



מרינדת פטנט לירקות צלויים:
 ברגע שהירקות יורדים מהגריל (והם עדיין לוהטים) יוצקים עליהם מרינדה מתובלת, שמעשירה מאוד את טעמם.
כך מכינים: מערבבים 1/2 כוס שמן זית עם כ-1/4 כוס חומץ בלסמי, כפית דבש ושן שום מרוסקת. מוסיפים מלח ושמיר או בזיליקום או תימין קצוצים ומערבבים. מזלפים על הירקות כך שהם יתכסו במרינדה ומניחים לה להיספג כ-5 דקות לפני ההגשה.



מדורת השבת

7 עצות לגריל המושלם ממומחי הגריל של "כרמל דיירקט"

מאז שהאדם הקדמון גילה את האש הפך בשר צלוי על גחלים לאחת החוויות הקולינריות האהובות בעולם. אין כמעט תרבות שלא פיתחה מסורת צליית בשר ההולמת את רוחה - החל בשיפודי היקטוריו המעודנים של היפנים, דרך נתחי האסאדו הענקיים של הארגנטינאים ועד הברביקיו הדשן של דרום ארה"ב. הכיף הגדול טמון בכך שהגריל הופך למרכז, שסביבו כולם מתכנסים. לא משנה אם יש רק ארבעה סועדים או מעל שלושים - כולם מעורבים איכשהו בהכנה והארוחה זורמת בנחת ולא ממש נגמרת עד שכולם צועקים די. אז בין אם אתם מארחים מסיבת מנגל או סתם מכינים ארוחת ערב קיצית במרפסת, ריכזנו עבורכם 7 טיפים לצלייה מושלמת.

1 מחשבים כמויות בארוחת גריל חישבו הכמויות שונה קצת מהגריל - לרוב הארוחה מתמשכת זמן רב, כאשר הנתחים יורדים מהגריל בהדרגה, ולכן מחשבים 350 גרם בשר לכל סועד.

2 לא מהמקרר כדי שהבשר ייצלה בצורה אחידה ולא רק יקבל מכת חום חיצונית מביאים אותו לטמפרטורת החדר לפני הצלייה. ככל שהנתח גדול יותר - מוציאים אותו מהמקרר זמן רב יותר לפני הצלייה. לטסטייקים תספיק כחצי שעה; נתחים במשקל של עד 3 קילו מומלץ להוציא שעתים-שלוש לפני שיעלו על האש.

3 מדליקים מנועים לפני תחילת הצלייה מפעילים את כל המבערים בגריל על הטמפרטורה הכי גבוהה ומרפדים את תחתית משטח הצלייה בעשבי תיבול לחים כמו רוזמרין, תימין או מרווה. הניחוח שלהם ייספג בבשר ויעשיר את טעמו. ראשונים כדאי להעלות על הגריל ירקות כמו חציל, זוקיני, בטטות, שומר או פלפלים אדומים, שימשו כמנת פתיחה או תוספת לבשר.

4 משטר החום בשר אדום זקוק למכה ראשונה של חום גבוה מאוד ולאחריה צלייה בחום מעט נמוך יותר (משך הצלייה תלוי כמובן בגודל הנתח). בכל גרילי הגז של 'נפוליאון' ו'גרנדוול' הטמפרטורה ניתנת לשליטה, כך שאפשר לתת להיצלות בדיוק בטמפ' הנכונה עבורו. בחלק מן הגרילים של 'נפוליאון' יש מבער אינפרה-אדום, המשמש גם את מיטב השפים במסעדות העילית בעולם - קרני האינפרה חודרות לתוך הנתח, כך שהבשר נצלה מהר יותר ובצורה אופטימלית.

5 שומרים מרחק רוב גרילי הגז האיכותיים (דוגמת 'גרנדוול' ו'נפוליאון') מצוידים ברשת צלייה עליונה ותחתונה. על התחתונה צולים נתחים קטנים (פילה דג, סטייקים, המבורגרים, נקניקיות, שיפודים), הזקוקים לקרבה למקור החום. את הנתחים הגדולים (למשל אסאדו) מתחילים לצלות על הרשת התחתונה, כדי לתת להם מכת חום ראשונית, ואז מעבירים לרשת העליונה, הרחוקה יותר ממקור החום, כדי שהנתח ייצלה גם מבפנים בהדרגה ובאחידות.

