

Шашлык это наше ВсЁ



Недавно в новости про [Ребрышке на гриле](#) я напомнил один старый способ быстрого розжига углей в мангале .

И вдруг я сообразил ,что новость эту я писал уже очень давно ,а большинство фоток уже не поднимаются,и многие пользователи просто не видели те старые новости вообще . Во-общем мной было принято решение оживить новости 5-6 летней давности ,и с помощью разных программ по обработке фотографий дать им вторую жизнь на Пельмешках .

Речь пойдет о любимой мной теме -Шашлыки и все что им сопутствует .

Так как я объединил много разных постов между собой ,то у меня получился репортаж состоящий из 2 частей

Первая часть -различные виды и способы маринада ,а вторая часть (которая выйдет чуть позже) расскажет про то что обычно сопутствует шашлыкам (про различные гарниры) !

Тема шашлыка всегда вызывает бурю каментов и отзывов ,ибо все мы любим побаловать себя мяском с запахом дыма !

Всегда есть куча рецептов, и всегда находятся профи ,которые утверждают ,что их шашлык самый шашлычный шашлык из всех шашлыков на свете....

Всегда есть претензии к процессу маринования ,к самому маринаду и естественно к выбранному мясу !

Я себя профи не считаю ,я простой обыватель -любитель и для меня в подготовке мяса на шашлык всегда существовал один основной принцип

— **КАЖДОЕ МЯСО ТРЕБУЕТ СВОЙ МАРИНАД !**

Поэтому ,я представлю вам сегодня 3 разных маринада и три разные техники

мариновки, которые безусловно не охватывают все возможные маринады, это лишь небольшая их часть, но они дают простор вашей фантазии, что уже не мало! Ну и в процессе буду делиться своими личными наработками, которые конечно не претендуют на истину в последней инстанции!

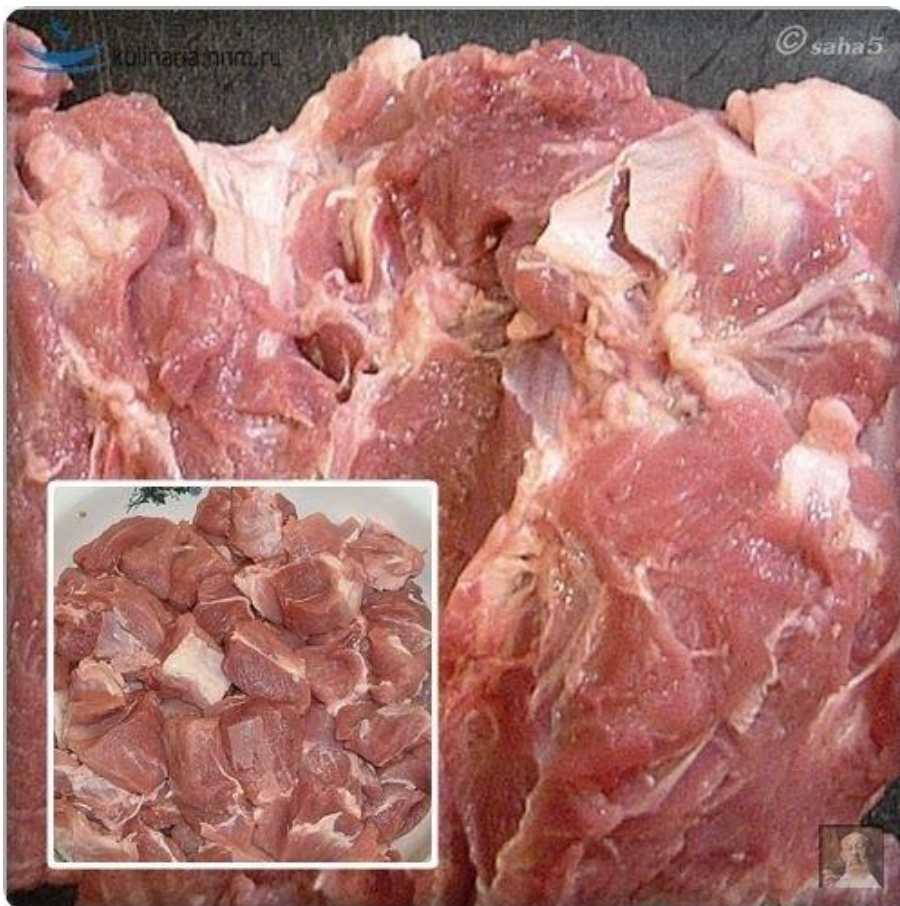
Всегда есть апологеты одного конкретного вида мяса, они считают что только это мясо пригодно для шашлыка... а все другое не съедобно



