

Содержание

ШАШЛЫК — ДВИГАТЕЛЬ ПРОГРЕССА. НЕМНОГО ИСТОРИИ	7
ОГОНЬ, ДРОВА, УГЛИ	13
ВЫБИРАЕМ МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА	17
О МАРИНАДАХ — ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ?	23
МАНГАЛ И ШАШЛЫК НЕРАЗДЕЛИМЫ	27
• Люля-кебаб (шашлык из молотого мяса)	30
• Бара куй кабоб (шашлык из баранины)	33
• Титрама кабоб (шашлык особый)	34
• Коурга кабоб (шашлык из бараньих ребер — «семечки»)	37
• Катлама кабоб (слоеный шашлык)	38
• Урама кабоб (шашлычные рулетики)	41
• Уч панжа кабоб (шашлык «три пальца»)	42
• Пушти магиз кабоб (шашлык из говяжьей вырезки)	45
• Парча кабоб (шашлык по-ташкентски)	46
• Жигар кабоб (шашлык из печени)	49
• Чарви жигар кабоб (шашлык из печени в сальнике)	50
• Хасиб кабоб (шашлык из ливерных колбасок)	53
• Турмуг кабоб (шашлык из бараньих яиц — «лампочки»)	54
• Думба кабоб (шашлык из курдюка)	57
• Шиш кабоб (турецкий шашлык)	58
• Хоровац (армянский шашлык)	61
• Кебаб (азербайджанский шашлык)	62
• Мцвади (грузинский шашлык)	65
• Физонаг (осетинский шашлык)	66
• Шишлик (татарский шашлык)	69
• Канот кабоб (шашлык из куриных крылышек)	70
• Товук кабоб (шашлык из курицы)	73
• Бедана кабоб (шашлык из перепелок)	74
• «Миниатюра» (шашлык из куриных сердечек и мини-баклажанов)	77
• Рулетики из баклажанов с вырезкой	78

• Шашлык из помидоров	81
• Овощной шашлык в сальнике	82
• Сырный шашлык «Гурман»	85
ГРИЛЬ — ВОЛШЕБНАЯ РЕШЕТКА	87
• Дандана каоб (шашлык из корейки молодого барашка)	91
• Бикин каоб (шашлык из седла барашка)	92
• Мититеи (румынский шашлык)	95
• Кырнэцеи (молдавский шашлык)	96
• Классический бургер	99
• Балик каоб (шашлык из рыбы)	100
• Сатай (тайский шашлык из креветок)	103
ТАНДЫР — ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ	105
• Димлама каоб (шашлык, подвешенный в тандыре)	109
• Ёпма каоб (шашлык, приготовленный в тандыре)	110
• Тандыр-каоб (шашлык в тандыре на шампуре)	113
КАЗАН — УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПАСИТЕЛЬ	115
• Силтама каоб (шашлык, приготовленный в казане)	119
• Буглама каоб (шашлык на пару)	120
САЛАТЫ К ШАШЛЫКУ	123
• Салат из огурцов	124
• Салат ферганский	127
• Луковый салат с сумахом	128
• Гранатовый микс	131
• Салат из помидоров с огуречной заправкой	132
• Зеленый салат	135
• Салат грибной со шпинатом	136
• Салат «Кубик Рубика»	139
• Лечо из свежих овощей	140
• Салат цитрусовый	143





Шашлык —
двигатель прогресса.
Немного истории

«Ура, мясо!» Именно так воспринимаются большинством людей, живущих на земном шаре, аппетитно зажаренные куски мяса с ароматным дымком.

Приготовление мяса на живом огне — это, пожалуй, самый древний, натуральный и распространенный по всему миру способ термической обработки этого продукта. Впервые таким образом мясо приготовила сама природа во время лесных пожаров и «угостила» им первобытного человека. Отведав его, наш далекий предок просто не мог не научиться добывать и поддерживать огонь в очаге, хотя бы ради того, чтобы жарить мясо. А как-то раз человек заснул у костра, над которым на вертеле жарился мамонт, а проснулся от потрясающего запаха пекущегося на тлеющих углях мяса. Оно было съедено, а угли пригодились для поддержания тепла в пещере. Так и родился шашлык! Впрочем, это мои личные размышления об истории появления шашлыка, не имеющие ничего общего с научными трудами археологов и историков. Ну а дальше люди стали есть мясо много и часто. Известно, что потребление мяса улучшает умственную деятельность благодаря содержанию в нем незаменимых белков и микроэлементов, которые необходимы для нормальной работы мозга (а это уже давно научно доказано). Получается, что шашлык — двигатель прогресса?!

