

Первая волна майских праздников уже отгремела — с мангалами, пикниками и ароматом дымка. Впереди новые длинные выходные, а значит, сценарий повторится. И вместе с ним — вечный вопрос: что делать с оставшимся шашлыком?

Компания «Абсолют Страхование» выяснила это в опросе сотрудников и клиентов — и результаты оказались одновременно предсказуемыми и неожиданными.

Большинство остаётся верным классике: 70% просто разогревают мясо на следующий день. Без лишних экспериментов — быстро и привычно.

Ещё 9% признались, что у них такой проблемы не возникает — шашлык заканчивается в тот же день.

Но есть и те, кто превращает остатки в новое блюдо. Самый популярный вариант — домашняя шаурма: 8% участников заворачивают шашлык в лаваш и получают полноценный перекус.

По 5% респондентов идут дальше и готовят сытные блюда — запекают мясо с картофелем или добавляют его в омлет.

2% используют шашлык как начинку для пиццы — нестандартно, но вкусно.

Есть и совсем креативные решения (1%): макароны по-флотски с дымком, насыщенные супы, «праздничные» салаты и даже азиатская лапша. Голосов немного, но именно они задают тон кулинарным экспериментам.

Опрос показывает: несмотря на любовь к простым решениям, многие готовы экспериментировать — особенно в майские, когда еда становится частью отдыха и настроения.

Википедия страхования, 07.05.2026 г.