

Почём шашлыки к майским в Иркутске?

Впереди иркутян, как и жителей остальных регионов России, ждут длинные майские праздники. Причём в двойном размере: с 1 по 4 мая и с 8 по 11 мая. Что делает россиянин на майские? Правильно, дача, банька, шашлык. Сегодня мы решили перед майскими облегчить вам жизнь и отправились искать шашлыки в иркутских супермаркетах. Почему в супермаркетах, а не на рынках, например, или в специализированных точках? Всё просто: супермаркет — это место, мимо которого не проходят 99% иркутян. И которые не проходят (наверное) мимо майских шашлыков.

Что такое шашлык из супермаркета: это большое двухкилограммовое пластиковое ведро, наполненное мясом (чаще — свиной) в маринаде. Правда, именно такие шашлыки мы и не встретили — то ли не завезли, то ли решили прекращать порочную практику распространения пластика. А вот конкретное мясо в маринаде есть.

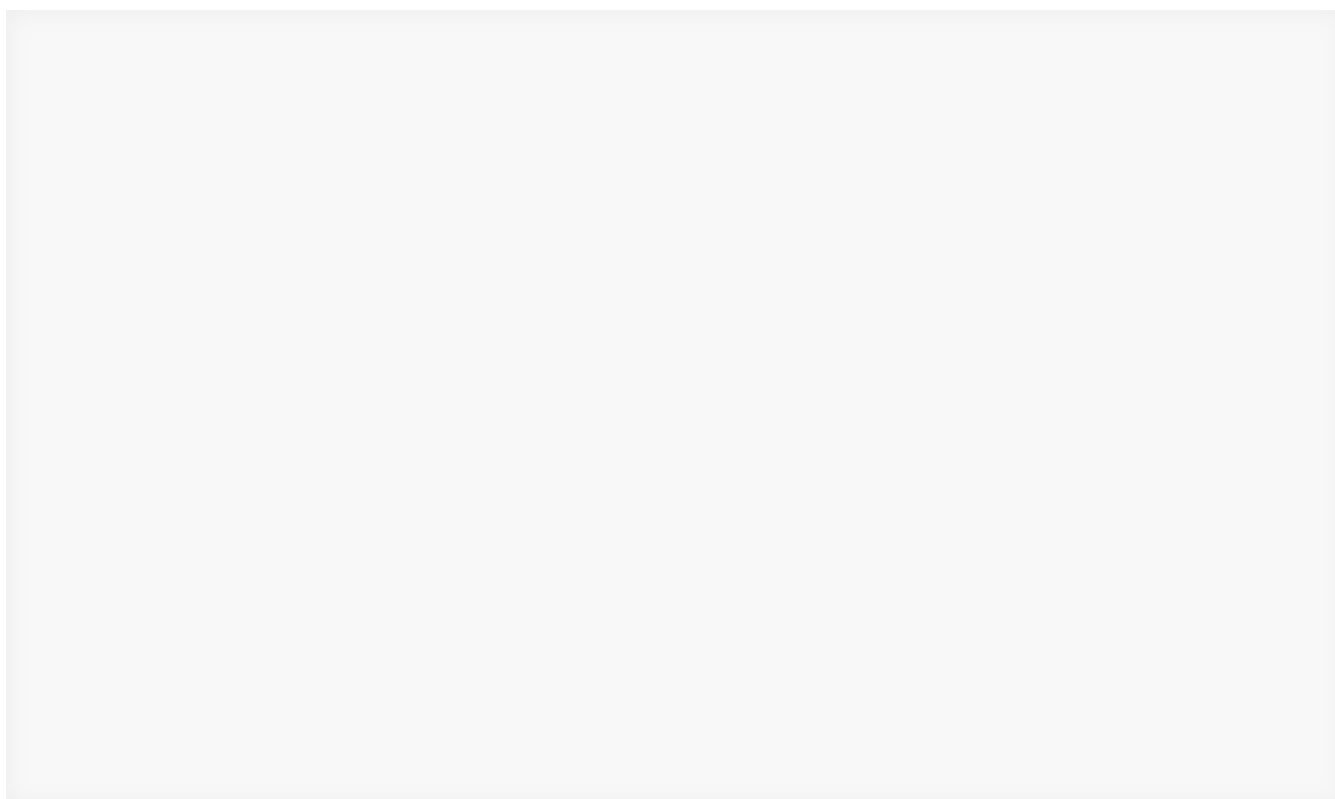
К примеру, в привычной всем **«Слате»** есть мясо для шашлыка, но в килограммовом контейнере, за 449 рублей. В составе свиная лопатка замороженная, и больше ничего. На вид — много прослоек жира. Есть мираторговская говяжья лопатка в маринаде с солью, перцем, молотой паприкой и чесноком. Продукт охлаждённый, стоимостью 570 рублей за килограмм. Есть мираторговская курятина в таком же маринаде: крылышки и окорочка, по 450-500 рублей за килограмм. Можно и самостоятельно замариновать мясо: есть готовые маринады бренда «Жарим мясо» по 130-180 рублей за упаковку, есть мясо (замороженное) по 490 рублей за килограмм. Свинина, производитель вроде местный. В целом, ради отметиться на шашлыках, можно и в «Слату».

