

Lauke kepamos mėsos aromato išsiilgę grilio mėgėjai trina rankomis - orai pagaliau šyla, dienos ilgėja, tad vakarais ir savaitgaliais, kai nelyja, tik ir magia įkurti malkas ar anglis grilyje. Grilio ekspertas, didžiausios Lietuvoje grilio kepėjų grupės „Facebook“ puslapyje „Lithuania grilling & smoking“ įkūrėjas Tomas Petryla primena, kaip paruošti žiemą nenaudotas kepsnines, ir žeria patarimų tiems, kurie grilio sezoną atidaro pirmą kartą.

„Vis daugiau lietuvių atranda grilį ir užsiima kepimu lauke. Vien mūsų parduotuvėse kepsninių pardavimai pernai ūgtelėjo 20 proc., grotelių ir iešmų – 13 proc., o kepsninių aksesuarų nupirkta net triskart daugiau nei 2017-aisiais. Populiariausios išlieka vienkartinės kepsninės, kurios ypač tinka tais atvejais, kai išvyką į gamtą žmonės sugalvoja impulsyviai ir nenori gaišti laiko ieškodami senos kepsninės ir ją tvarkydami. Jau ir šimet jų nupirkta gerokai per tūkstantį“, – sako V. Drulienė.

Ji pastebi, kad groteles Lietuvoje renkasi šiek tiek daugiau žmonių nei iešmus, tačiau tiek vienu, tiek kitų pardavimai auga panašiu tempu, apie 15–20 proc. per metus.

Iš kepsninių aksesuarų didžiausia paklausa – kepsninių šepetčių, žnyplių ir kitų įrankių, jų rinkinių. Taip pat didesnė „Maximos“ parduotuvėse galima rasti karščiui atsparių pirštinių, prijuosčių, teptukų ir švirkštų marinatui bei kitų priedų, kurie praverčia ne tik prie grilio, bet ir virtuvėje.

Norint įsigyti gerą kepsninę, nebūtina šukuoti specializuotų parduotuvių. Antai Lietuvoje populiariausių, lietuvių sukurto prekinio ženklo „Kamado Bono“ keramikinių kepsninių nuo šiol galima rasti praėjusią savaitę atidarytoje „Maxima XXXX“ parduotuvėje sostinės „Akropolyje“.

Užtat svarbiausia grilio meistrai – išsirinkti tinkamą mėsą. Jos pasirinkimas Lietuvos parduotuvėse taip pat auga. „Atsižvelgdami į pirkėjų pageidavimus, šiam grilio sezonui paruošėme ne vieną naujovę. Nuo šiol didžiosiose „Maxima XXX“ parduotuvėse pirkėjai gali rasti platų kepti kepsninėse skirtų jautienos produktų pasirinkimą: tai ir mūsų pačių gaminami jautienos maltiniai mėsainiams, brisketai (krūtininė), kelių rūšių didkepsniai, vadinamieji „steikai“, šonkauliai bei kiaulienos šonkauliai. Mažesnėse „Maxima XX“ parduotuvėse taip pat prekiaujame tiek mūsų pačių, tiek tiekėjų paruoštais jautienos maltiniais mėsainiams, kiaulienos šonkauliais“, – vardija V. Drulienė.

Kaip paruošti kepsninę?

Pasiruošti naujam grilio sezonui, jei žiemą lauke nieko nekepėte, nesudėtinga. Grilis – ne viryklė, jo priežiūrai nebūtini specialūs valikliai ar chemikalai, užtenka tik paprasto šepečio ar didesnės kempinės.

„Kaip ir visus ilgai nenaudotus daiktus, grilį pirmiausia reikia išvalyti. Jei jis buvo laikomas sausoje patalpoje, užteks tiesiog nuvalyti dulkes, o jei lauke – vertėtų atidžiau išvalyti tiek išorę, tiek vidų, ypač jei paskutinį kartą po kepimo jo neišvalėte. Po žiemos nuo drėgmės gali būti susidarę šiek tiek pelėsio, jį taip pat būtina pašalinti“, – vardija T. Petryla.

