

ШАШЛЫКИ! ГДЕ КУПИТЬ И КАК ЗАМАРИНОВАТЬ!?!

В Одессе все, как обычно... Вот была зима - а вот уже лето!
Еще не остыла плита от кастрюли с холодцом и духовка от пасхальных куличей, а уже пора мчаться на природу и разводить костер для шашлыка!
Первые посиделки на улице, первые шашлыки - они самые вкусные! Если сделать все правильно, конечно же!

ВЫБОР МЯСА

Итак, где и как купить мясо для шашлыка!?!

Давайте остановимся на свиной шее, как на самом простом и вкусном мясе для классического шашлыка.

Можно конечно поехать на привоз. Но если у тебя нет проверенного мясника, и ты не можешь на 100 процентов отличить шейную часть свинины от лопатки или задней части, тогда туда тебе дорога закрыта!

Уже несколько сезонов подряд я покупаю свиную шею в "Метро". Я говорю о вакуумной упаковке производства "М'ясна весна" - упаковки по 2 +/- килограмма. Ровный правильный кусок свиной шеи, с равномерно распределенным жирком, очень удобный для порезки.

Стоимость на сегодня **156,90 гривен** за килограмм. Очень удобно тем, что срок хранения 14 суток. Допустим, едешь на дачу на неделю или две - свежее мясо сразу съешь и потом будешь думать, где и что купить, чтобы сделать шашлык. А вакуумная упаковка сохранит мясо свежим дольше. Кстати, можно заказать и по интернету:

https://metro.zakaz.ua/



МАРИНАД

Шашлык из свиной шеи очень сложно испортить! При условии, что это именно шея и вам не подсунули на привозе какую-то другую часть! Забудьте про все маринадо-извращения в стиле "киви", "газировка", лимонный сок. Все что вам нужно - лук, соль, перец, 1 столовая ложка майонеза на 1 килограмм мяса.

> *Ярые противники майонеза (а он здесь только для связки специй с мясом) можете*

взять растительное масло.
Я предпочитаю вкус мяса, вкусу "смесь специй для шашлыка", но можете использовать свои любимые специи.

Можно, по желанию, взять еще любимые специи. Майонез в данном случае поможет лучше распределить соль, перец и специи по всей поверхности мяса. Чем меньше у вас времени на маринад, тем мельче режьте лук. Если всего пару часов, натрите его на терку или вообще перебейте блендером. Мясо режьте так, чтобы на каждом кусочке была часть с салом и не было полностью постных кусочков. Жарьте на углях до полной готовности!

ГДЕ КУПИТЬ МАРИНОВАННОЕ МЯСО

Если вам лень заниматься маринадом, отличная возможность купить уже замаринованное мясо!
Покупать маринованное мясо в супермаркетах я не рекомендую! Обычно маринуют мясо "не первой свежести"...
А вот в Гастрономии Mozarella Fresca - отличный выбор мяса и морепродуктов для гриля. Можно сделать предзаказ оплатив 50% и просто приехать и забрать маринованное мясо по дороге на пикник (они находятся в Аркадии и на Новом Рынке)! Отборная свиная шея в маринаде стоит - **270 гривен** за килограмм.



ОЧЕНЬ УДОБНО!

А есть еще один отличный вариант!
Box Catering предлагает несколько вариантов боксов для пикников стоимость примерно **2699** гривен за 5-килограмовый бокс, в котором будет уже маринованное мясо нескольких видов, овощи для гриля и одноразовая посуда! Можно даже арендовать повара, который все приготовит!



И вообще самый простой вариант - заказать бокс с уже приготовленным на гриле мясом, курицей, картошечкой и овощами гриль за **1299 гривен**!

НА ВСЕ ГОТОВЕНЬКОЕ!

А если и это все не твое и просто хочется прийти первого мая на все готовенькое, понежится в шезлонге и искупаться в бассейне с подогревом, то тебе сюда -



Выбирайте свой вариант!

И отличных вам майских праздников и всех следующих летних пикников!