s míchaným salátem a pitta chlebem.



GRILOVÁNÍ V DIVOČINĚ

NÁSTROJE, NÁČINÍ



MORA CLIPPER, NEREZOVÁ OCEL

„Mimořádně všestranný nerezový nůž v „zálesáckém“ stylu, cenově přijatelný, odolný - a opět ze Švédska. Výborně se hodí na zpracování úlovků, opracování dřeva, kuchyňské práce a vůbec na cokoli, kde se uplatní nůž.“ (Nick Weston)



MAČETA GOLOK OD FIRMY MARTINDALE

„Nejkvalitnější mačety si žádají britskou ocel, což je přesně případ této mačety. Je všestranná: můžete s ní odsekávat slabší větve stromů, odkorňovat kmeny, prosekávat si cesty podrostem, ale také ji použít při bourání lovné zvěře.“ (Nick Weston)



BRIKETY S PODPALOVAČEM WEBER® EASY START BRIQUETTES

Brikety pro rychlé a snadné grilování. Stačí jen zapálit pytlík a za 20 minut můžete začít vařit. Jsou zkrátka vynikající pro grilování na cestách a při každé příležitosti.



WEBER® SMOKE - KRABICE S UDICÍMI LUPÍNKY

Krabice s udicími lupínky přijdou vhod, když spěcháte a potřebujete připravovanému pokrmu dodat speciální aroma. Balíčky obsahují lupínky z bílého ořechu, jabloně, třešně nebo buku které se jednoduše vloží do grilu a za chvíli už se zpod víka line vonný dým.



BRUSNÁ OCÍLKA S DIAMANTOVÝM A KERAMICKÝM POVRCHEM

„Některé ze zde vyjmenovaných nástrojů budete občas potřebovat rychle nabrousit, a k tomu se při našich kurzech osvědčila tato brusná ocílka: pravda, není úplně tradiční a nemusí se každému zamlouvat, ale funguje dokonale!“ (Nick Weston)



WEBER® GO-ANYWHERE®

Malý ale šikovný gril, který vám bude vždy pohotovým společníkem na cestách i při grilování v divočině. Můžete na něm grilovat s přímým i nepřímým žářem, takže vaší fantazii se meze nekladou. Tento model se vyrábí v provedení na dřevěné uhlí i na plyn, závisí jen na vašich potřebách. Díky svému tvaru se krásně vejde do kufříku.



KOMPAKTNÍ ZAPALOVACÍ KOMÍN WEBER® PORTABLE CHIMNEY STARTER

Pokud nepoužíváte sáčkové brikety s podpalovačem Easy Start Briquettes, rozpálíte dřevěné uhlí nejsnadněji za pomoci zapalovacího komínu, a to kdekoli a kdykoli. Zobrazený model se dokonale hodí k malým přenosným grilům Weber, takže budete mít k dispozici přesně správnou dávku dřevěného uhlí.



DIGITÁLNÍ SKLÁDACÍ KAPESNÍ TERMOSONDA WEBER® ORIGINAL™

Tento digitální teploměr vám zajistí, že vždy máte správnou teplotu uvnitř pokrmu. Do kapsy se vám vejde jako nic, v mžiku ji rozložíte a během grilování budete snadno kontrolovat teplotu připravovaného jídla.

POZNÁMKA

Sortiment výrobků se může v jednotlivých zemích lišit



PRSTOVÉ OCHRANNÉ RUKAVICE WEBER® PREMIUM BBQ GLOVES

Ochrání vám ruce před žářem z grilu a silikonový grip na dlaních vám zajistí bezpečný úchop. Ve velikostech S/M a L/XL.



KŘESADLO

„Slitinové tyčinky na bázi ceru a železa, které při škrtnutí vydávají jiskry o vysokých teplotách, schopné podpálit nejrůznější troudy, od březové kůry po vyschlou trávu. Fungují i ve vlhku a mají životnost až 3000 škrtnutí. Pro podpalování jsou optimální volbou.“ (Nick Weston)



GRÄNSFORS BRUKS

„Firma Gränsfors vyrábí snad vůbec nejlepší dostupné sekery – dělají se ručně ve Švédsku, podle nejnáročnějších norem a mají neuvěřitelnou výdrž. Jsou perfektní právě pro ty práce, které jsou potřebné v zálesácké škole Hunter Gather Cook, tedy pro štípání třísek na podpal, jako palice nebo kladivo, ale také při zpracování úlovků, tedy například oddělování končetin králíků a vysoké. Vejdou se do batohu, a navíc na ně platí dvacetiletá záruka.“ (Nick Weston)

SVĚT WEBER



**NA DŘEVĚNÉ UHLÍ, PLYNOVÝ NEBO
ELEKTRICKÝ? Velký nebo malý? Přenosný
nebo stojící? Probádejte vesmír grilů, náčiní
a příslušenství značky Weber a vyberte si
pro sebe to pravé.**



GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

STR. 124



*Zpět ke
kořenům*



GRILY WEBER® Q®

STR. 136



*Zvládne
každou situaci*



PLYNOVÉ GRILY

STR. 130



Kouzlo jednoduchosti



PŘÍSLUŠENSTVÍ

STR. 140

*Vše pod
kontrolou*



GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



PRODLOUŽENÝ POŽITEK – Je víkend, vaši hosté brzy dorazí a menu bylo naplánováno. Máte čas zabývat se detaily, zapálit gril na dřevěné uhlí, vychutnat si vůni a praskání briket. A později se zcela ponoříte do atmosféry grilování. To je podstata grilu na dřevěné uhlí.

Svět grilů na dřevěné uhlí se v podstatě „vrací zpět na začátek“ – vrací se zpět k původnímu zážitku z vaření na otevřeném ohni. Ovšem v roce 2015, před vámi stojí moderní venkovní kuchyně. Můžete v klidu gril zapálit, soustředit se na detaily, vyzkoušet si ovládání teploty grilu a vychutnat si proces přípravy jídla. Je to ryzí meditace po náročném týdnu – a přesně to, co vám gril na dřevěné uhlí dává.

POUZE JEDEN ORIGINAL

George Stephen, zakladatel společnosti Weber, vynalezl jako první na světě kotlový gril. Díky jeho novému tvaru a víku je na grilu možné připravit cokoli, nejen tradiční steaky a kotlety. Existuje mnoho různých verzí, ale jenom jeden je originál – kotlový gril společnosti Weber. Ale jaké jsou vlastnosti pravého grilu Weber?



Přečtěte si
více o grilu
Master-touch®

PŘENOSNÉ GRILY

SMOKEY JOE® PREMIUM

 37 cm



DŘEVĚNÉ
UHLÍ
10
LET
ZÁRUKA


Síla vynikajícího grilování v přenosné podobě. Dokonalý společník pro dny trávené venku.

- Poklop a kotel z porcelánem smaltované oceli
- Pochromovaný grilovací rošt
- Nerezové hliníkové průduchy umožňují správné proudění vzduchu při grilování
- Držák poklopu Tuck-N-Carry, který víko uzamkne a umožňuje tak jednoduchý přenos

ČERNÝ Art.č. 1121004 DPC* 2 490 Kč



GO-ANYWHERE® NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

 42 cm x 26 cm

Prostorově úsporné provedení znamená, že se vejde do kufru vašeho auta, je ideální pro grilování na cestách!

- Poklop a kotel odolné vůči propálení a korozi, porcelánový smalt zajišťuje dokonalou odolnost
- Otočné nohy, které zvyšují gril, aby nedošlo k popálení podkladu a zároveň slouží jako uzávěr poklopu pro snadnou přepravu
- Hliníkové větrací průduchy v poklopu zajišťují správné proudění vzduchu pro dokonalé grilování
- Pochromovaný grilovací rošt

ČERNÝ Art.č. 1131004 DPC* 2 490 Kč

VE ZKRATCE

1

Poklop a kotel – vyrobeny z kvalitní oceli z USA a porcelánem smaltovány zevnitř i zvenku. To zaručuje dosažení těch nejlepších tepelných vlastností a ochranu proti korozi.

2

Hliníkové větrací průduchy – poskytují proudění vzduchu pro spalování paliva. Horní a spodní větrací otvory by měly být obecně zcela otevřené, aby se zachovalo spalování briket či dřevěného uhlí. Když skončíte s grilováním, můžete je zavřít, zadusit oheň a uhasit gril.

3

Madlo – vyrobené z nylonu, které vydrží jakékoli povětrnostní podmínky. Některé modely mají v madle zabudované dva držáky na náčiní.

4

Čistící systém One-Touch® – patentovaný systém společnosti Weber, kdy se jednoduchým pohybem rukojeti dostane popel z grilu do popelníku, který lze poté vyjmout a vysypat.

Palivové nádoby Char-Basket™ – držáky dřevěného uhlí – zadržují dřevěné uhlí nebo brikety na místě v souladu s požadovaným postupem grilování. Různé modely grilů mají buď palivové přepážky, nebo palivové nádoby.

Rošty – robustní materiál, zkonstruovaný na mnoho let grilování. Grilovací rošty jsou odolné vůči korozi, díky čemuž jsou snadné na údržbu.

Grilovací plocha – modely s širokou řadou průměrů: 37 cm, 47 cm a 57 cm.


Kolečka – robustní kola do každého počasí, usnadňují přemísťování grilu.



DŘEVĚNÉ
UHLÍ
10
LET
ZÁRUKA



1 BAR-B-KETTLE

 47 cm | 57 cm

Gril na dřevěné uhlí ideální pro začátečníky v grilovacím světě. Základní model kotlových grilů, který samozřejmě odpovídá kvalitě všech grilů Weber®.

- Klasický kulovitý tvar kotlových grilů Weber®, pro dosažení nejlepších výsledků grilování
- 3 větrací průduchy na kotli a 1 větrací průduch na poklopu: pro optimální cirkulaci vzduchu
- Porcelánem smaltovaný poklop a kotel
- Háček na uchycení poklopu
- Pochromovaný grilovací rošt

ČERNÝ, 47 cm

Art.č. 1231004 DPC* 2 890 Kč

ČERNÝ, 57 cm

Art.č. 1331004 DPC* 4 890 Kč

2 ORIGINAL KETTLE™

 57 cm

Kultovní Weber® Original Kettle™ ve velikosti 57cm je skutečnou klasikou, která nabízí nepřeborné možnosti.

- Porcelánem smaltovaný kotel a poklop
- Teploměr integrovaný v poklopu
- Dvě povětrnostním vlivům odolná madla – madlo na poklopu má ochranný tepelný štít
- Čisticí systém One-Touch® z nerezavějícího hliníku
- Korozi odolné hliníkové větrací průduchy na poklopu zajišťují správné proudění vzduchu pro dokonalé grilování
- Nová, vysoce odolná kola

ČERNÝ Art.č. 1341504 DPC* 5 490 Kč



2



NOVINKA

..... 3

3 ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

 47 cm

Weber® Original Kettle™ Premium vyvolá u ostatních majitelů grilů závist. Podobný model jako Original Kettle™, verze Premium představuje nové zajímavé funkce.

- Porcelánem smaltovaný kotel a poklop
- Čisticí systém One-Touch® s větším popelníkem
- Teploměr v poklopu
- Odolná madla z duroplastu z nylonu ze skelných vláken
- Korozi odolné hliníkové větrací průduchy na poklopu s plastovou rukojetí odolnou vůči teplotě, které zajišťují správné proudění vzduchu pro dokonalé grilování
- Odklapovací, pochromovaný grilovací rošt

ČERNÝ Art.č. 13401004 DPC* 5 490 Kč



NOVINKA

NOVINKA

ORIGINAL KETTLE™

 47 cm

Weber Original Kettle™ velikosti 47cm vás ohromí mnoha zajímavými funkcemi a možnostmi použití.