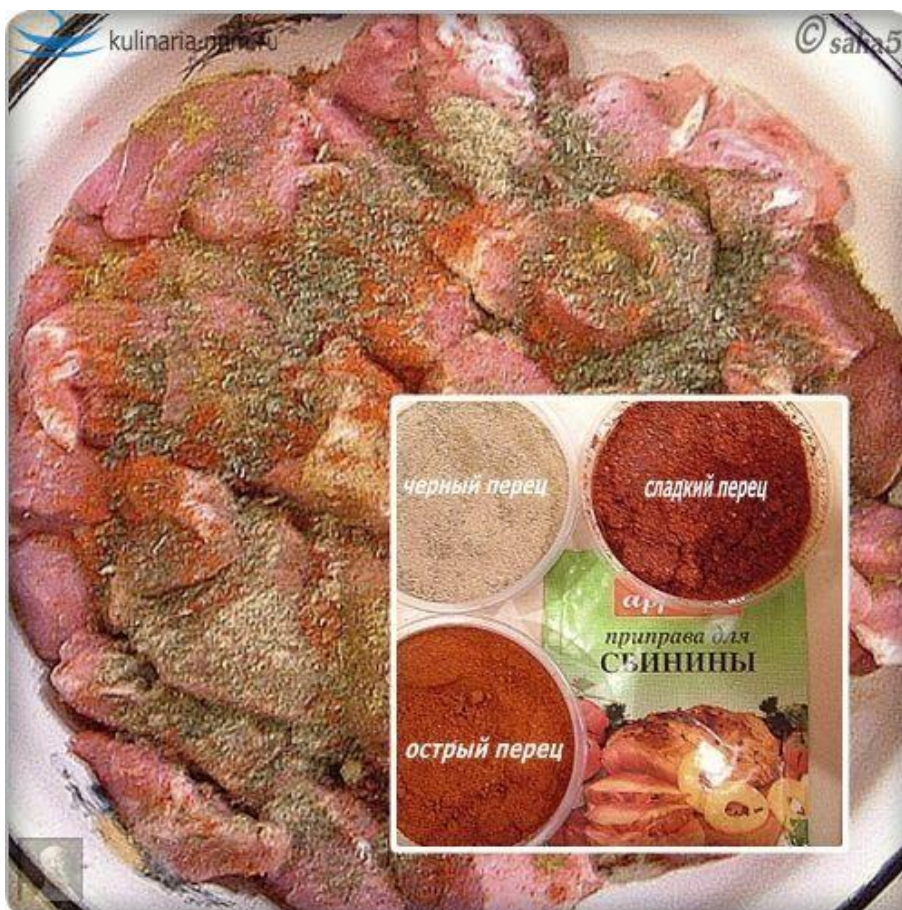
А мне не важно, хрюкало это мясо, бляело или мычало -я его все люблю!

Под номером первым у нас выступает Шашлык из свинины на гранатовом соке

Мясо чистим от пленок и режем на равномерные кусочки



Добавляем специи и солим (я специально не говорю сколько ибо это дело вкуса),



Теперь первая из моих наработок- когда я мариную не послойным способом (об этом способе маринада чуть ниже), я всегда перемалываю лук в кашицу в кухонном процессоре

Что мне это дает -я получаю луковую кашицу с обильным луковым соком -это очень важная составляющая любого маринада



Теперь перемалываем пучок кинзы в блендере, добавляем его в мясо. Мясо надо, что называется, "ПОЖАМКАТЬ" с луком, что бы оно дало сок. Заливаем все это дело гранатовым соком (приблизительно четверть бутылки), и естественно тщательно все перемешиваем.

Гранатовый сок, лучше брать в стеклянных бутылках. Наршараб не годится -он сильно ядреный и убивает весь естественный вкус мяса.

Следующая наработка или наблюдение -Под все "кислые" маринады (уксус, вино, лимонная кислота) я всегда беру эмалированную миску, ибо маринад в ней получается лучше, имхо.



Теперь вся эта красота оправляется в холодильник на ночь (хотя в принципе достаточно 3-4 часов)

И вот настал тот священный миг ,когда мы собрались жарить плоды трудов наших .

И вот опять наработки (хотя в этот раз не мои)- Нам надо быстро разжечь мангал .

Меня всегда раздражает ,когда на природе, здоровые мужики по пол часа машут над углями всякими картонками,а потом ощущая себя ,как минимум Прометеем ,с гордым видом ходят вокруг еле тлеющих углей.Или выливают на угли литры всякой химии отравляя себя ,мясо и окружающую среду

На самом деле всё просто,как апельсин -Воспользуемся старым дедовским способом для разжигания углей.

Нам понадобится всего навсего рулончик туалетной бумаги и растительное масло ,отматываем от рулона несколько витков туалетной бумаги,заворачиваем один конец во внутрь-как бы получаем бумажную ёмкость-заливаем туда подсолнечное масло ,ставим на дно мангала,берём решетку,устанавливаем её над бумагой и сверху горкой выкладываем уголь.

поджигаем масло,оно горит долго с большим выделением тепла+ мы имеем сильную тягу за счёт решетки.

Несколько минут и ваши угли готовы



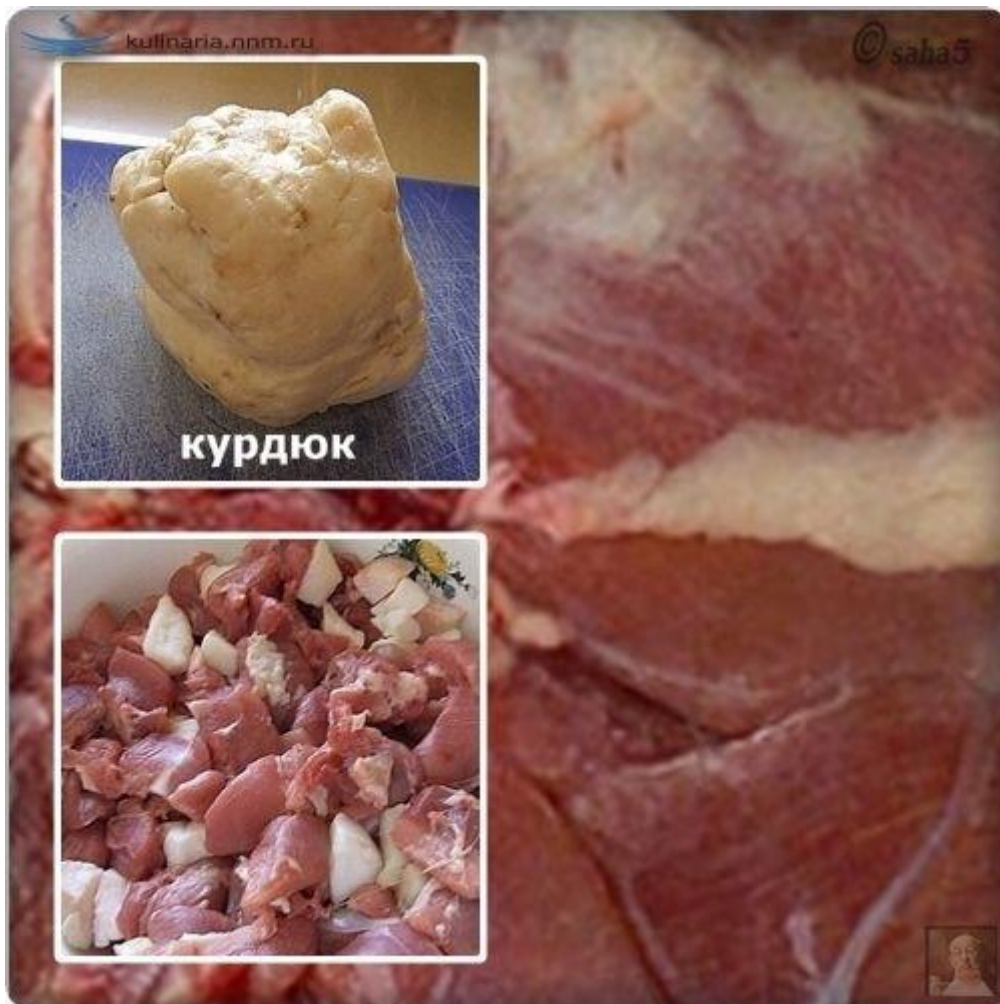
с углями не торопиться .

