



ЯРОСЛАВА ЛИМ

**КАК ГОТОВИТЬ
ШАШЛЫК
ПО ВСЕМ
ПРАВИЛАМ
И НА ЛЮБОЙ ВКУС**

Ярослава Лим

Как готовить шашлык по всем правилам и на любой вкус

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=30805030

ISBN 9785449060457

Аннотация

Шашлык – настолько объемное слово, что при его упоминании у каждого возникают свои собственные воспоминания и ассоциации. Берег моря или речки, тихие вечера в лесу, посиделки за большим столом, собравшим близких и дорогих людей. Но самое... самое главное – это запах мяса!

Содержание

Введение	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Как готовить шашлык по всем правилам и на любой вкус

Ярослава Лим

© Ярослава Лим, 2019

ISBN 978-5-4490-6045-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Шашлык – настолько объемное слово, что при его упоминании у каждого возникают свои собственные воспоминания и ассоциации. Берег моря или речки, тихие вечера в лесу, посиделки за большим столом, собравшим близких и дорогих людей. Но самое... самое главное – это запах мяса!

Как готовить шашлык – из свинины, баранины, рыбы или даже птицы здесь не столь принципиально, первостепенны те люди, которые будут окружать вас во время этого действия.

И, прежде чем углубиться в кулинарную сторону этого вопроса, давайте пополним копилку знаний и выясним, в чем же важность этого на первый взгляд просто жареного на углях мяса.

Оказывается все настолько серьезно, что можно говорить о роли шашлыка в эволюции. Насколько всем нам известно, человечество, точнее наши древние потомки, в течение продолжительного времени не умели пользоваться огнем и поэтому питались всем, что придется под руку, а это не насыщало человека и не придавало ему той энергии, чтобы справиться с враждебной природой. И вот случилось то, что перевернуло жизнь кардинальным образом, так сказать, это было отсчетным периодом в сторону стремительного прогресса. Люди приручили окружающий мир и появился огонь! Вместе с ним пришло осознание, что жареное мясо, то есть соб-

ственно практически современный шашлык, дает ту энергию и силу, с помощью которой можно уже усиленно развиваться.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.