



## Nie tylko steki, czyli o grillowaniu dobrej wołowiny

Grillowanie w plenerze ma swój niezaprzeczalny urok. Zapewne dlatego, że nie przypomina codziennych kuchennych rytuałów, za to ma w sobie wiele z wakacyjnego klimatu, w którym króluje spontaniczność i niezobowiązujący luz. Poza tym, przy wspólnym grillu czas płynie inaczej. Kosztowanie potraw zamienia się w niespieszną celebrację przeplataną rozmowami, a zastrzyk świeżego powietrza i unoszący się dookoła aromat pieczonego wprawiają w znakomity nastrój.

### Propozycja dla smakoszy

Nieodłącznym towarzyszem spotkań przy grillu jest apetyt na pyszne dania, serwowane wprost z rusztu. A o te nietrudno – w pięknej scenerii i przyjemnej atmosferze nawet niewyszukane potrawy smakują o niebo lepiej niż na co dzień. Zwykła kiełbasa, upieczona nad żarem, staje się wyjątkowo chrupiąca i aromatyczna, podobnie jak często goszcząca w grillowym menu karkówka czy kaszanka. Tak przygotowane mięso podane z lekko opieczoną bagietką lub przyrządzoną wcześniej warzywną sałatką to sprawdzony grillowy klasyk. W poszukiwaniu nowych kulinarnych doznań warto wyjść poza grillowy kanon i wrzucić na ruszt dobrej jakości wołowinę, która jest łatwa w przygotowaniu, a przy tym zdrowa oraz smaczna. Plenerowe menu oparte o wysokogatunkową wołowinę ma szansę zmienić tradycyjne grillowanie w ucztę z prawdziwego zdarzenia.

### Wołowina w dobrym stylu

Wybierając dobrą wołowinę przeznaczoną do grillowania warto poszukać tej oznaczonej znakiem jakości QMP. Jego obecność gwarantuje, że mięso zostało wyprodukowane w ramach systemu QMP (Quality Meat Product), będącego pierwszym polskim systemem certyfikacji mięsa wołowego. Program został stworzony przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego po to, by wołowinie dostarczanej na rodzimy rynek zapewnić pewną, powtarzalną jakość gwarantowaną dzięki ścisłej kontroli każdego etapu produkcji mięsa: od wyboru rasy bydła, przez zoptymalizowane warunki jego hodowli, po transport, ubój i pakowanie gotowego produktu.

### O czym warto pamiętać

Powodów, dla których warto mieć dobrą wołowinę QMP w grillowym menu, jest co najmniej kilka. Przede wszystkim, wołowina ta pochodzi wyłącznie z bydła wyselekcjonowanych ras, troskliwie dogładanego i pielęgnowanego przez najlepszych hodowców, którzy swój zawód



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO



wykonują z prawdziwą pasją. Sprawia to, że w smaku wołowiny QMP można odnaleźć naturalną doskonałość. Wystarczy szczypta soli i pieprzu, aby mięso nabrało charakteru. Koneserzy mogą jednak pokusić się o wzbogacenie aromatu grillowanej wołowiny subtelną wonią dymu z drzew owocowych. Niezwykły bukiet zapachowy zapewni potrawom z rusztu użycie drewna gatunków pestkowych, jak wiśnia, śliwa, grusza czy jabłoń. Dorzucenie do paleniska garści ziół lub liści popularnych krzewów owocowych, chętnie sadzonych w przydomowych ogrodach, urozmaici główną nutę zapachową o dodatkowe tony.

Nie bez znaczenia jest fakt, że wołowina ze znakiem jakości QMP, zanim trafi na sklepowe półki, poddawana jest sezonowaniu. Sezonowanie to rodzaj „dojrzewania” mięsa, a raczej czas jego odpoczywania po uboju w chłodniach o odpowiedniej temperaturze i wilgotności powietrza. Podczas sezonowania wołowina kruszeje i szlachetnieje, a więc nieco zmienia swoje pierwotne właściwości. Wiedzą o tym miłośnicy steków z rusztu, którzy do ich przygotowania stosują wyłącznie sezonowane mięso wołowe. Steki z tego rodzaju wołowiny zawsze się udają: są niezwykle miękkie i wręcz rozpyłwiają się w ustach.

Delikatność grillowanej wołowiny QMP to również zasługa doskonałych proporcji mięsa i tłuszczu, czyli tzw. marmurkowości. Obecność żyłek tłuszczu delikatnie przerastającego mięso sprawia, że wołowina QMP nie wysycha podczas pieczenia. Sięgając po certyfikowaną wołowinę nie trzeba się więc obawiać, że przygotowywany z niej szaszłyk okaże się w finale niewystarczająco soczysty i pozbawiony smaku.

Wołowina ze znakiem jakości QMP jest idealnym grillowym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy dbają o zdrowie i smukłą sylwetkę, ale nie chcą rezygnować z przyjemności biesiadowania pod chmurką. W porównaniu z innymi gatunkami czerwonego mięsa, wołowina okazuje się być stosunkowo niskokaloryczna, za to niedościgniona pod względem składników odżywczych. Wystarczy jej towarzystwo delikatnie opieczonych warzyw, by zmieniła się w lekkostrawny, sycący posiłek.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY  
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ  
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja  
Rynku  
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA  
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI  
MIĘSA WOŁOWEGO