Надо дать им разгореться очень хорошо,они должны покрыться белым налетом по всей поверхности-это значит ,что уголь готов и можно жарить шашлык
расстояние между углем и мясом не должно превышать 10 см



Теперь поговорим о послойной технике маринования .

Как исходник я взял **красное мясо индюшки** .Индюшка достаточно капризна в маринадах ибо ее мясо имеет свойство очень быстро становится сухим . Поэтому здесь суховатое мясо индюшки будет чередоваться с курдючным жиром .



Режем кубиками мясо и курдюк, курдюк не должен быть порезан крупно.

Лук режем кольцами .

Берём металлическую посуду (пластик категорично не годится) и выкладываем кольца лука так,что бы перекрыть дно полностью,посыпаем солью и специями (всё по вкусу) и обязательно утрамбовываем сверху,чтобы лук дал сок (позиция №2 на фото),теперь выкладываем слой мяса с кусочками курдюка
опять солим и добавляем специи,а сверху посыпаем мелко порезанной кинзой,**утрамбовываем**,и сверху опять слой лука...

Таким образом наполняем нашу ёмкость до упора верхний слой должен быть лук
Заливаем уксусом (или красным вином) так, чтобы при надавливании верхний слой был покрыт жидкостью



Кладем сверху тарелку,и ставим груз



Через три часа маринад готов.

Опять наработки — за час до нанизывания шашлыка на палочки, груз нужно убрать и все тщательно перемешать, тогда мясо впитывает в себя все полученные соки. Нанизываем шашлык на шампуры -на одном шампуре должно быть минимум 2 кусочка курдюка

Учтите, что курдюк будет подгорать и капать, вызывая при этом открытый огонь. поэтому заранее надо подготовить пластмассовую бутылку с дырочками в крышке, или пульверизатор



В бутылку набираем разведённый один к пяти уксус(или красное вино) и поливаем места где видим открытый огонь. Жидкость в бутылке или пульверизаторе должна быть теплая Вот и всё

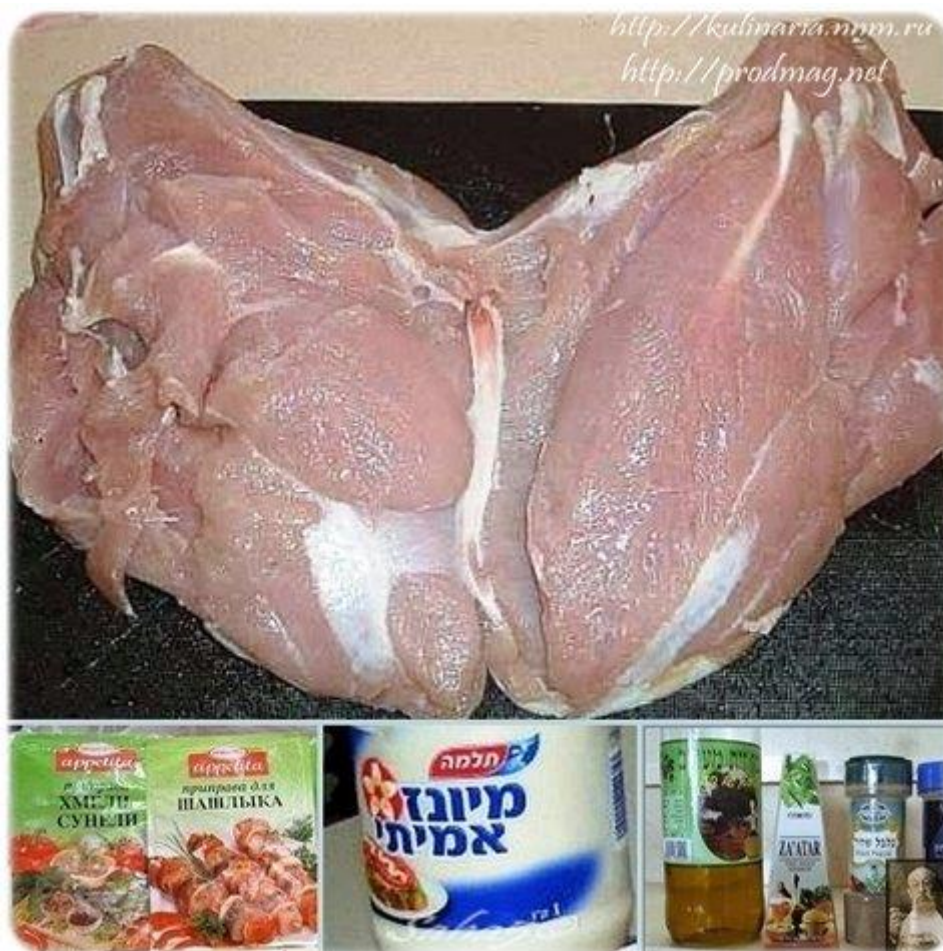


ЗЫ. по такой технологии можно готовить любое мясо -просто у меня был заказ именно на индюшку

Ну и конечно я не мог обойти своим вниманием самый спорный маринад ,который всегда вызывает бурю негодующих каментов .

