



СТАЛИК ХАНКИШИЕВ



Фотографии автора

Издательство АСТ
Москва

Содержание

На вкус и на цвет	9
часть 1	
Шогирт	11
Шампуры и другие важные инструменты	14
Идеальный мангал	17
Где покупать уголь	18
Что надо и чего нельзя делать у мангала	20
Что же такое есть шашлык?	23
Шашлык из бараньей корейки	27
Баранина на деревянных шпажках по-афгански	32
Шашлык из говяжьей вырезки	37
Шашлык из печени	39
Гриль-салат	43
часть 2	
Уста	47
Мангал-гастролер	48
Древесный уголь	51
Выбор мяса	58
Эксперимент №1 Про высоту мангала	64
Эксперимент №2 Мясо и соль	72

- Эксперимент №3**
80 Размер имеет значение!
- Эксперимент №4**
84 А это еще смотря чем мариновать!
- 95 Шашлык из свиной шейки
- 97 Шашлык из стерляди
- 101 Овощи в сальнике
- 103 Фаршированные овощи
- 106 Баклажан-шашлык
- 109 Анчоус-стейк
- 111 Рыбу давай! Или шашлык из рыбы,
с чесноком и кинзой
- 112 Шашлык «Пять пальчиков»
- 117 Шашлык «Московское кольцо»
- 118 Штрудель-кебаб
- 123 Всепобеждающая шаурма, или Грабли,
на которые вы наступаете
- 127 Самодельная шаурма
- 129 Томатный соус к шаурме
- 129 Белый соус к шаурме

133 **часть 3** Таксыр

- 135 Элитная недвижимость любителя шашлыка
- 139 Люля-кебаб
- 141 Правильный люля-кебаб

Высокие технологии люля-кебаба	146
Долма-кебаб	155
Хан-кебаб	160
Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях	167
Тикка-кебаб	171
Виндалу-кебаб	175
Иранский шашлык с курицей	181
Ягненок в маринаде из персика	186
Шашлык из утиной грудки	193
Шашлык из клыкача	199
Сибас-ляванги	201
Шашлык из языка	204
Шашлык из бараньих ребрышек	209
Кустурица-кебаб	211
Картошка с салом – простонародные изыски	215
Из конины с рябчиками	221
Пюре с секретом	225
Говяжий стейк на узбекский манер	229
Шашлык в тандыре	233

У моего любимого дутара всего две струны. У шашлыка тоже две струны — мясо и уголь.

На простых инструментах играть не проще, чем на синтезаторе.

Готовить хороший шашлык — искусство, которому тоже надо учиться.

Двенадцать ладов позволяют извлекать из дутара множество созвучий и исполнять любые мелодии.

Двенадцать основных приемов обращения с мангалом позволяют сочинить шашлык на все праздники этой жизни.

Лишь бы не угасал огонь, лишь бы не стихала музыка в душе и не исчезало вдохновение.





На вкус и на цвет

В этой книге я попробую рассказать о тех видах шашлыка, которые знаю, люблю и, осмелюсь заявить, умею готовить. Я отлично понимаю сложность задачи, которая стоит передо мной. Ведь редко встретишь человека, не считающего себя специалистом в приготовлении этого всенародно любимого блюда. Поэтому я ни в коем случае не претендую на истину в последней инстанции, но, разговаривая с вами на страницах этой книги, постараюсь объяснять все мои советы и рекомендации — почему именно так, а не иначе.

Конечно, когда речь идет о том, что в кулинарии верно, а что нет, то единственным аргументом может быть результат — вкусно это или нет. Но вот какое дело — вкусы у всех людей разные! У одних людей они сформированы под влиянием традиций, у других под влиянием авторитетных друзей, одни считают свои вкусы незыблемыми, а вкусы других постепенно меняются.

Мой вкус тоже был сформирован традициями, окружением и людьми, которые учили меня готовить шашлык еще в молодости. Я буду до конца признателен им за науку, но за последние годы мне пришлось готовить шашлык намного чаще, чем среднестатистическому человеку. Также за эти годы мне доводилось много раз пробовать шашлык, приготовленный иными специалистами. Помимо этого у меня было очень много времени для размышлений, для чтения, для обмена опытом с другими поварами. И мой вкус, мои взгляды на шашлык претерпели значительные изменения.

Могу сказать, что мои нынешние взгляды во многом продолжают опираться на традиции, но мне стали понятнее и ближе методы лучших повара современности. Пусть эти звездные повара и не готовят шашлык, но они используют схожие методы приготовления мяса и имеют практически уни-

фицированное понимание, каким жареное мясо должно быть на вкус. И на мой взгляд, они куда как более правы, чем те, кто начал учить меня. К такому выводу я прихожу не только потому, что мой нынешний шашлык мне самому кажется вкуснее прежнего, но и потому, что у меня есть возможность судить о его вкусе по реакции людей, которых я угощаю.

И сегодня я стою на распутье: как писать эту книгу? Можно написать так, что едва ли не каждый будет восклицать: «О, я тоже так готовлю! Молодец, Сталик!» А можно вступить с читателем в спор и полемику, и часть читателей станет говорить: «Так никто не готовит, это все его выдумки!»

И я решил писать книгу, отталкиваясь от моих нынешних вкусов, и у вас есть несколько путей ее использования:

- либо довериться мне, начать готовить по моим советам, а продолжить экспериментами и поисками нового;
- либо сравнить, готовя по-моему и по-своему одновременно, чтобы решить, что лучше для вас;
- либо продолжать придерживаться своих старых взглядов... но тогда зачем вам эта книга?

