



# Елена Маслякова

## Твоя шашлычная

*Текст предоставлен правообладателем.  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176345](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176345)  
Е.Маслякова Твоя шашлычная: Вече; Москва; 2002  
ISBN 5-7838-1121-1*

### Аннотация

Книга «Твоя шашлычная» содержит в себе очень много полезной и интересной информации. Вы узнаете, как, не затрачивая больших материальных средств, приготовить замечательный шашлык. Вы познакомитесь с огромным количеством рецептов приготовления шашлыка. Здесь подробно описывается, как, из какого мяса (птицы, рыбы, баранины или говядины) лучше его приготовить. Здесь изложено, как и с чем следует подавать шашлык к столу, с какими овощами, специями, соусами и напитками сочетается так или иначе приготовленное мясо, как лучше украсить ваше блюдо, чтобы оно выглядело еще более аппетитным. Если вы будете следовать всем советам, приведенным в этой книге, то вам не составит особого труда приятно удивить своих близких и гостей. Книга рассчитана на широкий круг читателей.

# Содержание

Введение	4
Глава 1. Из истории	8
Глава 2. Способы приготовления шашлыка	24
Конец ознакомительного фрагмента.	35

# **Елена Владимировна Маслякова**

## **Твоя шашлычная**

### **Введение**

Практически ни одна поездка с семьей или друзьями на природу или на дачу не обходится сегодня без шашлыка. И вряд ли кто из отдыхающих в состоянии отказаться от вкусного и опьяняющего аромата поджаренного на углях мяса. Поэтому многие, подразумевая поездку на пикник или просто на отдых, так и говорят: «Едем на шашлыки». Да, шашлык стал неотъемлемой частью любого отдыха не только потому, что это очень вкусная и сытная пища, но и потому, что его легкого готовить: достаточно захватить с собой замороженное мясо (а замачивать его можно по-разному), шампуры (или решетку для приготовления барбекю), развести костер – и все. А как захватывает сам процесс приготовления! Да что там говорить, шашлык – дело любимое и всенародное!

Приготовление мяса над огнем и углями является одним из старейших открытий человека в кулинарии. Еще в глубокой древности люди начали употреблять в пищу мясо. Сначала оно готовилось над воспламенившимися от удара мол-

нии деревьями, и лишь позже, научившись самостоятельно добывать огонь, люди стали жарить его на углях разными способами. Еще с тех давних времен мясо, приготовленное на открытом огне, стало одним из любимых блюд человека.

Вы держите в руках уникальную книгу, которая поможет вам постичь все тайны искусства приготовления шашлыка. Вы научитесь не только превосходно готовить это всеми любимое блюдо, но и познакомитесь с особенностями его приготовления в разных странах. Почерпнете для себя много нового, интересного, а главное – полезного, так как книга рассчитана на широкий круг читателей и будет интересна как начинающему «шашлычнику», так и настоящему профессионалу в этом интересном и «вкусном» занятии.

Книга является настоящим кладом знаний для гурманов. Вы найдете в ней не только уникальные рецепты разных народов, но и массу полезных советов, которые помогут превратить приготовление шашлыка в настоящий праздник. Ведь блюдо, сделанное с желанием и любовью, всегда получается вкуснее. Почитайте раздел забавных историй, случившихся на шашлыках, – и заряд бодрого и радостного настроения вам обеспечен! Вы найдете в книге массу смешных баек, историй, которые могут стать одной из тем вашего разговора за шашлычным пиршеством. Вы наверняка весело проведете время и отлично отдохнете.

Читатель узнает о том, как употребление мяса в пищу вли-

яет на здоровье человека. Ведь сейчас особенно популярной стала тема сохранения здоровья, а правильное питание напрямую связано с полноценной жизнедеятельностью человека.

Вы познакомитесь с рецептами приготовления шашлыка из разных видов мяса: из говядины, баранины, свинины, мяса рыбы и птицы, узнаете о правилах безопасности, которые необходимо соблюдать во время жарки этих блюд. Не обладая знаниями в этой области, легко стать жертвой несчастного случая.

Но кроме того что шашлык надо суметь приготовить, немаловажно то, как он подан к столу. Этому мастерству вы тоже сможете научиться, прочитав нашу книгу. Ведь правильно и красиво поданное блюдо будет выглядеть аппетитнее, а значит, оценка вашего умения будет выше. Трудно представить, что, казалось бы, мелочи способны так влиять на аппетит. И лишь когда вы по-настоящему научитесь ценить красоту, мелочи перерастут в одно из самых важных составляющих вашего блюда.

Вы пополните свою коллекцию кулинарных рецептов, а научившись правильно подбирать вина к шашлычному застолью, сделаете свою трапезу еще более приятной и праздничной. Все это и многое другое вы найдете на страницах данной книги.

