

Vše pro grilování a opékání



*Od masa a uzenin,
přes pečivo, až po grily.*

*Inspirace
pro Vaše grilování.*

Globus
NAŠE ŘEZNICTVÍ

Pro Vaše pochutnání a

Posezení u grilu je nejenom pochutnání na grilovaných dobrotách, ale především pohodová chvíle s rodinou, přáteli či kolegy. Pokud zrovna připravujete takové setkání, rádi Vám v hypermarketu Globus pomůžeme s výběrem všeho, co budete potřebovat. Základem bude samozřejmě maso a masné výrobky k opékání i grilování z našeho Řeznictví Globus. A protože ke grilu patří i čerstvé pečivo, vyberete si jistě i z nabídky našeho pekařství, které máme také v zázemí každého hypermarketu Globus. Hledáte-li recepty a nápady, pak Vás určitě zaujme naše nabídka kuchařek a knížek o grilování. A pokud potřebujete nový gril, najdete jich řadu typů v Baumarktu Globus, a to včetně všech pomůcek, které Vám grilování usnadní.

**U nás zkrátka můžete nakoupit všechno najednou.
A zbývá už jen pozvat rodinu či přátele ke grilu.**

Přejeme Vám dobrou chuť a pohodu.



NĚKOLIK RAD KE GRILU

Grilujeme pouze v žáru ze sálajícího dřevěného uhlí nebo dřeva, nikdy ne přímo v plameni.

Na grilování drůbeže a velkých kousků masa je nejlepší gril s víkem: víko odráží sálající teplo a drůbež nebo maso se tak pečou z obou stran. To je dobré pro pomalé propékání.

Snažíme se vždy zabránit odkapávání tuku z opékaného masa nebo uzenin do ohně. Na některých typech grilů to však jde těžko, ale zde výborně pomůžou alobalové misky nebo tácy, které jsou vyráběny právě za tímto účelem. Jsou v nich otvory, takže se vše pěkně griluje a tuk neodkapává do ohně pod roštem.

Pokud nemáme jehly na špíz a používáme špejle, tak je napřed pořádně namočíme ve vodě, aby se rychle nepálily.

Nejlepší je grilovat maso marinované, které je předem uležené v marinádě. Marináda usnadňuje grilování a masu dodává křehkost a chuť podle koření a přísad, které jsme do ní použili. Marinádu připravujeme vždy čerstvou a z co nejkvalitnějšího oleje. Marinovat maso bychom měli alespoň 4 hodiny, běžně se maso marinuje přes noc před grilováním.

Dáváme pozor, aby na povrchu grilovaného masa nebylo suché koření, protože se po chvíli spálí. Takto okořeněné maso je třeba před i při grilování omastit.

Pokud chceme zvolit dietnější metodu pro grilování, grilujeme v alobalu. Použít ho můžeme pro maso, uzeniny, brambory i zeleninu.

Na hotové grilované maso používáme jiné talíře a prkénka než na syrové maso před grilováním.

Při otáčení grilovaného či opékaného masa, klobás nebo uzenin dáваме pozor, abychom je nepropíchlí. Nejlepší jsou k tomu určené kleště.



Na opékání i grilování:

Představujeme Vám kategorii výrobků, které jsou již svým výrobním postupem předurčeny ke grilování či pečení nebo zapékání. Jedná se o výrobky, u kterých není použita solící směs, ale pouze kuchyňská sůl. Takové jsou naše klobásy k opékání a grilování. Tyto výrobky jsme schopni podle zájmu zákazníků vyrábět i vícekrát denně čerstvé a nabízíme je ve dvou základních variantách: v tepelně opracovaném stavu (vařené) nebo syrové.

Tepelně opracované výrobky jsou určeny především pro ty z Vás, kteří s tímto zbožím cestujete dále a nemáte během cesty možnost zboží uschovat v chladu.

Pokud však necestujete nikam daleko nebo jste vybaveni cestovní ledničkou, doporučujeme Vám koupit těchto našich výrobků v syrovém stavu, a to zejména pro, podle našeho názoru, lepší chuťové vlastnosti.

Klobása k opékání
Globus



Všechny tyto
jsou v přírodě



Párty klobáska Globus
tepelně opracovaná



Párty klobáska Globus
syrová



Takto označené výrobky
našeho řeznictví jsou vhodné
i pro bezlepkovou dietu.

Trampské cigáro
Globus





**Špekáčky
Globus**



naše výrobky
odním střívkem.



