

# GRILL Z PRO - TWOJA LISTA ZADAŃ



## Miesiąc przed...

- Zrób listę gości, aby dowiedzieć się, ilu gości chcesz zaprosić.
- Przygotuj zaproszenia i wyślij je, aby Twoi goście mieli wolny termin.
- Jeśli potrzebujesz wynająć krzesła, stoły lub inne przedmioty, zajmij się tym już teraz.

## Tydzień wcześniej...

- Pomyśl o menu - jakie jedzenie chcesz podać? Jakie drinki będą do niego pasować? Chcesz zainspirować swoich gości specjalnym motywem grilla? Zebraliśmy dla Ciebie wybór smacznych przepisów na grilla!
- Przygotuj wcześniej listę zakupów. W ten sposób będziesz mieć wszystko, czego potrzebujesz, gotowe na czas.
- Zdecyduj, jak chcesz udekorować swój obiad. Mamy dla Ciebie kilka wskazówek, jak można przygotować dekoracje.
- Upewnij się, że masz wystarczającą ilość eleganckich talerzy, szklanek i sztuców dla swoich gości.
- Chcesz słuchać muzyki w ogrodzie lub na balkonie? Upewnij się, że masz urządzenie Bluetooth lub coś podobnego.

## Dzień przed...

- Jeśli przepis tego wymaga, zamarynuj składniki lub podgotuj je wcześniej.
- Możesz też już przygotowywać sosy i sałatki, które potrzebują czasu na odpoczynek.
- Schłódź napoje.
- Uporządkuj swoje podwórko lub balkon, schowaj niepotrzebne rzeczy i skoś trawnik, jeśli to konieczne.
- Poinformuj sąsiadów, że urządzasz grilla i że może być trochę głośno.
- Jeśli chcesz udekorować miejsce buketami kwiatów, upewnij się, że zdążysz je zdobyć na jutro.
- Czy masz wszystko, czego potrzebujesz? Jeszcze raz przejrzyj swoje menu i pasujące do niego napoje. Czy masz gotowe alternatywy na specjalne życzenia? Nie zapomnij o słodkościach na później.

## W dniu grilla...

- Mise en Place - przygotuj wszystko, co możesz: pokrój mięso, warzywa i inne składniki.
- Nie zapomnij pomyśleć o bezpieczeństwie! Postaw wodę i gaśnicę obok grilla.
- Nakryj stół, używając swojej szlachetnej porcelany i poświęć się dekoracji: świece i lampiony sprawią, że będzie jeszcze przytulniej.
- Pomyśl o powitalnym drinku, który zaserwujesz swoim gościom przed posiłkiem.
- Ciesz się kolacją z grilla i nigdy, przenigdy się nie stresuj!

## Pro-Wskazówka!

Na początku zaoferuj swoim gościom przekąski. To zaspokaja początkowy głód i daje trochę więcej czasu na przygotowanie specjalnego grillowego menu.