

Grillsäsongen går i grönt - begagnade grillar och grönsaker het sommartrend
Svenskarna har fått grillfeber under pandemin. Ny statistik från Blocket visar en glödhet begagnatmarknad för grillar. Under maj månad gick antal sökningar efter grill på Blocket upp med 67 procent jämfört med samma period föregående år. Växer gör också trenden att grilla - och äta mer grönt. Tillsammans med Martin Nordin, författare till grill-bibeln "Eld, Rök, Grönt" delar Blocket med sig av tipsen för en godare sommar, för både smaklökar och plånböcker.



Så blev det dags att ställa ut grillen. Men som nybörjare kan det vara svårt att ge sig in på grillmarknaden. Utbudet är enormt och förutom att du behöver välja mellan bland annat gasol, kol och el, finns det därefter nästintill oändligt med varumärken, modeller och alternativ. Vad ska nybörjaren välja? För den som inte är ute efter att experimentera med tillagningstekniker, utan vill ha något pålitligt och enkelt att tända och få igång, kan gasolgrill vara det bekvämare valet. Och det är även gasolgrillen som

ligger i topp bland sökningarna på Blocket. Medianpriset för en grill var 1400 kronor i maj, upp 17 procent jämfört med samma period förra året. Även snittpriset har ökat med 16 procent mot föregående år, och landar i maj i år på 2867 kronor.

Matkreatören **Martin Nordin**, som skrivit boken "Eld Rök Grönt" och som i höst är aktuell med uppföljaren "Laga svamp" för Bonnier Fakta, använder både gas och kolgrill beroende på tillfälle och ändamål med grillningen. Men han föredrar ändå att grilla över kol eftersom det ger fler möjligheter att experimentera.

*- Gas är bra när du behöver grilla mycket till många gäster och vill hålla en jämn temperatur. Det är perfekt för en slags rullande band-matlagning. Men kol är det jag föredrar och oftast använder, eftersom det ger fler möjligheter, säger **Martin Nordin**.*

- Dels kan du experimentera med typ av kol, att kasta i vedspån som ger en härlig rök och ton till grönsakerna, eller också baka grönsaker eller rotfrukter direkt på glöden. Men så är det väl också att det känns mer på riktigt med kol eller ved som brinner, fortsätter han.

EM-fotboll och OS ger säljläge för grillen

För den som inför sommaren vill byta grillmetod från kol till gasol, eller i motsatt riktning, är det dags att börja preppa för en affär. Populärast i maj var grillar från Weber.

*- Med EM-fotboll och en OS-sommar i antågande är suget efter grillat stort runtom i landet och försäljningar går snabbt till avslut. Om du ska sälja din grill, kanske för att köpa en annan modell, så är det läge nu - innan allt drar igång och man vill ha sin fotbolls- eller OS-hörna färdig, säger **Tero Marjamäki**, kommunikationschef på Blocket.*

Topplista sökord i grill-kategorin på Blocket maj månad 2021:

1. Gasolgrill
2. Weber
3. Gjutjärn
4. Pizzaugn
5. Kolgrill

Topp 3 - mest sålda grillvarumärkena maj 2021:

Weber
Broil King
Landmann

Topp 3 mest sålda grilltyperna på Blocket maj 2021:

Gasolgrill
Kolgrill
Elgrill

4 tips, så lyckas du med grönt på grillen

För den som vill skippa köttburgarna och laga mer grönsaker under sommarens många grillmiddagar, delar **Martin Nordin** med sig av fyra tips ur sin bok Eld Rök Grönt från Bonnier Fakta.

1. Kolgrill med lock och termometer för indirekt grillning. Lägg kol i halva grillen. Grilla först över direkt hetta, flytta sen det du grillar till där det inte är kol. Stäng locket och ha koll på temperaturen, nu fungerar grillen som en ugn men samtidigt med allt vad kolen/veden tillför till smak.

2. Få god röksmak på det du grillar. Köp hem träspån av varierande träslag och testa dig fram, Jag tycker fruktträd som äpple och körsbär ger en godare och mildare smak till de grönsaker jag grillar. Grilla indirekt som i tips 1 och släng en näve i kolen och stäng locket.

3. Att tända en grill. Använd aldrig tändvätska, tänd med tändrör, grillgaffel eller med en looftlighter, min personliga favorit.

4. Tänk på innertemperaturen i det du grillar för att få ett bättre och säkrare resultat. En tumregel är att ju högre densitet din grönsak har, desto högre innertemperatur bör den ha när den är klar. En potatis bör gärna gå upp över 95 grader, medan en zucchini eller sparris är som bäst vid 75 grader.

Men det varierar ju förstås beroende på hur grönsaken ska användas: en purjolök kan vara perfekt med en innertemperatur på cirka 80 grader om den ska ha lite tuggmotstånd som tillhör i en sallad, men vill man äta den genom att gröpa ur innehållet med sked så får den gärna vara över 95 grader.