

Julen er gasgrillens fest

Vinteren er blevet grillens anden højsæson. En helt ny undersøgelse af danskernes grillvaner viser, at hver femte dansker griller, selvom frosten bider i fingrene. Særligt danskere med gasgrill går slet ikke i vinterhi, men laver nem hverdagsmad hele året og sågar sprød svær og andesovs til juleaften.

Det skal være nemt. Og det skal være lækkert. Sådan lyder det fra danskerne, når de svarer på spørgsmål om deres grillvaner. En ny undersøgelse foretaget af Analyse Danmark for Kosan Gas viser, at hver femte dansker trodser kuldegraderne og tilbereder maden i grillen om vinteren. Særligt gasgrillen får danskerne trukket ud på terrasserne og altanerne. Det er nemlig hele 25 procent af alle gasgrillejere, der laver maden udenfor i vintermånederne.

Grillmad er blevet hverdagsmad - hele året

Cirka 70 procent af de danskere, der griller om vinteren, tænder op mindst hver anden uge. De vil formentlig også tænde op hen over julen, og det er der mange gode grunde til, fortæller Trine Drachmann Johns, som er grillkok hos Weber Grill Academy. Hun er en af de danskere, der holder gasgrillen varm hele året, og hun mener, at kødet ofte bliver meget mere lækkert på grillen. "Der sker bare noget, når man griller. Smagen bliver helt unik. I ovnen står stegen under den samme konstante varme, men på grillen får den hele tiden ny luft. Det tilfører en fugtighed, så stegen får mere saft og kraft", siger hun.



FOTO: Weber-Stephen Nordic

Alt kan grilles

Ifølge grillkokken er der ingen grænser for, hvad man kan grille. Og når hun selv står ved grillen og tilbereder sin julemad, kommer der både and, flæskesteg, sovs og brunede kartofler på grillen.

- Ud over smagen er der mange praktiske grunde til at vælge grillen, når julemaden skal tilberedes. Grillen fungerer som en ovn. Den bliver hurtigt varm, og med den slipper man for osen fra andefedt i hele køkkenet.



Trine Drachmann Johns peger på to ting, som er særligt vigtige, når man griller med gas.
- For det første skal man sørge for, at maden får indirekte varme og ikke står direkte over flammerne. Og for det andet er det vigtigt at få rengjort grillen efter brug. Hver gang, understreger hun.

FAKTA:

Undersøgelsen er foretaget af Analyse Danmark for Kosan Gas, og er baseret på besvarelser fra 2.139 tilfældigt udvalgte respondenter over 18 år.

- 19 pct. af alle grillejerne griller i vintermånederne
- 25 pct. af gasgrillejerne griller i vintermånederne
- 15 pct. af kulgrillejerne griller i vintermånederne

Seks tips til at grille sikkert med gas

1. Læs brugsanvisningen

Det kan måske nok synes let at tænde en gasgrill og tilberede sin mad, men du skal altid læse brugsanvisningen og lære dit nye udstyr at kende. Overhold producentens anvisninger for netop din grill - og skab en sikker grilloplevelse. Sørg for eksempel for at gasflasken ikke står lige under grillen.

2. Udstyret skal være i orden

Gaslanger mørner med tiden. Det er helt naturligt. Tjek dem derfor jævnligt for revner og udskift dem ved den mindste tvivl - og minimum hvert tredje år. Tjek desuden alle samlinger med en lækagesøgespray eller en sæbevandsopløsning, når du skifter gasflaske, efterspænd eventuelt og sørg for, at grillens regulator er intakt og korrekt monteret.

3. Grill stabilt

Gasflasken skal altid stå oprejst og på et stabilt underlag.

4. Bliv ved din tændte grill

Gå aldrig fra grillen - og slet ikke hvis du griller meget fedtholdig mad, som julemad jo typisk er -, for fedtet fra maden kan nemlig forårsage opflamninger. Skulle det ske, skal du slukke for brænderen med det samme.

5. Pas på fingrene

Sørg for at have grillhandsker og grillredskaber inden for rækkevidde. Grillen og maden er meget varm.

6. Når du er færdig med at grille

Sluk altid for grillen, når du er færdig med at grille og tag regulatoren af gasflasken. Sørg desuden altid for at holde din grill så ren som muligt. Ved at rense og rengøre jævnligt, undgår du at madrester og fyldte drypbakker antændes, ligesom det bare er lettere at holde grillen ren, hvis den får en tur med rensbørsten efter hver brug.

Flere tips til at grille sikkert: www.kosangas.dk/grillsikkert

Yderligere information

Sanne Møller Nielsen, Nordic Marketing Manager, Kosan Gas a/s
M. 4030 7746

sanne.m.nielsen@kosangas.dk