

Čim je malo zagrijalo, svi jedva čekamo kad će se pravit gradele. Pa što je u tome čudno? Ima li što slade od dobrog bokuna s onim prepoznatljivim tragom pečenja na gradelama? Hm. Da, u pravu ste. Sve ovisi o tome što se peklo, kako se peklo, a često i tko je pekao. Umijeće pripreme specijaliteta na žaru stječe se s godinama, no ponekad od velike pomoći može biti dobar savjet. I odličan roštilj. Što se tiče dobrih savjeta, mi ih imamo. Dobili smo ih od Ivana Pažanina, proslavljenog chefa sa zavidnim iskustvom i znanjem u pripremi hrane. Markantni Splićanin otkrio nam je kako priprema svoje najdraže specijalitete s grila te je za nas na jednom zaista dobrom modelu roštilja pripremio nekoliko jela za prste polizat.

Dok je pripremao impresivni AutoIgnite Series 545 brenda Masterbuilt za akciju, Pažanin nam je pričao o uvodnoj fazi pripreme specijaliteta sa žara te nam je otkrio kako su njemu osobno među najdražim stvarima s gradela teleće bržole. Ta je vrsta odreska, kad se lijepo ispeče na roštilju, toliko dobra već sama po sebi, da ju, po mišljenju chefa Pažanina, nema nikakve potrebe kvariti pretjeranim korištenjem začina. Samo malo soli, papra i maslinova ulja i to je sve što im treba, mišljenja je stručnjak.

No samo malo, brzamo. Prije nego meso ode na gradele, trebalo bi se - osim ako imate ovakav Masterbuiltov digitalni roštilj na ugljen s mogućnosti automatskog paljenja na kojemu je dovoljno pritisnuti botun da bi bio spreman za pečenje - pobrinuti za dobru žeravu.

- Svaki kraj Hrvatske radi gradele na svoj način, ali za mene to mora bit maslina, ona daje poseban gušt, Dobar je i stari bor, dobro prosušen, kad se malo čuje smola, to je onaj pravi miris Dalmacije. Ugljen je dobar za potporu, ali moj savjet je uvijek napraviti dobru vatru, pa joj dodat ugljena ako zatreba još žara - priča nam chef te naglašava kako je za gradele najvažnije da se jako dobro zagriju, kako one klasične, starinske, tako i moderni roštilji poput ovog na kojemu DigitalFan™ sustav precizno održava temperaturu između



UMIJEĆE ROŠTILJANJA

Lako ti je tako!

Chef Ivan Pažanin otkrio nam je što najviše voli ispeći na gradelama i kako se postižu najbolji rezultati, a sve nam je demonstrirao na izvrsnom roštilju Autolgnite Series 545 brenda Masterbuilt

PIŠE **TEA SUMIĆ MILETIĆ/SPONZORIRANI SADRŽAJ**
FOTOGRAFIJE **VOJKO BAŠIĆ/CROPIX**

120°C i 350°C, jer zagriju li se baš kako treba, nema straha da će se meso ili riba lijepiti za njih.

No što ako se meso ipak zaljepi, pitamo. - Ako vidite da se meso zalipilo, tribate ga pustiti na miru, pojačat odispod žar i samo pričekat da se ono odlipi. To je česta greška, a uzrok su nedovoljno zagrijane gradele, slab žar. Na vrućim se gradelama

meso odmah karamelizira i zatvori pa se ne lipi - objašnjava nam te dodaje:

- Kad su gradele dobro zagrijane, treba ih dobro očistiti, malo nauljiti ili još bolje namastiti kožom od pancete i onda se na njih može baciti meso. Ja sam od mojih doma naučija da je što jednostavnije to bolje pa ne koristim velike marinade, previše začina koji izdominira nego čisti



Putem mobilne aplikacije možete pratiti i određivati temp. roštilja a preko ubodnih sondi istovremeno mjeriti temp. do 4 komada mesa



U travnju, svibnju i lipnju u lancu trgovina **Lonci&Poklopci** trajat će velika akcija Masterbuilt i Barbecue roštilja. Iskoristite jedinstvene popuste na odabrane modele i osigurajte si savršen roštilj za nadolazeću sezonu. Posjetite njihove trgovine i web shop i pronađite idealan model!

ga zagušit pepelom, kad je slab, treba dodat još... Iskustvo dolazi s praksom - sliježe ramenima chef, a mi preko oka snimamo kontrole na AutoIgnite Series 545 uz pomoć kojih se lako regulira temperatura i mislimo se "E, lako ti je tako..."