Мы уверены, что эта книга вполне обоснованно претендует на звание настольной для каждого кулинара. Благодаря ей

приготовление и употребление шашлыка станет максимально доступным, легким, доставит огромное наслаждение. Вы научитесь разбираться и ценить вкус настоящего шашлыка!

# Глава 1. Из истории

История возникновения шашлыка уходит своими корнями в далекую древность. Тогда, когда люди только еще познакомились с огнем и начали жарить на костре добытых на охоте животных, накалывая куски мяса на острые прутья, и появился первый шашлык. Конечно, так его тогда еще никто не называл, но уже в то время человечество оценило вкус мяса, зажаренного на открытом огне. Запах дымка, исходящего от этого лакомства, распространялся на очень далекое расстояние и вызывал у вдыхающих его большой аппетит.

## Шашлычные истории

Между прочим, название шашлыка очень часто зависит от его вкусовых качеств. Например, острые шашлыки носят названия «кинжал», «сердце джигита», «орлиный глаз», а не слишком острые обычно называются «аппетитными», «ароматными», «нежными» и т. д.

Существует даже легенда, рассказывающая о том, каким образом человек сделал для себя это открытие. Оказывается, когда-то, очень давно, когда люди еще не знали о существовании огня и охотились на диких животных с изготовленными из дерева копьями, произошел весьма любопытный случай, сразу выделивший человека из мира животных. Это открытие первого способа приготовления мяса.

На очередной охоте жителям небольшого племени улыбнулась удача – они забили мамонта. Такая добыча обеспечивала их едой на длительное время, но и разделки требовала очень долгой. Шкура мамонта была очень грубой и жесткой, и необходимо было приложить немалые усилия, чтобы ее снять.

Большая часть племени приступила к обработке туши, но тут началась страшная гроза. Все небо буквально полыхало от ярких вспышек молнии, а дождь хлестал так, что охотники в считанные минуты промокли с ног до головы. Они очень испугались такой грозы и поспешили укрыться в небольшом гроте под ближайшей скалой.

Буря бушевала, не переставая, вспышки молний постоянно озаряли небо и землю. Неожиданно одна из молний ударила в старое сухое дерево, которое располагалось рядом с тушей мамонта, оно загорелось, а с ним загорелась и шерсть убитого животного. Когда буря стихла и дождь закончился, охотники поспешили к своей добыче, чтобы завершить начатое дело.

Так как за время охоты они очень сильно проголодались, они стали срезать обгоревшее мясо с туши и есть его. Как оказалось, жареное мясо было намного приятнее на вкус, чем сырое. С тех пор человек не только научился пользоваться огнем, но и открыл для себя новый способ приготовления пищи – жаренье.

У жителей многих восточных стран по этому поводу су-

существует иная легенда. Много лет назад, когда люди питались исключительно ягодами, фруктами и кореньями некоторых растений и совершенно не употребляли мяса, а животных держали только для того, чтобы использовать их шкуры, существовал обычай приносить в жертву богу Солнца самого лучшего барана из стада.

В определенный день они выбирали самого красивого, упитанного и жирного барана, укладывали его на жертвенный алтарь, обкладывали сухими прутьями и сжигали. Естественно, сгореть полностью баран не мог, поэтому его останки выбрасывали на съедение собакам и диким животным. Иногда ими кормились и бедняки, которые первыми и попробовали вкус жареного мяса.

Подобная история есть буквально в каждой стране, каждая содержит в себе особенности мировосприятия народа, но все они содержат один общий смысл: человек изобрел шашлык только тогда, когда познакомился с огнем. Теперь возникает вопрос: каким же образом люди научились использовать при приготовлении шашлыка различные пряности?

По этому поводу также существует несколько легенд. Вот одна из них. Небольшое кочевое племя постоянно странствовало в поисках пастбищ для своего скота. Люди забирались высоко в горы, спускались в овраги, пересекали реки и леса. Однажды племя устроило привал в небольшой долине, возле зарослей китаек и терна. А так как поблизости не ока-

залось больше никаких деревьев, скотоводам пришлось использовать для жарки мяса сухие ветки этих кустарников.

### **Мясо и здоровый образ жизни**

С древних времен до нас дошло очень много различных суеверий и предрассудков насчет того, что мясо есть вредно. В настоящее время распространением подобной информации занимаются вегетарианцы. Они считают, что, поедая мясо, люди становятся убийцами животных. А если человек стремится к духовному совершенству, он не должен ни в коем случае есть его. Во время постов церковь тоже запрещает есть мясо и молочные продукты.

На самом деле подобные дни воздержаний, когда запрещается есть различные продукты, содержащие белки животного происхождения, могут очень негативно сказаться на здоровье человека. Организм в это время не получает нужных микроэлементов, которые содержатся только в этих продуктах, и постепенно слабеет. Так что духовное совершенство может лишить человека здоровья.

Как обычно, зарезав очередного барана, мужчины нанизали его на вертел и принялись жарить, то и дело подбрасывая в костер собранные поблизости ветки. Когда баран жарился и все приступили к трапезе, кочевники обратили внимание на то, что мясо изменило вкус и приобрело приятный аромат. С тех пор при жарке они стали использовать дрова из душистых деревьев.