Если же коснуться официальной версии, то по ней шашлык — интернациональное блюдо практически всех народов земного шара. В Узбекистане шашлык называют «кабоб», в Азербайджане — «кебаб», в Казахстане — «кауап», в Татарстане — «шишлик», в Турции, Иране и Болгарии — «шиш-кебаб», в Армении — «хоровац», в Грузии — «мцвади», в Осетии — «физонаг», в Таиланде, Малайзии, Индонезии — «сатай», в Румынии — «мититеи», в Молдавии — «кырнэ-цеи», в Европе и США аналог шашлыка — барбекю.

В Узбекистане шашлык сродни фастфуду, его готовят круглосуточно везде и всегда, вне зависимости от сезона. В России же уже с XVI века жарили над огнем на вертеле поросят, уток, кур, зайцев, так называемые «верченые» куски мяса были атрибутом праздничного застолья, что, впрочем, и по сей день является актуальным.

Как ни назови шашлык, а суть одна — приготовление мяса над углями. Конечно же, это всегда праздник, дружное застолье и, если хотите, жизненная философия. Каждый повар (чаще всего это мужчина) готовит это блюдо по-разному, вкладывая в него все свои жизненные навыки. Разжечь огонь, разделить мясо, устроить его над углями и вкусно накормить жаждущих — это настоящее возвращение к истокам. Наверное, поэтому шашлык имеет такой особенный статус среди всех остальных мясных блюд.

Присутствует одно но — сезонность этого блюда (если готовить его своими руками). Так сложилось, что шашлык в России — весенне-летний друг дачников





и любящих отдохнуть на природе людей. Но и это на сегодняшний день не проблема — есть замечательные электрошашлычницы и грили, которые помогут в домашних условиях в любое время года приготовить любимое и аппетитное блюдо. Даже не слишком сведущая в кулинарных тонкостях домохозяйка справится с задачей легко и просто. Я не хочу утверждать, что это равноценная замена настоящему мангалу с живым огнем и натуральным дымком, но вполне достойная альтернатива на зимнее время. А еще на страницах книги вы познакомитесь с рецептами шашлыка в... казане и духовке — вот уж поистине спасательный круг для мясоедов, ведь наверняка эти кухонные атрибуты найдутся практически в каждом доме.

В своей книге я расскажу вам, дорогие читатели, обо всех тонкостях и премудростях приготовления шашлыка из мяса. Не обойду вниманием и вегетарианцев, а также любителей рыбы и птицы. Способов приготовления шашлыка огромное множество, и я не преследую цель охватить все, но с теми рецептами, которые я люблю и считаю наиболее удачными, я вас с удовольствием познакомлю. Каждый найдет для себя наиболее приемлемый вариант и, возможно, заинтересуется тем специальным оборудованием для шашлыка, о котором я пишу. Это тандыры, грили, мангалы — они помогут вам еще более отточить свое кулинарное искусство.

Самое главное: приступая к приготовлению шашлыка, не забудьте хорошее настроение и друзей, которые сделают вашу трапезу особенно вкусной, веселой и значимой.



A close-up photograph of a fire. The image shows several pieces of wood, some of which are charred and blackened, while others are still light brown and appear to be burning. The background is filled with bright red and orange glowing embers, indicating a high-temperature fire. The text "Огонь, дрова, угли" is overlaid on the right side of the image in a white, serif font.

Огонь,
дрова,
угли

Это та основа, без тщательной подготовки которой все ваши усилия окажутся тщетными. Поэтому я призываю вас подойти к этому вопросу со всей ответственностью.

УГЛИ

Конечно, можно воспользоваться благами цивилизации и купить готовые цельные или брикетные угли и жидкость для розжига в магазине, но этот способ точно не самый оптимальный, и он не сделает вкус вашего шашлыка самым лучшим на свете. Хотя, с позиций экономии времени и упрощения процесса, это вполне допустимый безопасный вариант, так как в основном угли, продаваемые в магазинах, готовятся из сухих березовых или дубовых чурок. Категорически не советую использовать промышленный уголь — антрацит или каменный, — так как вы получите черный, покрытый копотью шашлык с неприятным запахом и горьковатым вкусом.

ДРОВА

Советую вам приготовить угли для шашлыка самим. Лучшими кандидатами на дрова для шашлыка считаются фруктовые деревья и деревья с плотной структурой древесины, не имеющие специфического запаха, например береза, липа, дуб, осина и другие лиственные. В Узбекистане лучшими дровами для шашлыка являются виноградная лоза, акация и тутовник.

