



Home » Кулінарія » Шашлик буде як у ресторані: які маринади рятують навіть жорстке м'ясо

## Шашлик буде як у ресторані: які маринади рятують навіть жорстке м'ясо

ТКАЧЕНКО ВАЛЕНТИНА — 18 Травня 2026, 21:38 ⌚ 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Кулінари назвали маринади, які допомагають зробити шашлик соковитим та м'яким під час сезону пікніків і барбекю. Найкращі поєднання інгредієнтів залежать від виду м'яса та часу маринування.

Про це повідомляє Коментарі Україна.

Літо традиційно асоціюється з ароматом диму, гарячим вугіллям та шашликом із хрусткою скоринкою. Саме в сезон пікніків українці найчастіше експериментують із маринадами, спеціями та соусами для м'яса.

Кулінари наголошують, що головний секрет вдалого шашлику — не лише якісне м'ясо, а й правильно підібраний маринад. Саме він додає соковитості, м'якості та насиченого аромату.

Найпопулярнішими видами м'яса для гриля залишаються свинина, курка, яловичина та баранина. Для кожного з них радять використовувати різні поєднання спецій та інгредієнтів.

Одним із найпростіших варіантів вважають класичний цибулевий маринад. Для нього потрібні цибуля, сіль та чорний перець. Саме цибуля допомагає зробити м'ясо ніжнішим.

Для свинини та яловичини рекомендують медовий маринад із соєвим соусом, імбиром і часником. Така суміш додає м'ясу солодкуватого смаку та виразного аромату.

Ще одним популярним варіантом називають цибулево-томатний маринад із помідорами, зеленню та часником. Для курятини найкраще підходить лимонний маринад із паприкою та італійськими травами.

Любителям ніжного м'яса радять кефірний маринад із хмелі-сунелі. А для свинини часто використовують мінеральну воду, яка допомагає швидше розм'якшити волокна.

Для червоного м'яса кулінари рекомендують винно-оливковий маринад із лимонним соком та прованськими травами. Саме він додає шашлику смаку, схожого на ресторанний.

Експерти також нагадують, що курятину достатньо маринувати близько 30 хвилин. Свинину, яловичину та баранину радять залишати в маринаді щонайменше на 2-3 години.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

шашлик

## КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

---

[Україна](#)

---

[Політика](#)

---

[Економіка](#)

---

[Світ](#)

---

[Стиль життя](#)

---

[Авто](#)

---

[Технології](#)

---

[Суспільство](#)

---

[Здоров'я](#)

---

## ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

---

[Автори](#)

---

[Редакційна політика і стандарти](#)

---

[Політика використання ШІ](#)

---

[Політика конфіденційності](#)

---

[Правила коментування](#)

---

[Контакти](#)

---

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)

expert.in.ua © 2026 Всі права захищено.