

Ассорти из шашлыков

Автор: Administrator
01.12.2009 00:00



Сочный шашлык из свинины, семги и курицы с овощами гриль. Подается с лавашом и маринованным луком.

Специалисты в области теории приготовления пищи считают шашлык блюдом кухни тюркских народов в силу того, что название «шашлык» произошло от тюркской языковой группы - крымскотатарского слова. Слово «шиш» по-крымскотатарски — пика, штык, то есть шашлык — (мясо) нанизанное на штык. Таким образом, «шашлык» в буквальном смысле — это кушанье, жаренное на вертеле. В Турции шашлык именуется «шиш-кебабом», так же называют шашлык и в Болгарии, чей язык и кухня испытали сильное влияние Турции. В Иране шашлык именуется «шишликом» или «кабабом», слово кебаб (жареное мясо) — персидского происхождения, и в свою очередь, вероятно, было заимствовано из семитских языков (ср. аккадское «кабабу» — обугливать, сжигать). В Азербайджане также «кабабом». В Грузии шашлык называют «мцвади», в Армении «хоровац», в Осетии «физонаг», а в Казахстане — «кауап». В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только своё название, но и свои особенности его приготовления.