Шашлык в «летающей тарелке»

И вот долгожданный выходной! Какие планы? Сегодня мы настроены на гриль...

Ну, согласитесь, какой может быть отдых без шашлыка или сочного стейка, без самой церемонии «шашлыкинга» в сопровождении разговоров о способах выбора и маринования мяса, о специях и подходящем вине, без веселых историй и обмена новостями.

К сожалению, наши лодки часто стоят в местах, где шашлычная церемония неприемлема по разным соображениям — пожароопасности, уважения к соседям, даже дефицита времени. Да и на воде иногда хочется что-то приготовить. Мы поискали варианты и нашли способ не отказывать себе в этом удовольствии. Не так давно на российский рынок поступил в продажу портативный газовый гриль O-GRILL3500T, и мы провели в этом сезоне редакционное «тестирование» этой штуковины.

Всякий, кто его видел, считал своим долгом спросить: «Это что, летающая тарелка?». Дизайн действительно необычный, за что гриль даже получил награду IDSA (Общество промышленного дизайна, США). Причем технология от этого только выигрывает: массивная чугунная решетка равномерно прогревается газовой горелкой снизу, сферическая форма корпуса хорошо держит жар, а встроенный в крышку термометр позволяет выбрать нужный режим готовки. Мы были приятно удивлены, что через 5 минут получили необходимую для жарки температуру решетки в 200°С. Конечно, после готовки гриль придется почистить, и для этого желательно запастись специальной щеткой.

Большой плюс этого гриля – отсутствие открытого огня и возможность подключения ко





всем типам газовых баллонов. Если готовите редко, можно воспользоваться цанговым или резьбовым баллончиком, его хватит примерно на 4 часа. Но лучше, конечно, сразу приобрести стационарный композитный газовый баллон, например, литров на двенадцать, его хватит надолго.

Мы оценили фирменный складной столик со специальными выемками под ножки для устойчивости. В таком варианте можно готовить даже «на воде» при спокойной погоде.

В линейке O-GRILL есть еще ряд дополнительных аксессуаров, например, каменная пластина и многослойная биметаллическая решетка, которые позволяют приготовить на гриле практически любое блюдо. «Тестирование» этих аксессуаров мы проведем в следующий раз.

Как мы поняли, в быстроте и чистоте готовки в основном и заключается преимущество этого гриля. Переносить и хранить его тоже удобно. Есть даже сумка для переноски. В общем, есть веские причины иметь такую вещь на борту яхты или катера. Ну а хорошее настроение и мастерство приготовления будут зависеть от нас!



## O-GRILL

PORTABLE GAS GRILLS

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В РОССИИ

+7 (495) 255-35-65 www.o-grill.com.ru info@o-grill.com.ru









На рыбалку с профессионалом!

NorthSilver PRO 565 Fish -

новый катер серии PRO для настоящих рыбаков



www.silverboats.ru Санкт-Петербург, +7 (812) 244-35-50; 244-35-65