

Līgo bez piedegušiem šašlikiem: grilēšanas eksperts Juris Titovs atklāj 7 svarīgākos noteikumus ideālai svētku maltītei

Līgo un Jāņu svinības Latvijā nav iedomājamas bez grila tradīcijām. Neatkarīgi no tā, vai svētku maltīte tiek gatavota ģimenes lokā vai draugu kompānijā, grils bieži kļūst par vakara centrālo notikumu. Lai izvairītos no biežākajām kļūdām un sasniegtu labāko rezultātu, “Wolt” sadarbībā ar grilēšanas ekspertu Juri Titovu apkopojuši būtiskākos praktiskos ieteikumus veiksmīgai svētku maltītei.

Grilēšana nav tas pats, kas BBQ vai kūpināšana

Pēc eksperta teiktā, šie jēdzieni bieži tiek lietoti kā sinonīmi, lai gan patiesībā tie ir trīs atšķirīgi gatavošanas veidi, kas atšķiras gan pēc temperatūras, gan gatavošanas principa.

"Grilēšana ir process, kur produktu gatavo virs karstām oglēm. Uz produktu iedarbojas liels karstums un infrasarkanais starojums, tāpēc gatavošana notiek augstā temperatūrā un salīdzinoši īsā laikā. Savukārt BBQ procesā produkts nesaskaras ar tiešu karstumu un uz to neiedarbojas infrasarkanais starojums – gatavošana notiek zemākā temperatūrā, parasti 100 līdz 150 grādos, un aizņem ievērojami ilgāku laiku. Vēl lēnāks process ir kūpināšana, kur temperatūra parasti ir ap 80 grādiem un gatavošana ilgst vēl ilgāk. Latvijā vispopulārākās ir tieši grilēšanas un kūpināšanas tradīcijas," stāsta grilēšanas eksperts Juris Titovs.

Kas jāņem vērā visā grilēšanas procesā?

1. Izvēlies kvalitatīvas ogles

Labs rezultāts sākas ar pareizu kurināmo. Eksperts iesaka izvēlēties lielākus un smagākus kokogļu gabalus, jo tie parasti ir blīvāki un nodrošina vienmērīgāku karstumu. Savukārt kokogļu briketes var noderēt situācijās, kad nepieciešama augstāka temperatūra vai ilgāks gatavošanas laiks.

2. Aizmirsti par degšķidrumu

Lai aizdedzinātu grilu, vislabāk izmantot speciālu ogļu aizdedzināšanas starteri. Ja tāda nav, var izmantot vienkāršu paņēmienu – samitrināt papīra salveti ar cepamo eļļu, uz tās tornīša veidā sakraut ogles un aizdedzināt. “Degšķidrumus grilēšanā ļoti neiesaku izmantot. Tie var ietekmēt gan produkta garšu, gan aromātu,” uzsver eksperts.

3. Atstāj vietu netiešajai grilēšanai

Viena no biežākajām kļūdām ir pilnībā piebērts grils ar oglēm. Daļa grila virsmas jāatstāj bez oglēm, izveidojot netiešās grilēšanas zonu. Tā ļauj kontrolēt temperatūru un pārvietot produktus prom no liesmām, ja tauki izraisa aizdegšanos.

4. Nesteidzies likt gaļu uz grila

Grilēšanu nevajadzētu sākt uzreiz pēc ogļu aizdegšanas. Ogles ir gatavas tikai tad, kad tās pārklājušās ar pelēku pelnu kārtiņu. Ja produkti tiek uzlikti pārāk agri, tie var ātri apdegt no ārpuses, kamēr iekšpusē vēl nav gatavi.

5. Marinādei nav jābūt sarežģītai

Lai gan pieejamas neskaitāmas marināžu variācijas, klasiskā kombinācija – sīpoli, sāls un pipari – joprojām ir viena no populārākajām izvēlēm. Tāpat iespējams izmantot dažādus sausos garšvielu maisījumus, kas piešķir gaļai izteismīgāku garšu bez ilgas marinēšanas.

6. Termometrs ir labākais grilētāja draugs

Gaļas gatavību visprecīzāk iespējams noteikt ar termometra palīdzību. Cūkgaļai un vistas gaļai iekšējai temperatūrai būtu jāsasniedz vismaz 70 grādi. Tas palīdz izvairīties gan no nepietiekami gatavas, gan pārceptas gaļas.

7. Ļauj gaļai “atpūsties”

Pēc noņemšanas no grila gaļu nevajadzētu uzreiz griezt un pasniegt. Dažas minūtes ilga atpūtināšana ļauj sulām vienmērīgi sadalīties pa produktu, padarot to sulīgāku un garšīgāku.

Ko Līgo laikā visbiežāk liek uz grila?

Lai gan svarīga ir pareiza grilēšanas tehnika, ne mazāk būtiska ir produktu izvēle. “Wolt Market” dati atklāj skaidrus Līgo sezonas favorītus – klienti arvien biežāk izvēlas gan grilēšanai gatavus produktus, gan svaigas sezonas veltes.

S tarp populārākajiem grilēšanas produktiem “Wolt Market” Rīgā pirmajā vietā ierindojas marinēta vistas gaļa un vistas šašliks. Vasaras sezonā pieprasījums pēc šīs produktu kategorijas pieaug aptuveni divas reizes. Otrajā vietā ierindojas cūkgaļas šašliks, kam seko dažādi dārzeņi, zaļumi un ogas.

“Šajā sezonā pieaug arī interese par grila mērcēm, tostarp vietējā zīmola ‘Oak'A’ produkciju. ‘Wolt Market’ piedāvā vairāk nekā 60 dažādus marinētās gaļas un grila desiņu veidus, kā arī visu nepieciešamo veiksmīgam svētku piknikam – no grilēšanas piederumiem un vienreizlietojamiem traukiem līdz saules aizsarglīdzekļiem un pretodu aerosoliem,” saka Lase Vēbers, “Wolt Market” vadītājs Latvijā.

Par Wolt

Wolt ir Helsinkos bāzēts tehnoloģiju uzņēmums, kas nodrošina vienotu platformu pārtikas un citu preču pasūtīšanai, tirdzniecībai un piegādei visām iesaistītajām pusēm - pircējiem, tirgotājiem un kurjeriem. Lai to panāktu, *Wolt* izstrādā plašu tehnoloģiju klāstu, sākot ar vietējo loģistiku un beidzot ar mazumtirdzniecības programmatūru un finanšu risinājumiem, kā arī pārvaldot savu pārtikas preču veikalu *Wolt Market*. *Wolt* piedāvājumā ir dažādi risinājumi katra vajadzībā - *Wolt+* (abonēšanas pakalpojums iedzīvotājiem), *Wolt at Work* (pasūtījumu veikšana uzņēmuma vajadzībā), *Wolt Drive* (ātrās piegādes tirgotājiem) un *Wolt Self-Delivery* (pakalpojums tirdzniecības partneriem ar savu piegādes personālu). *Wolt* misija ir padarīt pilsētas labākas, stiprinot vietējās kopienas un veicinot pilsētu izaugsmi. *Wolt* dibināts 2014. gadā, un 2022. gadā apvienojis spēkus ar uzņēmumu *DoorDash*.

Preses kontakinformācija

Piret Pert

Head of Communications, Trust & Safety
(Global) and Baltics
press@wolt.com

Kopēt saiti uz lapu

<https://press.wolt.com/lv-LV/267252-ligo-bez-piedegusiem-saslikiem-grilesanas-eksperts-juris-titovs-atklaj-7-svarigakos-noteikumus-idealai-svetku-maltitei/>