Другая легенда гласит, что одно африканское племя очень часто заворачивало остатки жареного мяса в листья разных растений, чтобы оно как можно дольше не портилось. Таким образом они хранили его в течение длительного времени. И вот однажды женщины племени обратили внимание, что вкус мяса очень сильно меняется в зависимости от того, под какими листьями оно хранилось. С тех пор они специально стали обкладывать жареное мясо листьями душистых растений, выкладывая ими дно чаши, а чуть позже научились измельчать их и добавлять в разную пищу. Таким образом и появились первые специи.

Со временем, конечно, список специй и приправ увеличивался. Люди открывали все новые и новые разновидности растений, имеющих ароматический запах и противовоспалительные, лечебные свойства. А еще через некоторое время заметили, что сок некоторых плодов и растений обладает таким же свойством, что и большинство специй.

На этот счет также существует отдельная легенда. Считается, что некоторые племена, для того чтобы смягчить мясо некоторых животных, отмачивали его в воде, но однажды по ошибке поместили его в только что выжатый сок лимона, которым женщины натирали свои тела. Когда это мясо было приготовлено, они долго не могли понять, почему оно приобрело такой своеобразный, приятный вкус, а выяснив причину, начали специально отмачивать мясо в соках некоторых плодов.

Другая легенда гласит, что некоторые туземцы предпочитали поливать жарящееся мясо особым составом, состоящим из смеси нескольких растительных и фруктовых соков. Чаще всего это были соки лимона, абрикоса, винограда и персика, так как эти фрукты обладают особым ароматом и придают мясу некоторую изюминку.

А вот поливать шашлык вином стали первыми грузины, как они сами это утверждают. Объясняют жители гор это тем, что шашлык у них принято употреблять только под хорошее вино, которое часто даже выливают в костер, чтобы от готовящегося мяса исходил приятный аромат. Вино, естественно, попадало на шашлык и насыщало его новым вкусом. Таким образом и был открыт еще один способ приготовления шашлыка. Так ли это было на самом деле, сказать сложно, так как в каждой стране обязательно происходили подобные открытия, только одни возникали раньше, другие позже.

А каким же образом шашлык получил свое название и что оно означает? Слово «шашлык», как это ни странно, совсем не кавказского происхождения, и в русском языке оно оказалось совершенно случайно. Оказывается, его придумали украинские запорожцы, а в Россию привезли русские солдаты в середине XVIII века, возвращаясь из крымских походов Миниха. Само же слово «шашлык» является искажением татарского слова «шиш», что означает «вертел», а «шишлык» означал приготовление чего-то на вертеле.

## Меры предосторожности

Если вы заранее приготовили мясо для шашлыка (то есть нарежали его кусочками и залили маринадом), вам будет проще исключить опасность порезов и попадания грязи в рану. Но если вы все же решили резать мясо прямо на природе, ни в коем случае не делайте этого на весу, так как в этом случае увеличивается опасность порезаться.

В других странах шашлыки называли по-другому. Например, в Америке «верченые» блюда превратились в «переворачиваемые», так как готовились они главным образом на решетках, именуемых барбекю, которые устанавливались над углями, а не над костром. Дело в том, что американцы, будучи людьми очень консервативными, совершенно не желали впитывать в себя этот, на их взгляд, отвратительный запах дыма. Поэтому они готовили шашлыки исключительно на горячих углях, которые обрызгивали соусом, в котором настаивали мясо.

В Бразилии шашлык называется «шураска», у азербайджанцев – «кебаб», у тюркских и арабских народов – «лицвади», а у армян – «хоровац». Конечно, названия никоим образом не меняли суть блюда, они лишь говорили о том, какой стране принадлежит данный способ приготовления шашлыка, и возникали они от названия этого самого способа приготовления: «верченое» – приготовленное на вертеле, «перевернутое» – часто переворачиваемое, «шампурное» – нани-

зываемое на шампуры, и т. д.

Современные шашлыки носят совершенно другие названия, которые говорят нам не о месте возникновения данной разновидности, а о человеке, который придумал этот новый способ приготовления. Очень часты названия в честь великих личностей и известнейших кулинарных деятелей, но это, конечно, причуды некоторых бизнесменов и обычных мелких торговцев, желающих привлечь к своему шашлыку как можно больше покупателей.

Для некоторых народов шашлык является не только любимым кушаньем, но и неотъемлемым атрибутом разнообразных празднований. Например, большинство народов, проживающих в горах и занимающихся скотоводством, считают шашлык составной частью любого грандиозного события, будь то обычный день рождения или свадьба. У каждой семьи существует даже определенный способ его приготовления, который они, как что-то священное, передают по наследству.

