

Flexibelt med gasol

Fördelarna är många med att använda gasol vid matlagning. Spisen värms upp snabbt och värmen är lätt att reglera. Och vid grillning är gasolen både enklare och renare att använda än grillkol.

[TEXT BOEL HALLDÉN FOTO FREDRIK NYMAN]

Vid midsommar öppnar Gripsholms Vårdshus i Mariefred sitt utekök och håller det öppet till slutet av augusti. Att köket är utrustat med gasolgrillar är en självklarhet.

– Gasolen är enklare, smidigare och renare att arbeta med än grillkol. Vi har ett sådant tryck med många ätande gäster, så vi skulle inte klara av att använda kol – det är alldeles för smutsigt och krångligt, säger Gert Klötzke, mannen som har lotsat Svenska Kocklandslaget till två olympiska guld och som i dag är VD för Gripsholms Vårdshus.

– Du har kontroll på grillningen

på ett helt annat sätt med gasol. Det går enklare att justera värmen. Du får snabbt in rätt temperatur och kan överhuvudtaget arbeta med olika reglerande zoner på annat sätt än när du grillar med kol.

Det handlar också om en arbetsmiljöfråga för restaurangköken. Ofta har restaurangerna stora stekhällar som måste hållas heta för att kockarna snabbt ska kunna steka till exempel kotletter. På en gasolspis reglerar de enkelt värmen, och kan dra ner den när gästerna är få för att få en behagligare temperatur i köket.

– Som privatperson har du också

nytta av gasolens fördelar vid grillning. Du slipper vänta på rätt glöd i grillkolen, du reglerar lätt värmen för bästa resultat och du behöver inte hantera smutsiga kolrester, säger Peter Glandin, marknadsansvarig för gasol på AGA.

Även miljömässigt har gasolen fördelar jämfört med grillkol. Inte minst på grund av att tändvätskan, som ofta används vid kolgrillning, är skadlig för miljön.

Användningen av gasol vid matlagning ökar generellt. I Europa, som till exempel i Spanien, är det natur- →



»Gasolen är enklare, smidigare och renare att arbeta med än grillkol.« *Gert Klötzke*





Gert Klötzkes grillmarinad

- 1 msk sesamolja
- 3 msk vegetabilisk olja, till exempel majsolja
- 4 msk soja
- 2 msk apelsinblomshonung
- 2 tsk fem kryddor (kinesisk kryddblandning)
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 stjälk citrongräs, mycket finhackad

Blanda samman och låt köttet ligga i marinaden i ett par timmar.

→ ligt att använda gas vid matlagning i hemmen.

– Också många privatpersoner här i Sverige, som vill inreda mer exklusiva kök satsar på att köpa en gasspis som också fungerar för gasol, säger Peter Glandin.

Men gasol används inte bara för matlagning. Med små brännare kan man till exempel enkelt bränna sockret på crème brûlée.

– De små brännarna använder vi ofta i köken för att lossa på rätter som vi tar ut från frysen, säger Gert Klötzke. Till exempel får du enkelt loss en fryst parfait från en terrin genom att värma lätt under terrinformen. Det går snabbare än att doppa formen i vatten.

Gasol fakta

Gasol innehåller propan och butan, som är lika energirika som bensen men renare – de innehåller till exempel inte svavel och tungmetaller som olja och många andra bränslen.

Vad bildas när man eldar med gasol?

Vid förbränning av gasol bildas vattenånga och koldioxid, samma gaser som finns i vår utandningsluft.

Luktar gasolen?

Själva gasolen i sig är luktfri, men ett doftämne har tillsatts för att man ska kunna känna odören om det uppstår läckage i gasolrustningen.

Effektiv

Gasol tar mindre volym i form av vätska än som gas och förvaras därför i flytande form.

Är gasol säkert?

På samma sätt som för andra bränslen, till exempel bensen, bör gasol hanteras med respekt. Därför bör man regelbundet kolla läckagepunkter som slangar och anslutningar med till exempel såpvatten. Det är också viktigt att alltid stänga gasolflaskans ventil när gasolrustningen inte används.

Enkelt att hantera

Läs mer om säker användning i AGAs säkerhetsblad "Lär dig hantera gasol". Den finns på www.aga.se/gasol eller kan beställas via kundtjänst tel 040-28 38 78.