- Porcelánem smaltovaný poklop a kotel
- Teploměr integrovaný v poklopu: ke kontrole teploty během grilování
- Snadná montáž nohou pomocí klipů Push-pin
- Systém One-Touch® z ušlechtilé oceli, potažený hliníkovou vrstvou pro snadné vymetení popela a řízení teploty bez obtížného nastavování výšky grilovacího roštu
- 2 madla z duroplastu: z nylonu vyztuženého skelnými vlákny, s prodlouženou rukojetí
- Vyjímatelná záchytná miska na popel, pro snadné odstranění popela

ČERNÝ Art.č. 1241304

KOUŘOVĚ ŠEDÝ (SMOKE GREY)

Art.č. 1246704

BŘIDLICOVĚ MODRÝ (SLATE BLUE)

Art.č. 1246804

ZELENÝ (SPRING GREEN)

Art.č. 1247304

KRÉMOVÝ (IVORY)

Art.č. 1245304

DPC* 4 390 Kč

NOVINKA

MASTER-TOUCH®

JEDINEČNÝ

 57 cm

Milujete pohled na rozžhavené brikety a skvělou atmosféru, která nastane, když rozpálíte gril? Pokud ano, je klasický kotlový gril společnosti Weber dokonalým a věrným partnerem pro přípravu jídla na zahradě či terase. S grilem Master-Touch® – GBS® získáte v současnosti nejvšestrannější a nejluxusnější gril na dřevěné uhlí od společnosti Weber. Systém a konstrukce se od roku 1952, kdy George Stephen vynalezl slavný první kotlový gril Weber®, prakticky nezměnily, ale modely se neustále vylepšovaly a byly doplňovány o určitý luxus – např. o popelník, který usnadňuje odstraňování popela, aniž byste si ušpinili ruce.

LUXUSNÍ DETAILS. Průměr 57cm činí z grilu Master-Touch® perfektní nástroj na grilování pro mnoho lidí a jeho další funkce přinášejí do grilování ještě více zábavy. Teploměr v poklopu umožňuje neustálé sledování teploty v grilu, palivové nádoby Char Basket® usnadňují úpravu grilu na různé metody grilování. A díky praktickému držáku poklopu Tuck-Away™ máte při grilování obě ruce volné pro manipulaci s jídlem. Všechno do sebe perfektně zapadá, takže při grilování máte k dispozici celou venkovní kuchyni, zvláště s integrovaným roštem Gourmet BBQ System. Díky tomuto systému můžete na vašem kotlovém grilu používat litinový rošt Sear Grate, pánev, wok nebo zbrusu nový litinový hrnec. Všechny tyto doplňky vám zajistí neuvěřitelnou rozmanitost grilování. Gril Master-Touch® je přímo stvořen pro skvělé momenty a úžasný prožitek z jídla. V teple žhavých briket si vychutnáte pečení, steak, uzenou rybu, dušené maso a mnohem více.



- Porcelánem smaltovaný kotel a poklop
- Extra velká nádoba na popel v novém designu
- Pogumovaná kola odolná proti zničení a povětrnostním vlivům
- Teploměr integrovaný v poklopu
- Dvě povětrnostním vlivům odolné rukojeti – rukojeť na víku má ochranný tepelný štít
- Čistící systém One-Touch® z ušlechtilé oceli
- GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem
- Korozi odolné hliníkové větrací průduchy, které zajišťují správnou cirkulaci vzduchu pro dokonalé grilování
- Držák poklopu Tuck-Away™

ČERNÝ

Art.č. 100027

KRÉMOVÝ (IVORY)

Art.č. 100028

KOUŘOVĚ ŠEDÝ (SMOKE GREY) Art.č. 100029

DPC* 7 990 Kč

1 PERFORMER GBS®

 57 cm

Klasický kotlový gril velikosti 57cm s praktickým sklápěcím postranním stolkem konstrukcí se 4 koly. Gril v okamžiku převeze na určené místo na zahradě či terase.

- Porcelánem smaltovaný poklop a kotel
- Praktický držák poklopu Tuck-Away™
- Dvě palivové nádoby Char-Basket™ na uhlí či brikety
- GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem
- Velká nádoba k zachycení popela v novém designu
- Háčky na náčiní

ČERNÝ Art.č. 15301004 DPC* 10 990 Kč

2 PERFORMER DELUXE GBS®

 57 cm

Autentický zážitek grilování na dřevěném uhlí s větším pohodlím. Díky plynovému zapalovacímu systému Touch-N-Go rozpálíte brikety za zlomek času, který by trvalo jejich zapálení obvyklým způsobem.

- Porcelánem smaltovaný kotel a poklop s držákem poklopu Tuck-Away™
- GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem
- Odnímatelný časovač, modře podsvícený
- Dvě palivové nádoby Char-Basket™ na uhlí či brikety
- Nová odolná pracovní plocha
- Čistící systém One-Touch® z ušlechtilé oceli s velkým vyjímatelným popelníkem v novém designu

ČERNÝ Art.č. 15501004 DPC* 16 490 Kč



DŘEVĚNÉ
UHLÍ
10
LET
ZÁRUKA



IDEÁLNÍ PRO „POMALÉ UZENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ“

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

S touto výraznou udírnou Smokey Mountain® Cooker™, navrženou pro pomalou dokonalou přípravu masa, drůbeže a ryb, dodáte vašemu grilování nové vzrušující chutě.

- Nylonová rukojeť vyztužená skleněnými vlákny
- V poklopu integrovaný teploměr
- Porcelánem smaltovaný kotol a poklop
- Dva pochromované grilovací rošty
- Hliníkové větrací průduchy odolné vůči korozi

ČERNÝ, 47 cm Art.č. 721004 DPC* 10 990 Kč

ČERNÝ, 57 cm Art.č. 731004 DPC* 14 990 Kč

BURGER SE SÝREM A SLAMINOU

PRO 4 OSOBY

180–220 g mletého hovězího masa (obsah tuku min. 20 %) • 8–12 plátků dobré slaniny • 4 plátky čedaru • 4 bulky na burgery • 2 salátové listy • 2 masitá rajčata • 1 cibule • dresink na burgery • barbecue omáčka

V kuchyni

V lisu na hamburgery vytvořte masové placky. Dochutěte je solí a pepřem a až do grilování je uchovávejte v ledničce. Umyjte veškerou zeleninu. Nahrubo nasekejte salát a rajčata nakrájejte na tenké plátky. Oloupejte cibuli a najemno nakrájejte. Chcete-li, připravte si vlastní dresink a barbecue omáčku.

Na grilu

Gril připravte na střední přímé teplo. Jakmile je rošt rozpálený, položte na něj masové placky a grilujte je, dokud se na povrchu neobjeví čistá šťáva. Otočte placky a potřete je barbecue omáčkou. V poslední minutě položte na každou masovou placku plátek čedaru a nechte jej roztavit. Maso vyjměte z grilu a nechte odstát, aby se šťáva v maso ustálila. Mezitím ogrilujte do křupava slaninu a lehce do hněda bulky na burgery. Obložte burgery a podávejte.





PŘENOSNÉ GRILY SKVĚLÝ POŽITEK Z JÍDLA NA CESTÁCH

Je víkend, čas na nějakou akci: výlet na pláž nebo do lesa, či dokonce kempování uprostřed pustiny.

Ale co jídlo? Jídlo na cestách nemusí být jen nudné sendviče, koktejlové párky ve sklenici nebo fazole v konzervě. Může být vynikající!

S přenosným grilem můžete připravit vaše oblíbené jídlo kdekoli, přesně jak máte rádi a kdykoli budete chtít.

JAK JEDNODUCHÉ VZÍT S SEBOU

Přenosné modely grilů Weber® vám nabízejí přesně ten samý výsledek a kulinářský zážitek, který dobře znáte z našich větších zahradních grilů. Ať už dáváte přednost dřevěnému uhlí nebo plynu, čeká na vás moře možností. S malými grily učiníte jakýkoli výlet zábavnější, snadnější – a chutnější. Vzít s sebou ven gril musí být především snadné. Všechny přenosné grily značky Weber jsou stavěné na dobrodružství – mají lehkou konstrukci, jsou perfektní do zavazadlového prostoru, mají madla uzpůsobená na přenášení a snadno se zapalují. U grilů na dřevěné uhlí stačí doma naplnit malý komínový startér briketami nebo zvolit brikety Easy Start. U plynových grilů potřebujete pouze plynovou kartuši značky Weber.

VYNIKAJÍCÍ JÍDLA NA CESTÁCH

Nesmíte také zapomenout na příslušenství ke grilu. Například malý pečící rošt umožňuje přípravu jídla nepřímou metodou na malých plynových grilech, přičemž sady nástrojů, pečící rošty a tepelné štíty jsou k dispozici v menších velikostech, ideálních pro přenosné grily. I v „nahuštěných“ podmínkách můžete dosáhnout skvělých výsledků.

HLEDÁTE PŘENOSNÝ GRIL?

Chcete mít možnost používat svůj gril na pláži, v parku či v lese?

Ideální jsou jak přenosné plynové grily, tak přenosné grily na dřevěné uhlí.

Chcete používat svůj gril na odpočívadlech při cestování autem?

Vyberte si plynový gril Go-Anywhere™ či Weber® Q®1200. Tyto grily se rychle zahřívají i ochlazují a nezanechávají žádný odpad z briket.

Chcete používat gril v karavanech, na chatách, či letních bytech?

Vhodné jsou jak přenosné plynové grily, tak přenosné grily na dřevěné uhlí. Mějte ale na paměti, že brikety nemusejí být na určitých místech v létě kvůli možnosti vzniku požáru povolené.

Chcete grilovat za jakékoli situace?

Vhodné jsou jak přenosné plynové grily, tak přenosné grily na dřevěné uhlí. Chcete-li ale jídlo připravit rychle, měli byste si vybrat plynový gril. Pokud milujete tu atmosféru a dohořívání grilu, když už je jídlo připraveno, měli byste si vybrat gril na dřevěné uhlí.

PLYNOVÉ GRILY



KAŽDODENNÍ HRDINOVÉ – Spěcháte domů z práce a Vaše rodina má hlad. Máte sice málo času, ale nechcete je nakrmit jen tak ledasčím. Stiskem tlačítka gril zapálíte a zanedlouho připravíte lahodné jídlo – se vší tou atmosférou a vynikající chutí, která je s grilováním spojená. S plynovými grily Weber® je to snadné.

Plynové grily jsou populárnější než kdy jindy. Jejich rychlost a snadnost použití umožňuje grilování i během pracovního týdne, kdy je třeba, aby se věci daly do pohybu trochu rychleji. Díky plynovému grilu Weber®, který zdokonalujeme od 80. let 20. století, se nemusíte bát vzplanutí, nestabilního spalování plynu, či jídla které by ztratilo svou charakteristickou chuť grilování.

SKVĚLÁ CHUŤ JE ZAJIŠTĚNA AROMA KOLEJNICEMI

Společnost Weber vyvinula své vlastní renomované aroma kolejnice Flavorizer® Bars, které se používá ve velkých plynových grilech – jedná se o řadu kovových pásů, které chrání hořáky před odkapávajícím tukem, a zabraňují tak vzplanutí. Jak na ně odkapávají šťávy z jídla, vzniká malé množství kouře, které dává jídlu známou grilovací příchutí. Plynový gril nabízí stejnou radost jako gril na dřevěné uhlí – je ale ideální pro vytížené pracovní dny, kdy chcete grilovat, ale nemáte mnoho času na přípravu paliva.



VE ZKRATCE

1

Teploměr – zabudovaný v poklopu, takže můžete neustále sledovat teplotu v grilu.

2

Madlo – robustní a odolné vůči teplu, které vždy zůstává chladné.

3

Hořáky – tři řady plynových grilů Weber®: Spirit®, Genesis® a Summit® zahrnují širokou škálu modelů se dvěma až šesti hořáky – podle vašich potřeb.

Aroma kolejnice Flavorizer® Bars – patentovaný systém společnosti Weber skládající se z kovových pásů, které zakrývají hořáky. Tyto pásy zabraňují vzplanutí a na ně odkapávající šťáva a tuk dodávají pokrmům charakteristickou chuť barbecue.

Stylový design – zcela v harmonii s funkčností. Nadčasový design grilu vypadá skvěle na každé terase. Tyto grily byly postavené a testované tak, aby vydržely stát venku za téměř jakéhokoli počasí.

Snadné čištění – tuk a šťávy jsou odváděné do odkapávací misky ve spodní části grilu, kterou lze snadno vyjmout a vyměnit. To zabraňuje hromadění a vzplanutí tuku.

Optimální distribuce tepla – díky aroma kolejnicím Flavorizer® Bars, které šíří teplo a rozvádějí jej po grilu.

Dokonalé ovládání – elektronický zapalovací systém spouští gril jediným stisknutím a regulátory tepla nabízejí přesné ovládání s nekonečným rozsahem.

