

Typy grilů - jak si vybrat ten správný?



Léto. Roční období charakteristické školními prázdninami, dovolenou u moře, koupáním či provozováním nepřeborného množství sportovních aktivit. S létem se ale pojí ještě jiná oblíbená činnost - grilování. Na trhu však existují různé typy grilů, které se liší podle druhu paliva, velikosti, tvaru a samozřejmě i ceny. Jak si tedy z takové nabídky vybrat?

Grilování - oblíbená činnost českého národa

My Češi grilování prostě milujeme, to je neoddiskutovatelný fakt. Je to pro nás totiž taková **společenská událost**. Při **grilování** se většinou sejde parta přátel nebo rodina, povídá se, popíjí se a zábava je v plném proudu. A do toho se servírují **grilované lahůdky** - steaky, klobásy, párky, sýry či zelenina.

Abyste však mohli uspořádat vlastní **grilovací párty**, základní věcí je mít gril. V tomto článku si představíme různé zahradní grily i kuchyňské grily a porovnáme jejich výhody a nevýhody.

Podle druhu paliva se rozlišují základní **tři typy grilů** - na dřevěné uhlí, plyn a elektrinu. Každý má svá specifika a odlišuje se pořizovací cenou, náročností na přípravu grilování, údržbou a mnoha dalšími faktory.

Zahradní grily na dřevěné uhlí

Kdo má rád autentickou vůni masa připravovaného na ohni, tak jeho favoritem budou určitě **zahradní grily na dřevěné uhlí**. Jedná se o klasickou variantu grilu, která se používá nejčastěji. Zahradní grily na dřevěné uhlí mají totiž **nízkou pořizovací cenu**, což je jejich největší výhoda. Koupit si je můžete už od několika stovek korun, na druhou stranu najdete však i takové grily, které stojí přes deset tisíc korun.

Grilování na dřevěném uhlí představuje unikátní aroma, ale za cenu škodlivých látek

A jakou mají zahradní **grily na dřevěné uhlí** další výhodu? Ta spočívá právě v chuti a vůni grilovaného masa, která taková na plynovém či elektrickém grilu nebude nikdy taková. Tento **přímý způsob grilování**, kdy se maso opéká přímo nad ohněm je vhodný především pro **steaky, burgery, klobásky** či **zeleninu**, které se nemusí grilovat příliš dlouho. Nutností samozřejmě je připravovaný pokrm v průběhu grilování obrátit, aby se opekl z obou stran.

Zahradní grily na dřevěné uhlí mají ale i své nevýhody. Tou hlavní je **nepříliš zdravá příprava** pokrmu. Z grilovaného masa totiž odkapává tuk přímo do ohně a následným spalováním se uvolňují škodlivé látky. U tohoto typu grilu se navíc **těžko reguluje teplota**, takže se musíte připravit na to, že maso může být místy spálené a černé. Další nevýhodou je delší příprava jídla, jelikož zahradní grily na dřevěné uhlí musíte nejdříve **roztopit**, což někdy nebývá jednoduché.



Levnější, lehčí, ale méně stabilnější jsou **plechové zahradní grily** na dřevěné uhlí. Naopak grily vyrobené z **litiny** jsou sice těžší, ovšem zase stabilnější a více drží teplo. Zahradní grily na dřevěné uhlí mohou být buď kulaté (rovnoměrná příprava masa), nebo obdélníkové (připravíte na jednou více porcí). Vyrábí se také grily, které nemají ohniště přímo pod masem, tudíž nedochází k nezdravému uvolňování škodlivých látek.

Dřevěné uhlí, nebo brikety?

Ohledně tohoto typu grilu se často objevuje otázka, jestli jako palivo používat **dřevěné uhlí** nebo **dřevěné brikety**. Výhody i nevýhody mají však obě paliva. Dřevěné uhlí sice vydává větší teplo a snadněji se zapaluje, musíte však počítat s jeho větší spotřebou. Dřevěné brikety vydrží hořet delší dobu, na druhou stranu ale tvoří více popela a při jejich spalování se uvolňují **chemické látky**.

