**tytuł wersja 1: Argentyński grill - czy różni się od polskiego?**

**tytuł wersja 2: Sztuka grillowania - grilluj jak w gorącej Argentynie!**

**Wraz z nadejściem wiosny cała Polska wpada w grillowy szał, który trwa do wczesnej jesieni. Na naszych rusztach od zawsze królowała karkówka, kiełbasa i kaszanka. Obecnie coraz częściej sięgamy po ryby, warzywa, a nawet owoce morza. Inspirujemy się kuchniami świata i coraz chętniej urozmaicamy naszą dietę. Dlatego warto przyjrzeć się mistrzom grilla, Argentyńczykom, dla których grillowanie to wielka sztuka! Co istotne pobili oni światowy rekord Guinessa na największy grill, na którym przyrządzono ponad 9 ton mięsa!**

**Celebracja każdej chwili**

W Argentynie “*asado*”, czyli grillowanie, można określić festiwalem radości okraszonym smakami doskonale przyrządzonego mięsa oraz perfekcyjnie dobranego wina, które jest równie ważnym elementem dopełnieniem całości wydarzenia. Argentyńczycy każdy krok przygotowań traktują z niesamowitym zaangażowaniem. Od zakupu mięsa najlepszej jakości, po sposób rozpalenia ognia.

Doświadczony “*Asador*”, czyli mistrz grilla, zawsze używa dobrego drewna dla podkreślenia wykwintnego smaku swoich dań. Nadzoruje on również proces pieczenia mięsa od początku do samego końca. Kiedy ogień rozpali się na dobre, pierwszy korek idzie w ruch. Wino jednak nigdy nie jest samotne, gdyż towarzyszą mu przekąski chorizo, salami i sery.

**Nie ważne gdzie, ważne z kim**

W Polsce nie lubimy zbyt długo stać przy grillu, a bardziej niż jedzeniem, cieszymy się towarzystwem znajomych. Dlatego najczęściej sięgamy po te produkty, których przygotowanie nie zajmie nam zbyt wiele czasu. Tym bardziej, że miejsce na grilla potrafimy znaleźć dosłownie wszędzie, wystarczy nam piękna pogoda.

W Argentynie grillowanie to wielka biesiada dla licznej grupy bliskich, która trwa wiele godzin. Asado przygotowuje się najczęściej na “*parrilli”*, czyli wysoko zawieszonym ruszcie nad ogniem. Aby uzyskać soczyste, pełne smaku mięso, asador stale kontroluje temperaturę. W menu króluje głównie mięso wołowe podane z najlepszej jakości wytrawnym czerwonym winem.

**Dobór trunku do mięsa**

Argentyna jak długa i szeroka, cieszy się bogatą winiarską historią, a jej mieszkańcy do doboru trunków podchodzą niezwykle poważnie. Nie ma tutaj miejsca na słodkie i gazowane napoje zmieniające smak dań z grilla. Przy wyborze zawsze kierują się rodzajem wina, które zarówno podkreśla i eksponuje smak grillowanego mięsa, ale również poprawia trawienie. Dlatego dbając o najlepszej jakości produkty na grilla, nie zapomnij również o tym aspekcie, niczym prawdziwy asador!

**Grilluj jak prawdziwi Argentyńczycy!**

Czerpiąc jak najwięcej z argentyńskiej kultury, my również możemy przenieść się na chwilę do wschodniej części Ziemi Ognistej. Na dobry początek poczęstuj gości wytrawnym winem *Los Haroldos Malbec*, które urzeknie Was aromatem czerwonych jagód, śliwek, wiśni i rodzynek. Idealnie wkomponuje się w przystawki takie jak chorio, dojrzewające sery, ale i makarony.

Jeśli lubicie intensywniejsze smaki waszej uwadze nie może umknąć *Nampe Shiraz* z dodatkiem korzennych przypraw i dojrzałych jagód. Każde z nich również idealnie wpasuje się w danie główne. Jeśli preferujecie pikantne smaki, najlepiej sprawdzi się tutaj niezwykle aromatyczne *Nampe Malbec* z wyczuwalną na podniebieniu nutą wiśni i śliwek z rodzynkami. Po wszystkim z pełnymi i szczęśliwymi brzuchami oddajcie się pełnemu relaksowi, celebrując każdą chwilę spędzoną razem.

**O projekcie Winna Argentyna**

Argentyna, jako jeden z największych producentów wina na świecie, posiada idealne warunki do uprawy winorośli oraz technologie, z których korzysta, łącząc tradycje Starego Świata z innowacjami Nowego. Winna Argentyna to projekt zrzeszający dwie marki argentyńskiego wina: Nampe i Los Haroldos. Są to wina wysokiej jakości, o zrównoważonych kompozycjach smakowych zapadających w pamięć, a także ciekawych szczepach, takich jak lokalne Torrontes czy Malbec - gwiazda argentyńskiego winiarstwa.

**Facebook:** Winna Argentyna (<https://www.facebook.com/winnaargentyna>)

**Instagram:** winna\_argentyna (<https://www.instagram.com/winna_argentyna/>)

**Kontakt dla mediów:**

**Ewa Quiam**

PR & New Business Manager

ewa.quiam@odkuchni.co

+48 796 994 736