Kolečka – robustní kolečka do každého počasí, díky kterým lze váš gril kdykoli přemístit. Uzamykací mechanismus zajišťuje stabilní pozici vašeho grilu.



Přečtěte si
více o grilu
Genesis® E-330
GBS



GO-ANYWHERE® PLYNOVÝ

 42 cm x 26 cm

NOVINKA



PLYN
10
LET
ZÁRUKA

Kompaktní design s pohodlím plynového grilování – tento malý zázračný plynový gril je dokonalým společníkem na všech vašich cestách.

- Prostorově úsporný kompaktní design, což znamená, že se vejde snadno do kufru vašeho auta
- Otočné nohy, které zvyšují gril, aby nedošlo k popálení podkladu a zároveň slouží jako uzávěr poklopu pro snadnou přepravu
- Poklop a kotol odolné vůči propálení a korozi, porcelánový smalt zajišťuje dokonalou odolnost
- Porcelánem smaltovaný grilovací rošt

ČERNÝ Art.č. 1141075 DPC* 3 990 Kč

PLYN
10
LET
ZÁRUKA



SPIRIT® S-320 PREMIUM

NASTARTUJTE SVÉ PLYNOVÉ DOBRODRUŽSTVÍ

 60 cm x 45 cm

Sen, že stojíte vedle velkého grilu s působivou grilovací plochou, několika hořáky a širokým spektrem možností příslušenství, je na dosah. Mnoho lidí, kteří grilují na grilu na dřevěné uhlí, se zdráhá přejít na plyn. Přejechod z grilu na dřevěné uhlí na jeden z největších plynových grilů může vyvolávat obavy, ale nemusí to tak být. Řada grilů Spirit® značky Weber je ideální pro zahájení vašeho plynového dobrodružství – zejména s top modelem této řady – Spirit® S-320 Premium.

NEOBYČEJNĚ UNIVERZÁLNÍ GRIL Veškeré výhrady se rozplynou. Gril nabízí dostatek prostoru pro grilování, možnost přímého či nepřímého grilování a stejně skutečnou chuť barbecue jako gril na dřevěné uhlí, a to díky patentovaným aroma kolejnici Flavorizer® Bars společnosti Weber. Vestavěný rošt GBS vaše možnosti dále rozšiřuje a váš gril tak disponuje řadou dalších funkcí – v závislosti na vašich potřebách. Takže můžete rychle začít, zvládnout najednou všechny vaše grilované pochoutky a nasytit svou rodinu a přátele spoustou chutného jídla.

- Nerezový poklop s integrovaným teploměrem
- Tři hořáky z ušlechtilé oceli a nerezovými aroma kolejnici Flavorizer® Bars
- Zabudovaný postranní vaříč
- Grilovací rošt GBS z ušlechtilé oceli – lze je jednoduše střídat s ostatním příslušenstvím GBS
- Elektronický systém zapalování Crossover®

NEREZOVÁ OCEL Art.č. 220647 DPC* 27 390 Kč




.....1



2

1 SPIRIT® E-210 CLASSIC

 52 cm x 45 cm

Navržen pro snadné použití a efektivní grilování. Spirit® E-210 Classic je ideálním výchozím bodem pro každého, kdo chce přejít na plynový gril.

- Porcelánem smaltovaný poklop s integrovaným teploměrem
- Dva hořáky z ušlechtilé oceli a porcelánem smaltované aroma kolejnice Flavorizer® Bars
- Dva sklopné boční stolky
- Systém zapalování Crossover®
- Šest háčků na náčiní
- Porcelánem smaltovaný ocelový grilovací rošt

ČERNÝ Art.č. 220047 DPC* 13 490 Kč

2 SPIRIT® E-320 ORIGINAL

 60 cm x 45 cm

Skutečný „originální Weber“, který ve verzi pro rok 2015 obsahuje litinový porcelánem smaltovaný rošt Gourmet BBQ System (GBS) jako standardní výbavu.

- Porcelánem smaltovaný poklop s integrovaným teploměrem
- Tři hořáky z ušlechtilé oceli a porcelánem smaltované aroma kolejnice Flavorizer® Bars
- Zabudovaný postranní vaříč
- Elektronický systém zapalování Crossover®

ČERNÝ Art.č. 220547 DPC* 21 890 Kč

GENESIS® E-330 GBS®

SETKÁNÍ S PŘÁTELI

 66 cm x 50 cm

30 LET VÝTEČNOSTI Je to již 30 let, co společnost Weber uvedla řadu plynových grilů – která způsobila skutečnou revoluci na trhu. Nejlepší nápady mají tendenci přetrvávat – a to je rozhodně případ grilů Genesis®, které už dávno prokázaly, že grilování na nich může být snadné a zábavné zároveň. Výsledkem je vždy vynikající a chutné jídlo.

ZÁŽITEK ČISTÉ KVALITY Top model této řady, Genesis® E-330™, slouží bez námahy, má stylový design a bohaté příslušenství, a vy si můžete být jisti, že máte ve svých rukou kvalitní vybavení. Jakmile otevřete poklop pochopíte, proč gril Genesis® E-330™ převzal vedoucí pozici mezi velkými plynovými grily – kvalita je nepřekonatelná v každém detailu. Grilovací plocha má velikost XL a tři hořáky umožňují připravovat jídlo pro velké skupiny, a to s využitím všech metod grilování. Funkce, jako je vestavěný rošt GBS®, boční hořák na omáčky a geniální Sear Station® – ideální pro prudké opékání lahodných steaků – vám nabízejí bohaté možnosti, jak stimulovat váš talent pro grilování. Řada Genesis® je po 30 letech na trhu silnější a vzbuzuje více respektu než kdy dřív – zejména top modely 330 série, u kterých je zaručeno, že vám pomohou vytvořit ty nejlepší grilovací okamžiky.

- Porcelánem smaltovaný poklop s integrovaným teploměrem
- Porcelánem smaltovaný litinový rošt GBS
- Tři hořáky z ušlechtilé oceli
- Integrovaný hořák Sear Station®
- Zabudovaný postranní vaříč s ochranným víkem
- Porcelánem smaltované aroma kolejničky Flavorizer® Bars



NOVINKA



NOVINKA

ČERNÝ Art.č. 230147

COPPER Art.č. 230347

DPC* 39 790 Kč

PLYN

10**LET
ZÁRUKA**

GENESIS® S-330 GBS®

 66 cm x 50 cm

Gril Genesis® S-330 má všechny vlastnosti a funkce grilu Genesis® E-330 s jedinou výjimkou – prvky uváděné jako porcelánem smaltované jsou z ušlechtilé oceli.

UŠLECHTILÁ OCEL Art.č. 230647


DPC* 46 490 Kč



NOVINKA



SUMMIT® E-470 GBS®

 69 cm x 49 cm


Díky čtyřem hořákům a fantastickým funkcím připraví tento plynový gril přívál jídla a vytěží maximum z pobytu pod širým nebem!

- Porcelánem smaltovaný poklop s integrovaným teploměrem
- Součástí grilu je i Roteserie a infračervený hořák
- Zabudovaný postranní vařič s ochranným víkem
- Čtyři hořáky z ušlechtilé oceli se zapalováním Snap-Jet™
- Osvětlení na madle Grill-Out™
- Plynule nastavitelný hořák na uzení
- Grilovací rošt GBS z ušlechtilé oceli

ČERNÝ Art.č. 240047 DPC* 81 990 Kč

PLYN
10
LET
ZÁRUKA

SUMMIT® S-470 GBS®

 69 cm x 49 cm


Gril Summit® S-470 má všechny vlastnosti a funkce grilu Summit® E-470 s jedinou výjimkou – prvky uváděné jako porcelánem smaltované jsou z ušlechtilé oceli.

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 240147 DPC* 86 990 Kč



SUMMIT® E-670 GBS®

 80, 50 cm x 49 cm

Dokonalá technologie plynového grilu. Zamilujete si, že je snadné připravit širokou škálu úchvatných a lahodných pokrmů jak na hostinu pro celou rodinu, tak pro soukromou večeři.


- Porcelánem smaltovaný poklop s integrovaným teploměrem
- Součástí grilu je Roteserie a infračervený hořák
- Zabudovaný postranní vařič s ochranným víkem
- Dvě světla na madle Grill-Out™
- Šest hořáků z ušlechtilé oceli se zapalováním Snap-Jet™
- Plynule nastavitelný hořák na uzení
- Grilovací rošt GBS z ušlechtilé oceli

ČERNÝ Art.č. 240247 DPC* 99 990 Kč





SUMMIT® S-670 GBS®

 80, 50 cm x 49 cm

Gril Summit® S-670 má všechny vlastnosti a funkce grilu Summit® E-670 s jedinou výjimkou – prvky uváděné jako porcelánem smaltované jsou z nerezové oceli.

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 240347

DPC* 105 990 Kč



SUMMIT® GRILL CENTER GBS™

Prostorná grilovací kuchyně z ušlechtilé oceli se zabudovaným grilem Summit S-670. Kuchyně disponuje velkorysnými úložnými prostory, větší pracovní plochou, zabudovaným zásobníkem na led apod.

UŠLECHTILÁ OCEL Art.č. 240547

DPC* 204 990 Kč

GRILY WEBER® Q®



PŘIPRAVEN NA COKOLI – Slunce svítí a příroda volá. Vložte svůj gril Weber® Q® do zavazadlového prostoru vašeho auta a vyražte do světa. Populární řada kompaktních grilů Weber® Q® nabízí inovativní plynové a elektrické grily, které se zapalují pouhým stisknutím nebo otočením kolečka. Jejich rozsah sahá od přenosných modelů až po modely, které jsou ideální na terasu.



Přečtěte si více
o modelu
Q®3200

Do roku 2004 byly k dispozici velké klasické grily pouze v „amerických velikostech“ – modely, které dokázaly nasytit všechny sousedy v okolí. Pak ale byla na trh uvedena řada grilů Weber® Q®, jejíž kompaktní design a jednoduché ovládání z ní učinilo jedinečnou svého druhu. Nejpopulárnější řada plynových grilů Weber® se nyní perfektně hodí pro obyvatele měst s balkonem nebo s touhou po dobrodružství a pro majitele domů, kteří si přejí zachovat jednoduchost.

GRIL PRO KAŽDÉ DOBRODRUŽSTVÍ

Život s grily Weber® Q® otevírá svět příležitostí pro stylové a jednoduché grilování. Tato řada zahrnuje škálu grilů od malého a kompaktního modelu Q®1200 až po největší model Q®3200, který se hodí více k domu na terasu. Tato řada obsahuje šest grilů různých velikostí – včetně dvou elektrických grilů. Všechny jsou v okamžiku rozpáleny, snadno se ovládají, vynikají inovativním designem a roštem z kvalitní litiny.

VE ZKRATCE

❶

Teploměr – zabudovaný do poklopu u prémiových modelů řady Q®.

❷

Poklop a grilovací vana – vyrobené z lehké hliníkové slitiny.

❸

Pracovní plochy – součástí některých modelů jsou praktické sklápěcí pracovní a odkládací plochy.

❹


Rám a stojan – poskytují dobrou pracovní výšku. Větší modely jsou připojeny k pevným vozíkům, zatímco pro menší modely jsou k dispozici stojany, které proměňují přenosné grily na grily s každodenním využitím.

Porcelánem smaltovaný litinový rošt – rozdělený na dvě části, takže můžete jednu stranu vyměnit za litinový tál.

Oceněný design – který vytvořil zbrusu nový typ plynového a elektrického grilu. Design je lehký a inovativní a zároveň umožňuje velkou flexibilitu a přenosnost.

Hořáky – řada Weber® Q® je v závislosti na modelu vybavena jedním nebo dvěma hořáky, které přesně odpovídají vašim potřebám.

WEBER® Q®1200

 43 cm x 32 cm



GRILY Q®

5

LET
ZÁRUKA

Gril Q®1200 má všechny vlastnosti, které byste od plynového grilu Weber® očekávali, a to v přenosné formě. Model Q®1200 přichází se zabudovanými rukojetmi pro přenášení, které zjednodušují a usnadňují jeho přemístování. Je dost malý, aby se vešel do kufru auta, ale nabízí velkorysou grilovací plochu.