Шашлык из индюшиной грудинки замаринованный на майонезе

Как я уже говорил выше -индюшатины достаточно сложное в приготовлении мясо ,и очень часто шашлыки из нее получаются сухими ,особенно когда вы готовите шашлык из белого мяса (грудинки) Есть несколько секретов,которые позволяют вам получить вкусный и сочный шашлык из индюшиной грудинки-и один из них как это не странно майонез. *Если у вас есть возможность при выборе мяса ,то желательнее выбирать мясо женской особи -оно намного нежнее !*



Лук естественно перемалываем в кухонном процессоре-именно перемалываем, а не режем ,можно натереть на терке,но это конкретный геморрой (лук-это то ,чем шашлык нельзя испортить- его нужно много.

Мелко перемолотый лук дает много сока,который сильно влияет на последующий вкус шашлыка.)



Режем мясо, нарезаем кусочки покрупнее-это второй секрет сочности . Ибо если нарезать мелко ,то на огне мясо быстро пересыхает
Далее специи-тут все индивидуально
-приправа для шашлыка и для курицы.
-перец и соль по вкусу,можно добавит затар
Обязательно-добавить подсолнечное масло (это то ,что придает сочность)
Ну и майонез конечно ,куда же без него

Сразу хочу сказать-я очень много экспериментировал с этим маринадом ,пробовал менять майонез на сметану или Йогурт . Добавлял все составляющие Майонеза по отдельностимясо получалось сухим и не вкусным



В принципе через 3-4 часа мясо готово,но я предпочитаю оставлять его на ночь в холодильнике

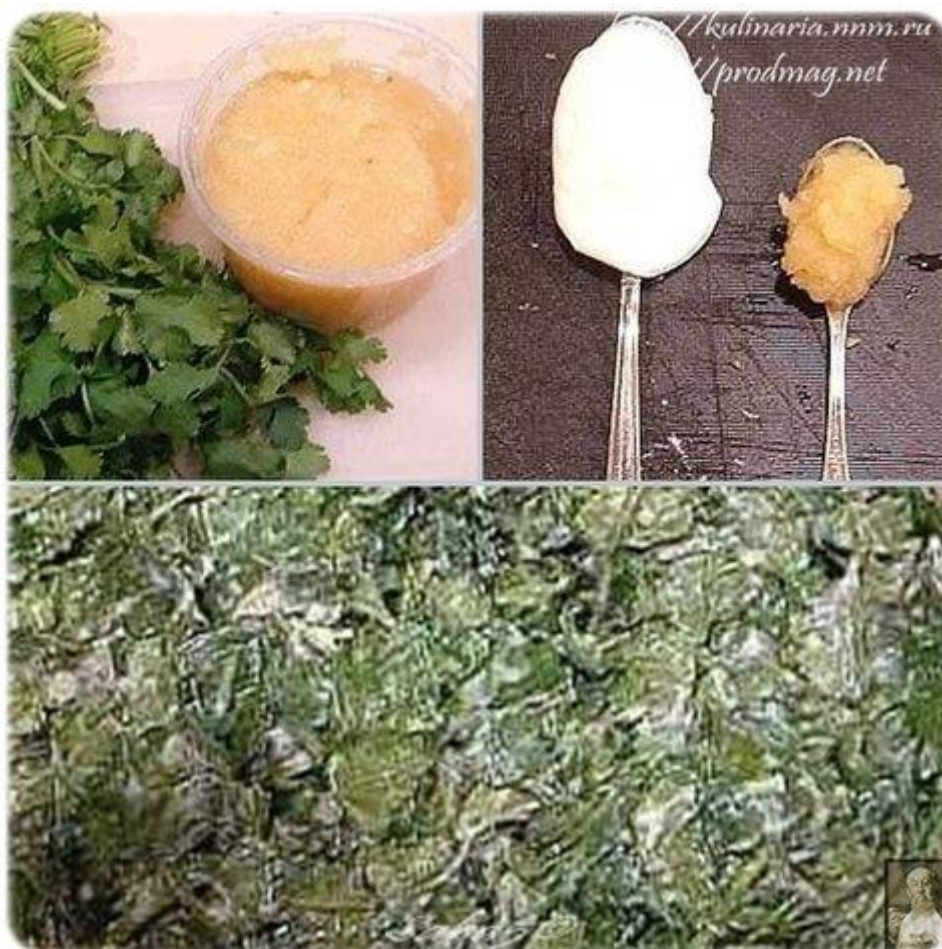
Особенности прожарки - угли должны быть готовы заранее (см .текст выше),в начале мясо должно получить "огненный удар" т.е.закрыться,поэтому мы кладем шампуры на мангал, ждем пока мясо слегка прожарится,переворачиваем ... тоже самое делаем с другой стороной.

Далее,шампуры нужно поворачивать часто ,и не в коем случае не пересушить!

Это мясо готовить чуть сложнее ,чем баранину и свинину,но результат стоит того!