Я хочу предостеречь вас от главных ошибок при выборе дров:

- Такие деревья, как олеандр, ясень, тис, черная ольха, самшит, являются ядовитыми, и использовать их для приготовления дров нельзя — можно отравиться.
- Хвойные породы деревьев — ель, сосна, кипарис и другие — также непригодны для дров, так как выделяют при горении смолу и придадут шашлыку привкус канифоли.
- Избегайте использовать трухлявые и подгнившие деревья, так как они дадут пепел, а не угли.
- Старайтесь не поджигать сырые дрова, они будут сильно дымить и плохо гореть, подсушите их заранее в течение нескольких дней на солнце.
- Не используйте для приготовления углей дрова разных деревьев вместе, так как каждое дерево горит по-разному, соответственно, и угли от них будут прогорать так же, а это создаст проблемы при поддержании температуры в мангале.
- И ни в коем случае не используйте в качестве дров крашеные доски или части старой мебели, чтобы не получить шашлык с запахом олифы или ацетона.

И наконец, поговорим о том, для чего необходимо было знать все, о чем ранее упоминалось в этой главе. Дрова нам нужны для того, чтобы разжечь огонь. А вот огня-то в процессе приготовления шашлыка как раз и не должно быть категорически! Огонь нужен только для того, чтобы сжечь дрова и приготовить из них хорошие угли. Качество углей обеспечит вам правильную продолжительную температуру в мангале и, таким образом, хороший результат. По сути, шашлык — это запеченный, а не жареный продукт, поэтому он абсолютно не должен соприкасаться с языками пламени. Вот в этом и заключается основной талант шашлычника — не допустить обгорания шашлыка. Для этого необходимо протестировать мангал путем измерения высоты возгорания бумажного листа над углями. Шампуры должны располагаться на мангале именно на той высоте, где листок бумаги еще не горит, но уже подпаливается. В противном случае обуглившиеся, даже очень мелкие, части мяса испортят вам всю трапезу, придав шашлыку горчинку и сделав его вид неаппетитным. Если конструкция мангала не предполагает изменения высоты расположения шампуров, то можно немного понизить температуру углей, сбрызнув их водой. Внимание! Брызгаем водой только на угли и ни в коем случае не на шашлык, так как это остужает куски мяса и нарушает процесс приготовления.

Чтобы угли были одинаковой температуры и давали ровный жар, следует сжигать их в мангале сразу все, не подкладывая новых дров, когда первые уже прогорели, так как при приготовлении шашлыка они уже остынут, а недогоревшие дадут языки пламени.

Опытным путем установлено, что идеальные температурные условия для запекания шашлыка — это 180–200 °С на поверхности мяса. Для такой температуры мяса температура углей должна быть 500–600 °С. При этой температуре на поверхности шашлыка образуется крепкая золотистая корочка, которая как бы «запечатывает» кусочек мяса и в то же время позволяет ему хорошо пропечься внутри. Для облегчения задачи начинающим шашлычникам советую приобрести специальный кулинарный термометр, позволяющий замерить температуру готовящегося мяса как снаружи, так и внутри.



A close-up photograph of several skewers of grilled chicken. The skewers are arranged in rows, with some in the foreground and others receding into the background. The chicken pieces are cut into bite-sized chunks and are cooked to a golden-brown color with some charred edges. The skewers are made of metal and are resting on a dark surface, possibly a grill or a tray. The lighting is bright, highlighting the texture of the meat and the glistening surface from the grill.

Выбираем мясо
для шашлыка

Если вы решили приготовить шашлык, то подойдите к вопросу выбора сырья особенно тщательно. Если во многих других блюдах издержки с выбором мяса можно замаскировать сопутствующими ингредиентами, то в шашлыке именно качество мяса определит его финальный вкус. Только лучшее мясо подходит для приготовления шашлыка. А лучшее мясо – это, конечно же, свежее и ни в коем случае не замороженное.

Неважно, какое мясо – говядину, баранину, свинину, – птицу или рыбу вы выбираете, основные критерии качества для всех этих продуктов одинаковы.

Идеальным вариантом приобретения мяса является его покупка на рынке. Там можно более четко провести органолептическую оценку приобретаемого продукта, то есть посмотреть на всю тушу, потрогать, понюхать, попросить разрезать кусок, оценить цвет и качество жира.

Если вы приобретаете сырье для шашлыка в магазине, то помните, что лучше покупать охлажденное, а не замороженное мясо. Заморозка плохо влияет на качество мяса тем, что жидкость, содержащаяся в мышцах, замерзая, превращается в кусочки льда, чем нарушает целостность мышечных волокон. Таким образом, при размораживании весь сок вытекает из мяса, и оно становится при дальнейшем приготовлении сухим и разваливающимся на волокна. Идеальной для хранения мяса является температура 0 °С, или так называемая «фреш-зона» холодильника, в которой мясо сохраняет все свои наилучшие качества и не портится в течение 2–3 суток.

Ну а если на куске мяса есть кровавые или ледяные корки или вы заметили маленькие розовые кристаллики льда, то это говорит о том, что мясо претерпело неоднократные процедуры заморозки и разморозки. Из такого мяса не получится не только шашлыка, но и вообще ничего путного. Не стоит тратить драгоценное время на готовку, чтобы потерпеть фиаско и приготовить несъедобное блюдо.