- Hořák z ušlechtilé oceli
- Poklop a grilovací vana z pevné hliníkové slitiny
- Jednoduché rozpalování
- Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty

ŠEDÝ

Art.č. 51120075

DPC* 8 190 Kč

WEBER® Q®1200 STAND

 43 cm x 32 cm



MALÉ
ROZMĚRY
plně
chuti

Tento výkonný plynový gril je ideální pro dny strávené pod širým nebem a volné víkendy. Díky lehkému rámu a stojanu jej lze kdykoli snadno přemístit.

- Hořák z ušlechtilé oceli
- Poklop a grilovací vana z pevné hliníkové slitiny
- Vestavěné rukojeti a praktické sklápěcí odkládací plochy
- Elektronické zapalování startuje gril Q® 1200 rychle a jednoduše
- Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty
- Vysoký poklop se zabudovaným teploměrem

ŠEDÝ

Art.č. 51120375

DPC* 9 590 Kč

ELEKTRICKÝ GRIL MAXIMÁLNÍ VÝKON



Existují místa, kde není povoleno grilování na dřevěném uhlí nebo plynu. Ale nezapoufejte. Všechny modely elektrických grilů Weber® umožňují grilování na jakémkoli místě.

INTENZIVNÍ TEPLO


Dva elektrické grily jsou součástí populární řady Weber® Q®. Jsou proslulé svou uživatelskou přívětivostí a robustními litinovými rošty. Elektrické modely Weber® Q®1400 a Weber® Q®2400 mají stejné kvality a přesně stejný design jako zbytek modelů řady Q®. Jediným rozdílem je, že elektrické grily nemají otevřený plamen, jen topnou spirálu, která vytváří intenzivní teplotu pro každé grilování. To znamená, že jej můžete použít všude tam, kde otevřený oheň není povolený – například na balkonech, střešních terasách či v oblastech, kde je riziko požáru.

SNADNÉ GRILOVÁNÍ

Na elektrickém grilu můžete připravovat vše, co můžete připravovat na ostatních grilech Weber® – a chuť pokrmů je stejně lahodná. K použití je připraven krátce poté, co jej zapojíte do zásuvky a ušetří vám práci se žhavým uhlím či přemýšlením nad tím, zda máte dostatek plynu. A čištění po skončení grilování je snadné. Jednoduše vyčistíte rošt ocelovým kartáčem, gril odpojíte ze zásuvky a vyjmete hliníkovou misku na zachytávání tuku a šťávy. Je to snadné a zábavné, prostě výkon na nejvyšší úrovni.



WEBER® Q®2400

 54 cm x 39 cm

Elektrický gril s větší grilovací plochou se hodí na každý balkon. Gril je vyroben z lehké a pevné hliníkové slitiny a je vybaven porcelánem smaltovaným litinovým grilovacím roštem. Grilovací rám je odolný vůči žáru, takže se svým Q 2400 můžete grilovat přímo na stole bez rizika přenosu žáru.

WEBER® Q®2400 DARK GREY (TMAVOŠEDÝ)

Art.č. 55020079

DPC* 10 990 Kč

- K dostání také ve verzi se stojanem Weber Q Stand

WEBER® Q®2400 STAND, DARK GREY (TMAVOŠEDÝ)

Art.č. 55020879

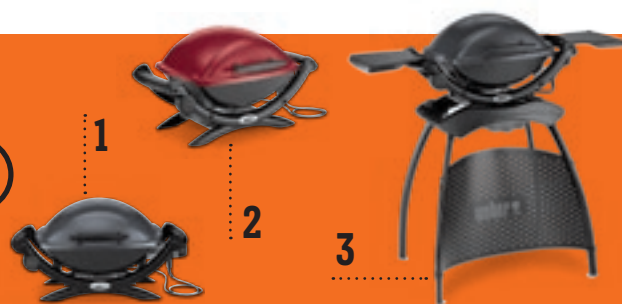
DPC* 12 290 Kč

WEBER® Q®1400

KOMPAKTNÍ ELEKTRÁRNA

 43 cm x 32 cm

Populární elektrický gril Weber® Q®1400 je perfektní volbou, pokud nemáte možnost používat brikety či plyn nebo pokud prostě dáváte přednost elektrině. Díky robustnímu litinovému roštu se z něj za všech okolností stává univerzální gril pro vytváření nezapomenutelných okamžiků a lahodných pokrmů. Na litinovém roštu můžete dosáhnout velmi vysokých teplot; tento rošt také zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla po celém grilu. Model Weber® Q®1400 je jediný svého druhu. Svými rozměry se z něj stává perfektní přenosný gril, nebo pomocník na každodenní grilování – na balkoně nebo na místech, kde není povoleno manipulovat s otevřeným ohněm. Díky své nízké hmotnosti a tvaru se snadno přemísťuje a v zavazadlovém prostoru zabírá velice málo místa. Gril Weber® Q®1400 se zapíná okamžitě a jeho použití je snadné. Otevírá tak dveře do světa grilování i v těch místech, kde jsou zakázány kotlové a plynové grily.



- Poklop a grilovací vana z lehké hliníkové slitiny
- Porcelánem smaltovaný litinový grilovací rošt
- Kabel dlouhý 1,8m
- Skleněnými vlákny vyztužený nylonový rám se zabudovanými rukojetmi na přenášení

1 WEBER® Q®1400 Art.č. 52020079 DPC* 8 190 Kč

2 WEBER® Q®1400 MAROON (KAŠTANOVÝ)

Art.č. 52160079 DPC* 8 190 Kč

- K dostání také s praktickým stojanem s háčky na náčiní a dvěma postranními stolkami

3 WEBER® Q®1400 STAND, DARK GREY (TMAVOŠEDÝ)

Art.č. 52020879 DPC* 9 590 Kč

WEBER® Q®3000 GRANITE GREY

 63 cm x 45 cm

Plynový gril Q®3000 je k dispozici s pohodlným vozíkem, který usnadňuje jeho přemísťování a skladování venku. 5 kg plynová láhev může být umístěna na podlaze vozíku.

- Poklop a grilovací vana z pevné hliníkové slitiny
- Větší postranní odkládací plochy s tepší stabilitou
- Hořáky z ušlechtilé oceli
- Piezo zapalování a plynule nastavitelné hořákové ventily
- Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty a vyjímatelná odkapávací miska pro snadné čištění
- Vysoký poklop se zabudovaným teploměrem

ŠEDÝ Art.č. 56120047 DPC* 14 990 Kč

GRILY Q®
5
LET
ZÁRUKA



WEBER® Q®3200

MODERNÍ KLASIKA

 63 cm x 45 cm

Před více než 10 lety si společnost Weber dala za cíl vyvinout novou generaci plynových grilů – takovou, která by změnila představu toho, jak plynový gril vypadá. Výsledek byl pokřtěn Weber® Q® – řada plynových grilů, jejíž popularita od té doby neustále roste. Nesporným králem této série je největší model – Weber® Q®3200. Inovativní design, flexibilita a rychlost tohoto grilu si získaly srdce grilovacích nadšenců po celém světě.

VÁŠ NEJLEPŠÍ PARTNER NA GRILOVÁNÍ Weber® Q®3200 je jediný svého druhu – sportovní, organický design vytvořil novou generaci plynových grilů. Skutečnost, že se snadno používá, to jen umocňuje. Ačkoliv nevypadá jako tradiční plynový gril a má minimum ovládacích prvků, je vybaven dvěma hořáky a umožňuje experimentovat s různými metodami grilování. To je uživatelsky přívětivý design v tom nejlepší slova smyslu. Má kompaktní rozměry, ale nabízí tolik možností – grilování nad přímým či nepřímým teplem, uzení či pečení pizzy. S luxusními prvky, jako je integrované osvětlení, elektronické zapalování a dvoudílný litinový rošt, je grilování hračkou – a to i po náročném pracovním dni.

- Poklop a grilovací vana z pevné hliníkové slitiny s nylonovým rámem, vyztuženým skelnými vlákny, a dvěma výklopnými bočními odkládacími plochami
- Dva hořáky z ušlechtilé oceli
- Elektrické zapalování a regulační ventily hořáku s nekonečným rozsahem
- Porcelánem smaltované litinové grilovací rošty
- Vyjímatelná miska na odkapávání
- Osvětlení na madle Grill-Out™

ČERNÝ (BLACK LINE)

Art.č. 57010047

DPC* 16 490 Kč

PŘÍSLUŠENSTVÍ



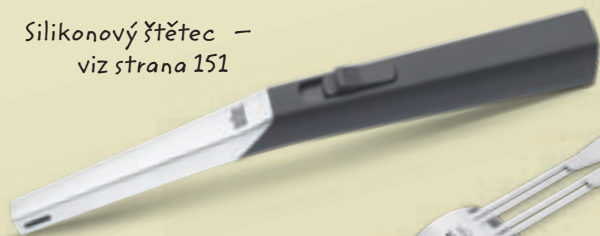
PALETA MOŽNOSTÍ BBQ – BBQ je mnohem více než jen o grilování steaků a klobás. Na grilech Weber® můžete připravovat cokoli – jde jen o to mít správné vybavení. Ať už chcete připravovat vepřová žebra, servírovat nejšťavnatější nedělní pečení či nasytit svou rodinu doma pečenou pizzou – žádná omezení neexistují. Se správným příslušenstvím svůj gril zdokonalíte tak, že můžete skutečně začít objevovat svět BBQ.

OD ZAČÁTEČNÍKA K DOBRODRUHOVI

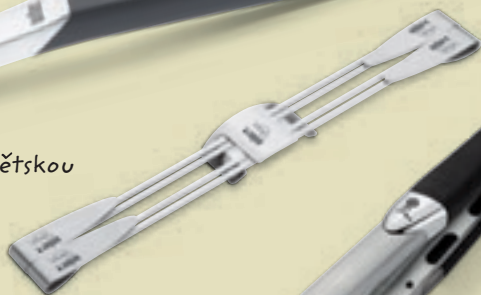
Nezáleží na tom, kolik máte zkušeností s grilováním, ani jaký je váš gril. Weber nabízí množství pomůcek ke grilování – všechny vytvořené s ohledem na funkčnost, všestrannost a to se záměrem z vás vytvořit hrdinu za grilem. Máme všechny typy příslušenství od doplňků potřebných k jednoduchému zapálení grilu až po nářadí, které vám usnadní čištění a údržbu grilu. Od kleští, kartáčů a držáků na špízy po pizza kámen, litinové rošty a pravou wok pánev. To všechno doplněné o stylové vybavení na stůl, které dokreslí správnou grilovací atmosféru.



Silikonový štětec –
viz strana 151



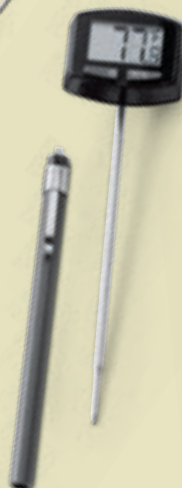
Zapalovač s dětskou
pojistkou –
viz strana 148



Sada špízů Weber® Style™ –
viz strana 147



Grilovací náčiní Kompakt –
viz strana 151



Termosonda –
viz strana 150



Sada nástrojů pro Wok –
viz strana 151



OTÁČECÍ ŠPÍZ PRO BBQ 57CM

Otáčecí špíz pro grily na dřevěné uhlí obsahuje porcelánem smaltovaný kruh, který drží jehlu na opékání a motor, který den co den poskytuje maximální výkon při grilování. Špíz otáčí masem, což znamená, že drůbež a velké kusy masa jsou vystaveny teple rovnoměrně. Špíz se vejde do kotlových grilů velikosti 57 cm a používá se s přiklopeným poklopem.

Art.č. 7494

DPC* 4 690 Kč



OTÁČECÍ ŠPÍZ SPIRIT®

Otáčecí špíz pro plynové grily Spirit® je dodáván v sadě s jehlou se dvěma vidličkami na rožnění, které zvládnou celé kuře či velkou pečení. Je napájen vysokozátěžovým elektrickým motorem, který zajišťuje po celou dobu hladké otáčení pro rovnoměrné opékání.

Art.č. 8516

DPC* 4 119 Kč



OTÁČECÍ ŠPÍZ GENESIS®

Otáčecí špíz pro plynové grily Genesis® je dodáván v sadě s jehlou se dvěma vidličkami na rožnění, které zvládnou celé kuře či velkou pečení. Je napájen vysokozátěžovým elektrickým motorem, který zajišťuje po celou dobu hladké otáčení pro rovnoměrné opékání.