6 סוד החום האחורי בחלק מגרילי הגז של חברת 'נפוליאון' יש מבער (לרוב מבער אינפרה-אדום), הממוקם בגב הגריל, וכך לצד החום המגיע מתחתית רשת הצלייה הנתח מקבל חום גם מהצד. משטר הצלייה הזה אידיאלי לנתחים גדולים. בגריל של 'נפוליאון' אפשר להוסיף התקן רוטיסרי, שעושה אף הוא שימוש במבער האחורי והופך את הגריל למפעל צלייה משוכלל - אפשר לצלות עד 4 עופות בו-זמנית.

7 מתי מוכן? השיטה המוכרת של ביצוע חתך בבשר כדי לראות מה המצב בתוך הנתח פוגמת בטעם: המיצים הנכלאים בבשר מתאדים דרך החתך והוא מתייבש. הדרך הנכונה היא שימוש במד-חום לבשר, שמחזיר למרכז הנתח. בשר אדום מגיע לדרגת מידיום כשהטמפ' הפנימית עומדת על 65 מעלות. שימו לב: נתחים גדולים זקוקים גם ל-10 דקות מנוחה לאחר הצלייה כדי שטעמם ומרקמם יתאזנו.

כשצולים דגים העניין פשוט יותר: מבנה הדג מאפשר להפריד מעט את הבשר מאזור הראש, להציץ ברווח שיווצר ולבדוק את צבעו של הבשר - כשהוא הופך אטום הוא מוכן.



Napoleon הוא מותג גריל קנדי ותיק שנוסד ב-1976, הכולל מגוון רחב מאוד של דגמים: ממתקני גריל ניידים עם גלגלים ועמדת עבודה מתקפלת ועד גריל גז עוצמתי, המצויד במבערי אינפרה-אדום לצלייה מושלמת או בהתקני קירור לאחסון חומרי הגלם. הייחוד של הגרילים של 'נפוליאון', המיובאים בלעדית על ידי 'כרמל דיירקט', טמון בחומרים שמהם הם מיוצרים: המעטפת והגוף עשויים יציקות אלומיניום, החסינות בפני כל תנאי מזג אוויר, וכן מנירוסטה איכותית במיוחד, העמידה בפני שחיקה וקורוזיה. מבערי הנירוסטה שהגרילים מצוידים בהם נחשבים לטובים בשוק, עם עוצמת חום גבוהה וקצב חימום מהיר. בחלק מן הגרילים משולבים גם מבערי אינפרה-אדום, המאפשרים צלייה אופטימלית. רשתות הצלייה, העשויות מנירוסטה או מברזל יצוק, עוצבו בצורה מפותלת, המבטיחה כי רוב שטחו של הנתח הנצלה ייגע ברשת ויקבל חום אחיד. האביזרים הנלווים הם חגיגה בפני עצמה: מיתקן לאחסון קרח, וויס לתליית מגבות, פותחן בקבוקים ועוד. לא מפתיע שהגרילים של החברה נבחרו לטובים ביותר לשנת 2015 על ידי המגזין *Top Ten Review* וכי החברה מעניקה אחריות לכל החיים לרוב הגרילים שלה.

מרכז להיטי הגריל

"כרמל דיירקט" מייבאים לארץ גרילי גז כבר 12 שנה. בשנה האחרונה נוספו לנבחרת הגרילים שלה המותג הקנדי Napoleon ו-Ceasar Grill.

עם התרחבות הנבחרת השיקו ב"כרמל דיירקט" את הברביקיו **סנטר** - מתחם רחב ידיים, המאכלס את מיטב מותגי הגריל ואינספור אביזרים נלווים, החל במדי-חום וכפפות צלייה ועד מיתקנים נלווים לגריל הגז, המוסיפים לו פונקציית רוטיסרי או אפשרות לצלייה על פחמים. המומחים של "כרמל דיירקט" יעזרו לכם לבחור מתוך המבחר העצום את הגריל המתאים ביותר לתקציב ולצרכים שלכם. תמצאו פה למשל גריל גז עם פליטת עשן מינימלית, שמיועד למרפסת בבית משותף; סדרה של גרילי גז שאפשר לאבזר במקררים ומשטחי עבודה וכך להפוך אותם למטבח חוץ של ממש בלי צורך בעליל מלאכה והוצאות נוספות וכמובן - מגוון גרילים ניידים שנועדו לפיקניקים. גם אחרי הרכישה המומחים של "כרמל דיירקט" ממשיכים לתת מענה לכל שאלה שתעלה והאחריות היא כאמור חסרת תקדים.

ברביקיו סנטר [המלאכה 13, אזה"ת הצפוני לוד, טל' 700-700-642-1
www.carmeldirect.com

