

saunakamin

# Барбекю

# Белоски

saunakamin.com.ua

+380 96 484 84 45

+380 67 209 77 84

# Мясо на костре

Одним из важнейших шагов развития человеческой культуры и цивилизации было подчинение огня и контроль над ним. Официально доказано, что человек использует огонь в своих целях уже более 300 тыс. лет, но по неофициальным данным этот срок увеличивается более чем в два раза, до 790 тыс. лет, именно столько времени огонь используется людьми для приготовления пищи, обогрева жилища, защиты, нападения. Так же применяется в производстве, да практически везде огонь - постоянный спутник человека. И в радости, и в горе.

Многочисленные исследователи неоднократно изучали историю возникновения такого распространённого процесса, популярного во многих странах и в наши дни, как приготовление мяса на огне.

В каждой стране есть свои способы и традиции приготовления мяса на огне, но все они базируются лишь на следующих факторах: сорт мяса, разновидность соуса, времени приготовления и наличие маринада или

пряностей. В роли мяса, в общем, используют любой источник белка, будь то говядина, свинина, мясо птицы, измельчённое мясо - в виде фарша или колбасок. Рыба-барбекю тоже очень хороша!

Сочная, мягкая, прямо тает во рту! Запах дыма, свежий воздух...

Красота - однозначно!



# Барбекю в традициях других стран

 Австралии и Новой Зеландии, барбекю является самым популярным времяпровождением. Даже в городских парках имеются специально отведённые для этих целей места. Южане предпочитают мариновать куски мяса, а потом поджаривать или готовить на открытом огне. Также популярно барбекю из морепродуктов, учитывая здешний жаркий климат это и быстро, и вкусно, и полезно.

 многих ресторанах Миссисипи подавалось только "pulled pork". Верхняя часть свиного плеча поджаривается долгое время при низкой температуре на дыму, до тех пор, пока мясо почти не падает с кости и его легко можно отделить вилкой. Куски мяса подаются с остро-кислым соусом на маленькой булочке и небольшим салатом, заправленным уксусным соусом.

Святая троица Техасцев "holy trinity of barbecue: brisket, sausage and pork ribs", что в переводе: грудинка, колбаса и свиные рёбрышки, полностью отражает значимость барбекю для каждого жителя штата. Здесь готовят мясо в основном без соусов, предпочитая наслаждаться чистым мясным вкусом.

 ии приготовления мяса в Монголии имеет глубокие корни. Ещё с давних времён, когда компания охотников собиралась вокруг костра, мясо добытых животных острыми клинками мечей нарезалось тончайшими полосками и обжаривалось на раскалённом щите. Если щит достаточно нагрет, мясо будет готово за считанные секунды, сохраняя невероятный вкус и аромат. Сегодня таким образом обжаривают не только мясо, а также овощи и морепродукты, используя огромный выбор пряностей и соусов.

 чная южноафриканская традиция "Braai" - это времяпровождение в большом кругу под открытым небом. Первоначально "Braai" считался чисто мужским мероприятием, в то время как женщины занимались приготовлением салатов на кухне. Мясные предпочтения южноафриканцы отдают антрекоту и отбивным котлетам, большей частью из овцы, но также охотно поджаривают и рыбу, лучше всего "Snoek" и "Yellowtail".

# Барбекю

В недалеком прошлом слово барбекю – это просто способ приготовления пищи, и не более того. Сегодня барбекю или летняя печь — весьма популярное дополнение к кухне.

Барбекю — это мангал открытого или закрытого типа, который имеет съемную металлическую решетку для приготовления мяса или рыбы. Такие мангалы еще называют садовые барбекю.

Печь барбекю используют для жарки и копчения мяса, рыбы и овощей на улице. Печи барбекю могут располагаться дома в ансамбле с главной печью, но чаще всего их строят отдельно на улице возле дома.



уличное барбекю  
закрытого типа



простой вариант открытого  
барбекю

# Уличные барбекю

Большие по размеру печи еще называют «уличными каминами».

Уличный камин барбекю предназначен для безопасного разведения огня на открытом воздухе. Строительство таких печей и уличных каминов, в общем похоже на строительство печей каменок и домашних каминов, но есть небольшая разница. Нужно предварительно устроить надежное бетонное основание, а также сделать защиту от снега и дождя.



В последнее время из-за больших объемов строительства жилья в пригородах крупных городов, появилась традиция приглашать друзей и знакомых на дачу барбекю. Поэтому сейчас строительство барбекю как никогда актуально.

При строительстве барбекю нужно учитывать тот факт, что лучше всего располагать его рядом с такими элементами ландшафтного дизайна как беседки, цветники и дорожки.

# Барбекю в

## ДОМЕ

Не обязательно размещать печь - барбекю на улице. Причины могут быть у каждого свои. Мы построили множество вариантов барбекю не только на открытом воздухе, но и в самом доме. Как дополнение к обычной печи или плите.



# Барбекю в беседке

Если у Вас есть загородный или просто частный дом, то оптимальный вариант – установка барбекю в беседке. Свежий воздух, природа, птички веселеские летают...



saunakamin

# Оформление

Облицовка может быть как деревянной, более «цивилизованной» классической или керамической.



# Оформление барбекю

декор кирпичом и  
натуральным камнем



угловое барбекю,  
декорированное в  
стиле «АРТ»



# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДИЗАЙНА

дверца каминная  
двухстворчатая со стеклом



гриль-вставка в барбекю



# Огнеупорный глазурованный кирпич для



G-1



G-2



G-3



G-4



G-5



G-6



G-7



G-8



G-9

# Мольер был

И в заключении **прав!** вспомнить великие слова, не менее великого Мольера:

“Если я хорошо поел, моя душа сильна и непоколебима; и даже самые тяжёлые удары судьбы не в силах это изменить!”

Отличного Вам отдыха и великих свершений,  
уважаемые!

