

# DESATERO SPRÁVNÉ GRILOVAČKY



## HOSTITELÉ

### 1. VEGETARIÁNI VÍTÁNÍ!

„Nejíš maso, nerozumíš vtipu“ aneb není grilovačka, na které by tato známá hláška alespoň jednou nezazněla. Vegetariánů je ale mezi námi čím dál více. Pokud tedy nechcete aspirovat na antihostitele roku, hlášku si raději odpusťte a místo ní připravte pár bezmasých variant – kromě salátu můžete hostům nabídnout třeba grilovaný hermelín, zeleninu nebo tofu. Úspěch zaručen!

### 2. SOUSEDSKÉ VZTAHY NAD ZLATO

Nebo taky šťastný soused rovná se spokojený život? Ať tak či onak, na sousedy před pořádáním grilovačky raději nezapomínejte! Nemusíte je za každou cenu nutně zvát na posezení s rodinou či přáteli, ale určitě si zaslouží být předem upozorněni na možný zvýšený hluk, kouřový odér či české vypalovačky v brzkých ranních hodinách.

### 3. JÍDLO NA ZEM NEPATŘÍ, BEZ VÝJIMEK

I mistr grilu se někdy utne. Pokud se to stane právě vám a nějaká pochoutka se při grilování nepovede, nikdy ji neodkládejte na zem. Podle nejednoho vyhlášeného šéfkuchaře se totiž jedná o největší možný gastro prohřešek. Jídlo na zem zkrátka nepatří.

### 4. SPÁLENÉ (NE)JDE NA KRÁSU

Prísloví našich babiček, které dodnes vyznává mnoho lidí a s chutí si dopřává připálené maso, topinky nebo třeba i zeleninu. Jako hostitel se držte opaku a spálené pokrmy na grilovačkách určitě nepodávejte. Za příliš propečené pochoutky vám hosté nepoděkují.

### 5. NEPOŘÁDEK, KAM SE PODÍVÁŠ

Jako hostitelé jste na nepořádek psychicky připraveni. Každopádně nic nezkazíte tím, když se na něj připravíte doslova. Mějte raději přichystaných dostatek ubrousků, papírových utěrek a odpadkových pytlů. Množství těchto věcí není nikdy radno podceňovat.

### 6. NEBUĎTE GRILOVACÍ MANIAK

Češi grilování milují. A to tak moc, že o něm dokonce rádi a sáhodlouze diskutují. Pokud ale budete celý večer mluvit o vašem nejnovějším grilu Profi Chef 3000X s vodotryskem, zlatými rybičkami a připojením na WiFi, hosty tím zaručeně unudíte k smrti.

### 7. ČÍM VÍCE STOLŮ, TÍM ŠTASTNĚJŠÍ STRÁVNÍK

Všichni nesnáší dlouhé čekání a v případě jídla či pití to bohužel platí dvojnásob. Proto v rámci grilovačky doporučujeme připravit více stolů. Jeden na nápoje, další na servírování veškerého jídla z grilu: maso, sýry a zeleninu. A třetí stůl na přílohy – pečivo, omáčky a dresinky. Fronty na grilovačkách zkrátka nechceme!

### 8. UMĚNÍ SERVÍROVAT

Doby, kdy byl během grilování na stole kečup a hořčice, jsou naštěstí dávno pryč. Překvapte své hosty bohatým výběrem omáček a dresinků, které jsou vhodné na grilování. Třeba novinkami od Vitany – Francouzským a Caesar dresinkem nebo dvěma omáčkami – Krémovou s cibulkou a Česnekovou s limetkou.

### 9. NEPLÝTVEJTE

Je jasné, že každý správný hostitel má pro strýčka Příhodu přichystané nějaké jídlo navíc. A tak může zbyť. Přichystejte si krabičky a hosty při odchodu obdarujte porcí na doma. Věřte, že den po povedené grilovačce výslužka vykouzlí nejen úsměv. Další plusové body na kontě!

### 10. SEZNAMOVÁNÍ S ROZUMEM

Někdy na grilovačku přijdou lidé, kteří se vzájemně neznají. Formální představování si odbijte hned na začátku a další konverzaci nechte na samotných hostech. Jmenovky na trička ani seznamovací hry rozhodně nejsou potřeba.



## HOSTÉ

### 1. DORAZÍME, JASNÁ ZPRÁVA!

Potvrzením účasti všechno začíná! A nejen jeden hostitel ocení, když přesně ví, kdo všechno na grilovačku přijde. Protože vyhazovat přebytečné jídlo už dávno není trendy a nemít hostům co nabídnout je ještě větší faux pas. Takže, čím dříve potvrdíte svoji účast, tím líp.

