

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

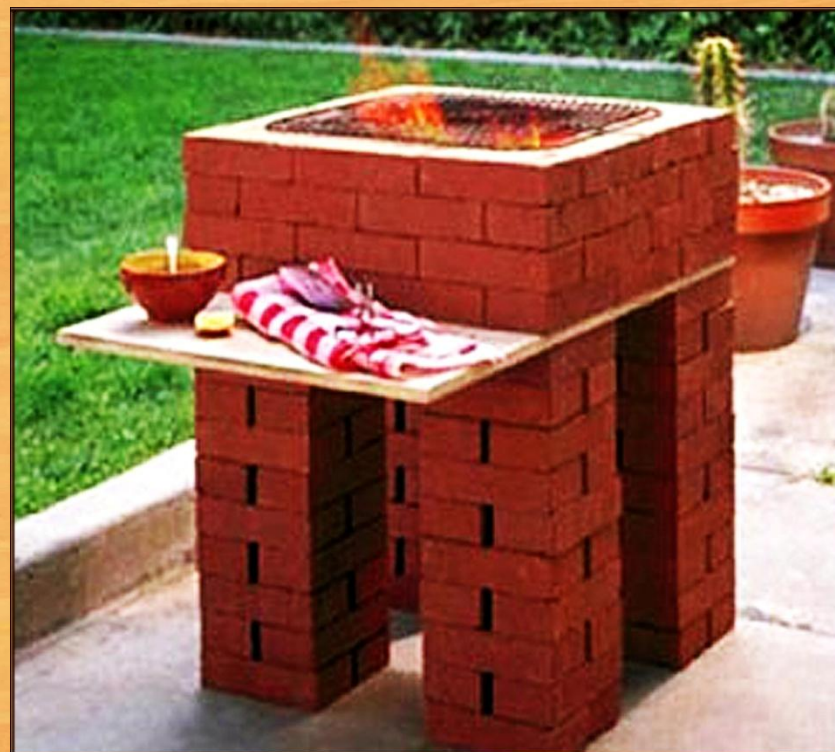
В недалеком прошлом слово барбекю – это просто способ приготовления пищи, и не более того. Сегодня барбекю или летняя печь — весьма популярное дополнение к кухне.

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 барбекю

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!