Pitamo zatim meštra koja je po njemu najzahtjevnija vrsta mesa za ispeći na gradelama, a on se puno ne misli:

- Kokoš. Batak, karabatak, ni jedan nije lako ispeć, trebaš pazit da izvanka ne zagori, a mora se termički obradit do kraja. Kad se peče piletina uvijek se krene na strani kože, da se ona dobro karamelizira, tada koža čuva meso od isušivanja i mora bit pucketava na kraju. Batke je najbolje uz kost tranširat, da se meso s obje strane rastvori, da bude jednake debljine livo i desno i onda krenit sa strane kože i pazit na žar - savjetuje pa dodaje kako on kad god peče piletinu na žaru uvijek pri ruci ima grančicu ružmarina (i stvarno, ima, gledamo ga kako premazuje piletinu ružmarinom umočenim u ulje).

Prsa, kaže nam, baš i ne voli peći na gradele, ali za one koji to vole ima savjet: neka budu tanje narezana da se mogu naglo zapeć s obje strane kako se ne bi presušila i postala stupasta.

Dok s roštilja skida ćevape i kobasice, pitamo ga ima li koji savjet za pripremu ovih drugih. Ima, naravno.

- Tanke kobasice je dobro umotat u puž, njima ne treba puno, bitno je da potamne izvana, a kad počnu izlaziti mjehurići masnoće treba ih peć još dvi minute i to je to. Ove deblje nije loše malo bocnit da masnoća ide vani, onda ih ta masnoća hrani - objašnjava pa zaključujemo temu o mesu i prelazimo na povrće. Jer ni ono, kad je s gradela i dobro ispečeno, nije baš za bacit'... Pažanin nam priznaje da su njemu od svega povrća na žaru najdraže - pole. Voli ih staviti direktno u žar, ali ponekad se malo poigra pa im doda malo češnjaka i pancete, stavi soli, papra i maslinovog ulja i sve to zamota u foliju pa ih peče dok skoro nisu gotove pa ih onda izvadi iz folije i još malo stavi na gradele, prerezanom stranom prema dolje. - Paprike pečem u komadu i filetirane, kako kad, a ako su u komadu, treba pazit da im koža malo zagori, tako se lakše ogule. Onda ih začini maslinovim uljem, češnjakom, ružmarinom, soli i paprom pa ih pustim da se malo mariniraju u tome. Tikvice je skroz jednostavno ispeć, ja volim da su na pinku deblje fete, a važno ih je začinit odmah prije stavljanja na gradele da ne bi pustile vodu i pazit da je jaka vatra da se ne zalipe za gradele i da se odma napravi korica - zaključio je svoje savjetovanje chef Pažanin, a dotad se sve s roštilja, kao što možete vidjeti na fotografijama, baš savršeno ispeklo.

Mediteran: malo ružmarina, sol, papar, sasvim dovoljno. Čisti okusi.

Pitamo ga zatim bi li ipak ponekad napravio iznimku od tog pravila, a Pažanin se, slažući lijepe fete mesa i par kobasica po rešetki od lijevanog željeza na trenutak misli pa priznaje: "Dobro, ajde, kokoš može malo u marinadu. Mogu i krilca u BBQ umak, tko to voli". Dok ga gledamo kako stavlja pljeskavice i ćevape na roštilj, pitamo chefa zašto se nekima ćevapi savršeno ispeku, dok drugi s njima imaju sto i jedan problem - budu im gumasti, ostanu im sirovi ili im zagore...

- Za ćevap vrijedi jedno pravilo: treba ga okretat non-stop - bio je kratak i jasan chef Pažanin.

Kad je pravi trenutak za okrenuti meso na žaru, pitamo ga dok okreće komade iz kojih se sad već širi neodoljiv miris.

- To je nešto što moraš sam osjetit, gradele su malo specifična tehnika i tu je potreban osjećaj. Kad je žar prejak, treba