### 2. JENOM „PLUS JEDNIČKY“

Terasy ani zahrady nejsou nafukovací. Když na grilovačku dorazíte se svou drahou polovičkou, nikoho tím vyloženě nepohoršíte. Pokud ovšem přivete partičku pěti dalších kamarádů, hostiteli už pravděpodobně ztuhne úsměv na tváři. Pokud chcete na akci vzít i další vaše kamarády, vždy se na jejich možnou účast zeptejte předem.

### 3. CO TAKHLE OFFLINE?

Chcete se pochlubit fotkou dokonalého steaku nebo přidat fotku s kamarády? Věřte, že vaši přátelé na sociálních sítích dvě až tři hodinky bez nového příspěvku vydrží. Hostitel a další pozvaní naopak za váš čas bez mobilu v ruce budou velmi rádi.

### 4. CO ČECH, TO ODBORNÍK

Všichni víme, jak připravit nejlepší marinádu a jak udělat ten nejšťavnatější steak. Hostitel ale ocení, když si tyhle rady necháte jednou pro sebe a radši mu jeho grilovací snahu náležitě pochválíte. Stejně tak se raději vyhýbáme komentování terasy, zahrady apod. Podobná kritika prostě nikoho nepotěší.

### 5. PŘÍCHOD JASNÝ, ODCHOD S OTAZNÍKEM

Začátek grilovaček je sice jasný, ale je vždy lepší přijít zhruba o 10 minut později, než bylo domluveno. Všichni víme, jaké to je, když přípravy nejdou podle plánu a hodí se tak každá minuta navíc. S čímž souvisí fakt, že přijít na grilovačku dříve, se prostě nesluší. Co se týče konců, s těmi to naopak bývá složitější. Vy se možná stále dobře bavíte, ale pokud hostitel sklízí poslední kusy nádobí nebo dokonce sundává ubrus ze stolu, je opravdu čas jít domů.

### 6. NECHOĎTE S PRÁZDNOU

Každému hostiteli po hodinách příprav udělá radost i sebemenší maličkost. Třeba když se zeptáte, co máte přinést. V případě, že hostitel po ničem speciálním netouží a vy zrovna nestiháte nic připravit, oblíbená lahev, květina nebo jen cestou koupené zákusky určitě nikoho neurazí. Maličkost můžete samozřejmě přinést i dětem.

### 7. NABÍDNĚTE POMOCNOU RUKU

Nebojte se, hostitel s nepořádkem samozřejmě počítá, ale všeho s mírou. Buďte během grilovačky ohleduplní a po jejím skončení klidně nabídněte pomocnou ruku. Hostitel vám bude vděčný.

### 8. KUŘE DO RUKY (NE)PATŘÍ!

Kolikrát jste už slyšeli, že jídlo do ruky nepatří. Možná budete překvapeni, ale v případě domácích grilovaček to pravidla etikety povolují. Kromě kuřecího masa můžete rukama jíst i hamburgery, hranolky nebo vařenou kukuřici. Tak s chutí do toho :)

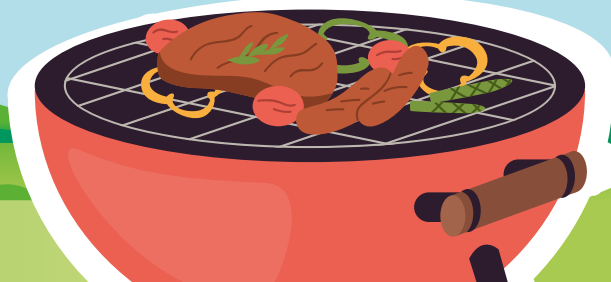
### 9. KRMENÍ DOMÁCÍ ZVĚŘE

Grilovaček se mnohdy účastní i domácí mazlíčci, kteří se umí tvářit jako by týden nežrali. Nenechte se obměkčit smutnými psíma očima a bez souhlasu hostitele či majitele je rozhodně nekrmte. Určitě nechcete, aby „vrcholem“ grilovačky byla návštěva veterinární pohotovosti.

### 10. JEDNO MASO STAČÍ, DRAHOUŠKU

A pokud nestačí, nejdřív se ujistěte, že první porci už měli všichni ostatní. To stejné platí i v případě dalších pokrmů včetně omáček a dresinků. Proto si při jejich servírování dávejte raději pozor. Každý z nás už totiž zažil situaci, kdy si na talíř omylem nalil půlku celé lahvičky.

Desatero správné grilovačky sestavila tradiční česká značka Vitana spolu s šéfkuchařem Martinem Svatkem, porotcem soutěže Česko na grilu, a expertem na etiketu Liborem Neuwirthem.



Vitana