К этому шашлыку можно сделать великолепную приправу ,которая шикарно оттеняет вкус мяса

Все просто-взять пучок кинзы (кусбары) мелко порезать, добавить чайную ложечку тертого чеснока и одну столовую ложку майонеза-- все тщательно перемешать



Когда шашлык готов ,горячее мясо снять с шампуров перемешать с приправой, дать постоять 5 минут



Ну и напоследок маленький бонус - **КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ**

Здесь не нужно мудрствовать лукаво ,нужно просто почистить сердечки от пленок ,пересыпать их специями ,и залить растительным масломи все



Через минут двадцать их можно жарить -как обычно предупреждаю НЕ ПЕРЕСУШИТЕ !



Вот и все пожалуй в первой части .

Шашлык это наше ВсЁ-часть вторая



Ну что продолжим то что мы начали [здесь](#)
Под мясо на природе всегда нужен какой-нибудь гарнир.
Врачи утверждают что с мясом лучше всего сочетаются овощи, а так как ,мяско мы уважаем, то попробуем одновременно угодить и врачам, и своему желудку

-----<cut>-----

1 — АНТИПАСТИ

Почему это блюдо называется антипаста я не знаю, но думаю его назвали так ненавистники мучных изделий- ибо лапша или макароны это паста по итальянски...)
Вот так это блюдо делает моя лучшая половина
ИНГРЕДИЕНТЫ

Все овощи, которые нашлись у вас в холодильнике (маленькое исключение огурцы и помидоры, сюда не идут), у меня нашлись- баклажаны, кабачки, грибы, болгарские перцы
Пластаем все это дело на полоски (и перцы тоже), грибы можно не резать ,если они крупные то резать пополам
Теперь нам понадобится порошок для заправки куриного бульона (кубики не подходят). Да Да -я знаю ваше отношение к всяким там Галинам Бланкам и Кнорам ,но из песни как говорится слов не выкинешь ...Поэтому мы его всегда добавляем и все еще живыне смотря на происки врага!!!!



Засыпаем сверху на порезанные овощи, добавляем оливковое масло и бальзамический уксус и совсем капельку соли, можно добавить свежие листики розмарина. Все перемешиваем и даём немного постоять.



Разогреваем духовку до 200 градусов,
берем противень ,выстилаем его фольгой,смазываем сверху оливковым маслом
выкладываем на него овощи,и отправляем противень в печку.
Готовятся овощи очень быстро .т к. порезаны тонкими ломтиками.
Смотрите не пережарьте



Готовые овощи выкладываем в какую-нибудь ёмкость и поливаем с верху острым чили соусом для курицы



Всё перемешиваем и вперед- под мясо и "хлебное винцо " идёт замечательно!

2- Просто картошечка

Ну тут, я так понимаю,ни кого учить не надоКартошка она и есть картошка ...:)

Нам понадобится картошка красного цвета,для жарки и запекания красная картошка подходит больше.

Почему ? — спросите вы

Да потому, что розовая (красная) картошка ,обычно принадлежит к "не разваривающимся" сортам.

Режем её на дольки,теперь мы должны её как бы "замариновать".

Складываем всю порезанную картошку в миску.

Спрыскиваем её оливковым маслом,добавляем немного чёрного и красного перца,пару щепоток сухого базилика(рейхан),1 чайную ложечку затара (это такая восточная приправа) и конечно Розмарин.

Можно добавить красный,жгучий чили перец

Внимание! Очень важный момент -пока мы не добавляем соль ,т.к сразу после того, как её солят,картошка даёт сок,а это нам сейчас не нужно.

Все это дело должно постоять часа 2- "по мариноваться"

Разогреваем духовку до 180 гр.

Ставим туда нашу картошку (предварительно посолив по вкусу) на 40 мин.
(желательно мин через 25 её перевернуть.)

Вот, что из этого получается



3- Шампиньоны с беконом

С этим рецептиком придется повозиться но это стоит того!

Отрываем у шампиньонов ножки,стараясь не повредить шляпку.

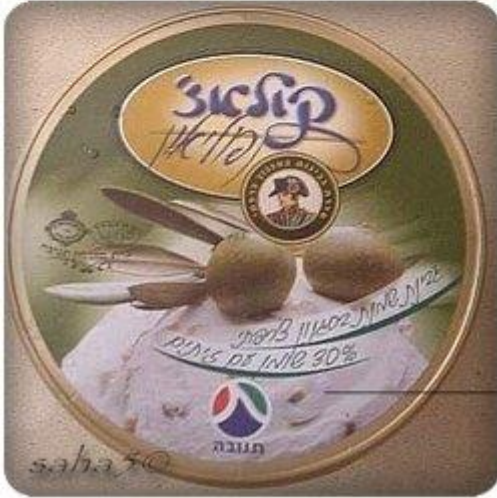
Ножки сохраняем для начинки



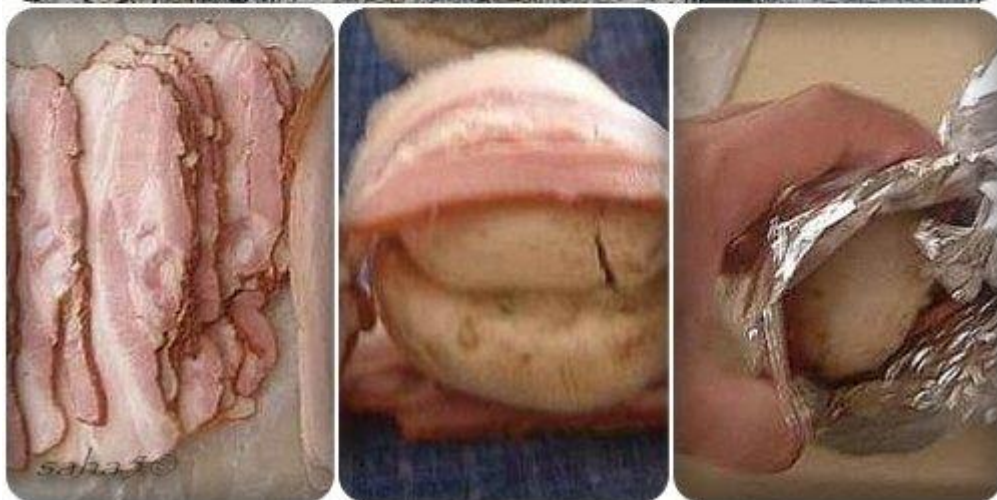
Добавляем к ножкам базилик и чеснок ,звваливаем всю эту байдуду в Блендер и перемальываем в однородную массу



