

Гирос vs Шаурма vs Такос: в чем разница?



На первый взгляд гирос и шаурма очень похожи. Ведь на самом деле, у них есть одна история происхождения: они оба являются «потомками» тондир-кебаба, блюда, приготовленного из мяса, запеченного на вертикальном гриле. Однако, несмотря на сходство, гирос и шаурма - разные «бутерброды». Все, что вам нужно знать!

На первый взгляд гирос и шаурма очень похожи. Ведь на самом деле, у них есть одна история происхождения: они оба являются «потомками» тондир-кебаба, блюда, приготовленного из мяса, запеченного на вертикальном гриле. Однако, несмотря на сходство, гирос и шаурма - разные «бутерброды». Все, что вам нужно знать!

Что такое гирос?

Гирос - это греческое блюдо, которое обычно подают с питой. Сделано из мелконарезанного мяса, приготовленного на вертикальном гриле. «Гиро» в переводе с греческого означает «круг».

В Греции гирос традиционно делают из свинины, но также распространена курица, а куски мяса укладывают на вертел. Между тем, американские гирос обычно делают из буханки, состоящей из говяжьего фарша и баранины.

Греческие гирос подаются в пите, начиненном помидорами, красным луком, небольшим количеством картофеля фри и здоровой дозой дзадзики (греческий соус из йогурта и огурцов).

Неудивительно, что в домашних условиях мясо для гирос греческие домохозяйки часто заправляют приправами, такими как розмарин, орегано и тимьян.

Греки утверждают, что местные историки проследили происхождение гироса и вышли на след солдат армии Александра Великого, «которые нанизывали мясо на длинные ножи и готовили его, неоднократно переворачивая открытый огонь».

Что такое шаурма?



Фото с сайта - timesofindia.com

Шаурма, которую также готовят из мяса, приготовленного на вертикальном гриле, является популярной уличной едой ближневосточного происхождения.

Хотя традиционно ее готовят из баранины, сегодняшняя шаурма может состоять из чего угодно, от курицы до телятины. Шаурму в отличие от гирос обычно подают не в пите, а в лаваше.

Мясо шаурмы исключительно ароматное и сочное, так как оно тщательно замариновано со специями, такими как куркума, кардамон, корица, гвоздика и чеснок.

В то время как гирос обычно идут с одним и тем же сочетанием салата, помидоров и лука, шаурму часто дополняют смесью маринованных фруктов и овощей.

Шаурма является предшественницей тако аль пастор, мексиканского блюда из свинины, приготовленной на вертеле. Вероятно, этот рецепт попал в Мексику через ливанских иммигрантов.

«В течение 1960-х годов мексиканские дети ливанских мигрантов начинают открывать свои собственные рестораны, и они начинают создавать своего рода гибридную кухню», - сказал The World в 2015 году историк и писатель Джеффри Пилчер.

«Возьмите технологию, на которой они выросли в этих ливанских ресторанах, вертикальный гриль, и вы получите мексиканское блюдо! Но вместо баранины мексиканцы используют свинину. Они маринуют ее в красном соусе чили, который придает ей характерный цвет, и они готовят это и подают на стол, называя Тако аль пастор».