Или в **«Пятёрочку»**, что сейчас приблизительно одно и то же. Нашли упаковку курятины за 469 рублей за кило, с паприкой, перцем, чесноком и солью. Нашли «улыбинскую» утку в горчичном маринаде с паприкой и луком за 449 рублей. Ну и замороженную свинину, замороженную и охлаждённую курятину и все ингредиенты для маринада.

В принципе, для правила «ой, про шашлык забыли» и такое сойдёт: по пути на дачу или друзьям забежать в ближайшую «Слату» или «Пятёрочку», схватить то, что попало, и ехать на отдых. Однако мы рекомендуем не торопиться и обратить внимание на два других гипермаркета. Это «Лента» и «Абсолют». Там ситуация намного более приятная.



Итак, «Лента», которая в отделе готовых блюд и полуфабрикатов из охлаждённого мяса прямо надписью на витрине позиционирует себя как «Поставщик шашлыка №1» предлагает реально большое количество контейнеров с замаринованным мясом. Свинина мираторговская, в кефире, паприке, томате, специях, с луком, с кусочками жира, с чесноком, в минералке.... Есть такие же наборы с курицей, в том числе не только крылышки или окорочка, но и маринованная в кефире и сметане со специями порезанная кусочками куриная грудка. Цены — вполне: от 250 до 490 рублей за курятину, от 230 до 550 рублей за свинину, в зависимости от вида маринада. Есть и просто мясо для шашлыков — от 550 рублей за килограмм свинины. Тоже «Мираторг», свиная лопатка без кости.



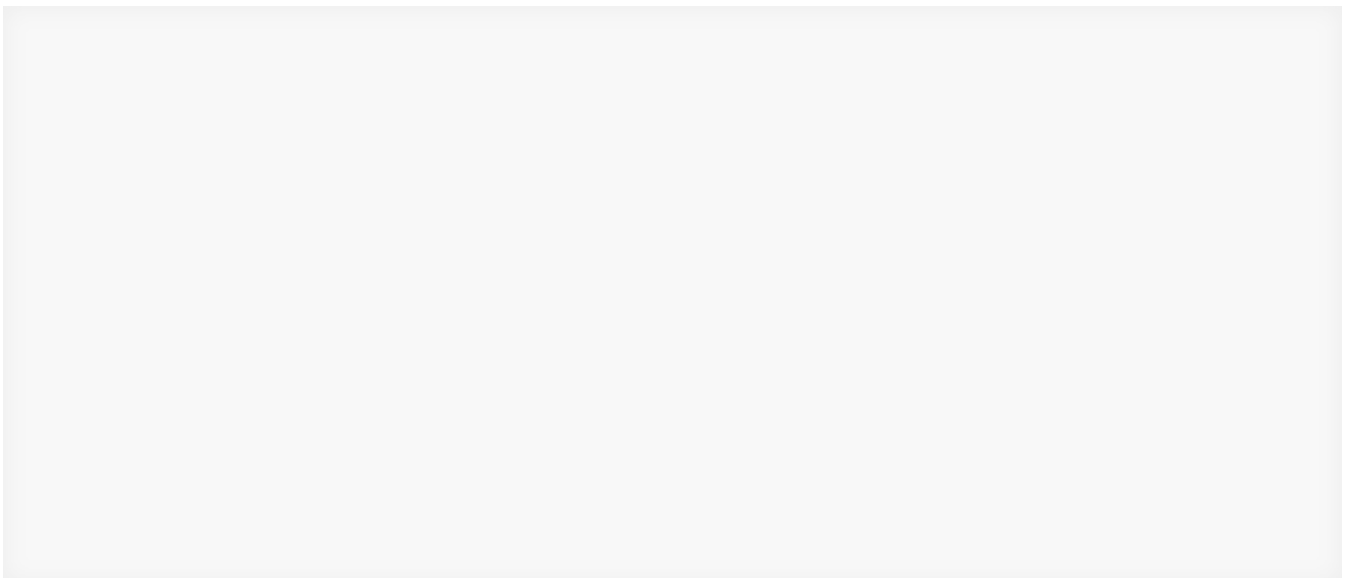
А



для тех, кто является настоящим гурманом и любит не просто пожаренное на углях мясо, а хорошее мясо, мы предлагаем заглянуть в **«Абсолют»**. Чем он лучше «Ленты»? Во-первых, качеством мяса.

Что ни говори, но гурманы знают, что такое хорошее мясо из Бурятии или районов Усть-Ордынского округа. И «Абсолют» предлагает именно свежайшее, безо всякой заморозки мясо «бурятского производства».