Добавляем баночку жирного сыра типа Филадельфия
Солим перчим по вкусу, можно добавить каких-нибудь сухих приправ на ваш вкус
(так как любой гриб тянет на себя соль, я предпочитаю начинку немного пересаливать
, иначе будет постновато) , ну и все это дело опять крутим в блендере до получения
однородной массы , которой заполняем шляпки грибов



Теперь склеиваем шляпки друг с дружкой и получаем шарики, заварачиваем шарик в бекон, а потом в фольгу и отправляем на мангал-
Во время жарки нужно их переворачивать 2-3 раза и через 8 -10 минут все готово !



Делается все это за 30 -40 минут в зависимости от количества

ну и напоследок **Вишня с луком !**

Закуска из серии -пришел ,увидел приготовил!!!

Рецепт привез из моей последней поездки в Алма-Ату.Салат простейший и готовить его может любой

Вкус -необычен ,но приятен !!!!

Ингредиенты из расчета на 2 человек

Вишня или черешня (желательно брать кислую)-1 стакан

одна средних размеров луковица

это все...если не считать соли...

Убираем из вишни косточки,и режем ее на половинки.

надо сказать ,что существует специальный девайс ,который вылушивает косточки на раз-у меня его не было,поэтому пришлось повозиться в ручную



Лук чистим и мелко режем ,**нарезанный** лук надо ошпарить кипятком **2** раза



Сливаем воду и смешиваем лук с вишней .теперь надо посолить по вкусу
Дайте этому постоять минут 5-еще раз тщательно перемешайте и вперед -под шашлык,под
говяжий стейк ,да под хорошее красное вино!

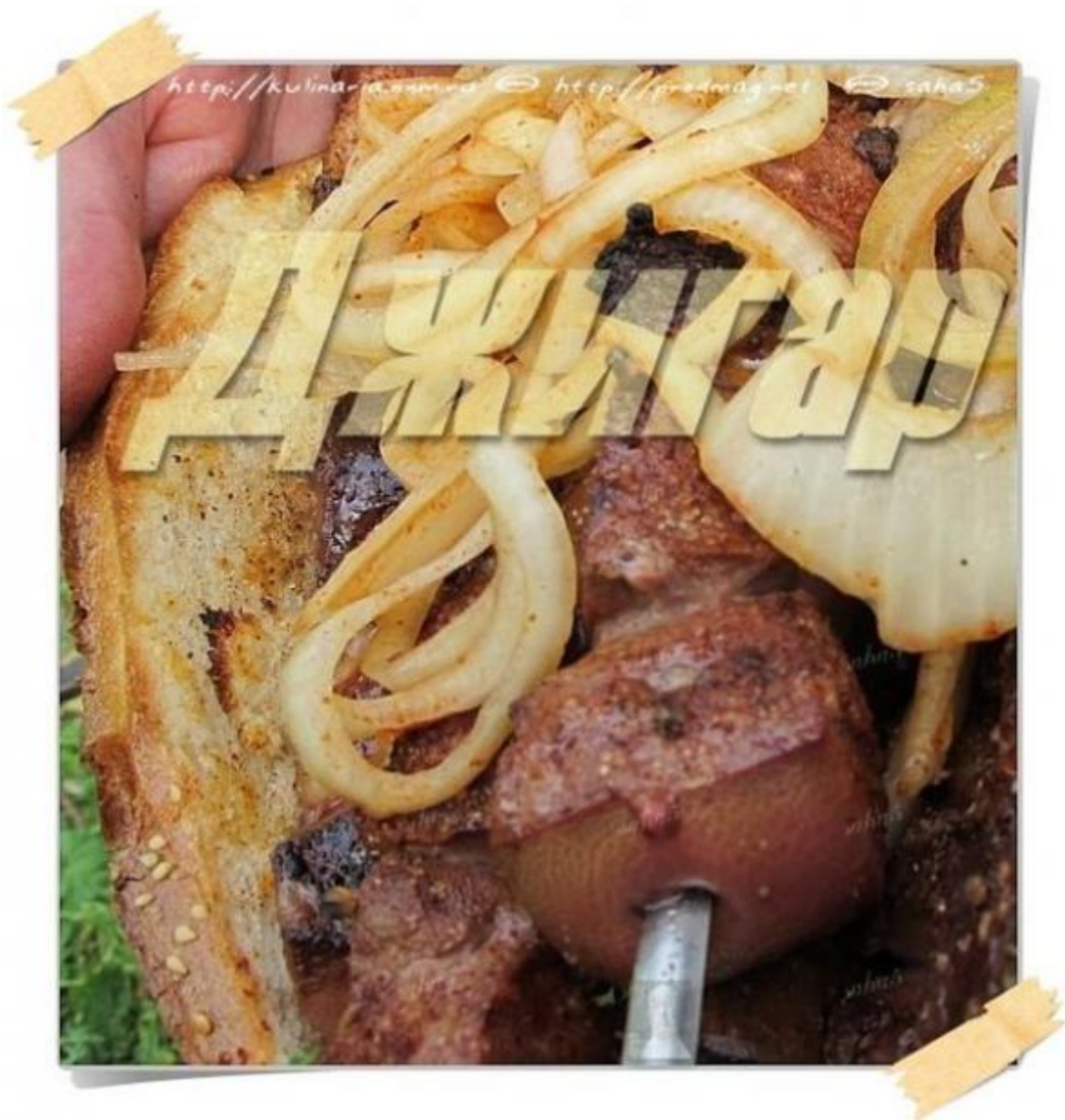


Вот и все на сегодня



Всем хороших выходных!

