

Grillkungen i Ch

EN KULINARISK RAPPORT från Trinidad & Tobago kommer från Bosse på SeaQwest, som nu i vår utkommit med en bok om grilltips för båtfolk. Bosse och Heléne Niklasson har nu seglat vidare till USA.

Strax efter vår ankomst till Power Boats i Chaguaramas, Trinidad & Tobago, gick vi en liten kvällspromenad för att utforska närmaste omgivningarna inne på området. Nyss anlända från Tobago, där vi varit ett par veckor efter vår Sydamerikasejour, kändes det skönt att ha kommit till civilisationen igen.

Häftiga rökmoln med efterföljande eldsflammar fick oss att haja till och söka oss ner mot vattnet. Där låg Sails Restaurant och denna kväll var det "Barbeque Nite" och mitt i rök och eld stod en lycklig Di-Di och grillade så svetten stänkte. Aldrig förr har jag sett någon laga mat med sådan glädje och "feeling". Kommersiellt och med flammor för publiken men efter en rejäl pratstund, vet jag att det finns väldigt mycket tanke och förberedelse bakom varje moment.

Givetvis droppade vi in och beställde vår sin kebab. Kebab betyder här GRILL-SPETT och inte vår svenska flottiga företeelse. Jag tog en Mixed grill kebab och Heléne en Shrimp kebab. Nyfiken, som man är, smög jag upp till grillverkstan för att kolla in vad karl'n hade för sig.

Di-Di, eller Didier Remacle som han egentligen heter, har ett brokigt förflutet och står här vid grillen bara för att det är så kul att grilla och träffa folk!

Född i Belgiska Kongo flyttade han till Sydafrika som 16 åring. Där studerade han till tandtekniker vilket han jobbade som under 20 år och parallellt drev två restauranger som hobbyverksamhet (?). 1995 seglade han till Trinidad första gången, hade det gott i Karibien och tog sig så småningom hem igen. 1998 fick Di-Di ett ryck och sålde av delar av verksamheten, köpte en Landrover och körde Afrika runt, cirka 45 000 miles.

Bara för att kolla läget...



Didier Remacle med sin trinidadiska fru Danielle med franska rötter från 1700-talet!

Seglade sedermera tillbaka till Trinidad igen med ny båt, träffade ny fru och blev kvar. För sex år sedan köpte han restaurangen Sails på Power Boats där han tillsammans med hustrun Danielle driver en av Chaguaramas mest populära restauranger.

Karl'n vilar inte på hanen, parallellt med denna restaurang driver han ett företag som heter DND - Log Homes, där man bygger timmerhus här på Trinidad med byggsatser från Sydafrika. Som liten toppning på detta ligger storsatsningen inför nästa säsong (2011), på en 100-fots båt byggd som nöjes-/restaurangbåt. Cruise & Dine kallas konceptet. Spännande!

Och klokt. Tanken är att om det blir oroligt, ändrade villkor eller annat som förändrar affärsvillkoren, kan man segla vidare med sin verksamhet/hem till ett nytt och intressant land.

Under vår pratstund delade Didier med sig av sin erfarenhet. "Tricket med grillning är inte vad du gör vid grillen, utan hur du förbereder dig!" var den inledande kommentaren. En sanning som gäller i så oändligt många sammanhang.

Grilltips från Didier

Världens bästa kock kan inte få till en usel köttbit. Så, se till att du har rätt och bra

råvaror! Med bra kött är det bara att krydda och grilla. Korv är också en råvara där det bara är att tuta och köra!

Fläsk och kyckling samt likvärdigt skall däremot hanteras med förberedande omsorg. Förkoka i en tryckkokare eller likvärdigt så att kritiska temperaturen uppnås i mitten, marinera sedan efter konstens alla regler och ställ i kylan. Sex timmar är tillräckligt, men fläsk mår utmärkt av att ligga till sig i ett par, tre dagar. Snabb grillning med detta kött och du är grillkung för en kväll!

Detta gäller främst kommersiellt eller när många skall ha mat på en gång. Den ambitiöse smågrillaren kan ju välja en medelväg med ordentlig marinering utan förkok.

På gottgris-avdelningen kan vi rekommendera färsk fisk ångkokt i tryckkokare med vitt vin, smör, vitlök och diverse kryddor som bubblar under galletret fisken vilar på. En snabb tillfräsning på grillen och du har gjort succé! Fisk tillagad på detta vis kan med fördel stoppas i kylan och tas fram någon eller ett par dar senare och efter en liten stund på grillen, så blir den trist torkade fiskbiten saftig och fräsch igen. Sim sala bim!

Har du vägarna förbi med din segelbåt så sväng in på Sails en BBQ Nite!

Bosse @ seaQwest

aguaramas



Sails Restaurant ligger nere i hamnen inne på Power Boats område i seglarmetropolen Chaguaramas, Trinidad.

Nya matböcker

Grilltips för båtfolk av Bosse Niklasson



Boken är en användbar och praktisk inplastad bok med spiralbindning som inviger oss i grillandets mysterier. Även landkrabbor kan ha stor glädje av boken. Det verkar som inspirationen från T & T satt sina tydliga spår.

Mat ombord av Carl Styvén och Henrik Styvén. Foto: Anna Hult



Squashplättar, glassnudlar och gubbröra är några läckra recept i boken. Därtill finns en bunkringslista för 3 dagar och Tips & Tricks. Trevlig bok av samma ömma typ som ovan.

Böckerna utges av www.norstedts.se



FINNS DET SVENSKT KAFFE PÅ HOTELLET?

När du befinner dig på andra sidan jorden är det tryggt med saker hemifrån. Pålitliga segel är en av dem. Bodings oceansegel är kraftigt förstärkta ut i minsta detalj. Segel som gör de långa seglatserna till trygga sjömil.

Boding Segel är även experter på att leverera segel och tillbehör till hela världen på kort tid.

OSK-MEDLEMMAR: 5-15% RABATT PÅ SEGEL, KAPELL OCH TILLBEHÖR*

*Kan ej kombineras med andra erbjudanden och rabatter.



STOCKHOLM
Tel 08-745 12 20
stockholm@boding.se

GÖTEBORG
Tel 031-933082
gbg@boding.se

MALMÖ
Tel 040-159965
malmo@boding.se

OSLO
Tel +47 23 22 99 00
oslo@boding.se