**Zapach pieczonej kiełbaski o poranku**

**Zbliżający się wielkimi krokami długi weekend, sprawia że aktualnymi stają się tematy związane z grillowaniem. Majówka to zwyczajowy początek sezonu na grilla. Oczywiście nie wszystko da się zaplanować, szczególnie że bardzo wiele zależy od pogody, a ta potrafi być niezwykle kapryśna. Nie mniej warto poświęcić trochę czasu i przygotować to co niezbędne, aby urządzić niezapomniane spotkanie przy grillu w gronie rodziny lub przyjaciół.**

**Magia grillowania**

O grillowaniu można pisać wiele, zarówno w pozytywnym jak i negatywnym kontekście. Przeciwnicy potraw z rusztu wskazują przede wszystkim na szkodliwy wpływ na zdrowie jaki mają potrawy przygotowywane na grillu. Warto jednak pamiętać, że okazjonalne spożywanie takich dań wraz z odpowiednim ich przygotowaniem, w znacznym stopniu te niepożądane skutki niweluje. Co więcej, wspólne grillowanie w gronie rodzinnym lub z przyjaciółmi to doskonały sposób na spędzenie wolnego czasu. Świeże powietrze, miła atmosfera i pyszne jedzenie pomagają oderwać się od codzienności i w pełni zrelaksować. To zdecydowanie, obok doznań dla podniebienia, największa zaleta grillowania.

**Refleksja nad rusztem, czyli jaki grill wybrać?**

Klasyczne pytanie, na które niezwykle prosto odpowiedzieć. Wystarczy wiedzieć czego się oczekuje oraz ustalić jakimi środkami się dysponuje. Od tych dwóch aspektów zależeć będzie w większej części ostateczna decyzja co do wyboru zarówno rodzaju grilla jak konkretnego modelu.

**Podstawowe rodzaje grilli**

Pierwszym wyborem jakiego należy dokonać przy zakupie grilla, jest decyzja odnośnie sposobu “zasilania”. Wyróżniamy tu klasyczne grille węglowe oraz mniej tradycyjne grille gazowe i elektryczne. Jakie są najistotniejsze cechy poszczególnych rozwiązań?

**Dlaczego grill węglowy?**

To najprostszy z rodzajów grilli. Podstawowe modele kosztują stosunkowo niewiele i są niezwykle lekkie. W tej kategorii mieszczą się nawet tzw. grille jednorazowe - będące w istocie tackami wypełnionymi węglem drzewnym i posiadające prosty ruszt. Bardziej rozbudowane modele zaopatrzone są w stabilne podstawy wyposażone w stoliki na akcesoria, czy pokrywy zapobiegające wysuszaniu się potraw. Dostępne są też grille betonowe czy kamienne, które mogą być stałym elementem dekoracyjnym ogrodu i punktem wokół którego będą się skupiać wszystkie uroczystości organizowane na świeżym powietrzu.

Obsługa klasycznego grilla węglowego związana jest z koniecznością jego rozpalania i regularnego oczyszczania z popiołu. Może to być spore utrudnienie dla części osób, niektórzy jednak będą traktować to jako element swoistej ceremonii, który stanowi obowiązkowy punkt każdego spotkania przy grillu.

**Dlaczego grill gazowy?**

Alternatywą dla klasycznego grilla węglowego jest grill gazowy. Zasilany gazem LPG jest czysty i praktycznie od razu gotowy do użycia. To niezwykle wygodny sposób na grillowanie. Sprawdzi się idealnie np. w otoczeniu mebli ogrodowych posiadających tapicerkę wrażliwą na zabrudzenia.

Koszt zakupu takiego grilla jest odpowiednio większy, aczkolwiek nie jest znowu tak wysoki. Największym problemem związanym z obsługą grilla gazowego jest konieczność dbania o zapewnienie mu paliwa. Koszty z tym związane są również odpowiednio wyższe, aczkolwiek wygoda wynagradza to z nawiązką.

**Dlaczego grill elektryczny?**

Trzecim rodzajem grilla, który można używać w ogrodzie, jest grill elektryczny. Jako jedyny nie będzie on posiadał klasycznego paleniska czy palników z otwartym płomieniem. Podobnie jednak jak grill gazowy będzie on gotowy do użycia praktycznie zaraz po włączeniu. Wymagać będzie on jednak dostępu do źródła zasilania w energię elektryczną. W praktyce ogranicza to jego zastosowanie do przydomowych ogródków, balkonów czy tarasów. Nie można jednak zapominać o istotnej zalecie jaką jest brak emisji spalin. Dlatego też taki grill można z powodzeniem używać również w pomieszczeniach. Jest to z pewnością najczystszy sposób na przygotowanie potraw z rusztu, aczkolwiek sam grill, podobnie jak grill gazowy, będzie odpowiednio droższy niż porównywalne modele węglowe.

Poruszane tu tematy to zaledwie czubek góry lodowej. Zakup grilla i akcesoriów, skompletowanie mebli ogrodowych czy efektywne metody rozpalania ognia to zagadnienia, z którymi bliżej można się zapoznać na [Kalkuluj.pl](https://kalkuluj.pl/euslugi/dom_wnetrza_i_ogrod/aranzacja_ogrodu/wypoczynek_w_ogrodzie). Liczne artykuły oraz szeroki wybór produktów pozwolą na przygotowanie wysmażenie wymarzonego spotkania przy grillu.