В Грузии, например, ни одна приличная свадьба не обходится без шашлыка. Для этого важного мероприятия специально выращивают несколько баранов, которых закалывают только в день свадьбы, и из них родители жениха и невесты готовят это традиционное блюдо. В дополнение к такому «верченому» кушанью, предлагается прекрасное виноградное вино, которое чаще всего тоже делают из винограда, выращенного на своих плантациях.

В некоторых странах шашлык обязательно жарят в день совершеннолетия сына, причем сын удостоивается чести собственноручно поймать и заколоть барана, а также снять с него шкуру. Если вдруг выясняется, что он не может этого сделать, окружающие перестают уважать не только его самого, но и его семью.

А вот у мексиканских тореадоров относительно шашлыка существует целое поверье. Они уверены, что победивший быка тореадор непременно должен попробовать шашлык из побежденного животного. Это, на их взгляд, наполнит победителя новыми силами, вместо тех, которые он растратил на корриде, и принесет ему удачу в последующих боях.

У американцев, например, без барбекю не обходится ни один пикник. Выезжая с семьей и знакомыми на природу, они непременно готовят это лакомство на свежем воздухе и потчуют им свою семью и друзей. Это блюдо стало у них настолько традиционным, что некоторые семьи ни в коем случае не пригласят гостей, если у них не будет возможности приготовить барбекю.

### **Шашлычные советы**

Мясо взрослого барана достаточно жесткое. Чтобы оно стало мягче и приобрело более приятный запах, его следует замариновать в винном уксусе.

В некоторых странах шашлык преподносят в дар богам при рождении сына. Он непременно должен быть настоян на очень крепком вине и отличаться острым вкусом. Его укла-

дывают на широкое блюдо с невысокими краями, напоминающее поднос, и украшают разнообразными экзотическими фруктами и цветами. Считается, что чем вкуснее шашлык, преподнесенный в дар богам, тем счастливее сложится жизнь ребенка. Впоследствии сын обязан продолжить эту традицию, чтобы не вызвать на свой род гнев всемогущих богов.

Приготовление пищи на огне, бесспорно, является древнейшим способом кулинарной обработки продуктов, в том числе и в России. В России он был известен очень давно, еще до походов Миниха, и назывался «верченым», то есть полностью зажаренным на вертеле.

Большинство знатных особ в России, в том числе Александр II, Екатерина I, предпочитали «верченных» кур, уток и зайцев. Они не только любили полакомиться ими, но и предпочитали добывать их самостоятельно. Так что шашлык можно считать еще и элементом, способствующим популяризации царской охоты.

Самым лучшим на Руси долгое время считался шашлык из диких уток, называемых у нас «нырками», полностью зажаренных на вертеле и подающихся к столу на большом блюде, края которого украшались печеными яблоками. Как утверждал всем известный господин Мюнхгаузен: утка с яблоками – просто пальчики оближешь.

Естественно, такой шашлык подавался к столу только в особых случаях, когда приезжали заграничные гости или

устраивался какой-то важный банкет. В дополнение к шашлыку всегда подавали кислое яблочное вино. Считалось, что оно как нельзя лучше дополняет вкус мяса.

На Руси существовал и другой, мало кому известный, но очень интересный способ приготовления шашлыка. Мясо на сутки замачивали в маринаде, приготовленном из сока лимона, кваса и некоторых специй, и только затем зажаривали на костре, обильно поливая этим же маринадом. Этот шашлык носил название «квасный», то есть настоящий на квасе, и имел очень специфический вкус. Шашлык принято было есть в банные дни, дополняя тем же самым квасом.

Способы и традиции приготовления шашлыка во всех странах различны. Бразильцы, например, всегда предпочитали нанизывать огромные куски мяса на шампуры и жарить его над открытым огнем. Когда верхний слой мяса зажаривался, его срезали, клали в тарелку и оставшееся мясо продолжали обжаривать дальше. Дрова они очень часто заменяли сухими ветками виноградной лозы, что делало шашлык намного ароматнее и вкуснее.

Японцы и азербайджанцы, живя у моря, часто делали шашлык из морепродуктов. Они готовили его над раскаленными углями и ели непременно с имбирем, так как он убивал запах, исходящий от углей, который, как они считали, портил вкусовые качества столь экзотического блюда.

В Китае и Индонезии мясо нанизывали на шпажки – острые деревянные палочки – и жарили во фритюре. Затем его

окунали в соус и после этого подавали к столу.

В Турции приготовление шашлыка осуществлялось строго по установленной традиции. Скот для него полагалось резать по-мусульмански, то есть без крови, и только потом мясо начинали обжаривать. Дрова для шашлыка брали только очень сухие и из душистых деревьев, что делало мясо намного ароматнее и вкуснее.

### **Шашлычные истории**

В некоторых странах до сих пор сохранились необычные традиции. Например, такая: когда юноша достигает совершеннолетия его посвящают в мужчины. Посвящение проходит весьма необычным способом: его друзья ловят в округе бродячую собаку и готовят из нее шашлык, который должен попробовать виновник торжества. Как утверждают очевидцы, шашлык очень вкусен, единственный недостаток этого блюда – исходящий от него во время жарки запах, который отбивает всякое желание его пробовать.