**Moravská klobása
Globus**



**Jemné párky
Globus**



Masový špíz Globus (maso z vepřové kýty)



**Kořeněný vepřový steak Globus
(maso z vepřové krkvice)**



Karbanátky Globus



**Bok ke grilování Globus
(maso z vepřového boku)**



**Biggril Globus
(maso z vepřové plece)**

Vše při jednom nákupu a

Vyberte si ke grilu také chléb a pečivo z Pekařství Globus



Rodinný chléb, 1500 g



Italský kroužek, 220 g



Francouzský venkovský chléb, 500 g



Párty večka, 250 g



Česnekáček, 350 g



PÁRTY ŠUNKA GLOBUS

Párty šunka Globus má ideální velikost pro malé rodinné posezení u grilu.

Speciálně upravenou Párty šunku Vám rádi nabídneme v každém řeznictví Globus. Doma pak celou Párty šunku zabalíte do alobalu a asi 1,5 až 2 hodiny ji budete propékat na grilu.

Poté, co Párty šunku opatrně vybalíte z alobalu, vložíte ji zpět na gril a povrch opečete podle Vaší chuti tak, jak to máte rádi.

Nakonec opečenou Párty šunku naporcujete na libovolně silné plátky. Krájete je vždy kolmo ke směru svalových vláken. Výborně chutná s čerstvým chlebem a křenem.

Z důvodu zachování typických vlastností výrobku (slanost a šřavnatost) v žádném případě nedoporučujeme grilovat jednotlivé plátky zvlášť. Tuto šunku je nutno vždy tepelně upravovat pouze vcelku. Jen tak se stává jedinečnou.



Za rozumnou cenu.



Základní vybavení:

V Globusu nakoupíte také grilovací nářadí (lopatka, vidlička a kleště), teflonové rukavice (kuchyňské „chňapky“), špízové jehly, příbory na steaky, párty nádoby, tácky a skleničky nebo plastové kelímky...

Aluminiové rošty usnadňují grilování a zabráňují přílišnému odkapávání tuku do ohniště grilu.



V BAUMARKTU GLOBUS Vám rádi poradíme s nákupem grilu i veškerého vybavení pro usnadnění práce při grilování. Z nabídky grilů různých typů a konstrukcí si určitě vyberete.



Základní vybavení:

Gril, dřevěné uhlí, lopatka na uhlí
Doporučíme Vám i podpalovač (v některých grilech můžeme použít i startéry, které usnadňují a zrychlují rozpálení grilu)



Grilovací inspirace:



Generální partner



Odpolední grilmenu Globus

Zeleninový salát

Červená a žlutá cherry rajčata, okurka, mladá cibulka, zelená a červená paprika, olivový olej, trochu citrónové šťávy, čerstvě namletý pepř a sůl. K salátu můžeme nabídnout kostičky balkánského sýra a zelené olivy jako jednohubky.

Výběr grilovacích dobrot na začátek

Párty klobásky Globus

Trampské cigáro Globus

Klobása ke grilování Globus

Doprovod na špízu

Zeleninový špíz proložený kolečky Špekáčků Globus a Kabanosu Globus

Hlavní chod

Biggril Globus (maso z vepřové plece)

Párty šunka Globus (specialita na grilování)

Košík pečiva z pekařství Globus

K salátu Francouzský venkovský chléb, k uzeninám a masům krajce chlebě Fit, Rodinného a Krušnohorského, ke špízům na kolečka pokrájená Párty večka a Italský kroužek, kusové pečivo dle Vašeho výběru.

Co ještě ke grilu? Určitě zeleninu a žampiony

Zeleninové saláty, olivy a sýry

Masa a uzeniny na grilovacím posezení vhodné doprovodíme salátem z čerstvé zeleniny. Zeleninové saláty obohatíme zelenými nebo černými olivami a sýry, doporučujeme sýry ve slaném nálevu, jako jsou FETA, AKAWI nebo BALKÁNSKÝ SÝR. Olivy i sýry si vyberete u pultu v našich Lahůdkách Globus.

Tipy na zeleninový špíz

Na zeleninovém špízu nám určitě budou chutnat i žampióny. Zakupte je v úseku ovoce a zeleniny. Zkuste zeleninový špíz potřít před grilováním olivovým olejem, do kterého zamícháte provensálské koření nebo rozetřený česnek.

Na zeleninový špíz můžeme navléci i kousky brambor, které jsme předtím povarili asi 5 minut ve slupce.

Také zeleninový špíz při grilování potřáeme olejem.

Tradiční cibule, rajčata a papriky na špízu prokládáme i cuketou a lilkem.