Для меня как для автора есть и еще одна сложность. Дело в том, что читатели имеют разные уровни подготовки. Поэтому я решил написать три части: для новичков, для тех, кому просто не хватает идей, и для тех, кто в шашлыках уже «профессор». Только, знаете что? Даже если вы с шашлыком «на ты», все равно прочитайте и первую часть тоже. Возможно, мы с вами имеем схожие взгляды на основы. Может быть, я смотрю на некоторые вещи иначе. Но никогда не помешает знать точку зрения собеседника, не правда ли?

А ведь я не набиваюсь к вам в учителя. Я — ваш собеседник!





.....

1

.....

.....

Шогирт

.....

Шогирт — узб. ученик, иногда мальчик на побегушках

Для начала вопрос: а что такое вообще шашлык? Когда-то, давным-давно, наши предки, получив в пищу от Господа мясо птиц и «скотов чистых», а также рыбу, имеющую чешую, взяли себе по куску того или иного, насадили на палки и пожарили над костром. Удивились, конечно, тому, как вкусно и ароматно вышло. А вышел-то у них, несомненно, шашлык! Позднее человек усовершенствовал свое умение готовить мясо на огне, но основной принцип остался тот же: мясо, палочка и костер.

Если говорить шире, то шашлык бывает не только из мяса, птицы и рыбы, но и из морепродуктов, овощей и даже фруктов. Исходные ингредиенты могут быть замаринованы, приправлены, перемолоты, их допустимо обрабатывать практически как угодно, но, каков бы ни был ваш шашлык, рано или поздно наступает самый важный момент — собственно приготовление. А вот здесь — тушите свет, с жаркой шашлыка у большинства любителей совсем плохо. Не обижайтесь на меня за правду, сказанную в глаза, честность моя вызвана лишь желанием вам же помочь.

Во-первых, плохо дело с мангалами.

Во-вторых, плохо дело с углем.

В-третьих, отсутствуют твердые, осмысленные навыки такого простого и, казалось бы, привычного дела.





Шампуры и другие важные инструменты

Шампуры? Думаете, это мелочь? Я недолюбиваю одноразовые деревянные спицы, которые продают в магазинах в качестве альтернативы шампурам. Их надо замачивать, чтобы не горели. Да и чаще всего они слишком короткие и не фиксируются на мангале в нужном положении — если взять подходящее для шашлыка мягкое мясо, то оно будет проворачиваться на них, демонстрируя свой центр тяжести. Вот плоские деревянные шампуры (кажется, из бамбука) — это очень хорошо. Или из обструганных толстых прутьев орешника — вообще классика.

Шампуры из тонкого металла, почти жести, часто изготавливают в виде согнутой углом полосы — желобка. Мол, хочешь — вот так его поверни, хочешь — эдак. Прорези на мангале делают треугольной формы — специально под них. Однако все это — лишь попытки сэкономить за наш с вами счет!

Шампуры с острым концом, но без заусениц, длинные настолько, чтобы смело укладывать их на мангал, из достаточно толстой нержавеющей стали, чтобы не гнулись под весом мяса, с удобной ручкой — вот что такое правильные шампуры. И, да — под разные виды шашлыка они должны быть разной ширины. А, например, для печени, деликатесной рыбы и других нежных продуктов следует использовать шампуры в виде двух металлических спиц на общей ручке.

Относительно крупные, но плоские куски мяса можно приготовить, зажав их в сетке из нержавеющей проволоки. Чтобы мясо не вываливалось, я фиксирую сетку по краям двумя тонкими шампурами, как бы сшивая ими две ее половинки между собой.

Но, даже делая шашлык из бараньей корейки, где все кусочки, на первый взгляд, как близнецы, я сортирую их по толщине. Более толстые готовлю отдельно — ведь им необходимы и другой жар, и другое время.

Бывают особые сетки, своей формой как бы намекающие на то, что в них удобно готовить рыбу. Ну а почему бы и нет? Есть только одна проблема: если класть



Шогирт

туда рыбу целиком, либо куски со шкурой, то шкура намертво приклеивается к прутьям. В результате на стол попадает не целая рыба или красиво зажаренные куски, а нечто развалившееся и разодранное. Смазать маслом прутья или саму рыбу — хорошая идея, да только она не очень помогает. ❶

Чугунная решетка для приготовления — тоже неплохое приспособление. Но когда массивная решетка долго стоит над углями, она здорово разогревается. И на продуктах, оказавшихся на ней, практически моментально появляются подпаленные полоски. Если жарить недолго, да пару раз перевернуть, то можно нарисовать и весьма аппетитную красную сеточку, да вот беда — за это время кусок мяса внутри останется сырым, его придется допекать в духовке, или в печи, или под крышкой при слабом нагреве.

❶ *Запомните простой прием: уложив рыбу в сетку, поначалу не скрепляйте две ее половины. Первые несколько минут на мангале переворачивайте сетку очень часто — каждые двадцать — тридцать секунд, — просто прижимая вторую половину сетки рукой, чтобы рыба не выпадала. И приподнимайте верхнюю сетку, давая ей прогреться. Делайте так до тех пор, пока и сетка, и рыба шкура не нагреются, а дальше жарьте, как обычно. И все получится!*