Джигар



Несмотря на Великий пост, речь пойдет о скоромном !

Пришло время пикников !!!!!

И мы потянулись на природу! На природе мы делаем много всяких вкусностей ,но я вам сегодня расскажу про Джигар...

Как вы не знаете что такое Джигар с Думбой???

Тогда срочно под Кат

-----<cut>-----

Что вызывает у нормального мужика слюноотделение,дрожь в коленях и зуд в организме ...?

Две вещи вызывающие к нашим инстинктам

1-Красивые женщины

2-И вид жарящегося мяса

Про женщин мы сегодня говорить не будем
(тем более ,что их день уже прошёл



)

,поговорим о мясе



Практический каждый из нас ,когда то жарил мясо на огне и каждый считает себя специалистом в этой области !

Поэтому **Учить** ни кого не буду ,а просто поделюсь еще одним крайне простым и вкусным рецептом .

Существует много видов шашлыка ...и я про них уже писал не раз.

Сегодня мы будем готовить шашлык из **Бараньей печени с курдюком**

Печень по узбекски называется **Джигар** ,а курдючное сало **Думба** ,шашлык называют **кабоб**

Поэтому мы будем готовить **Джигар кабоб с думбой**

Нам понадобится

1- Баранья печень (теоретически подойдет любая печень на ваш вкус)

2- Курдючный жир (для тех кто не в курсе — *жировое отложение, в виде мешка или подушки, весом от 10-12 фн. до 1-2 пд., на крестце, у основания хвоста и на самом, очень коротком (3-5 позвонков), хвосте короткохвостых овец из породы курдючных*)

На курдючном жире я настаиваю принципиально, ибо он дает неповторимый вкус Джигару

При выборе курдюка на базаре -остерегайтесь того ,что бы вам не подсунили нутряной жир ... ,а(замороженный в супермаркетах я вообще никогда не беру).

Самый надежный вариант -просить мясника вытащить весь кусок курдюка и на ваших глазах отрезать от него нужное вам количество ,а еще лучше взять его целиком -все равно рано или поздно используете весь)

Печень чистим от пленок и нарезаем ее курдюк на квадратные кусочки кусочки в 30-40 мм



Подготавливаем специи

Смешиваем Мелкую соль (6 столовых ложек),Красный острый перец (3 столовые ложки),Красный сладкий перец (3 столовые ложки) ,и Одну столовую ложку зернышек кинзы (кориандра)



Вот и все -вы готовы к поездке на природу :) (про остальные мелочи ,которые вы должны взять с собой в поездку ...(жена ,дети ,собаки и т.д) я промолчу вы сами все знаете....)

Итак Вы с друзьями на вашем любимом месте отдыха ...

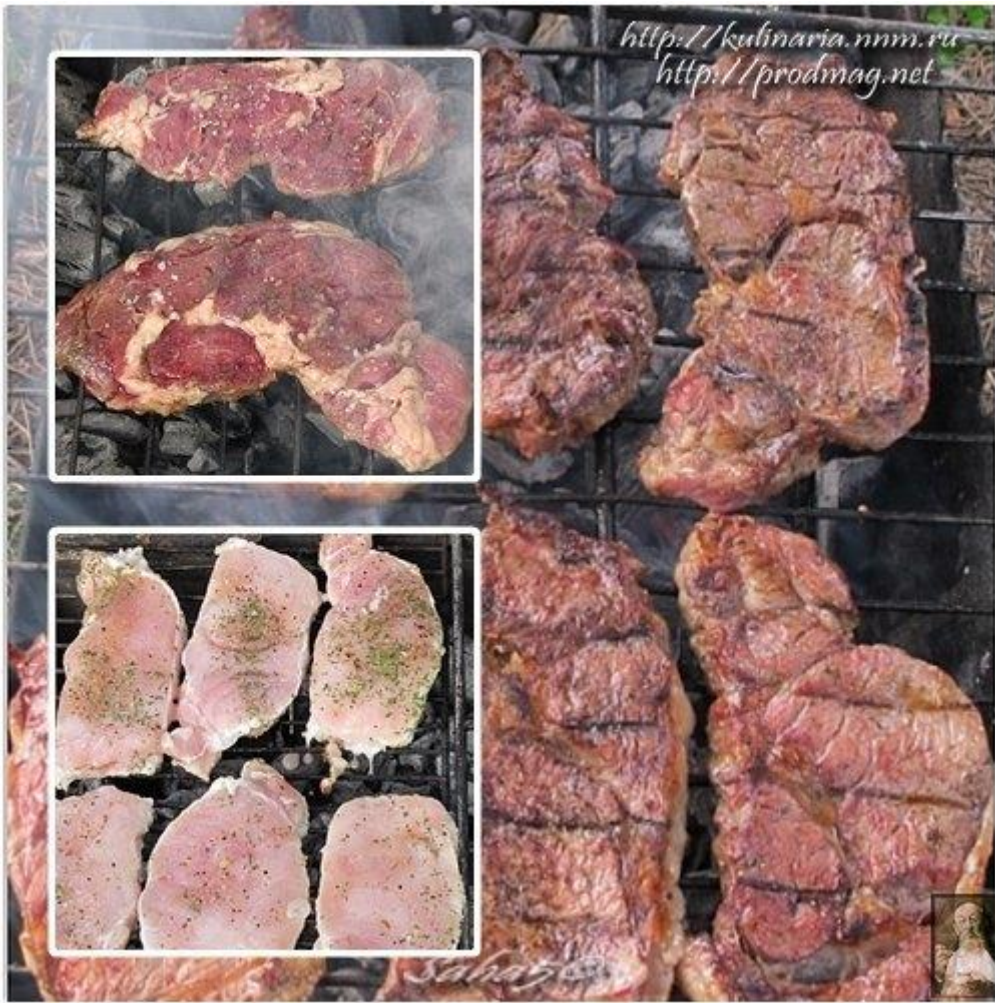
Уже раскочегарен мангал...и тут обычно происходит стандартная ситуация -все начинают распаковывать привезенные с собой заготовки и требовать ,что бы их маринад был пожарен в первую очередь,ибо сегодня они замариновали что то особенное !!!!!!!!!!!!!

