**Jak grillować po mistrzowsku, czyli WSP Społem partnerem Mistrzostw Polski w Grillowaniu Steków 2023**

**Zakończyła się II edycja Mistrzostw Polski w Grillowaniu Steków 2023 w Ogrodzieńcu. Nie zabrakło zawodników z całej polski, rodzinnego popołudnia z atrakcjami, ale też przepisów autorstwa najlepszych kucharzy z całego kraju. Partnerem wydarzenia było WSP SPOŁEM, którego produkty zostały użyte do live-cookingu, ale i do wybranych potraw i marynat tworzonych przez uczestników. Zwycięzca wydarzenia zdradził przepis na swój autorski sposób na mistrzowski ruszt.**

Impreza po raz kolejny odbyła się w pięknym otoczeniu Jury Krakowsko-Częstochowskiej, na terenie Zamku w Ogrodzieńcu. Podczas wydarzenia w dniach 27 i 28 maja, zebrało się tysiące „grillomaniaków”, chcących poznać popisowe dania uczestników z całej Polski. Wg mediów, ale i samych widzów – wydarzenie uznano za największy w rejonie zjazd smakoszy wysokiej jakości wołowiny i dodatków. Nie mogło więc zabraknąć kieleckiego lidera FMCG, który dostarczył produkty do pokazów i do samego konkursu dla najlepszych. Zaletą m.in. Majonezów, Ketchupów czy Musztard Kieleckich, które uzupełniały wydarzenie, jest to, że są nieodłącznym elementem dań z rusztu, a także – są idealną bazą do grillowych marynat.

***–*** *Cieszymy się, że WSP Społem odpowiedziało na nasze zaproszenie i jako sponsor dostarczyło produkty będące idealnym dodatkiem do grillowania. Dzięki nim, mięsa, warzywa czy chociażby owoce morza z rusztu nabierają dodatkowego smaku i są wyjątkowo apetyczne. Mogli to skosztować także goście, których Mistrzowie Polski w Grillowaniu Steków w Ogrodzieńcu nakarmili podczas kilku pokazów live-cooking. Dostarczone do naszych pokazów produkty okazały się też wyjątkowo praktyczne w użytkowaniu – m.in. Musztardy czy Ketchupy w tubach można było wygodnie dozować nawet wtedy, kiedy zawodnicy mieli brudne dłonie czy nie mieli zbyt dużo czasu na przygotowanie popisowego dania* – powiedział organizator wydarzenia, **Andrzej Gibas – Mistrz Polski w Grillowaniu**, ale i brązowy medalista Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue, czyli najbardziej prestiżowych mistrzostw BBQ na świecie.

**Przepis na mistrzowskiego steka, autorstwa Mistrzów Polski w Grillowaniu 2023**

Tegoroczny pojedynek na smaki w Ogrodzieńcu wygrał duet **Kamila Piątkiewicza i Bartłomieja Włosińskiego**, którzy podczas finału przyrządzili stek Tomahawk metodą odwróconą grillowania.

*– Polega ona na tym, że odwracamy etapy grillowania i w pierwszej kolejności układamy mięso nie bezpośrednio pod ogniem, ale przy stosunkowo niskiej temperaturze 140 stopni Celcjusza. Następnie, po 40 minutach podkręciliśmy ogień do ponad 350 stopni i przeszliśmy do etapu drugiego, podczas którego bezpośrednio nad ogniem grillowaliśmy steka nadając mu charakterystyczna kratkę. W finale podstawiliśmy też na klasykę z odrobiną freestylu: mięso przyprawiliśmy pieprzem, solą, cukrem oraz tymiankiem z kolendrą oraz olejem, aby nadać stekowi końcowy niesamowity smak* – powiedział **Kamil Piątkiewicz**, jeden ze zwycięzców Mistrzostw Grillowania 2023, który poza pasją gotowania, jest też Mistrzem Polski w boksie tajskim i zawodnikiem MMA.

Zapytaliśmy zwycięzców także o to, **jak grillować po mistrzowsku**, czyli jakie rady mają Panowie dla początkujących, aby dania były zawsze pyszne: *- Po pierwsze: najwyższej jakości mięso (wołowina lub wieprzowina która obroni się sama, np. Black Angus Tomahowk), najlepiej jednak by było ono z tłuszczykiem. To on, kiedy topi się, transportuje smak i soczystość. Następnie dobrze jest przygotować marynatę – po to, by mięso skruszało. Do twardszych mięs (takich jak udziec wołowy, żeberka, szynka) – najlepiej dodać alkohol (np. whisky lub gin). Można też podlać marynatę winem lub piwem. Podobne właściwości mają dodatki, które niemal każdy z nas ma w swojej lodówce: musztarda, cukier, sól i ocet – jednak marynaty z tymi dodatkami muszą „przegryźć się dłużej” lub polecane są do delikatniejszych i bardziej kruchych mięs (kurczaka, schabu, skrzydełek itd.). Pamiętajmy o ziołach – np. goździkach, miodzie, szalotce, bazylii czy jałowcu. Po etapie marynowania, czas na smażenie – nie w bardzo wysokiej temperaturze, ale stale podlewając marynatą, wodą lub alkoholem. Dobrze, jeśli tuż obok mamy „wilgotne” warzywa – ananas, gruszkę, cukinię, paprykę czy cebulę. Smażymy do takiego stopnia, aby mięso odchodziło od kości lub aby samoczynnie się rozpadało* – radził tegoroczny Mistrz Polski w Grillowaniu Steków, **Bartłomiej Włosiński**, z zawodu kierownik budowy i pasjonata żywiołu.

