

ברביקיו ביום העצמאות 🇮🇱 אל תתחילו לנפנף לפני שתקראו את זה...

Posted on 9 במאי 2019 by גלי לויטה ליבוביץ



רגע לפני שאתם מפעילים את המנגל, קבלו מאתנו חמישה טיפים חשובים כדי שיהיה טעים ונקי

Categories: [כחול לבן](#), [ראשי](#)

Tag: [יום העצמאות](#), [ברביקיו](#), [מנגל](#), [בשר](#), [על האש](#)

1. **הפכו את אזור המנגל למטבח שלכם** - הגדירו אזור מסוים שיתפקד כמו מטבח פרטי ומקצועי, מא' ועד ת'. מקמו את האביזרים לידכם, וקבעו מראש האם האורחים שלכם ישבו מסביב לאזור המנגל או במרחק גדול יותר. כך או כך, זכרו כי אנשים אוהבים גם להתכנס באזור הבישול, ולכן חשוב שתציבו כמה כיסאות ושולחן לידכם.
2. **הגדלת מרחב הפעולה** - הקצאת שטח נוסף, יכולה להפוך את אזור הברביקיו לפונקציונלי ונוח. ניתן להוסיף עגלות עם גלגלים, דלפק גדול או משטח המתחבר למנגל. חשוב שתמקמו את כל האביזרים החשובים ביותר בקרבתכם, כדי למנוע מצב בו תתרוצצו במקום שתנפנפו.
3. **תאורת גריל 🇮🇱** גם אם תתחילו בשעות הבוקר, ישנם אורחים שלא ילכו הביתה עד שכל הבשר ייגמר. השתמשו

בפרוז'קטור, שרשרת נורות דקורטיבית או מנורה המתלבשת על המשטח. שילוב של תאורה מעניינת הנה דבר פונקציונלי וגם דקורטיבי בו זמנית. אם אין מקורות חשמל בסביבה, השתמשו בחוט מאריך או בתאורת LED.

4. **אחסון** אביזרי ברביקיו וגדג'טים נוספים תופסים מקום... הרבה מקום. הוספת אחסון לאזור הבישול שלכם, יכולה לתרום למראה, לאפשרויות האחסון ולהתנהלות הכללית. ניתן להוסיף ארונות קטנה, מדפים או עגלה ניידת.

5. **סט ברביקיו איכותי** - לקבלת התוצאות הטובות ביותר ולשדרוג האירוח שלכם, כדאי שתצטיידו בכמה אביזרים חיוניים, כולל:

- סט ארוך של מלקחיים
 - מרית ארוכה
 - מדחום דיגיטלי
 - מברשת חזקה
- והכי חשוב, אל תשכחו גם לאכול!

יום עצמאות שמח!

אוהבים לטייל בארץ ובעולם? רוצים לקבל טיפים מאחרים ולחלוק איתם את הידע שלכם? הצטרפו עכשיו לקבוצה הפייסבוק [טיול משפחתי בארץ ובעולם](#).