



Pascal Brodnicki jest znanym, polskim kucharzem, autorem pięciu książek z przepisami, w tym o grillowaniu: *Po Prostu Grilluj*. Swoją przygodę z gotowaniem rozpoczął w wieku 13 lat, kiedy został przyjęty do szkoły zawodowej. Zdobywał doświadczenie, podróżując po Europie oraz pracując jako kucharz w restauracjach i hotelach. Największym wyzwaniem była dla niego praca w restauracji Les Pyrenees (restauracja z gwiazdką Michelin), gdzie przeszedł prawdziwą, kulinarną szkołę przetrwania. W 2008 roku otrzymał prestiżową nagrodę Ministerstwa Spraw Zagranicznych Francji za promowanie kuchni francuskiej na świecie. W latach 2004 – 2009 prowadził program kulinarny: *Pascal, po prostu gotuj!* w stacji telewizyjnej TVN. Obecnie prowadzi m.in. porady kulinarne w audycji „Przepis na Weekend” w RMF FM.

1. Czy istnieje definicja grillowania?

Grillowanie dosłownie oznacza pieczenie i gotowanie na ogniu, ale coraz częściej to także synonim nieformalnego spotkania, czy formy spędzania czasu w gronie znajomych. Myślę, że grill ma tę przewagę nad innymi sposobami przyrządzania potraw, że jest motywacją do spotkań. Mówisz grill, a często myślisz spotkanie.

2. Czy grillowanie to nie jest specyfika głównie kuchni tureckiej i bałkańskiej?

No nie tylko. To jest najpierwotniejszy sposób gotowania. Człowiek pierwotny wrzucał mięso do ogniska lub smażył nad ogniem. Grill jest oczywiście bardzo powszechny w kuchni bałkańskiej, arabskiej, ale także amerykańskiej. Być może wynikało to z przyjaznego klimatu w regionie śródziemnomorskim, ale kuchnia zawsze była tym elementem, który szybko przenika do innych kultur, łączy i inspirowało.

3. Dlaczego zdecydował się Pan promować akurat ten sposób przyrządzania potraw?

To jest kuchnia bardzo „towarzyska”, świetnie wpływa na klimat spotkania, ma się większy kontakt z produktem, cały czas „podgląda się” kolejny etap jego przygotowywania. Jestem bardzo mięsożerny, kocham też owoce morza, więc to idealne rozwiązanie dla mnie. Zapach grilla w ogrodzie wprowadza mnie od razu w świetny nastrój. Gdy się ma takie odczucia trudno nie chcieć się nimi podzielić.

4. Wydaje się, że wszyscy wiedzą na czym polega grillowanie. Co nowego można pokazać w tej dziedzinie?

Niby wszyscy grillują, ale zamykają się w schemacie: karkówka, kiełbasa i kaszanka. Ja chcę pokazać, że wraz z dostępnością wszystkich produktów, a także składników do marynat nasze grillowanie ulega ewolucji. Często ktoś mnie zaczyna z pytaniem jak upiec krewetki, by nie były suche, a co z chimerycznym kalmarem, który w przypadku za długiego kontaktu z ciepłem może przejść w stan twardości podeszwy buta. Jest naprawdę wiele jeszcze do zrobienia w kwestii grillowej edukacji. Począwszy od stanu wysmażenia mięsa a skończywszy na nauczaniu się świetnych marynat, które są poezją grillowania.



5. Woli Pan grillowanie tradycyjne na grillu węglowym, czy też na elektrycznym lub gazowym?

To bardziej zależy od sytuacji, niż od preferencji. Zdecydowanie łatwiej jest posługiwać się grillem elektrycznym lub gazowym. Ustawiamy pokrętkiem intensywność ognia lub grzałki, zamykamy pokrywę i to wszystko.

Grill węglowy to nieco wyższa szkoła jazdy. Pilnujemy temperaturę sami, cały czas sprawdzamy stopień wysmażenia mięsa etc. Do tego potrzebne jest pewne doświadczenie, które jednak dość szybko przychodzi. Ja osobiście lubię grill węglowy, ale przyznam że jako miłośnik grillowania mam wszystkie trzy rodzaje grilla i pojemny garaż. Jeśli lubimy mocno aromatyczne grillowanie, z pachnącym brykietem, skarmelizowane na zewnątrz mięso na pewno wybierzemy grill węglowy. Jeśli chcemy doskonale panować nad temperaturą grilla, wybieramy gazowy. Jak mamy duży balkon zamiast ogrodu to na pewno polecę grill elektryczny.

