

Швейцарский сезон на гриле |

Auteur: Ольга Юркина, [Берн](#) , 30.04.2010.



Как вкусно поесть и при этом не обжечься – советует швейцарский Центр информации по предупреждению пожаров Сірі.

Скоро, скоро с берегов озер, из садов и с балконов поднимутся в воздух ароматные дымки от жареного на гриле мяса, рыбы, цукини и прочих вкусностей. Швейцария открыла сезон барбекю по традиции: предвкушая удовольствие и не забывая о предупреждениях. Дело в том, что радости у мангалов при неправильном обращении «со спичками» могут омрачиться ожогами, а то и пожарами. Во избежание несчастных случаев, последствия которых могут быть тяжелыми, Центр информации по предупреждению пожаров Сірі накануне открытия сезона барбекю советует вспомнить о простых, но важных правилах.

Если Вы используете мангал на угле:

- обратите внимание, чтобы мангал твердо стоял на поверхности; используйте его только на открытом пространстве;
- зажигайте гриль только специально предназначенным для этого устройством и воспламеняющей жидкостью: никогда не используйте бензин или спирт для поджигания: в мангале эти субстанции взрывоопасны!
- пепел от сгоревшего угля оставьте охлаждаться в течение 48 часов или залейте водой и поместите в ... емкость.

Если у Вас газовый гриль:

- твердо установите его на поверхность и не используйте в закрытых помещениях;
- проверьте непроницаемость газопровода мыльной водой: если появятся пузырьки, возможна утечка газа;
- если запахло газом, сразу закройте кран;
- никогда не курите вблизи газового гриля.

Большинство несчастных случаев связано с использованием взрывоопасных жидкостей в мангалах на древесном угле, поэтому лучше не экспериментируйте. Если гриль воспламенился и начался пожар, сейчас же сообщите пожарной службе по телефону 118. Рекомендованный порядок действий: дать сигнал тревоги – спасти людей – тушить пламя.

Швейцарский центр информации по предупреждению пожаров Сірі находится в Берне и финансируется Ассоциацией кантональных учреждений по страхованию от пожаров и Швейцарской ассоциацией страховых компаний (ASA). Цель Сірі – привлечь внимание людей к опасностям возникновения пожаров и вовремя предупредить несчастные случаи.

Напоследок, для открывающих сезон барбекю – идея аппетитного рецепта:

Дорада на гриле с цукини, помидорами и чесноком

- дорада - 2 шт.
- цукини - 1 шт.
- томаты - 4 шт.
- чеснок - 2 зубчика
- укроп - 1 веточка
- оливковое масло - 40г
- соль, перец, травы - по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить. Цукини нарезать крупными дольками. Томаты разрезать пополам.

В блендере смешать масло, нарезанный укроп и очищенный чеснок, взбить до получения однородной смеси, приправить щепоткой соли и таким же количеством перца.

Полученной смесью обильно полить рыбу, цукини и томаты. Обжарить на решетке с обеих сторон: рыбу - 9–12 мин., овощи - 4–6 мин. Подавать рыбу с гарниром из овощей.

Рецепт позаимствован с вкусного сайта gotovim.ru

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Пара слов о барбекю](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-sezon-na-grile>