Похожим способом готовили шашлык и узбеки. Они предпочитали брать для него только очень крупные куски, срезанные с боков или с наружной задней части ноги барана. Гарниром всегда служили жареные овощи.

В каждой стране различны не только способы приготовления шашлыка и его гарниры, но и напитки и соусы, подаваемые к ним. Большинство же народов по поводу напитков придерживаются следующего правила: это непременно должно быть очень хорошее вино.

В некоторых странах вино обычно начинали пить незадолго до шашлыка. Считалось, что это помогает настроить желудок на лучшее усвоение и переваривание пищи. К тому же вино, выпитое на голодный желудок, вызывало у человека аппетит, а следовательно, шашлык не оставался, и его не приходилось разогревать. Дело в том, что его принято есть только горячим и непременно с шампура, так как, остывая, он теряет свои вкусовые качества и аромат.

Шло время, менялись обычаи и нравы, вкусы и традиции, неизменным не остался и шашлык. На протяжении всего этого длительного времени люди постоянно старались сделать как можно совершеннее и экзотичнее это нехитрое блюдо: меняли способы его приготовления, выдерживали его в новых, оригинальных соусах, поливали ароматными винами и натуральными экзотическими фруктами.

Но если говорить начистоту, самый настоящий шашлык должен быть слегка недожаренным. По мнению профессиональных шеф-поваров, дегустаторов и ценителей этого блюда, слегка недожаренное мясо обладает ценными вкусовыми качествами, особой сочностью, приятным, неповторимым ароматом, тогда как пережаренный (сильно поджаристый) и даже обугленный шашлык (как любят некоторые гурманы) во многом уступает первому сухостью и жесткостью. При правильном приготовлении и мариновании недожаренное мясо шашлыка вовсе не вредно, как привыкли считать некоторые. Куда более опасным для желудка является пере-

жаренный шашлык с обугленной корочкой.

Так, например, самым вкусным во все времена считался шашлык-ассорти. Его готовят из различных сортов мяса, выдержанного в разных соусах и нанизанного на один шампур. Между кусочками мяса нанизывали кусочки сырого картофеля и помидоров – это добавляло ему новые вкусовые качества.

Как всем известно, основой любого шашлыка является мясо. Его выбор часто зависит не только от индивидуальных вкусов, обычаев страны, но и от того, к какому знаку зодиака принадлежит человек. Например, знакам Воздуха астрологи советуют шашлыки из куропаток, кур и других птиц. Знакам Земли лучше есть шашлык из свинины и баранины. А вот знакам Воды – из рыбы. Самые экзотические шашлыки астрологи советуют знакам Огня. Мясо непременно должно быть острым и напоминать пламя.

Мнения астрологов по поводу того, какой шашлык стоит предпочесть тому или иному знаку зодиака, не слишком различны. Они утверждают, что употребляемые человеком продукты должны соответствовать его стихии, тогда его организм будет находиться в полной гармонии и согласии с самим собой и с окружающим миром. Так ли это на самом деле – судить вам.

Вкус шашлыка меняется не только от выбора мяса, но и от того, сколько времени он выдержан в соусе. Большинство любителей этого блюда считают, что чем дольше выдержи-

но мясо, тем мягче оно становится и легче усваивается организмом. На вкус шашлыка оказывает воздействие и вино, которым его поливают: чем слаще мясо, тем острее должно быть вино, выбранное для этой цели.

### **Мясо и здоровый образ жизни**

Существует мнение, что если есть много мяса, можно очень сильно поправиться. Это далеко от истины. Даже питаясь только растительной пищей, можно поправиться ничуть не меньше. В первую очередь это зависит от самого человека, от его предрасположенности к ожирению.

Сегодняшний шашлык совершенно не похож на тот, который ели наши предки. Он сочетает в себе разные сорта мяса, комбинируется с экзотическими фруктами и поливается ароматными соусами и винами.

Например, самым вкусным многие шеф-повара считают шашлык с овощами. Их нанизывают на шампуры, чередуя с кусочками мяса, а затем обжаривают. Самым экзотическим повара считают мясо в сочетании с кусочками персика и абрикоса. Этот шашлык не требуется поливать вином, замачивать в соусе, так как сок, выделяющийся из фруктов, пропитывая кусочки мяса, делает их мягкими и душистыми.

Сегодня искусство приготовления шашлыка достигло своих вершин. И чтобы попробовать все его разновидности, нам придется каждый день питаться исключительно одними ими, так много существует видов и способов жарки этого замеча-

тельного блюда.

## **Глава 2. Способы приготовления шашлыка**

Прежде чем приступить к приготовлению столь сложного блюда, как шашлык, позаботьтесь, чтобы были соблюдены все правила. Это касается не только специальных приспособлений и устройств, таких, например, как мангал, шампур и т. д., но и продуктов.

