



Умная
Усадьба



Иван Зорин

КАЗАН, МАНГАЛ, ГРИЛЬ, БАРБЕКЮ

ЛУЧШИЕ БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Умная усадьба

Иван Зорин

**Казан, мангал, гриль, барбекю.
Лучшие блюда на открытом огне**

«Центрполиграф»

2016

УДК 641.532.4
ББК 36.92

Зорин И.

Казан, мангал, гриль, барбекю. Лучшие блюда на открытом огне /
И. Зорин — «Центрполиграф», 2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06877-4

Каждый НАСТОЯЩИЙ мужчина считает, что процесс приготовления мяса, да еще на огне, – дело не женское! Вот и Иван Зорин того же мнения. В своей новой книге он расскажет, какие бывают виды очагов, расскажет об их устройстве, подскажет, какой нужен именно вам, и конечно же поделится лучшими рецептами. Вы сможете приготовить огромное количество наивкуснейших блюд, приготовленных на открытом огне: в казане, котелке, на мангале, гриле и барбекю. Только ухи – тридцать рецептов, а уж шашлыков около сотни видов, как для «хищников», так и для вегетарианцев. Плюс большое количество каш, похлебок и даже чизбургеров.

УДК 641.532.4

ББК 36.92

ISBN 978-5-227-06877-4

© Зорин И., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Предисловие	6
Мангал	7
Дворовая печь	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Иван Зорин
Казан, мангал, гриль, барбекю.
Лучшие блюда на открытом огне

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

Предисловие

Самым распространенным отдыхом на природе является пикник. Пикник – слово английского происхождения, определяется как «угощение в складчину» или «загородная пирушка», «увеселительная загородная прогулка целой компанией». Цель пикника – еда и общение на фоне природы. Пикник по своему предназначению предусматривает однодневный отдых, когда компания возвращается домой в тот же день, без организации ночлега. Прогулки эти могут называться по-разному: «на шашлыки», «за город», «на фазенду», «на природу».

Если выезд на природу планируется в складчину, то каждый участник должен захватить с собой еду, напитки, посуду. Лучшими горячими блюдами могут быть жаренные на вертеле цыплята и куры, свиной окорок, бараний бок, шашлыки на шампурах, рулет из телятины, жаренные на шампурах колбаски и сосиски «по-извозчичьи», плов, рыба-гриль.

Очень часто пикник проводится в уже заранее запланированном для отдыха месте. В жаркую солнечную погоду нужно запастись тентом. Необходимо взять раскладной столик.

Подготавливая место для костра, нужно обратить внимание, в какую сторону дует ветер, чтобы дым костра не мешал застолью. Надо выбрать место вдали от муравейника.

Костровые приспособления необходимы тогда, когда костер служит для приготовления пищи и возникает необходимость расположить над огнем посуду. В число этих приспособлений входят самые разнообразные устройства: от профессионально изготовленных и дорогих до самодельных и незатейливых. Первые можно приобрести в специализированных магазинах, вторые без труда сделать собственными руками.

Отправляясь на пикник, люди должны иметь при себе костровые приспособления. Благо, их создано и испытано туристами и любителями отдыха на природе великое множество.

Самые простые – это петли, перекидаина, таганок, костровой тросик, решетки и различные костровые рогатки и крючья. Каждое из приспособлений имеет свои достоинства и недостатки, но из всех – таганок получил наибольшее распространение среди туристов.

Простой, надежный и легкий походный таганок несложно изготовить самому при наличии необходимых материалов.

Жечь большие костры для приготовления пищи всегда неэффективно – это требует значительной затраты труда, а кроме того, во-первых, снижается качество пищи, во-вторых создается опасность пожара. Поэтому есть смысл пользоваться специально изготовленными разборными кострищами.

Можно сделать таганок из трех прутьев. Он собирается за 10–15 секунд, занимает мало места, весит около 300 г. Таганок устойчив на любом грунте и выдерживает нагрузку до 80 кг. Изготовить такой таганок можно в домашних условиях из проволоки диаметром 5–7 мм. Длина вертикальной части ножки – 200 мм, длина горизонтальной части от колена до ушка – 200 мм.