Art.č. 8508

DPC* 4 690 Kč



MANGAL GRILOVACÍ SADA

Sada 5 grilovacích špízů z ušlechtilé oceli vhodná na všechny grily na dřevěné uhlí o velikosti 57 cm.

Art.č. 8466

DPC* 2 490 Kč



MANGAL NÁHRADNÍ ŠPÍZY

5 náhradních špízů pro Mangal grilovací sadu. Vhodné pro grily na dřevěné uhlí o velikosti 57 cm.

Art.č. 8467

DPC* 1 390 Kč

NOVINKA



Q OTÁČECÍ ŠPÍZ

Rozšiřte možnosti grilování vašeho grilu Weber® Q® s novým příslušenstvím na rožnění. Přední štít sedí na roštu vašeho grilu a pro snadné opékání na jehle nadzvedává víko grilu. Vložte maso na otáčecí špíz. Při otáčení se bude sama polévat šťávou, což zachová jemnost a šťavnatost masa. Štít se po dokončení pro snadné skladování sklopí. K dispozici pro všechny modely Q®100/1000 a 300/3000.

ŘADA Q®1000/100

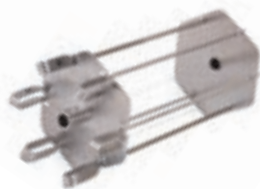
Art.č. 17560

DPC* 3 490 Kč

ŘADA Q®3000/300

Art.č. 17524

DPC* 4 690 Kč



NOVINKA

SADA ŠPÍZŮ PRO OTÁČECÍ ŠPÍZ

Nová sada špízů pro otáčecí špíz je skvělá pro přípravu lahodných kebabů a špízů všeho druhu. Lze ji používat s příslušenstvím na rožnění pro všechny grily Weber®.

Art.č. 17395

DPC* 1 590 Kč



WEBER® GBS®
NEKONEČNĚ
MNOHO
MOŽNOSTÍ



KÁMEN NA PIZZU S MADLY

Získejte z grilu autentickou a křupavou pizzu v italském stylu, dokonale připravenou. Kordieritový kámen dosahuje vysokých rovnoměrných teplot, takže základ pro pizzu se připraví rychle a zůstane křupavý.

Art.č. 8836

DPC* 1 369 Kč



STOJAN NA DRŮBEŽ

Integrovaná část s miskou napomáhá, aby drůbeží prostupovala chuť i vůně a maso nebylo suché. V základně je prostor pro opékání zeleniny rozložené kolem drůbeže a otvory umožňují, aby teplo procházelo grilovanou potravinou a zároveň odtékal přebytečný tuk.

Art.č. 8838

DPC* 1 639 Kč



PÁNEV

Ideální pro palačinky, opečené párky, vajíčka, slaninu a smaženou zeleninu. Litinová pánev je nepřilnavá a po celém svém povrchu rovnoměrně rozvádí teplo.

Art.č. 7421

DPC* 1 369 Kč



SEAR GRATE

Opékejte rychle a při vysoké teplotě, abyste ve steacích, kotletách a burgrech uchovali šťávu. Litinový rošt je nepřilnavý a po celém svém povrchu rovnoměrně rozvádí teplo.

Art.č. 8834

DPC* 1 369 Kč



NOVINKA

LITINOVÝ HRNEC

Litinový hrnc s poklicí, ve kterém můžete pokrmy dusit a vařit. Litina dokonale absorbuje teplo z dřevěného uhlí i plynu rovnoměrně a umožňuje ve hrnci i pečení. Litinový hrnc Gourmet BBQ systému má kapacitu 6,62 l.

Art.č. 8842

DPC* 3 190 Kč



WOK PÁNEV

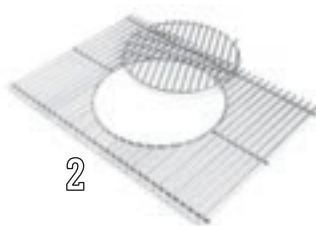
Pro lahodnou přípravu jídla na grilu v asijském stylu. Litinová pánev Wok je nepřilnavá a rovnoměrně rozvádí teplo pro dokonalou přípravu masa a zeleniny.

Art.č. 7422

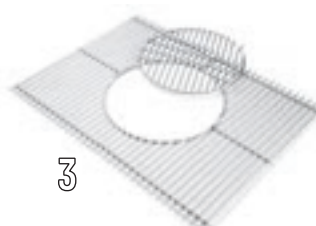
DPC* 1 929 Kč



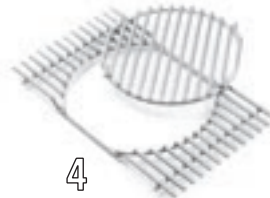
1



2



3



4

GRILOVACÍ ROŠTY

Grilovací rošty sady Weber® Gourmet BBQ System jsou k dispozici pro 57cm kotlové grily na dřevěné uhlí, plynové grily Spirit® se 3 hořáky a také pro řady Genesis® a Summit®. Každý rošt obsahuje 30cm vyjímatelnou část, kterou lze vyměnit za jiné příslušenství GBS. Otevřete svět kulinářských možností pomocí příslušenství sady GBS včetně stojanu na drůbež, litinového roštu Sear Grate, litinového hrnce, Woku, pánve a kamene na pizzu.

1 GOURMET BBQ SYSTEM, GRILOVACÍ ROŠT S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM, 57CM

Art.č. 8835 DPC* 1 369 Kč

2 GOURMET BBQ SYSTEM, GRILOVACÍ ROŠT S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM PRO SPIRIT® 300 SÉRIE

Art.č. 7586 DPC* 2 490 Kč

3 GOURMET BBQ SYSTEM, GRILOVACÍ ROŠT S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM PRO GENESIS®

Art.č. 7587 DPC* 2 790 Kč

4 GOURMET BBQ SYSTEM, GRILOVACÍ ROŠT S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM PRO SUMMIT® 400 A 600 SÉRIE

Art.č. 7585 DPC* 3 790 Kč





WEBER GOURMET BBQ SYSTÉM

NEKONEČNĚ MNOHO MOŽNOSTÍ

Gril je univerzální nástroj, který dokáže připravit všechny druhy pokrmů. Vynikající litinový sortiment Gourmet BBQ System společnosti Weber vám nabízí vše, co potřebuje, abyste den co den se svým grilem překvapovali, a to ve všestranné sadě – ať už používáte plyn nebo dřevěné uhlí.

Doplnění sady Gourmet BBQ System společnosti Weber k vašemu grilu je tak trochu jako otevření celé police kuchařek. Nechte se zlákat nejchutnějšími steaky, pahněte po jedné těstovinách za druhými a povzdychněte si nad barevnou asijskou kuchyní. Všestranná sada Weber Gourmet BBQ systém otevírá svět nekonečně mnoha možností – sada, která určí váš příští grilovací život.

VŽDY TAK DOBRÉ JAKO NOVÉ

Jak je u všech druhů litin zvykem, nezapomínejme na trochu láskyplné péče, je to ale velmi jednoduché:

- 1 Před první použitím litinových komponent důkladně omyjte teplou mýdlovou vodou. Položte jej na gril a ohřívejte 10 až 15 minut. Tím se zajistí, že bude litina skutečně suchá. Potom ji potřete neutrálním kuchyňským olejem a dejte zpátky na gril. Zahřívejte dalších 10–15 minut. Tím se utěsní póry a vytvoří povlak, který zajistí, aby se jídlo snadno nespálilo.
- 2 K čištění litiny používejte POUZE měkké kartáče nebo houbu. Nikdy nepoužívejte tvrdé ocelové kartáče. A při používání litinových doplňků na grilu nezapomeňte, že nesmíte používat kovové náčiní.
- 3 Abyste zastavili korozi litiny, VŽDY ji po použití namažte olejem. Používejte neutrální kuchyňský olej, protože např. olivový olej by žluknul. Pokud nebudete komponent nějakou dobu používat, je vhodné jej postříkat ochranným prostředkem na rošty od společnosti Weber.
- 4 Litinu je třeba čas od času důkladně vyčistit. To by se mělo provádět opakovaním kroku 1.

NEJLEPŠÍ MATERIÁL

Nejlepší řešení jsou často ta nejjednodušší – přesně tak, jak to je u sady Gourmet BBQ System. Základ sady tvoří speciální grilovací rošt s vyjímatelným středem, do něhož lze vkládat zrovna to, co konkrétně potřebujete: pánev Wok, sear grate či zbrusu nový litinový hrnec. Cokoli se vám dostane do rukou, je vyrobeno z litiny. Litina je skvělý materiál pro grilování, protože se rozežehje na skutečně vysokou teplotu, při které můžete smažit, opékat a podobně. Vyžaduje sice trochu jinou péči než například ocel, ale přitom máte odolnou a pevnou sadu nabízející nekonečné možnosti. Sada, do které jsou neustále doplňovány nové komponenty, vám umožňuje pouštět se do nových experimentů grilování.

JAK PRO PLYN, TAK PRO DŘEVĚNÉ UHLÍ

Sada GBS systém měla v zahradách svůj debut v roce 2010 a od té doby byla rozšířena o mnoho dalších doplňků. Tato sada tak prokázala, že na grilu lze připravit jakékoli jídlo. Grilovací rošt GBS se hodí jak pro kotlový gril o velikosti 57 cm, tak pro velké plynové grily Weber Spirit®, Genesis® a Summit®. Komponenty mají stejnou velikost, takže je lze použít bez ohledu na to, zda grilujete na plynu či na dřevěném uhlí, zda se jedná o běžný den nebo zvláštní událost či zda má rodina chuť na polévku nebo pečení. To, co máte, je společné grilování!



MLÝNEK NA PEPŘ WEBER STYLE™ 30 CM
MLÝNEK NA SŮL WEBER STYLE™ 30 CM

Art.č. 17090 DPC* 1 290 Kč
Art.č. 17087 DPC* 1 290 Kč



MLÝNEK NA SŮL A PEPŘ WEBER STYLE™ 19 CM

Art.č. 17093 DPC* 1 390 Kč



SLÁNKA A PEPŘENKA WEBER STYLE™ 10 CM

Art.č. 17275 DPC* 549 Kč



1 COOKWARE SYSTÉM (CWS) WEBER STYLE - HRNEC NA OMÁČKY

Hrniec vhodný na přípravu omáček o velikosti 180 x 80 mm.

Art.č. 17502 DPC* 1 079 Kč

2 COOKWARE SYSTÉM CWS WEBER STYLE - PÁNEV

Pánev velikosti 280 x 50 mm.

Art.č. 17500 DPC* 1 190 Kč



3 COOKWARE SYSTÉM (CWS) WEBER STYLE - ZELENINOVÁ PÁNEV

Děrovaná pánev na zeleninu o velikosti 280 x 50 mm.

Art.č. 17501 DPC* 1 190 Kč

4 COOKWARE SYSTÉM (CWS) WEBER STYLE - UNIVERZÁLNÍ MADLO

Madlo vhodné pro použití se systémem CWS z nylonu a ušlechtilé oceli.

Art.č. 17506 DPC* 1 079 Kč



COOKWARE SYSTÉM (CWS) WEBER STYLE - 3 DÍLNÝ SET

Set obsahuje pánev, hrniec na omáčky a univerzální madlo.

Art.č. 17508 DPC* 2 690 Kč



KERAMICKÁ GRILOVACÍ DESKA

Vhodná pro všechny grily na dřevěné uhlí od velikosti 47cm a pro všechny plynové a elektrické grily od velikosti Q 100/1000.

Art.č. 6465 DPC* 1 390 Kč



KERAMICKÁ GRILOVACÍ DESKA, VELKÁ

Pro všechny grily na dřevěné uhlí od velikosti 57cm a pro všechny plynové a elektrické grily od velikosti Q 200/2000.

Art.č. 17509 DPC* 1 890 Kč



LITINOVÝ OBOUSTRANNÝ GRILOVACÍ TÁL

Tál pro řady grilů Spirit® 200 a 300. Porcelánem smaltovaný litinový tál je ideální pro palačinky, zeleninu a mnohem více!