6. Czy grill nie ogranicza możliwości kucharza?

Absolutnie nie, przede wszystkim wachlarz dań jest przeogromny. Począwszy od pizzy, mięs, owoców morza, a skończywszy na deserach. Wszystko to przy pomocy dodatkowych akcesoriów. Grill uznajemy tu jako źródło ciepła, które po prostu kierujemy albo na kamień do pizzy lub płytę do smażenia. Fascynujący jest ten moment zaskoczenia moich gości, kiedy próbują pierwszy kęs tak przygotowanych dań. Na grillu można zrobić każde mięso, dziczyznę, wołowinę, drób, ryby warzywa, owoce morza, wędliny, podroby.

7. Podobno na grillu można przyrządzić nawet zupę? Czy to prawda?

Oczywiście, zwłaszcza przy grillu gazowym często jest z boku palnik. Można też grillować warzywa i zrobić z nich potem zupę. Sos z pieczonej papryki dodaje niesamowitego aromatu.. Tak samo ze skorupy z grillowanego homara można przygotować niesamowity wywar. Ostatecznie na grillu węglowym można umieścić specjalny wok i ugotować zupę jak w tradycyjnym garnku.

8. Co najtrudniej przyrządza się na grillu?

Hmmm..suflet, który ogólnie jest bardzo kapryśnym i wymagającym daniem. Grill to jak każda inna kuchnia: wprawa, technika wszystko wypracowuje się z czasem. Ja chcę pokazać trochę drogę na skrót, by ucząc się metodą prób i błędów jak najszybciej pozbyć się błędów. Trzeba pamiętać o podstawach grillowania. Zawsze grillujemy na czystym grillu, co oznacza mycie go po każdym użyciu. Ruszt musi być delikatnie naoliwiony i musimy nauczyć się panować nad wysokością temperatury. Pamiętajmy, że mamy dwie metody grillowania pośrednią i bezpośrednią. Bezpośrednia np. dla steków położonych tuż nad rozżarzonym brykietem. Temperatura atakuje składnik od razu i wystarczy krótkie utrzymywanie na grillu. Metoda pośrednia pomocna jest w grillowaniu dużych kawałków mięsa. Brykiet rozkładamy po bokach grilla, potrawę kładziemy na środku i przykrywamy grilla. Mięso otoczone jest temperaturą, która krąży wewnątrz grilla na podobnej zasadzie jak działa piec konwekcyjny.



9. Czy potrawy przyrządzane bezpośrednio na grillu nie są niezdrowe?

Jeśli będziemy regularnie czyścić grilla po każdym użyciu, to nie ma mowy o jakimkolwiek zagrożeniu. W przypadku grilla węglowego warto też zwrócić uwagę, by grillować na dobrze rozżarzonej brykocie. Wtedy dym i pył jest ograniczony do minimum.

10. Mięso grillowane zwykle jest albo przypalone, albo półsurowe. Jak tego uniknąć, czyli jak skontrolować czas jego przyrządzania?

Powinniśmy zacząć od oceny mięsa. Wiadomo, że kurczak, czy ryba nie potrzebują tak długiego czasu grillowania jak porządny kawał wołowiny. Wyfiletowana pierś z kurczaka powinna być bezpośrednio nad ogniem nie dłużej niż 12 minut – po 6 minut z każdej strony, ale cały kurczak pod przykryciem może pozostawać już ponad godzinę. Steki z polędwicy o grubości do 2,5 cm to znów maksymalnie 12 minut na ogniu, ale większe kawałki wymagają 20 minut grillowania. Pamiętajmy jednocześnie, że mięso na grillu powinno obracać się tylko raz. To uśredniony czas, bo przecież długość grillowania dopasowujemy także do swojego smaku. I na tym polega cała zabawa z grillem, że uczymy się własnych gustów na bazie własnych doświadczeń.