Существуют и другие конструкции таганков.

Некоторые берут с собой складной таганок, что, безусловно, удобно. При использовании таганком расходуется меньше дров. На таганке более устойчиво размещается противень для жарения и варочная посуда.

Для приготовления шашлыка удобна мини-шашлычная. Детали стальных стоек соединяют стальными заклепками, чтобы стойки не погружались глубоко в мягкий грунт.

Мангал

Самое распространенное решение устройства для жарки мяса на открытом огне – это мангал. Его конструкция проста до элементарного. Классический мангал представляет собой металлический ящик на ножках. В отдельных случаях этот ящик может иметь двойное дно с поддувалом.

Мангал – жаровня у народов Ближнего Востока, медная чаша на ножках с широкими горизонтальными полями, двумя ручками для переноски и полусферической крышкой.

Внутрь ставят медную или глиняную чашку с горячими углями. Крышка имеет уплощенный верх, на который можно ставить посуду для разогревания пищи. При приготовлении пищи крышку снимают и посуду ставят на таганок. Иногда мангал накрывают одеялами, под которыми греются. Лучше всего использовать чугунные мангалы, которые прочны и долго хранят тепло.

Существуют еще и так называемые настольные мангалы, основой которых является решетка, напоминающая приспособление для барбекю, которая нагревается не за счет угля, а за счет газа. Это позволяет использовать мангал для приготовления нескольких блюд одновременно, например, готовить шашлык рядом с гарниром.

Для приготовления шашлыков в домашних условиях ранее были широко распространены электрические мангалы (где нагрев осуществляется от электрической спирали, а шпаги автоматически вращаются).

Часто мангалом называют любое приспособление для получения углей и приготовления жареного мяса (шашлыков). Обычно это металлическая коробка с ножками. Встречаются также туристические складные мангалы, которые фактически являются одноразовыми, так как от сильного нагрева они прогорают, а их крепления заклинивает.

Барбекю – европейский способ приготовления продуктов питания (чаще всего мяса) на жаре тлеющих углей (изначально), горящего газа или электронагревателя. Кроме того так называют само блюдо и оборудование, используемое для этого, а также особый соус, применяемый при приготовлении мяса таким способом. Способ приготовления близок к традиционному шашлыку.

В узком, технологическом смысле термин «барбекю» обозначает метод приготовления продукта способом копчения в стороне от углей, при относительно невысокой температуре (100–120 °C).

В широком смысле международно признанный термин барбекю объединяет всевозможные виды способов приготовления продуктов (традиционно мяса, но термин распространился и на приготовление рыбы, птицы, овощей, фруктов, десертов, поджаривание ломтиков хлеба) на жаре угля, газа или электрического теплового нагревателя – это и шашлык, и гриль, и кебаб, и хоровец, и мцвади, и браай, и шураско, и якинику. Этот смысл слово приобрело в 1940–50-х гг. в связи с широким распространением пригородной культуры, в первую очередь в англоязычных странах.

Виды мангалов. Готовые мангалы продаются как в строительных гипермаркетах, так и в хозяйственных отделениях рынков. Авторские кованые мангалы нередко можно встретить в специальных каталогах и в сети Интернет. Если вы желаете видеть на своем участке нечто оригинальное, то ничего лучшего кованого мангала пока не придумали.

Главная проблема открытого мангала в том, что дым при разведении в нем огня и при жарке шашлыков разносится по всей территории. Чтобы хоть как-то контролировать его направление, мангалы оснащают дымоходами с дымоприемниками. Это позволяет сделать так, чтобы дым выходил в трубу высотой до трех метров и не попадал в глаза тем, кто жарит шашлык и находится возле мангала. Дымоход может быть съёмным или приваренным к нему.

К преимуществам металлических мангалов относится их мобильность. Иногда основание кованых и сварных мангалов оборудуют парой колес, для того чтобы тяжелую металлическую конструкцию можно было катить, как тачку. Такой мангал уже не является вещью сугубо утилитарной, а становится украшением зоны отдыха.

