

## Notícies

### “Xauarma” o més conegut com “Kebab”

El *xauarma* (de l'àrab شاورما) és un plat originari de l'Orient Mitjà, que consisteix en fines làmines de carn rostides en un rostidor vertical. Es fa amb la carn de xai, cabra, pollastre, indi, bou, o una barreja d'aquestes. S'ha fet popular a Europa com a menjar ràpid, gràcies a la influència dels emigrants libanesos i turcs.

Es pot menjar en un plat amb acompanyament (amanida, patates fregides, arròs, etc.) o bé en un entrepà de pa de barra (com a Turquia) o bé en un entrepà de pa de pita, en qualsevol cas sovint amb amanida i, opcionalment, alguna salsa. Les amanides més populars que l'acompanyen poden ser el , *el tabule*, o l'amanida de cogombre i tomàquet.

Les salses menjades amb el *xauarma* inclouen *tum* (una salsa elaborada d'all i oli d'oliva, semblant a l'allioli) i pasta de sèsam. És molt típic menjar-lo amb algun tipus d'envinagrat; l'*amba*, un condiment elaborat de mango en vinagre, és popular, particularment a l'Iraq i Israel, i el nap en vinagre és comú també.

Es prepara de la següent manera: La carn és talla a trossos, i es condimenta o es marina. La carn s'apila en un rostidor, alternant entre trossos de carn i trossos de greix, i finalment s'acostuma a posar-hi ceba o tomàquet al damunt per afegir més sabor. Després, la pila es rosteix lentament davant un foc o un calefactor elèctric.

### Tipus de Kebabs:

#### *Döner kebab-variant turca*

Döner kebab, literalment "carn rotant", són làmines de carn de xai o pollastre marinades i rostides en un torn vertical. El döner kebab se sol servir en un pa rodó i aixafat característic de la cuina balcànica i del proper orient anomenat "pita" acompanyat d'amanida, o també en plat amb pa o patates fregides, així com acompanyament dels "demana" o Lahmacun (pizza armènia). Els restaurants en els quals els *döner kebab* o *shawarma* se serveixen per portar són comuns en algunes parts d'Europa. El döner kebab és molt popular a Alemanya, Àustria, França, Holanda, Dinamarca, Austràlia, Espanya i Romania.

#### *Shish kebab - Irania*

El Shish kebab (si kebab en turc) consisteix en un pal de metall o fusta amb petits blocs de diversos tipus de carn o peix amb o sense vegetals, que es rosteix en una graella. Els vegetals emprats habitualment són les albergínies, el tomàquet, bitxo, pastanaga i xampinyons.

### Últimes notícies

Durant el mes d'abril aquí Lliçà d'Amunt, en el carrer Baronia de Montbui, han tret la fruiteria que hi havia des de feia força temps i han obert un kebab anomenat “*Sabordönerkebab*”.

Si teniu interès en tastar un menjar diferent al nostre, pot ser una bona ocasió per iniciar un viatge gastronòmic.