Paprasčiausias ir geriausias būdas grilį ir kepimo groteles „dezinfekuoti“ – iškaitinti jas aukštoje temperatūroje. Taip pat groteles naudojimą vertėtų nugremžti grotelių šepečiu ir nuplauti vandeniu. Kad prie grotelių neliptų maistas, grilio ekspertas pataria prieš kiekvieną kepimą įkaitusias groteles sutepti maistiniu aliejumi.

Grilis – ne žaislas, tad jame kepat maistą būtina laikytis bendrų saugumo taisyklių: nestatykite grilio arti pastatų, medžių ar krūmų, jei netoliese sukiojasi vaikai – išpėkite juos apie ugnies ir karščio pavojus.

Metalinis ar keramikinis?

Jei žmogus grilio dar neturi, kaip jį išsirinkti? T. Petryla išskiria dvi svarbiausias grupes: tai metaliniai ir keramikiniai griliai.

„Metaliniai griliai yra pigesni ir lengvesni transportavimui. Tai jų pliusas. Minusai – jie rūdija, sunku išlaikyti stabilią temperatūrą skirtingomis oro sąlygomis, naudoja daug anglių. Atvirų metalinių kepsninių meniu bus itin siauras, iš principo, galėsite kepti tik tai, kas gaminama tiesioginiu būdu virš žarijų.

Keramikinės kepsninės yra brangesnės ir sunkesnės, jos gali sverti nuo 50 iki 130 kilogramų, užtat jų privalumų sąrašas kur kas ilgesnis. Pirma, jos stabiliai išlaiko temperatūrą bet kokiomis oro sąlygomis, todėl jūsų grilio sezonas galės tęstis ištisus metus, net ir šalčiausią žiemą. Taip pat jos naudoja mažiau anglių, o kepinių meniu – itin platus, nes jos yra daugiafunkcės: tai ir grilis, ir rūkykla, ir krosnis viename. Keramikinėms kepsninėms suteikiama ilgesnė garantija, o rimti gamintojai net suteikia neribotą garantiją, tad tai yra ilgaamžis daiktas“, – vardija T. Petryla.

Grilio ekspertas taip pat pabrėžia, kad nesvarbu, ar grilį ką tik įsigijote, ar naudojate jau kelintą sezoną, norint užtikrinti jo ilgaamžiškumą būtina jį tinkamai naudoti ir prižiūrėti. Pirma ir svarbiausia grilio meistrų taisyklė – niekada nenaudokite degių skysčių, vietoje to

rinkitės ekologiškus uždegtukus arba anglių įkūrimui skirtus elektrinius prietaisus.

Ir dar: derėtų naudoti tik kokybiškas anglias, o jei temperatūra pernelyg pakyla – nešlakstykite žarijų vandeniui. Temperatūrą grilyje reguliuokite didindami ir mažindami deguonies tiekimą, taip pat paskirstydami žarijas. Metalinėje kepsninėje, jei norite temperatūrą padidinti, nubraukite pelenus ir surinkite žarijas į vieną vietą, o jei norite temperatūrą sumažinti – išsklaidykite. Keramikinėje kepsninėje temperatūrą reguliuokite tiesiog sklendėmis.

Nuo 15 minučių iki 16 valandų

T.Petryla pastebi, kad kiekvienas meistras atranda savo būdus, kaip ir kiek laiko kepti įvairią mėsą. Visgi įprastai jautienos ir kiaulienos kepsniai, mėsainiai, dešrelės, šašlykai, žuvis ir jūros gėrybės kepami trumpai, iki 15–20 minučių, didesnėje temperatūroje. Tuo metu rūkyta višta, rūkyta žuvis grilyje gali užsibūti ilgiau, o pagaminti kiaulienos ir jautienos šonkaulius, jautienos krūtininę, kiaulienos mentę, šoninę ir kitus didelius mėsos gabalus gali užtrukti nuo 4 iki 16 valandų.

Grilio ekspertas priduria, kad baigus kepti kepsninėje nereikėtų palikti maisto likučių, ją pravartu išvalyti: įkaitinti ir tuomet nugremžti groteles šepečiu. Taip pat karts nuo karto būtina išvalyti pelenus. Išvalytą ir atvėsusį grilį T. Petryla rekomenduoja apdengti specialiu dangalu. Taip pavasarį išvengsite žiedadulkių ir kartu apsaugosite medines bei metalines kepsninės dalis nuo drėgmės lietaus atveju.