Второй плюс — разнообразие видов шашлычной продукции. В «Абсолюте» есть не только классические шашлыки в маринадах кусочками. Есть «плетёнки» из мясо для жарки на решётках, есть антрекоты и стейки, маринованные в кефире, горчице, специях, луке. Есть курица во всех видах и маринадах. Есть говядина в маринаде, есть рёбрышки свиные и говяжьи и даже свиная шея куском — замаринованная, конечно, для запекания на углях в фольге. Правда, фольгу придётся купить самостоятельно.



А



ещё в «Абсолюте» позаботились о гарнирах для мясоедов или пикнике для тех, кто не ест мясо. Там есть овощи для гриля в маринаде. В состав овощного ассорти входят кабачок, баклажан, сладкий перец, лук и помидор.

В принципе, вопрос «Где взять хорошее мясо на шашлыки на майские» мы закрыли. В Иркутске 20 супермаркетов сети «Абсолют», так что отличных шашлыков, без жил, большого количества жира и шкур хватит всем желающим.

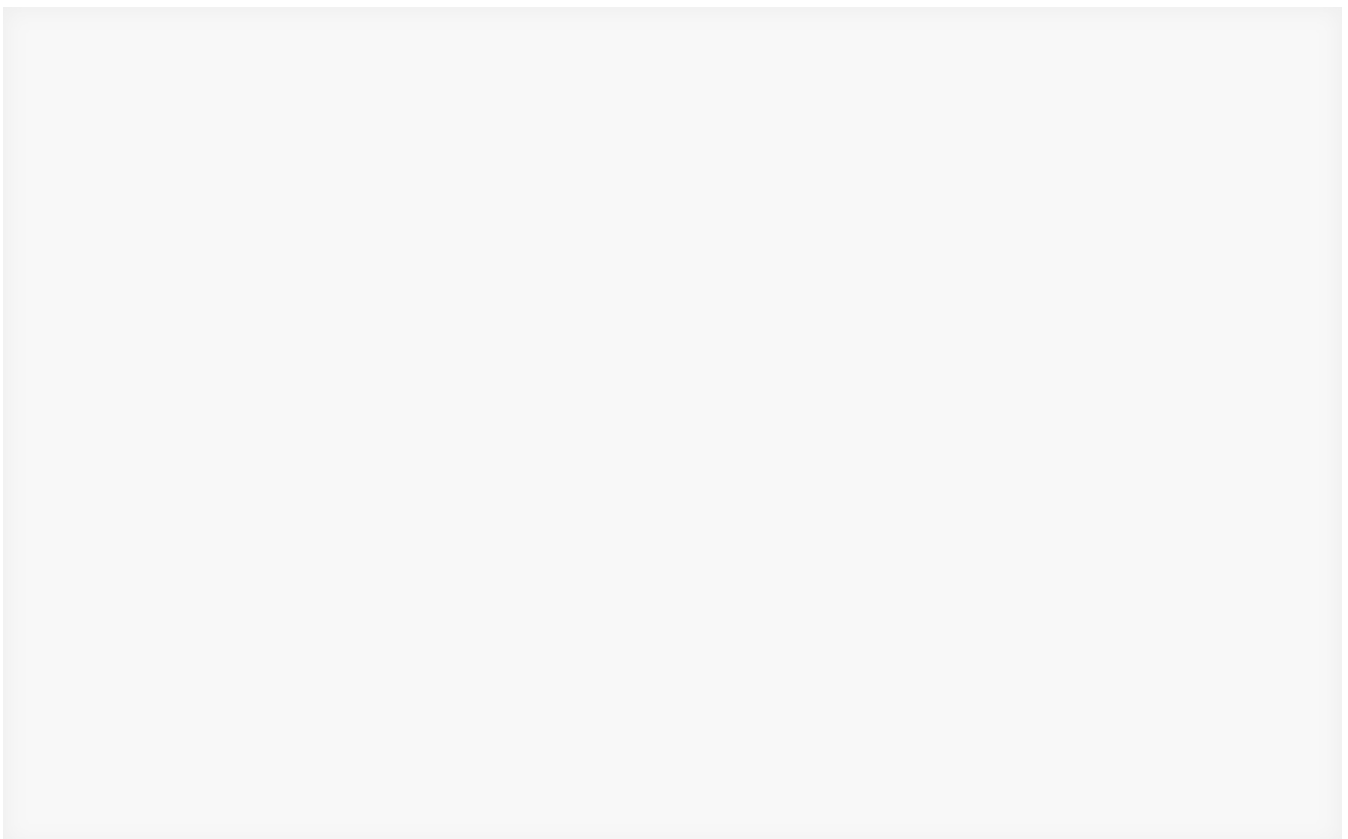




Фото автора

Автор: Алина Саратова © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 544
28.04.2025, 11:38 📌 3

URL: <https://babr24.com/?IDE=276620> Bytes: 4722 / 4269 Версия для печати

👍 Пореккомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Алина
Саратова.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)