TÁL PRO SPIRIT 210 (OD 2013)

Art.č. 7597 DPC* 2 490 Kč

TÁL PRO SPIRIT 320 (OD 2013)

Art.č. 7598 DPC* 2 490 Kč

LITINOVÝ OBOUSTRANNÝ TÁL PRO ŘADU GENESIS A SUMMIT

Slanina, párky, smažená vejce, bramborové placky – dokonalá snídaně připravená na plechu Weber Original™. Anebo proč nezkusit na litinovém plechu grilovanou zeleninu či skvělé palačinky? Má dvě strany, jedna je plochá a druhá je s drážkami jako grilovací pánev.

OBOUSTRANNÝ TÁL PRO GENESIS

Art.č. 7566 DPC* 2 490 Kč

TÁL PRO SUMMIT 400 A 600 SÉRIE

Art.č. 7404 DPC* 2 749 Kč



Čas na burger

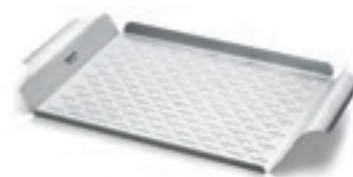


LIS NA BURGER

Určeno pro snadnou přípravu plochých, jednotných placiček na burgery (¼ či 2 lb). Lis na burgery Weber Original™ má nylonovou rukojeť s texturovaným protiskluzovým úchopem, který lze oddělit, a díky tomu snadno vyčistit. Lze umývat v myčce na nádobí.

Art.č. 6483

DPC* 409 Kč



GRILOVACÍ PÁNEV WEBER STYLE™

Ideální pro grilování ryb, zeleniny, či dokonce ovoce. Grilovací pánev Weber® Style™ je vyrobena z ušlechtilé oceli a je vybavena pohodlnými rukojetmi pro přenášení, které umožňují bezpečně přenášet jídlo od grilu do kuchyně. Lze umývat v myčce na nádobí.

Art.č. 6435

DPC* 1 090 Kč



DRŽÁK NA RYBU A ZELENINU

Velké a malé držáky na ryby Weber jsou skvělými pomocníky pro grilování celých ryb či filet. Otočte držák vzhůru nohama a vaše ryba se nerozpadne ani nezůstane přichycená na grilu. Je možné je koupit samostatně, buď velký, nebo malý.

MALÝ DRŽÁK NA RYBU A ZELENINU

Art.č. 6470

DPC* 829 Kč

VELKÝ DRŽÁK NA RYBU A ZELENINU

Art.č. 6471

DPC* 990 Kč



KOŠ NA ZELENINU

Střední a velké grilovací koše Weber jsou ideální pro grilování zeleniny a dalších drobných jídel. Výřezy umožňují, aby vaše jídlo získalo tu nádhernou kouřovou příchut, kterou si každý s grilováním spojuje. Robustní tvar a rukojeti usnadňují přemístění z grilu na stranu.

KOŠ NA ZELENINU MALÝ

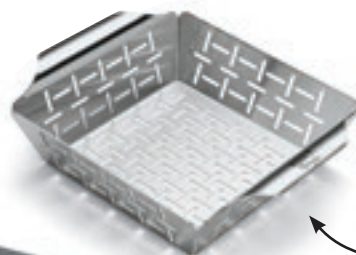
Art.č. 6677

DPC* 549 Kč

KOŠ NA ZELENINU VELKÝ

Art.č. 6678

DPC* 679 Kč



KOŠ NA ZELENINU MALÝ WEBER STYLE™

Nejjednodušší způsob přípravy zeleniny nebo menších kousků jídla na vašem grilu. Malý košík na zeleninu Weber® Style™ je ideální pro přílohy. Z ušlechtilé oceli. Lze umývat v myčce na nádobí.

Art.č. 6481

DPC* 549 Kč



KOŠ NA ZELENINU WEBER STYLE™

Velký koš na zeleninu Weber® Style™ představuje nejjednodušší způsob přípravy zeleniny nebo menších kousků jídla a to i pro velkou skupinu strávníků. Z ušlechtilé oceli. Lze umývat v myčce na nádobí.

Art.č. 6434

DPC* 1 090 Kč



**UPEČTE SI
COKOLIV
OD PIZZY
PO CHLĚB,
KOLÁČKY
A MNOHO
DALŠÍHO**

NOVINKA



KRÁJEČ NA PIZZU

Kráječ na pizzu Weber® Style™ lehce rozkrájí jakoukoli pizzu a měkký gumový povrch zajišťuje pohodlnější uchopení.

Art.č. 6690 D

PC* 399 Kč



KÁMEN NA PIZZU OBDELNÍKOVÝ

Kámen na pečení pizzy o velikosti 44 x 30 cm.

Art.č. 17059

DPC* 1 390 Kč



KÁMEN NA PIZZU, 36,5 CM

Kulatý kámen na pizzu Weber používejte pro snadné pečení pizzy, chleba a koláčů na vašem grilu.

Art.č. 17058

DPC* 1 099 Kč



Křupavá kůrka



STOJAN NA DRŮBEŽ WEBER STYLE™

Stojan na drůbež Weber® Style™ umožňuje, aby chuť a vůně prostupovaly do kuřete či jiné drobné drůbeže. Prostě nalijte pivo, víno nebo koření do nádoby a kuře umístěte pevně nahoru. Do misky vložte cibuli, mrkev a jinou zeleninu a připravte si lahodnou přílohu. Stojan na drůbež Weber® Style™ je univerzálním kusem sady a můžete je používat pro dokonalé pečení kuřat či jiné drůbeže. Nepřílnavý keramický povrch lze také snadno čistit.

Art.č. 6731

DPC* 1 390 Kč



STOJAN NA DRŮBEŽ

Perfektní pro pečení kuřete a jiné drůbeže. Stojan na drůbež Weber® má zužující se držák, na který se vejde kuře každé velikosti. Vhodný pro použití na grilech o velikosti 57 cm, na modelu Q®3200 a na větších plynových grilech.

Art.č. 6482

DPC* 549 Kč

DVOJITÉ ŠPÍZY

Uspadněte si život s dvojitými špízovými jehlami Weber. Již žádné další neobratné otáčení masa – jedna otočka a je hotovo! Dvojité jehly zabraňují protáčení kousků a ty jsou rovnoměrně opékané. A co víc – jehly lze umývat v myčce na nádobí, takže již žádné mytí nádobí!

Art.č. 8402

DPC* 399 Kč

STOJAN NA KOTLETY A ŽEBÍRKA

Provedení stojanu na žebírka a pečení 2 v 1. Můžete péct velké kusy masa na jedné straně, nebo jej otočit a používat jej jako stojan na žebírka.

Art.č. 6469

DPC* 679 Kč

STOJAN NA KOTLETY A ŽEBÍRKA WEBER STYLE™

Nerezový stojan použitelný v kombinaci s velkými hliníkovými miskami. Je vhodný pro grily na dřevěné uhlí od velikosti 57cm a Weber Q 300/3000 série.

Art.č. 6727

DPC* 1 390 Kč

SADA ŠPÍZŮ WEBER STYLE™

Pevná sada jehel Weber Style™ z ušlechtilé oceli je perfektní pro přípravu kebabů, satay či zeleniny. Jehly z ušlechtilé oceli, čtyři kusy v balení, mají rovný povrch, který zabraňuje protáčení jídla a umožňuje rovnoměrné opékání. Velká rukojeť pro snadné otáčení s rukavicemi nebo kleštěmi a důmyslný stahovací nástroj, který pomáhá sejmut horké jídlo z jehel, přičemž jsou jehly udržovány při sobě kvůli skladování.

Art.č. 6726

DPC* 829 Kč

NOVINKA



ELEVATION TIERED COOKING SYSTÉM (ETC) MULTIFUNKČNÍ GRILOVACÍ SADA ŠPÍZŮ

vyrobená z ušlechtilé oceli. Základní sada obsahuje podstavec a 8 špízů. ETC systém je vhodný pro všechny grily Spirit® 300 série, Genesis® a Summit®.

Art.č. 7615

DPC* 1 590 Kč

NOVINKA



ELEVATION TIERED COOKING SYSTÉM (ETC) GRILOVACÍ KOŠ S MADLY

Nerezový grilovací koš vhodný pro ETC systém.

Art.č. 7616

DPC* 799 Kč

NOVINKA



ELEVATION TIERED COOKING SYSTÉM (ETC) PŘÍDAVNÝ ROŠT

Nerezový přídatný rošt vhodný pro ETC systém.

Art.č. 7617

DPC* 399 Kč

NOVINKA



ELEVATION TIERED COOKING SYSTÉM (ETC) SADA 4 ŠPÍZŮ

Nerezový špízy vhodné pro ETC systém.

Art.č. 7618

DPC* 539 Kč

ŠAŠLIKOVÁ SADA

Tento stojan je dodáván s pěti jednotlivými jehlami a zvedá jehly z grilovacího roštu. Ploché provedení jehel zabraňuje protáčení jídla a zajišťuje rovnoměrné opékání. Šašliková sada je dodávána s pohodlnými rukojeťmi na každém konci, které usnadňují přenášení jídla ke grilu a od grilu.

Art.č. 6606

DPC* 829 Kč

Zapalte to



PALIVOVÉ NÁDOBY CHAR-BASKET™

Zjednodušte si pečení (nepřímé grilování) s nádobami Weber® Char-Basket™. Tyto košíky udrží uhlí v té správné části grilu, takže bude lehčí udržovat a regulovat teplotu.

Art.č. 7403 DPC* 679 Kč



ZAPALOVACÍ SET

Set obsahuje zapalovací komín Weber Rapidfire®, 12 podpalovacích kostek a 2 kg briket Weber Long Lasting Premium.

Art.č. 1013 DPC* 819 Kč



KOMPAKTNÍ ZAPALOVACÍ KOMÍN

Přenosný komínový startér Weber® napodobuje stejný inspirativní design originálního většího komínového startéru Weber®. Prostě do něj vrchem naskládejte brikety, umístěte nad zapalovací kostky Weber® a nechte brikety hořet. Nejjednodušší způsob jak perfektně zapálit dřevěné uhlí.

Art.č. 7447 DPC* 489 Kč



PODPALOVACÍ KOSTKY HNĚDÉ, EKOLOGICKÉ

Podpalovací pomocník z dřevěného vlákna, vyrobený z ekologického materiálu. Kostky jsou po zapálení bez zápachu a neobsahují parafín. Balení obsahuje 48 kusů.

Art.č. 17512 DPC* 139 Kč



PODPALOVACÍ KOSTKY WEBER®

Podpalovací kostky Weber® jsou bezbarvé a netoxické, což znamená, že jsou skvělým pomocníkem, při rozpalování vašeho grilu. Používejte je společně s komínovým startérem Weber® jako účinný způsob zapálení vašeho grilu.

Art.č. 17519 DPC* 79 Kč



OHNIŠTĚ

Ohniště Weber® je ideální pro chladné letní noci. Stulte se k sobě a vychutnejte si teplo a praskající oheň.

- Rukojeť odolná vůči povětrnostním vlivům s ochranným tepelným štítem
- Porcelánem smaltované víko i základna
- Držák na poklop, který při použití pomáhá blokovat vítr a odklání teplo
- Korozí odolný tepelný štít
- Nerezové hliníkové nohy

Art.č. 2750 DPC* 5 490 Kč



ZAPALOVAČ S DĚTSKOU POJISTKOU

Hranatý zapalovač Weber® představují jednoduchý a bezpečný způsob zapalování krbu. Hranatá rukojeť se snadno drží a zajišťuje, aby ruce nepřišly do kontaktu s plamenem.

Art.č. 17214 DPC* 269 Kč



WEBER OSVĚTLENÍ NA MADLE GRILL-OUT™

Ideální pro modely pro Q® 100/1000 a 200/2000 se zahnutými nebo nerezovými madly. S tímto praktickým osvětlením na madle Weber® Grill-Out™ bude kontrolování jídla mnohem snazší. Životnost tří LED světel je přes 10 000 hodin. Skleněnými vlákny vyztužené pouzdro je odolné vůči vodě i teplotě. Osvětlení je napájeno třemi bateriemi AAA, které vydrží až 30 hodin.

Art.č. 6503 DPC* 1 099 Kč



1 EASY START PREMIUM BRIKETY

Brikety Easy Start Premium – rychlý a snadný způsob grilování. Jednoduše zapalte sáčky a asi za 20 minut budete připraveni grilovat. Každé balení obsahuje 2 samostatné sáčky briket Easy Start Premium. 1 sáček je ideální pro model Smokey Joe®, zatímco 2 sáčky zajistí rozpálení větších grilů na dřevěné uhlí.