Существует множество различных вариаций жарки любимого шашлыка, но все они так или иначе сводятся к нескольким основным способам – на мангале или на обыкновенной решетке для барбекю. В походных условиях используют раскладной мангал или же более простой вариант – два обычных кирпича и шампуры. В зависимости от приспособления ваш шашлык будет иметь свой специфический вкус.

Наибольшего успеха вы достигнете, если будете использовать мангал. Это самый трудоемкий и долгий способ, но он всегда найдет признание у настоящих знатоков шашлычного дела. Во всех ресторанах, где вы можете заказать шашлык, будьте уверены, его готовят именно на нем.

Если намерены сделать мангал сами, примите к сведению несколько ценных советов. Во-первых, запомните, что настоящий мангал куется из чугуна. Его не красят, так как запах краски обязательно испортит вкус шашлыка. Кроме то-

го, токсичные вещества, выделяющиеся при горении краски, вредны. Во-вторых, надо рассчитать размеры вашего мангала: длину, ширину и высоту.

Длина мангала обычно соответствует длине шампура, так как укладывать их лучше по длине, хотя это займет значительно больше времени на жарку, но в этом случае шашлык будет сочным и мясо не потеряет своей мягкости. Длина мангала может быть и регулируемой. Ширина мангала приблизительно равна 60—65 см, а высота – 40—45 см.

Учтите некоторые немаловажные тонкости в устройстве мангала. Он должен иметь двойное дно. Первое дно – верхнее – делается для углей, оно пронизано мелкими, но частыми дырочками – некое подобие дуршлага. Диаметр отверстий таков, что не позволяет уголькам выпадать. Это дно съемное. Второе дно – нижнее – необходимо для золы, которая сыплется с верхнего яруса, оно также оснащается отверстиями, но более крупными и редкими. Две боковые стенки тоже обязательно делаются с отверстиями. Если вы выполните все эти указания, вам гарантирован сочный шашлык, так как жар от углей, проходящий через отверстия, не будет задерживаться в мангале и высушивать куски мяса.

### **Меры предосторожности**

Если на природе вы случайно порезались, тщательно промойте рану и продезинфицируйте ее. Поэтому, собираясь на шашлыки, не забудьте взять с собой аптечку.

Если вы решили не утруждать себя изготовлением мангала, можем предложить вам более простой и быстрый способ приготовления шашлыка. Такой вариант предусматривает другое приспособление – решетку для барбекю, которая, в отличие от мангала, имеет многоцелевое назначение. С помощью решетки вы сможете не только приготовить шашлык, но и поджарить сосиски на шпажках, различные овощи. Эта же решетка может быть использована и в мангале. Снимите верхнее дно и поставьте вместо него решетку для барбекю, положив заблаговременно на нижнее дно горящие угли. Но тут должны совпасть размеры съемного верхнего дна и решетки для барбекю.

Итак, подробнее об устройстве самого приспособления для барбекю. Ключевой частью является решетка. Ее не окрашивают, причины мы уже называли выше. Существует множество различных видов, самый простой – плоская решетка с несколькими отверстиями по длине (не более 6), диаметр отверстий произвольный. Более замысловатый вариант – фигурная решетка также с отверстиями. Она может быть рифленой или с извилистыми дорожками – полагайтесь на свой вкус. Мясо можно класть прямо на поверхность решетки или нанизывать на шпажки. Шпажки можете сделать и сами, выточив их из тонких деревянных реечек или простых палочек. Благодаря фигурной решетке куски мяса будут иметь оригинальный вид. Ваша решетка для барбекю может быть использована при приготовлении шашлыка и дру-

гих блюд в печи гриль.

Второй составной частью устройства барбекю являются ножки. Конечно, вы можете обойтись 4 палками, вкопанными в землю. Но целесообразнее использовать для этого железные ножки, так как они не обгорают и прослужат дольше. Кроме того, на специальных ножках ваша решетка будет гораздо устойчивее. Ножки по длине должны быть около 30 см, но можно их сделать и раскладными, т. е. многоуровневыми. На самом деле это гораздо удобнее, если, к примеру, вам приходится устанавливать ее на неровной поверхности.

Существует и так называемый походный мангал. Он очень удобен при выезде на природу, так как компактен и сравнительно легкий, вы без труда уместите его в своем рюкзаке. Походный мангал состоит из двух плоских железных стенок на ножках. На верхнем крае этих стенок сделаны узкие прорезы, куда вы вставите шампуры с мясом. Такие стенки легко вбиваются в землю на том уровне, какой вам нужен. Длина мангала абсолютно произвольна, а высота вместе с ножками составит порядка 60 см (ножки около 25 см).

