
Savoir - vivre: barbecue

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2220 razy.

Podczas spotkań typu barbecue, czyli przy grillu na świeżym powietrzu, świadomie odchodzi się od konwenansów. Najważniejsze, żeby goście czuli się swobodnie i dobrze się bawili. O to powinien zadbać gospodarz. Na przyjęciach typu barbecue w roli gospodarza występuje właśnie pan domu. Przyprawia, smaży potrawy i przekłada je na półmisek albo na talerze. Jeśli jednak gościom sprawia przyjemność przyrządzanie potrawy, gospodarz zaczyna "ceremonię", a później goście sami bawią się przyprawianiem i pieczeniem. Obok paleniska ustawia się specjalne przyprawy do potraw z grilla, sól czosnkową, paprykę w proszku, musztardę gruboziarnistą, zielony i czarny pieprz w ziarnkach albo świeżo zmielony. Najlepiej mleć pieprz w czasie pieczenia, prosto na kawałki mięsa. Przyprawianiem potraw jest pewnego rodzaju rytuałem, kiedy nadaje przyjęciu swoisty charakter. Na barbecue podaje się piwo nasne, nie zaś ciemne. Doskonałe jest piwo z beczki. Można też podać wino - czerwone lub białe. Na tę okazję najlepsze są wina młode, lekkie. Ważne, by wszystkie miały odpowiednią temperaturę. Piwo powinno być schłodzone, wino również. Najodpowiedniejsze na barbecue są naczynia fajansowe, z porcelitu albo ze szkła matowego. Talerze powinny być średniej wielkości. Do napojów podaje się kubki fajansowe albo porcelitowe. Lepiej zrezygnować z kieliszków, ponieważ nie pasują do charakteru przyjęcia. Sztućce powinny być małe, lekkie i wygodne - deserowe lub specjalne do steków. Sztućce podaje się do wszystkiego, czego nie da się zjeść bez noża i widelców. Na barbecue zaleca się pieczenie filetów i ryb mało tłuszczowych. Krewetki należy wcześniej pozbawić ogonów i części niejadalnych. Sztućców nie podaje się do kiełbasek, kawałków mięsa, które można położyć na pieczywo, skrzydełek, udek, krewetek. Potrawy zdejmują się z grilla specjalnymi sztućkami. Jeśli upieczone porcje przekłada się na półmisek, trzeba również podać duży widelec do nakładania potrawy na talerz. W kilku miejscach trzeba ustawić pojemniki na odpadki. Na stole stawia się przeznaczony na nie talerz albo niewielki pojemnik. Trzeba także przygotować popielniczki. Potrzebna też jest duża ilość bibułkowych serwetek, do wycierania rąk i ust.