Итак, подытожив вышесказанное и собрав воедино все знания о выборе мясных продуктов, хочу поделиться с вами основными принципами того, как купить правильное мясо для шашлыка.

Советую приобретать именно ту часть туши, которая рекомендована в рецепте, так как маринад, время приготовления и температура углей рассчитаны именно для этой категории мяса.

Постарайтесь купить продукцию отечественного производства, здесь меньше шансов нарваться на мясо, выращенное на гормонах. У «гормонального» мяса слишком яркий красный, неестественный цвет, на нем нет штампа санитарной инспекции, так как по большей части это мясо импортное. Если опалить такое мясо пламенем спички или зажигалки, то появится запах синтетики или лекарств.



ОСМОТРИТЕ МЯСО

• Свежее мясо – сухое на поверхности куска и на срезе. Если же на поверхности мясо обветренное, темное и слишком сухое, а на срезе блестит и переливается всеми цветами радуги, то это точно несвежее мясо, в нем уже начались процессы гниения.

• На срезе не должно быть никаких уплотнений или серовато-белых округлых включений. Это, скорее всего, эхинококковые яйца или другие виды паразитов, которые чрезвычайно опасны. Такое мясо представляет серьезную угрозу не только для здоровья, но и для жизни. При нарезании такое мясо хрустит под ножом. Бегите от этого мяса и вызывайте санитарного инспектора!

• Если на срезе много пленок и сухожилий, это мясо старого животного, оно годится только для варки и долгого тушения.

• Если на срезе мяса выделяется кровь, то животное было неправильно забито, и в таком мясе, следовательно, много вредных веществ и гормонов стресса. Есть его вредно для здоровья.

• Если прожилки в мясе имеют розовато-малиновый оттенок, а в натуральном виде, как известно, они имеют белый или кремовый цвет, то оно давно протухло и было обработано раствором марганцовки, которая совершенно не меняет вкус мяса, но нейтрализует неприятный запах и окрашивает прожилки и жир в розовый цвет. Чтобы убедиться в этом, промокните кусок мяса белой бумажной салфеткой, которая окрасится в малиновый или коричневый цвет.

• Цвет мяса. Чем оно светлее, тем моложе животное. Но мясо совсем мелких животных (от 1 до 3 месяцев, так называемых молочных ягнят, поросят и телят) безвкусное и пресное. На шашлык оно не подойдет однозначно. Но, несомненно, для шашлыка лучше выбирать мясо молодых животных. Цвет мяса подскажет вам не только возраст забитого животного, но и возраст куска мяса на витрине.

Например, молодая свежая говядина имеет яркий красный цвет, белый жирок, а если цвет мяса коричневатый или темно-бордовый, то этот кусок давно «загорает» на прилавке, а возраст животного ближе к пенсионному. Мясо молодого барашка светло-красное, с ярко-белым жиром и не имеет характерного специфического запаха, за который некоторые люди не любят баранину. Мясо возрастного барана имеет темно-красный, ближе к бордовому, цвет, желтый жир и тот самый пресловутый запах.

Характерный для свинины цвет мяса – розовый. Если оно приобретает красноватый оттенок, свинка прилично пожила и мясо будет более жесткое. Возраст птицы определяют по цвету кожи – она должна быть беловато-розовая, жир светлый, лапки беленькие или светло-желтые, когти на них короткие, киль мягкий. Чем старше птица, тем желтее кожа и жир, темнее лапки, длиннее когти и тверже киль.

Что касается рыбы, то основное правило определения свежести – это блестящие, не запавшие глаза, красные, а не коричневые жабры, блестящая необлезшая чешуя.

ПОНЮХАЙТЕ МЯСО

Запах свежего мяса не вызовет у вас никаких отрицательных эмоций и неприятных ассоциаций. Оно имеет легкий запах, у каждой разновидности мяса он свой, характерный только для этого вида. У молодых животных он слегка напоминает запах натурального парного молока, в мясе более зрелого животного уже превалирует более ярко выраженный мясной запах. Пожалуй, только запах старой баранины может смутить неискушенного покупателя и даже может быть оценен им как запах испорченного мяса.

ПОТРОГАЙТЕ МЯСО

При надавливании пальцем на кусок мяса на его поверхности образуется ямка. Если мясо свежее, оно упругое и эта ямка быстро выравнивается, а если несвежее, то мясо имеет более вязкую консистенцию и ямка остается продолжительное время. Такое мясо рыхлое и липкое. Попробуйте слегка надорвать кусочек, и если мясные волокна расслаиваются, то мясо далеко не первой свежести, есть его нельзя.

Вооружившись этими знаниями, спокойно идите на рынок за мясными продуктами. Хорошего вам шашлыка!