11. Czy da się grillować, gdy na zewnątrz jest zimno, wieje i pada deszcz?

Grillowanie kojarzy nam się z kuchnią lata, a ja się z tym nie zgadzam. Grilluję cały rok, również jak jest śnieg na zewnątrz. Proszę sobie wyobrazić spotkanie przy grillu na stoku narciarskim lub przy schronisku. W takim otoczeniu nawet najprostsze potrawy smakują wykwintnie, a co dopiero jeśli się trochę przyłożymy i zrobimy np. łososia z ananasek. Odkąd George Stephen wynalazł kulisty grill z pokrywą, problem pogody przestał mieć wpływ na grillowane potrawy. W przypadku grilla węglowego pokrywa gwarantuje, że wiatr nie przeniesie nam popiołu do dania. Unikniemy też nagłego wzniesienia płomienia. Pogoda zawsze może mieć wpływ na atmosferę spotkania, ale to już inna kwestia. Mi się wydaje, że w dobrym towarzystwie, przy lampce wina pogoda ma znaczenie drugorzędne.

12. Czy można wpłynąć na aromat grillowanych mięs?

Oczywiście. Można używać wiórki różnych drzew, wcześniej nawilżonych wodą. Układamy je na węglach i pod wpływem temperatury mamy a la wędzarnie. Poza tym tutaj wielki ukłon w stronę marynat mokrych i suchych. Mokre to oliwa, sok z cytryny, sos rybny sojowy etc, suche to wszystkie przyprawy z suchymi ziołami. Pamiętajmy o zasadzie, że każda marynata mokra musi zawierać element kwaśny typu ocet, sok z cytryny by mięso szybciej się marynowało. Pamiętajmy, że marynaty mokre świetnie konserwują mięso przez kilka dni. Kiedy mamy surowe mięso w lodówce i nie jesteśmy pewni czy będziemy je mogli zjeść w najbliższym czasie to marynujemy je. W ten sposób całkowicie zakrywamy mięso marynatą na bazie oliwy, czyli marynatą mokrą i mięso spokojnie może leżakować kilka dni w lodówce.



13. Na co zwracać uwagę kupując grilla? Co dla Pana jest przydatne, a co wręcz niepotrzebne w nowoczesnych grillach?

Przede wszystkim przemyśleć rodzaj grilla: opcja łatwiejsza gazowa, elektryczna dla małych powierzchni i na duże balkony, węglowy dla cierpliwych pasjonatów którzy kochają ten lekko wędzony aromat. Najważniejsza jest pokrywa, która zwiększa możliwości grilla. Kuliste grille Webera mają też np. specjalny system do usuwania popiołu z grilla, czy wbudowany termometr.

14. Czy można jeszcze czerpać radość z gotowania, jeśli żyje się kuchnią tak intensywnie jak Pan?

Jasne że tak. Przede wszystkim odkrywam nieustannie nowe przyprawy przez ciągłe podróżowanie. Poza tym grillowanie cały czas jest dla mnie niespodzianką. Pilnowanie długości pieczenia, stopnia wysmażenia, długości marynowania, ciągłe eksperymentowanie i obserwacja min naszych gości, którzy tego muszą próbować. Nie chodzi mi tylko o dopieszczanie własnych kubków smakowych. Mamy taki rodzinny zwyczaj, że na Wielkanoc spędzamy dużo czasu nad grillem. W kuchni jesteśmy hermetycznie zamknięci, a ja często czuję pierwotną potrzebę wyjścia z patykiem i kawałkiem mięsa na zewnątrz i opaleniu go nad ogniem. Potem dobra musztarda i własnej roboty wypieczony chleb lub chleb z grilla i mamy przepis na niezapomniane święta. Nie unikniemy ciekawskiego wzroku sąsiada, który zmęczony wielkanocnym jajem, skuszony zapachem mięsa i śmiechem rodziny pojawi się z własnym patykiem i kawałkiem białej kielbasy - cudem uratowanej przed utonięciem w przepastnym garze wielkanocnego żurku.

15. Trudno będzie przekonać Polaków, że mają grillować w innych okolicznościach, niż długi majowy weekend lub urlop nad jeziorem. Co może spowodować, że zmienią przyzwyczajenia?

Absolutnie nie, nadchodzi nowa era, kończymy ze stereotypami. Doceniłiśmy urok wspólnej biesiady, a idealnym do tego jest porządny grill, który będzie nam służył wiele lat i stanie się członkiem rodziny. Moją rolą jest nauczyć kilku nowych trików jeśli chodzi o grillowanie, kilku nowych dań oraz przypomnieć o grillu w chłodniejszy dzień. Zwykły dzień tygodnia z kawałkiem rzuconego na grilla mięsa, warzywem, dobrym winem i jeszcze lepszym towarzystwem i fantastycznie odprężymy się w środku tygodnia zapominając nawet o najtrudniejszym dniu. Jestem pewny, że rozkochem Polaków w grillowaniu.