При всем ассортименте фабричных мангалов, все же имеет смысл заняться его изготовлением самому, вернее заказать его по своим эскизам местным мастерам металлических дел, которых сегодня развелось огромное количество. Работа будет стоить не дорого, да и материал собственно тоже. Во всяком случае, экономия будет процентов триста.

Если, как это бывает, шашлычником будет сам хозяин, то и мангал будет делаться под него, вернее под его рост. Верхний край борта мангала должен находиться на уровне пояса. В этом случае шашлычнику не придется нагибаться над мангалом, что совершенно неудобно, особенно когда тот извергает жар и дым. Длина мангала зависит от числа гостей, приглашаемых на пикник, но усреднено она может быть около метра. Его ширина зависит от длины шампуров. Если же их еще нет, то можно сделать ее сантиметров 45 (слишком длинные шампуры провисают и не устойчивы в промежуточных положениях). Высота «топки» мангала – 20 см. Десятисантиметрового слоя углей вполне хватит для качественной жарки, а такое же расстояние до мяса будет достаточным, чтобы оно не сгорело при слишком высокой температуре. Что касается поддувала, то можно обойтись и без него. Во-первых, это лишние затраты на материал и работу, во-вторых, его полезность весьма спорна, поскольку угли при его наличии быстрее прогорают.

А вот сделать один из торцевых бортов мангала съемным – окажется весьма полезным. Это позволит легко выгребсти из него золу при помощи специальной кочерги или квадратной лопаткой. В длинных бортах мангала на расстоянии 3–5 см от низа можно предусмотреть перфорацию для обеспечения минимального притока воздуха к горящим углям.

Чем толще будет металл, из которого изготовлен мангал, тем лучше. Однако в этом нужно не переусердствовать – 3–4 мм будет в самый раз. Тонкий металл при нагревании деформируется и быстро прогорает, к тому же его трудно сваривать.

Весьма полезно делать продольные борта мангала зубчатыми, причем длина ребра зубьев должна быть немного больше чем ширина шампура, а сами они затуплены. Такая конструкция существенно облегчает процесс вращения шампуров. Поскольку угол между зубьями равен 45 градусам, мясо гарантировано поддается обжарке с четырех сторон, при этом сами шампуры всегда находятся в очень устойчивом положении.

А вот с формой ножек можно пофантазировать. Главное, чтобы они не мешали передвигаться вокруг мангала. Подавляющее число мангалов имеют четыре ножки, но вполне допустимо и три ноги, тем более что по всем законам физики самым устойчивым положением тела является именно три опоры, а не четыре.

Если мангал получился высоким, то устойчивость ему можно придать, заложив в его конструкцию ось с двумя колесами, отставленными в стороны на 10 см. Для большей устойчивости внизу можно предусмотреть полку, где будут лежать дрова, уголь и прочие принадлежности для приготовления шашлыка. После пикника все принадлежности можно сложить под мангал и увезти его под навес до следующего раза. И не бойтесь обзаводиться колесами, вы в полной мере оцените их пользу на первых же шашлычных посиделках, особенно если внезапно пойдет дождь.

У тех же мастеров, которым будет поручено сварить мангал, имеет смысл заодно заказать и решетку для барбекю. Ее конструкция примитивна и представляет собой ряд стальных прутьев диаметром 4 мм и расстоянием между ними – 5 мм. Такую решетку можно будет устанавливать при приготовлении сосисок, мяса барбекю и рыбы. Чтобы решетка не получилась слишком громоздкой, ее можно сделать не на всю длину мангала, а на половину. Идеально, если ее материалом будет высоколегированная сталь.

Эксклюзивный мангал может быть выполнен из меди. Естественно, что его цена будет намного дороже стального, но в таком случае он становится еще и достопримечательностью, особенно когда покрывается патиной. Медный мангал проще купить уже в готовом виде. Они встречаются как импортного, так и отечественного производства. Топка такого мангала, как правило, стальная, и вставлена внутрь медного декоративного корпуса.