Оказавшись на природе без специальных приспособлений шашлычного мастерства, не отчаивайтесь. Вам подойдет следующий нехитрый способ. Понадобится лишь определенное количество сухих веток или палок и, если повезет найти, пара кирпичей. Палки ни в коем случае не должны быть окрашенными, а кирпичи – белыми. Белые кирпичи – силикатные, и при горении они будут выделять вредные ве-

щества, что может плохо отразиться на вашем здоровье и испортит вкус мяса. Лучше всего найти для этой цели красные кирпичи и по длине вбить их в землю. Одно неудобство у такого способа приготовления шашлыка – он длителен. Вам придется жарить по два шампура, так как большее количество два кирпича не уместят.

### **Шашлычные советы**

За шашлыком из птицы нужно постоянно следить и почаще переворачивать шампуры с кусочками птичьего мяса, так как оно готовится гораздо быстрее, чем шашлык из свинины или баранины. Совсем не помешает при этом поливать его водкой с лимонным соком. Таким образом птичье мясо приобретет особую мягкость и примет восхитительный вкус.

Нельзя отдельно не сказать о таком важном моменте, как шампуры. Их обычно выковывают из стали. Они могут быть самых разных конфигураций. Плоские шампуры больше подходят для нежирных кусков мяса с косточками. Существуют также и закрученные, ребристые, треугольные шампуры. Они обычно используются для жирного мяса или кусков без костей.

Для приготовления полноценного блюда необходимо использовать только доброкачественные продукты – свежие, без постороннего запаха, гнили, плесени и каких-либо других признаков испорченности. Для сохранения ценного состава продуктов четко соблюдайте все указания не только

при их первичной обработке – обмывании, чистке, резке и т. д., но и при непосредственной тепловой обработке.

Шашлык можно приготовить одинаково вкусно из любого мяса – рыбы, домашней птицы, дичи, домашних или диких животных.

Свежее мясо имеет упругую поверхность, свежий запах, жир белый или желтоватый (у говядины). Мясо молодых животных светлое, мясо старых животных, в особенности говядина, темно-красное, с сине-фиолетовым оттенком. Обратите внимание, жир свинины не должен быть липким. Ну а если мясо все же приобрело неприятный запах, надо положить его на полчаса в подкисленную уксусом воду или в светло-розовый раствор марганцовки. Свежее мясо лучше не класть в морозильную камеру цельным куском. Обязательно разрежьте его и рассортируйте по полиэтиленовым пакетам.

Размораживать мясо лучше на воздухе при комнатной температуре, так как при быстром размораживании оно теряет много сока и становится жестким, менее вкусным и питательным. Нельзя размораживать мясо в воде, поскольку питательные вещества и витамины, содержащиеся в соке, переходят в воду. Вне холодильника мясо несколько дней можно сохранить свежим, если:

- 1) переложить его листьями крапивы и завернуть в мокрое полотенце;
- 2) завернуть в полотенце, смоченное насыщенным раствором поваренной соли;

3) натереть мясо солью или сахарным песком.

Если вы готовите шашлык из говядины или из телятины, учтите, что говядина (телятина), приготовленная крупным куском, всегда вкуснее, нежели небольшими ломтиками. Жесткая говядина станет нежнее и сочнее, если ее с вечера натереть сухой горчицей и только после этого замачивать в маринаде. Купив говяжье или телячье мясо, перед тем как положить его в морозильную камеру, обсыпьте его измельченными луком, петрушкой, сельдереем или луком-пореем в свежем виде – летом, а зимой – в сушеном.

Если вы делаете шашлык из курятины или из другой птицы, примите к сведению, что такое мясо не любит много перца и вкусным будет отнюдь не с любыми специями. Чаще всего в этих случаях обходятся пряными овощами. Хорошо идет на шашлык мясо индейки, возраст которой приблизительно год. Мясо молодых индюшат мягкое, а старых – жесткое, и после приготовления оно будет горчить. Чтобы мясо индейки было нежным и сочным, ему дают время «созреть», помещая после забоя на 2—3 дня в холодное место, а перед приготовлением натирают толчеными можжевельновыми ягодами, семенами укропа и выдерживают 2 часа. Мясо пернатой дичи наиболее вкусно осенью и в начале зимы.

### **Шашлычные истории**

В Китае некоторое время существовала очень изощренная пытка: человека, осужденного на смерть, заключали в темницу и до отвала кормили отварным

мясом. Так как в мясе содержится большое количество белков и отсутствует клетчатка, пища в желудке практически не переваривается и начинает «затухать». Поэтому человек, испытывая муки, через некоторое время умирал.

Шашлык из мяса диких животных готовят, как из мяса домашних: из зайчатины – как из кроличьего мяса или телятины, из мяса косули – как из баранины, а из мяса дикого кабана, как из свинины. Специфический запах диких животных пропадет после выдерживания мяса в маринаде. Застреленного зайца обычно оставляют в холодном месте на 2—3 дня. В качестве приправ употребляют душистый и черный перец, лавровый лист, можжевельные ягоды, укроп, кориандр, кардамон, гвоздику, имбирь и зверобой, а из овощей – все пряные.

