



Akademia Smaku zapachniała grillem

Grillowanie smakowitych mięs stało się w naszym kraju prawdziwym letnim ceremoniałem. Wiedzą o tym eksperci kulinarni z Akademii Smaku Sokołów, którzy zdradzili nam, jak przyrządzić doskonałe potrawy z rusztu.

Degustacja mięsnych potraw na świeżym powietrzu, w ogrodach dworku w Woli Suchożebrskiej, to istic królewska uczta. Letnia atmosfera, powitalny kieliszek prosecco, wesołe rozmowy, zamaszyste szatkowanie i odgłosy skwierczącego mięsa – to wszystko towarzyszyło wielkiemu grillowaniu podczas kolejnego spotkania z blogerami i ekspertami firmy Sokołów.

Na początku ci ostatni wprowadzili nas w tajniki programu „Razem w przyszłość”, prowadzony przez Sokołów program współpracy z polskimi hodowcami. Zapewnia on kontrolę całego procesu produkcji mięsa i gwarantuje konsumentom, że za każdym razem na ich stół trafi wysmienita wołowina i wieprzowina najwyższej jakości.

Ogromny wybór takich produktów – w wersji przygotowanej z myślą o grillu – czekał już na nas w ogrodzie. Na nieprzyzwyczajenie obfity wybór składały się m.in. żeberka grillowe z ziołami i słodką czerwoną papryką, stek z rozbratła z aromatycznym masłem czosnkowym, zamarynowany, zrolowany boczek na patyczku bambusowym czy wieprzowina de luxe w oryginalnej malinowej marynacie z chili i kolendrą. Podzielił się przygotowanymi uprzednio przez kuchmistrza przepisami. Co odważniejsi wzięli się za przyrządzanie steku z antrykotu, który, jak się dowiedzieliśmy, łatwo przesmażyć. A wystarczą mu ledwie trzy minuty na grillu, aby mięso było średnio krwiste. Istotne jest również to, aby grillować pod przykryciem, dzięki czemu otrzymamy soczystą porcję dania. Po usmażeniu warto jeszcze odstawić stek na dwie minuty, aby wyrównać temperaturę



wewnątrz i na zewnątrz mięsa. Szef kuchni Akademii Sokołów, Dominik Moskalenko, namawiał nas do tego, aby łączyć mięso z intrygującymi dodatkami, np. salsą mango z chili i cebulą albo sałatką z arbuza z serem feta i kiełkami słonecznika. Ci, którzy lubią w kuchni eksperymentować, mogli wykazać się przy szaszłykach, nabijając na patyczki dowolne składniki. Słoneczny dzień najbardziej dawał się nam we znaki w momencie pilnowania dań przy gorących grillach marki Weber od top-grille.pl, więc w poszukiwaniu chwili wytchnienia kosztowaliśmy schłodzonych win z winiarni Czerwona Oliwka. Przy grillu Polacy najczęściej sięgają po piwo, ale warto zamienić je na kieliszek wina – przekonywał nas sommelier. Bogaty wybór aromatów w winie gwarantuje, że każdy koneser mięsnej uczty dopasuje coś do swoich upodobań. Uwaga tylko na ostre przyprawy – te mogą bowiem zniekształcić smak nawet najbardziej udanego pairingu.

Co jakiś czas beztroską atmosferę przerywały okrzyki zachwyty przy dekorowaniu kolejnych potraw, a unoszący się z grilla apetyczny zapach przyspieszał pracę naszych ślinianek. Gdy tylko stół został suto zastawiony, rozpoczęliśmy wielkie ucztowanie. W pewnym momencie przyłapał się na niezręcznej ciszy, która wynikała tylko i wyłącznie z tego, że nie mogliśmy wprost oderwać się od kosztowania ugrillowanych rarytasów. Po chwili wróciły gwarne rozmowy i wesołe biesiadowanie. Było jak zawsze wyśmienicie!



Żeberka Paski BBQ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie żeberek wieprzowych marki Sokołów
sól, pieprz do smaku

MARYNATA:

1 ząbek czosnuku
3 łyżki sosu słodko-kwaśnego
3 łyżki sosu sojowego

Czosnek drobno siekamy, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami marynaty. Dobrze mieszamy. Żeberka przyprawiamy solą i pieprzem, a następnie gotujemy w piecu konwekcyjnym na parze, aż kość będzie z łatwością odchodzić od mięsa. Ugotowane żeberka kroimy na mniejsze kawałki, a następnie marynujemy w marynacie. Na koniec podgrzewamy żeberka na grillu i serwujemy!