Стальной мангал нет смысла грунтовать и вскрывать краской, во всяком случае, его рабочую часть, поскольку при растопке любая краска будет гореть, оставляя некрасивые черные пятна. Если уже и браться за его декорацию то делать это можно, к примеру, вязкой краской медного цвета из баллончиков. Хаотично брызгая короткими порциями краски можно превратить стальной мангал в подобие медного. Со временем, когда краска немного потемнеет и кое-где отшелушится декоративный эффект только усилится. Как вариант материала для мангала можно рассматривать жаропрочную нержавейку. Мангалы из нее выходят не особенно дорогие, не поддаются коррозии и очень долговечны.

Для приготовления мяса не подойдут разборные мангалы в виде коробки, походные, из очень тонкой стали. Все дело в том, что такие мангалы плохо удерживают тепло. Дрова и древесный уголь очень быстро сгорают в нем, и приходится помахивать картонкой или другим приспособлением. А такие действия приводят к тому, что мясо стает сухим, естественно, портится наш шашлык. Но даже если вы пользуетесь таким мангалом, в силу каких-то причин или соображений, угли следует «приготовить» в костре, а когда жар будет достаточным – переместить его в мангал.

Различные автомобильные (переносные) мангалы еще и очень неудобны в использовании, они устойчивы лишь на полностью ровной поверхности. А на природе таковую весьма сложно найти, что может повлечь за собой, как минимум падение мангала и испорченный шашлык, а как максимум ожоги и пожар.

Очень часто такие мангалы еще и ломаются после первого же использования. Сталь сильно нагревается и крепления заклинивает. Так что «финал» вашего отдыха может показаться вам адскими пытками, когда вы попытаете сложить ваш мангал.

Специалисты утверждают, что использовать лучше всего чугунные мангалы. Они лучше хранят тепло и они прочнее. Но, как и для любого мангала, стоит учитывать глубину самой жаровни, расстояние между стенками, толщину стен.

Существуют еще и так называемые настольные мангалы. Они очень напоминают приспособление для барбекю – основой является решетка. Она нагревается не за счет угля, а за счет газа. Они появились не так давно, поэтому оснащены различными удобствами, например, контролем уровня нагрева в разных зонах. Это позволяет использовать мангал для приготовления нескольких блюд одновременно. Вы можете готовить шашлык, а рядом с ним гарнир.

Но и тут стоит отметить очень важный момент. Основным поставщиком настольных мангалов на российский рынок является США. Поэтому нужно интересоваться совместимостью таких мангалов с российскими газовыми баллонами.

Дворовая печь

Стационарный мангал – конструкция более сложная, чем его переносной аналог. Он действительно больше напоминает печь, хотя выполняет точно такие же функции, а именно жарку мяса на шампурах либо решетке. Главным преимуществом такой «мангалопечи» является организация отвода продуктов сгорания по трубе вверх. Поскольку ее строят, что называется, всерьез и надолго, то стараются придать максимально декоративный вид. Чаще всего уличную печь облицовывают красным клинкером, реже валунами и другим натуральным камнем. На сегодняшний день существует масса производителей стационарных каменных мангалов, зачастую именующих свою продукцию печами барбекю. Такая печь поставляется заказ-

чику в виде кирпичей со всеми фасонными элементами, топкой, трубой и инструкцией по сборке. Надо сказать, что многие модели печей от производителя действительно заслуживают уважения. К тому же все их элементы подобраны по степени жароустойчивости. Если браться за строительство печи самостоятельно, то придется столкнуться с массой проблем, начиная от поиска хорошего огнестойкого кирпича, изготовления топки и выкладывания свода трубы. Нередко самодельные печи оснащают асбестовой трубой, вид которой мгновенно обесценивает всю декоративность основной части. Справа или слева от печи необходимо построить разделочный стол. Лучше, если он будет выполнен в виде полый П-образной тумбы, отделанной тем же материалом, что и сама печь. В районе стола обязательно предусматривают освещение, поскольку пикники часто затягиваются допоздна. Печь должна иметь заставную металлическую дверь с ручкой для того, чтобы заслонять основной проем в процессе растопки. Если этого не сделать, то дым будет валить наружу, пока печь не разогреется и в ней не появится достаточная тяга. Желательно, чтобы и труба имела заслонку. И крышка, и заслонка может пригодиться при приготовлении некоторых блюд.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.