Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Пара слов о барбекю |

Auteur: Роза Лемперт, Женева , 25.07.2008.

BBQ по-швейцарски (Foodpix)

При всем своем антиамериканизме, европейцы совсем не равнодушны к традициям и обычаям американцев, причем зачастую перенимают они из культуры США самое посредственное и примитивное.

|

Так, гамбургеры поедают тоннами, продолжая при этом ругать «отвратительную американскую еду» и поджигая фаст-фуды в знак протеста. Против чего, спрашивается? Против собственного плохого вкуса? «В гамбургерах нет витаминов, от них толстеют, они не полезны», - слышится вокруг. В общем-то это так, но можно подумать, что в «крок-месье» (дословно: «укуси мужчину» или, еще красивее, «закуси господином»!) очень много витаминов и от них худеют!

Теперь в Швейцарии, да и во Франции у каждого домовладельца(а то и просто балконовладельца) обязательно есть мангал. А всего десяток лет тому назад никто даже не знал, что это такое. И если в России давным-давно жарили шашлыки, то в Европе когда-то их подавали только в русских ресторанах. Сегодня же все едят жареные сосиски и «шиполаты», захлебываясь от восторга.

Барбекю - традиция юга Америки, где мяса очень много и качество его отменное. Оно там такое вкусное, что его можно просто резать ломтями и бросать на угли. Испортить невозможно. Так когда-то делали жены пионеров, заселявших «дикий Запад». Постепенно барбекю завоевало всю Америку, перешло за ее границы и распространи-

лось по всему миру. И не зря. Жарить мясо на открытом воздухе, перед домом или на террасах в жаркие летние дни очень приятно.

И ничто не мешает сделать это блюдо изысканным и устроить вокруг него веселый праздник, как те, которые мы помним по старым вестернам.

Жарить на гриле можно абсолютно все: мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты. Можно класть на гриль и сыры, например камамбер или козий (завернутые в пергамент и фольгу). Нарезая на ломти, целиком или нанизывая на шампуры, искусно перемешивая между собой ингредиенты.

Правда, как всегда, есть некоторые тонкости, о которых необходимо помнить. Самое главное - безопасность. Никогда не подпускайте маленьких детей близко к мангалу. Предупредите гостей не надевать нейлоновой и другой легковоспламеняющейся одежды. Около мангала поставьте два ведра: с водой и с песком, во избежание опасных ситуаций и чтобы праздник не превратился в кошмар. Вы себе не представляете, какое количество обожженных оказываются летом в больницах.

Угли надо разжигать заранее. Не забудьте приготовить поблизости несколько букетов пряных трав: тимьян, розмарин, лавровый лист, эстрагон и т.д., чтобы пользоваться ими по мере надобности. Смазывать мясо растительным маслом, соусами и маринадами во время жарки лучше всего большой кисточкой. Необходимы также щипцы, чтобы его переворачивать. Мягкое и сочное мясо всегда с жиром. Не беда, излишек все равно стечет и выжарится. Жар должен «облизывать» шашлыки, а не обжигать их. Не забудьте поставить на стол горчицу и соусы. Хорошо подать также большие миски зеленого салата, добавив в соус несколько листиков мяты. Закончить праздник можно фруктовым салатом или мороженым.

Швейцария

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/para-slov-o-barbekyu*