Art.č. 17532 DPC* 109 Kč

2 PREMIUM EXPRESS DŘEVĚNÉ UHLÍ

Dokonale rozpálené uhlíky už za 15 minut. Je ideální pro grilování široké řady masa, ryb a zeleniny, které trvá až jednu hodinu. Obsahuje směs buku, dubu a habru. Je certifikován FSC® a pochází z odpovědně řízených lesů. K dispozici v 3kg nebo 5kg baleních.

3 KG Art.č. 17515 DPC* 149 Kč
5 KG Art.č. 17516 DPC* 269 Kč

3 UDÍCÍ PRKÉNKA

Prkénka o velikosti 40 x 19,5 cm z cedrového dřeva, vhodná pro uzení na všech grilech. Balení obsahuje 2 kusy.

Art.č. 50019 DPC* 549 Kč

4 LONG LASTING PREMIUM BRIKETY

Tyto dlouho hořící brikety z dřevěného uhlí poskytují rovnoměrnou teplotu pro grilování až na čtyři hodiny. Jsou ideální pro grilování, opékání nebo pečení. Rozhoří se do cca 30 minut v komínovém startéru a hoří při konstantní teplotě.

3 KG Art.č. 16011 DPC* 149 Kč
7 KG Art.č. 16013 DPC* 299 Kč

5 DŘEVĚNÉ ŠPALÍKY NA UZENÍ/UDÍCÍ LUPÍNKY FIRESPICE™

Dřevěné špalíky Weber® Wood Chunks jsou skvělé pro uzení masa, které vyžaduje dlouhé uzení nebo které má přirozeně silnou chuť, jako je hovězí nebo kuře. Dřevěné lupínky Weber® Firespice™ jsou skvělé pro maso, které vyžaduje kratší uzení, např. pro lososa. K dispozici jsou různé vůně.

DŘEVĚNÉ ŠPALÍKY NA UZENÍ - HICKORY Art.č. 17056 DPC* 279 Kč

UDÍCÍ LUPÍNKY- JABLOŇ Art.č. 17004

UDÍCÍ LUPÍNKY – TŘEŠEŇ Art.č. 17006

 UDÍCÍ LUPÍNKY – HIKORY Art.č. 17053

UDÍCÍ LUPÍNKY – (MESQUITE) Art.č. 17103

UDÍCÍ LUPÍNKY – WHISKY Art.č. 17566

 UDÍCÍ LUPÍNKY - PEKANOVÝ OŘECH Art.č. 17002 DPC* 249 Kč

6 UDÍCÍ BOX UNIVERSAL

Chcete na plynovém grilu jídlo udit? Udicí box Weber universal se hodí na aroma kolejnici Flavorizer® Bars na plynových grilech Weber®, a tím umožňuje dodat jídlu dokonalou uzenou příchutí.

Art.č. 17179 DPC* 769 Kč



ČERNÁ ZÁSTĚRA WEBER®

K dispozici v černé barvě. Stylová zástěra Weber® chrání oblečení během grilování. Tato sada je skvělým dárkem pro kuchaře či nadšence grilování.

Art.č. 6474 DPC* 549 Kč



GRILOVACÍ RUKAVICE

Chraňte si své ruce a předloktí před žářem pomocí těchto pohodlných rukavic Weber®.

Art.č. 6472 DPC* 379 Kč



GRILOVACÍ RUKAVICE

Chraňte své ruce před žářem z vašeho grilu pomocí těchto grilovacích rukavic se silikonovým úchopem. K dispozici ve velikostech S/M a L/XL.

S/M, SADA 2 KS Art.č. 6669 DPC* 1 099 Kč
L/XL, SADA 2 KS Art.č. 6670 DPC* 1 099 Kč



DIGITÁLNÍ KAPESNÍ TERMOSONDA

Tato praktická skládací termosonda vám zajistí perfektní výsledek při každém grilování.

Art.č. 6491 DPC* 959 Kč



DIGITÁLNÍ KAPESNÍ TERMOSONDA

Sonda z nerezové oceli s tlačítky jemnými na dotyk. Digitální kapesní termosonda s okamžitým odečtem změří přesnou hodnotu teploty za méně než pět sekund. Stiskem tlačítka můžete přepínat mezi °F a °C. Má také funkci automatického vypnutí, která šetří životnost baterie, a ochranné pouzdro na sondu.

Art.č. 6492 DPC* 469 Kč



ZÁVĚSNÁ LIŠTA NA NÁČINÍ

Art.č. 7401 DPC* 269 Kč



HLINÍKOVÉ MISKY WEBER®

Tyto hliníkové odkapávací misky Weber® jsou skvělé nejen pro zachycování přebytečných grilovacích šťáv, ale i pro pečení lasagní, zeleniny či dokonce čokoládových brownies! Můžete je také použít jako misky s vodou pro uzení a dlouhé grilování. K dispozici jsou ve třech velikostech.

HLINÍKOVÉ MISKY, MALÉ, 10 KS

Art.č. 6415 DPC* 249 Kč

HLINÍKOVÉ MISKY, VELKÉ, 10 KS

Art.č. 6416 DPC* 399 Kč

HLINÍKOVÉ MISKY, SUMMIT®, 10 KS

Art.č. 6417 DPC* 529 Kč

DIGITÁLNÍ TERMOMETR WEBER STYLE™

Grilovací termometr Weber Style™ je perfektní pro větší kusy masa, které vyžadují dlouhou dobu přípravy. Obrazovka LCD má praktické podsvícení. Po použití jej stačí otřít vlhkým hadříkem.

Art.č. 6741 DPC* 2 190 Kč



PALIVOVÉ PŘEPÁŽKY

Pro kotlové grily od velikosti 47cm. Sada obsahuje 2 kusy.

Art.č. 7402 DPC* 379 Kč



ZÁVĚSNÝ DRŽÁK POKLOPU SLIDE-A-SIDE

Pro kotlové grily od velikosti 47cm. Sada obsahuje 2 kusy. Držák poklopu z ušlechtilé oceli.

Art.č. 8411 DPC* 959 Kč



TEPELNÝ ROŠŤ PRO BBQ 57CM

Další užitečný prostor pro uchovávání jídla v teple – více prostoru pro jídlo na vašem grilu! Pouze pro použití s kotlovými grily velikosti 57 cm .

Art.č. 8417 DPC* 959 Kč



1



3

4



5



NOVINKA

1 LOPATKA NA RYBU

Lopatka na rybu z ušlechtilé oceli s černou rukojetí. Praktický háček zajistí, abyste ji měli u svého grilu stále po ruce.

Art.č. 6673 DPC* 739 Kč

2 WEBER KLEŠTĚ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Praktické kleště pro manipulaci s rozžhaveným dřevěným uhlím a briketami.

Art.č. 13010 DPC* 1 099 Kč

3 GRILOVACÍ NÁČINÍ, 3 DÍLNĚ

Stylová trojdílná sada náčiní Weber® obsahuje kleště, obracečku a vidličku. Vše je vyrobeno z ušlechtilé oceli, rukojeť je opatřena gumovým úchopem a všechny nástroje mají šikovní háček, takže si je můžete pověsit tak, abyste je měli neustále na dosah ruky.

Art.č. 6630 DPC* 1 229 Kč

4 SILIKONOVÝ ŠTĚTEC NA POTÍRÁNÍ

Štětec na potírání Weber® má teplu odolné štětiny vyrobené ze silikonu, který nezanechává na jídle žádné stopy. Tento štětec pomáhá během dlouhého grilování zvlhčovat maso, čímž ho chrání před vysoušením.

Art.č. 6661 DPC* 399 Kč

5 SADA NÁSTROJŮ PRO WOK

Prodává se jako sada dvou kusů. Nástroje Weber® pro Wok jsou vyrobené z buku, takže nepoškrábou žádné příslušenství. Mají šikovní háčky na pověšení, a tak je máte neustále po ruce. Perfektní pro použití doma nebo společně s GBS pánví Wok.

Art.č. 6468 DPC* 799 Kč

Vše
pod
kontrolou



GRILOVACÍ NÁČINÍ WEBER STYLE™

Dvoudílná sada nástrojů Weber Style™ z ušlechtilé oceli má ergonomický design pro optimální používání. Obracečka a kleště jsou opatřené praktickými kroužky, takže si je můžete zavěsit na držáky nástrojů na vašem grilu. Lze umývat v myčce na nádobí.

Art.č. 6707 DPC* 1 490 Kč



GRILOVACÍ NÁČINÍ KOMPACT

Tato sada obsahuje obracečku a zamykací kleště. Kompaktní délka 35 cm je perfektní pro kempování, pikniky a pro ty, kteří mají nedostatek místa.

Art.č. 6645 DPC* 799 Kč

Vyčistěte to



GRILOVACÍ KARTÁČ S BAMBUSOVOU RUKOJETÍ

Nečisté grily a rošty mohou nakonec nerovnoměrně rozvádět teplo a mohou vzplanout. Pečujte o svůj gril s pomocí grilovacích kartáčů Weber®. Jedná se o výkonné kartáče s ocelovými štětinami s bambusovou rukojetí. Dodávají se s vrubovanou stěrkou, která je účinným pomocníkem při odstraňování napečených šťáv a tuku. Vyberte si 30 cm nebo 46 cm kartáč.

30 cm Art.č. 6463 DPC* 269 Kč
46 cm Art.č. 6464 DPC* 359 Kč



GRILOVACÍ KARTÁČ TRIANGL

Grilovací kartáče Triangl jsou skvělým pomocníkem při odstraňování mastnoty z vašeho roštu. Pomáhají zajistit, aby byl váš gril stále v perfektním stavu. Čištění je zejména důležité pro zajištění rovnoměrné distribuce tepla a pro předcházení vzplanutí. Výkonný kartáč s ocelovými štětinami, 30 cm nebo 53 cm..

30 cm Art.č. 6494 DPC* 359 Kč
53 cm Art.č. 6493 DPC* 439 Kč



GRILOVACÍ KARTÁČ PRO LITINOVÉ POVRCHY S OCELOVÝMI ŠTĚTINAMI

Kartáč s ocelovými štětinami speciálně vytvořený pro litinové povrchy.

Art.č. 6495 DPC* 329 Kč



NOVINKA

ČISTÍCÍ SADA

Čistící sada pro plynové grily od řady Spirit. Dvojdílný set se skládá ze špachtle na grilovací vanu a kartáčku na sítku proti hmyzu.

Art.č. 6202 DPC* 399 Kč



GRILOVACÍ KARTÁČ WEBER STYLE

Kartáč z ušlechtilé oceli s vyměnitelnou hlavou s nerezovými štětinami.

Art.č. 6708 DPC* 1 090 Kč



SADA NÁHRADNÍCH HLAVIC GRILOVACÍHO KARTÁČE WEBER STYLE

Sada obsahuje 2 kusy.

Art.č. 6709 DPC* 419 Kč



WEBER® BBQ ANTI-STICK OLEJ

100 % přírodní nepřilnavý sprej Weber® pro grilování. Nechořlavý, bez chuti a zápachu. Použití na všechny grilovací rošty. .

Art.č. 17511 DPC* 159 Kč





**PŘEČTĚTE SI,
JAK ČISTIT
VÁŠ GRIL**
na straně
30

ČISTIČ SMALTOVANÝCH GRILŮ

Udržujte svůj gril v čistotě. Čistič smaltovaných grilů odmašťuje a odstraňuje ze smaltu připálené nečistoty a nánohy jídel. Jednoduchá a ergonomická rozstříkací láhev má obsah 500 ml. Tryska je opatřena zajištěním proti úniku tekutiny.

Art.č. 26103 DPC* 189 Kč

ČISTIČ GRILOVACÍCH ROŠTŮ

Čistič roštů Weber® vám umožňuje rychle, snadno a efektivně vyčistit grilovací rošty u vašeho grilu.

Art.č. 26104 DPC* 189 Kč



ČISTIČ WEBER® NA UŠLECHTILOU OCEL

Čistí a leští plynové grily z ušlechtilé oceli, aniž by bylo potřeba je těžce drhnout. Odstraňuje otisky prstů, mastnotu a skvrny od vody. Váš gril se bude třpytit!