Plynové zahradní grily

Pokud se ale nechcete trápit s roztápěním a mít gril ihned připravený k použití, tak je tu pro vás varianta v podobě **plynového grilu**. Tento typ je daleko komfortnější než předchozí, což se také odráží na vyšší pořizovací ceně. Plynový gril se pohybuje zhruba v rozmezí 2000 - 20 000 tisíc.

A v čem spočívá zmíněný komfort? Plynový gril, u kterého je palivem plyn z **propan-butanové lahve**, vám totiž umožňuje výborně **regulovat teplotu**, takže riziko spálení pokrmů je daleko menší než u grilů na dřevěné uhlí či brikety. Výhodou také je, že plynové hořáky jsou většinou chráněny před odkapávajícím tukem, tudíž se nedochází k uvolňování škodlivých látek. Mezi plynovými grily se však rozlišují ještě další tři podtypy.

Plynové grily mají různou podobu

Prvním z nich jsou **plynové grily s lávovými kameny**. A jak tento gril funguje? Plynové hořáky nahřívají lávové kameny, které teplo nejdříve absorbují, a poté ho vyzařují na připravený pokrm. Tuk z masa sice opět odkapává na lávové kameny, k uvolňování škodlivých látek ale nedochází z toho důvodu, že porézní povrch lávových kamenů tuk vstřebává.

Druhým typem jsou oblíbené a vyhledávané **RBS grily**. Tento gril má dva plynové keramické hořáky na bocích grilovací vany, díky tomu je tak grilování rovnoměrnější a tuk z masa neodkapává na **hořáky**. Posledním typem je **plynový kontaktní gril**. Ten má litinovou grilovací plochu, která je přímo nahřívána plynovými hořáky.

A jaké jsou nevýhody **plynových grilů** kromě vyšší pořizovací ceny? Většinou jsou větší a těžší, takže se s nimi hůř pohybuje. A oproti grilům na dřevěném uhlí nemá maso tu pravou autentickou chuť a vůni, jelikož při opékání nevzniká kouř.

Elektrický gril

Jednoduché grilování, možnost použití venku i doma a snadná údržba. Takové vlastnosti má elektrický gril. Zdrojem tepla je v tomto případě elektrický proud, který nahřívá topnou spirálu umístěnou pod grilovacím roštem. Výhodou je, že **elektrický gril** umožňuje přesnou regulaci teploty.

Další přednost má elektrický gril v tom, že je **skladný a mobilní**, to znamená, že ho můžete brát s sebou na cesty. Díky své velikosti a rychlé přípravě pokrmů se tak elektrické grily dají označit jako **kuchyňské grily**, neboť si maso na nich můžete opéct v bytě či na balkoně. Pořizovací cena je střední, elektrický gril je dražší než zahradní grily na dřevěné uhlí, ale zase levnější než plynové grily.

Elektrický gril můžeme také označit jako **kontaktní gril**, neboť teplo působí přímo na grilovaný pokrm. Kontaktní gril má většinou dvě nepřilnavé plochy, takže maso je grilované rovnoměrně z obou stran.

Podle čeho se rozhodovat při výběru grilu?

- pořizovací cena (nejlevnější jsou zahradní grily na dřevěné uhlí)
- zdroj energie (dřevo, plyn, elektřina)
- využití grilu (venku x doma)
- náročnost přípravy

- manipulace s grilem, regulace teploty
- údržba grilu

Příslušenství pro grily

K samotnému **grilování** vám však nebude stačit pouze gril, budete totiž potřebovat ještě určité příslušenství pro grily. U prvních dvou zmiňovaných **typů grilů** budete potřebovat dřevěné uhlí, dřevěné brikety, lávové kameny či keramické brikety. Mezi další nutné **příslušenství pro grily** patří obracečka, kleště, vidlička, nůž, mašlovačka nebo také ochranné pomůcky jako jsou chňapky či speciální grilovací rukavice. Pro grilování se také často používají hliníkové talíře či misky.