Откуда у тюменцев любовь к шашлыкам?

Сочные кусочки мяса, курицы, рыбы и овощей, приготовленные на мангале, никого не оставят равнодушным. Как зародилась традиция готовить шашлык на отдыхе, и почему это блюдо стало необходимым атрибутом поездки на природу?

Оказывается, изначально словом «шашлык» называли только блюдо из баранины мелкой нарезки, нанизанное на шампур и запеченное на древесном угле в мангале. При этом использовали чаще всего простой маринад из соли, перца и уксуса. Реже – многокомпонентные маринады, требующих длительной подготовки.

Для современного русского человека шашлык – это и мясо, и рыба, и птица, и овощи, приготовленные на углях или дровах. А еще это неотъемлемая часть майских праздников и летнего отдыха за городом. Конечно, как встреча с родными или друзьями на свежем воздухе может обойтись без приготовления вкуснейшего шашлыка на мангале?

Интересно, что русская традиция готовить на костре зародилась еще в Средневековье. Правда в то время люди не знали ни о каких мангалах, а жарили тушки на вертеле. Такое мясо называлось «верчёным», подавалось на пирах только состоятельных людей, а также требовало больших затрат древесины и времени.

В наше время, конечно, уже не нужно сначала идти на охоту, потом тщательно прожаривать мясо и птицу на вертеле, чтобы подать кушанье к столу. К счастью, можно сократить большую часть из этих пунктов. А то и вовсе обойтись без готовки.

Например, тюменский ресторан доставки #Мангал&мясо готов в течение часа доставить с пылу с жару самые аппетитные кусочки говядины, свинины, скумбрии или индейки к вашему столу. Также в меню есть запеченные овощи, хачапури и маринованный лук. К тому же, для тюменцев регулярно проводят крутые акции, а многие из наборов можно приобрести с хорошей скидкой, если следить за обновлениями сообщества. Ознакомиться с меню можно в официальной группе ресторана.