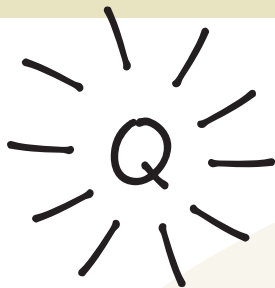
Art.č. 26105 DPC* 189 Kč

ČISTIČ WEBER® Q®

S tímto čističem Weber® Q® zachováte svůj gril ve vrcholné kondici.

Art.č. 26106 DPC* 189 Kč

Vybavte si svůj



1 Q® ČISTÍCÍ ŠPACHTLE

Navržena proto, aby udržovala váš gril Weber® Q® v hezkém a čistém stavu. Vyjměte grilovací rošty a oškrábejte nánosy mastnoty z grilovací vany do odkapávací misky pod nimi.

Art.č. **6201** DPC* **269 Kč**

1

NOVINKA



2



2 OHŘÍVACÍ ROŠT

Ohřívací rošt pro Weber® Q® 300/300. Nenechte své jídlo nikdy vystydnout! Pomocí tohoto roštu jej uchováte v teple.

Art.č. **6570** DPC* **1 099 Kč**

3



3 PLYNOVÁ KARTUŠE (VERZE PRO VÝCHODNÍ EVROPU)

Plynová kartuše je určena pro použití s řadou grilů Q®100/1000, přenosným plynovým grilem Go-Anywhere® a grilem Performer® s plynovým zapalováním.

Art.č. **17514** DPC* **219 Kč**

NOVINKA



NOVINKA



5

4 WEBER® Q® TEPELNÝ ŠTÍT

Tento hliníkový štít je ideální pro pečení na Vašem grilu Weber® Q®. Štíty jsou určeny pro použití s pečícím roštem pro Q® (prodává se samostatně). Jsou k dispozici ve dvou velikostech: malé - vhodné pro řadu grilů Q®100 / 1000, GoAnywhere - a velké - vhodné pro řady grilů Q®200 / 2000 a 300/3000.

MALÝ Art.č. **6561** DPC* **269 Kč**
VELKÝ Art.č. **6562** DPC* **349 Kč**

4

5 Q® PEČÍCÍ ROŠT

Q® pečící rošt je dodáván ve dvou velikostech a pečení s ním na vašem grilu Q® je snazší než kdy dřív! Je určen pro použití s pečícím štítem (prodává se samostatně), kdy mřížka nadzvedává jídlo nad grilovací rošt, a umožňuje tak proudění vzduchu, což zajišťuje rovnoměrné pečení. Je k dispozici ve dvou velikostech: malý - vhodný pro řadu grilů Q®100/1000 - a velký - vhodný pro řady grilů Q®200/2000 a 300/3000.

MALÝ Art.č. **6563** DPC* **539 Kč**
VELKÝ Art.č. **6564** DPC* **679 Kč**

6



6 GRILOVACÍ TÁL PRO WEBER® Q®

Tál je dodáván ve třech velikostech pro Q® 1000/1200 (výměna pravé strany) a pro Q® 1400 (výměna levé strany). Dále pak pro Weber® Q® 2000/2200 (výměna pravé strany) a Q® 2400 (výměna levé strany). Největší tál je k použití u Weber® Q® 300/3000 série.

TÁL PRO Q® 1000 SÉRIE	Art.č. 6558	DPC* 1 349 Kč
TÁL PRO Q® 2000 SÉRIE	Art.č. 6559	DPC* 1 649 Kč
TÁL PRO Q® 300/3000 SÉRIE	Art.č. 6506	DPC* 1 890 Kč

7



7 POJÍZDNÝ VOZÍK STANDARD PRO WEBER® Q® 1000 A 2000 SÉRIE

Pojízdný vozík Weber® Q® lze používat s modely Q® 1200 a 1400 a také s modely Q® 2000 a 2200. Tento skládací vozík představuje podporu pro váš gril Weber® Q® v té správné pracovní výšce. Lze jej složit, abyste jej mohli snadno uložit nebo aby se vešel do kufru auta, když vezete gril na party či kempování.

Art.č. 6557 DPC* 2690 Kč

8.1



8 OCHRANNÝ OBAL PRO WEBER® Q®

Vysoce kvalitní ochranný obal pro Weber® Q® zachovává stylový vzhled vašeho grilu Weber® Q® a udržuje jej v čistotě. Také pomáhá chránit gril před působením živlů a před prachem. K dispozici pro řadu Q® s vozíkem či bez vozíku.

8.2



8.1 WEBER® OCHRANNÝ OBAL PRO MODELY Q® 100/1000

Art.č. 6550 DPC* 489 Kč

8.3



8.2 WEBER® OCHRANNÝ OBAL STANDARD PRO MODELY Q® 200/2000

Art.č. 6551 DPC* 549 Kč

8.5



8.3 WEBER® OCHRANNÝ OBAL PRO Q® 200/2000 S POJÍZDNÝM VOZÍKEM PREMIUM

Art.č. 6552 DPC* 1 099 Kč

8.4



8.4 WEBER® OCHRANNÝ OBAL PRO MODELY Q®300/3000

Art.č. 6553 DPC* 1 099 Kč

9



9 POSTRANNÍ POLIČKY PRO Q® 100/1000

Sada obsahuje 2 kusy postranních poliček pro Q® řady 100/1000.

Art.č. 6527 DPC* 1 099 Kč

Přikryjte to



1



2



4



5



NOVINKA

6



7



NOVINKA

8

1 OCHRANNÝ OBAL PRO PB LÁHVE

K použití na PB láhev o objemu 11 kg.

Art.č. 3972

DPC* 469 Kč

2 OCHRANNÝ OBAL PRO FIREPLACE OD 2014

Tento praktický a odolný obal chrání vaše ohniště Weber® v době, kdy jej nepoužíváte.

Art.č. 7470

DPC* 959 Kč

3 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO PERFORMER

Tento vysoce kvalitní obal Weber® zachovává stylový vzhled vašeho grilu Weber® na dřevěné uhlí a udržuje jej v čistotě.

OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PERFORMER A PERFORMER DELUXE 57 CM

Art.č. 7146 DPC* 2 490 Kč

OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO PERFORMER GBS

Art.č. 7145 DPC* 2 490 Kč

OCHRANNÝ OBAL PRO GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Tento vysoce kvalitní kryt Weber® zachovává stylový vzhled vašeho grilu Weber® na dřevěné uhlí a udržuje jej v čistotě. K dispozici pro všechny modely grilů na dřevěné uhlí.

4 OCHRANNÝ OBAL STARNDARD, PRO BBQ 47 CM

Art.č. 7450

DPC* 439 Kč

5 OCHRANNÝ OBAL STARNDARD, PRO BBQ 57 CM

Art.č. 7451

DPC* 629 Kč

6 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM, PRO BBQ 47 CM

Art.č. 7141

DPC* 1 369 Kč

7 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ORIGINAL KETTLE 57 CM

Art.č. 7142

DPC* 1 369 Kč

8 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO MASTER-TOUCH® GBS, 57 CM

Art.č. 7143

DPC* 1 649 Kč

OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO PLYNOVÉ GRILY

Tento vysoce kvalitní ochranný obal Weber® zachovává stylový vzhled vašeho plynového grilu Weber® a udržuje jej v čistotě. K dispozici pro všechny modely plynových grilů.

9 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ŘADU SPIRIT® 200 SÉRIE (OD 2013)

Art.č. 7100

DPC* 2 690 Kč

10 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ŘADU SPIRIT® 300 SÉRIE (OD 2013)

Art.č. 7101

DPC* 2 690 Kč

11 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ŘADU GENESIS® E/S300

Art.č. 7102

DPC* 3 490 Kč

12 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ŘADU SUMMIT® E/S400

Art.č. 7103

DPC* 4 390 Kč

13 OCHRANNÝ OBAL PREMIUM PRO ŘADU SUMMIT 600 SÉRIE

Art.č. 7104

DPC* 4 890 Kč



NOVINKA

9



NOVINKA

10



NOVINKA

11



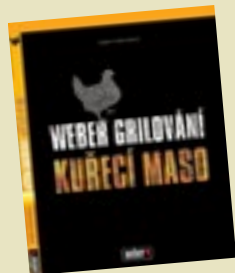
NOVINKA

12



NOVINKA

13

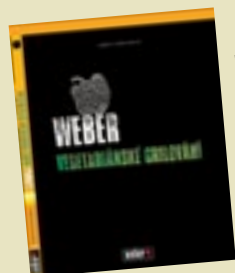


WEBER® GRILOVÁNÍ: KUŘECÍ MASO

Kniha s více než 60 recepty na přípravu kuřete a kuřecího masa na grilu. Mezi pochoutkami z různých koutů světa najdete rychlé recepty jako kuřecí tacos se zelným salátem s limetkou a koriandrem, ale i originální a neobvyklé grilované pokrmy, jako jsou třeba kuře na rožni s marockým kořením nebo chili con carne s uzeným kuřecím masem.

Art.č. 45441

DPC* 289 Kč



WEBER® VEGETARIÁNSKÉ GRILOVÁNÍ

Grilovací kuchařka věnovaná vegetariánskému grilování. Prostřete svůj stůl pro ricottu a fetu, plněné lilkové závitky, bramborovo-pórkové placky nebo kari tofu s čočkovým salátem. Kniha obsahuje více než 60 vegetariánských receptů, které zaručeně obohatí vaši grilovačku.

Art.č. 45489

DPC* 289 Kč



WEBER® BIBLE GRILOVÁNÍ

Povyšte své dovednosti v oblasti grilování na vyšší úroveň! Inspirujte se! Od klasiky, jako jsou steaky, žebírka a hamburgery, až po originální novinky mistrů grilování. 160 grilovacích receptů pro všechny příležitosti. Ilustrované pokyny krok za krokem zajišťují, že vždy dosáhnete skvělých výsledků. Jedinečná kuchařka pro každého fanouška grilování.

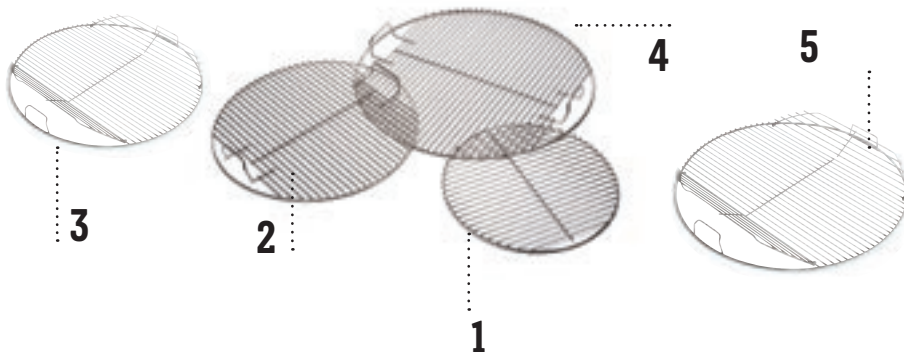
Art.č. 50039

DPC* 449 Kč

GRILOVACÍ ROŠTY WEBER®

- 1 GRILOVACÍ ROŠT PRO BBQ 37CM
- 2 GRILOVACÍ ROŠT PRO BBQ 47CM
- 3 GRILOVACÍ ROŠT PRO BBQ 47CM, ODKLAPOVACÍ
- 4 GRILOVACÍ ROŠT PRO BBQ 57CM
- 5 GRILOVACÍ ROŠT PRO BBQ 57CM, ODKLAPOVACÍ

- | | |
|-------------|---------------|
| Art.č. 8407 | DPC* 439 Kč |
| Art.č. 8413 | DPC* 549 Kč |
| Art.č. 8414 | DPC* 829 Kč |
| Art.č. 8423 | DPC* 829 Kč |
| Art.č. 8424 | DPC* 1 099 Kč |



* Doporučená prodejní cena



Veškeré dotazy týkající se obsahu magazínu zasílejte písemně na adresu Weber-Stephen UK, 10th Floor Metro Building, 1 Butterwick, London, W6 8DL. Společnost Weber nepřijímá žádnou odpovědnost za chyby v uváděných cenách či ve specifikacích výrobků, ani za tiskové chyby či chybné redakční údaje. Žádné z fotografií zveřejněných v magazínu «Grill On» nesmějí být použity bez předchozí písemné dohody s redakcí, tj. společností Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH.



OUTSTANDING
MOMENTS

WEBER.COM