Издавна Россия – страна рек и озер – отрабатывала свою кухню приготовления блюд из рыбы. В России рыбу не только жарят, но и варят, запекают, тушат, выдерживают на пару или запекают в тесте. Вы можете полакомиться шашлыком даже в дни поста, если он будет приготовлен из рыбы.

Рыбный шашлык не менее вкусен, чем мясной, однако с этим продуктом чаще всего возникают проблемы из-за несвежести. Для шашлыка подойдет крупная среднежирная, несухая рыба. У свежей рыбы жабры имеют ярко-красный цвет, глаза выпуклые и прозрачные, чешуя отделяется с трудом, тело упругое, брюшко невздутое. Если у рыбы жабры

серые, скользкие, глаза запавшие, чешуя легко отходит, а мясо мягкое – ее есть нельзя.

Мороженую рыбу и готовое рыбное филе до тепловой обработки лучше всего хранить в морозильной камере, завернув в чистую бумагу. Рыбу, которую вы намереваетесь использовать в скором времени, вначале выпотрошите и разместите вне морозильной камеры. Правильно размораживать рыбу следует в холодной подсоленной воде или на воздухе. В теплой или горячей воде этого делать нельзя, так как произойдет свертывание белков, рыба станет дряблой, а в готовом виде будет сухой и невкусной. Неочищенную и непотрошеную рыбу лучше размораживать в воде, чтобы не засохла чешуя, а филе – только на воздухе. Оттаявшую рыбу лучше никогда не замораживать вновь: она потеряет сочность и вкус. Крупную рыбу пластуют – разрезают вдоль позвоночной кости на два филе, а затем нарезают и с внутренней полости удаляют черную пленку. (Внимание! У форели эта пленка ядовита!)

Любую рыбу готовят по принципу трех «П» – почистить, подкислить и посолить. Чистить рыбу надо от хвоста к голове. Подкислить рыбу можно яблочным уксусом или соком лимона, затем положите на холод. От этого мясо станет сочным, а запах – приятным. Камбалу, чтобы удалить ее специфический запах, отделяют от темной кожи. Помните, что речная рыба не любит много соли. Шашлык из рыбы подают к столу с соусом и овощным гарниром.

Готовя шашлык из птицы, убедитесь в ее свежести. Если птица свежая – ее кожа не должна быть липкой и клейкой. У молодой птицы грудная кость мягкая, легко вдавливается, мясо должно быть желтоватого цвета. У старой же птицы грудная кость крепкая, а цвет мяса сероватый.

Одно из важнейших правил, которое следует соблюдать при горячей обработке мяса рыбы и птицы, состоит в том, что такая обработка не должна продолжаться дольше, чем это необходимо. В результате продолжительного действия высокой температуры питательные вещества продуктов претерпевают изменения, которые неблагоприятно отражаются на пищеварении и усвоении их организмом. Пережаренные блюда имеют не только плохой внешний вид, но и неприятный вкус и труднее усваиваются организмом.

### **Мясо и здоровый образ жизни**

Если питаться исключительно растительной пищей, организм не будет получать достаточного количества энергии, необходимой для жизни. И в конечном итоге организм просто ослабеет, и человек может заработать тяжелые заболевания.

Перед непосредственным приготовлением шашлыка вам придется тщательно выполнить все предшествующие процедуры. Настоящие знатоки шашлычного дела знают, что правильная подготовка мяса является залогом успеха. Хочется привести самые общие ступени обработки мяса перед жариванием, которые более конкретно будут раскрыты ниже.

Мясо промывают водой непосредственно перед приготовлением. Ни в коем случае нельзя долго держать его в воде, так как при этом оно теряет много белков и солей. После того как вы тщательно промыли мясо, его следует нарезать кубиками средней величины. Затем его плотно укладывают в эмалированную посуду. Очень важно пользоваться эмалированной посудой, так как алюминиевая придаст мясу, замоченному в маринаде, неприятный вкус, который усилится после зажаривания. Существует множество различных вариантов, в каком маринаде замачивать мясо. Полностью подготовленное мясо ставят на 5—7 часов в холодильник.

Маринад – это смесь воды, уксуса, соли, специй и различных овощей. Он может быть употреблен как в сыром, так и в вареном виде. Маринад придает мясу особый, приятный вкус и специфический аромат. Мясо можно также выдерживать в сухом белом вине или кислом молоке. Сок, который оно выделяет, и оставшийся маринад вам еще понадобятся. Ими нужно обрызгивать шашлыки, когда они уже жарятся. Существует и сухой способ выдержки мяса. При этом способе мясо, нарезанное кусочками, смешивают со специями, солью, поливают малым количеством уксуса – столового или яблочного – или слабым раствором лимонного сока, посыпают перцем и выдерживают 15—30 минут или несколько часов (в зависимости от мяса), но не более суток.

# 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.