Когда у вас в загатнике есть Джигар ,вы не спорите и начинаете жарить то, что бог послал , оставляя джигар на потом (по двум причинам 1 и основная джигар не любит сильного жара ,вторая надо накормить женщин и детей !!! ,ибо джигар мужское блюдо ! Женщины обычно не едят печень с кровью !)

Понеслась.....

Первый голод заморили стейками





Попутно кормим домашних животных... :)



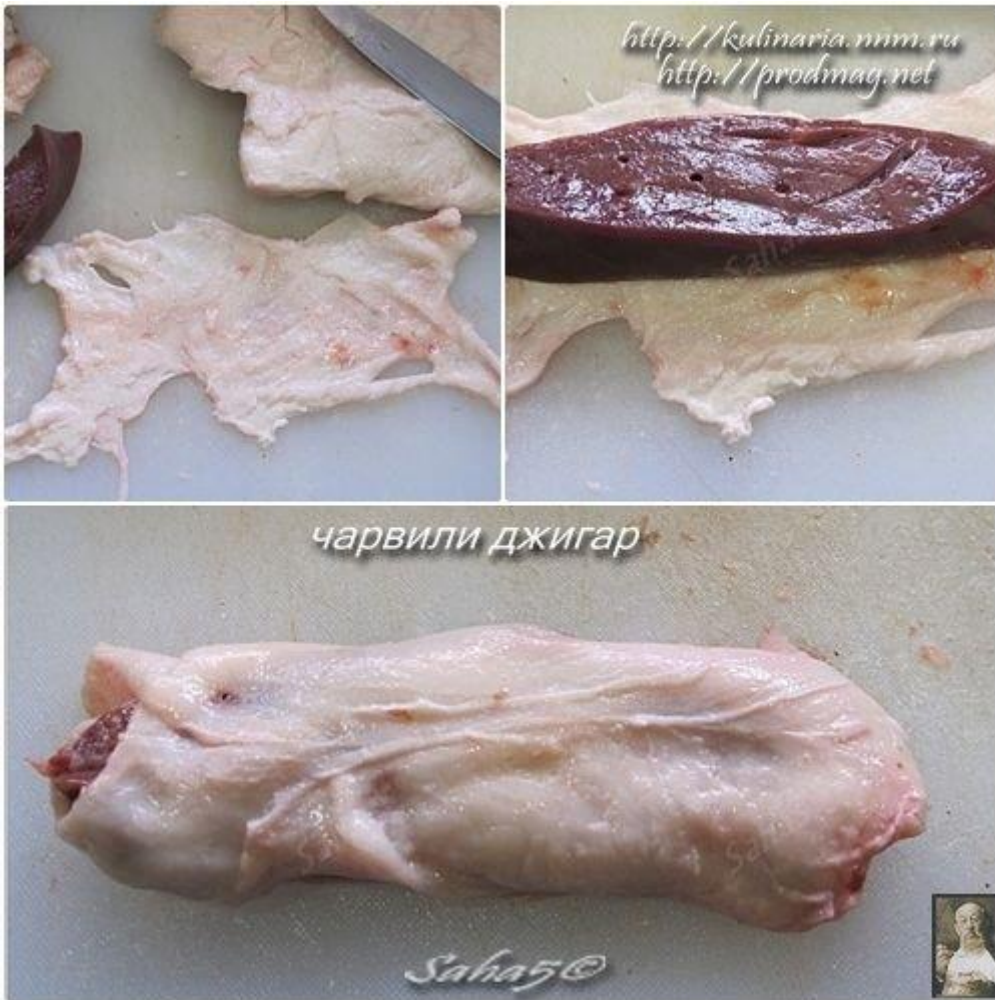
Для женщин можно пожарить куриную печень (да и не только для женщин)



Вот когда первый ажиотаж спал, все наелись и расслабились.....пришло наше время — начинаем нанизывать печень на шампуры (шампур для печени желательно выбрать широкий как на кебаб ,у меня такого увы ,под рукой не оказалось ,я забыл их дома.....). Нанизываем в такой последовательности -2 кусочка печени ,кусочек курдюка ,два кусочка печени кусочек курдюка и еще один кусочек печени Палочка должна быть порционная -Джигар не делают на огромных шампурах. После этого Мы со всех сторон ,щедро посыпаем печень и курдюк приготовленной ранее смесью



Существует так же другой способ -печенку заворачивают в тонко нарезанный пласт курдюка , (а еще лучше использовать для этого сальник). Такой шашлык называют **Чарвили джигар кабоб** Я в этот раз не заморачивался и просто сделал для вас одну фотку ,что бы было представление о чем речь.....



=====

Джигар готовится очень быстро ,поэтому предварительно можно подготовить еще одну вкусную штуку
Берется лепешка ,разрезается пополам ,спрыскивается оливковым маслом ,посыпается тоже смесью перца и соли что вы приготовили для Джигара ,и отправляется на решетку мангала прожарится до чуть хрустящей корочки



Все ,подзываем всех желающих к мангалу ,готовим холодный хлебный сок ...и ставим Джигар на угли



Обращаю ваше внимание на 2 важных момента -

1-Угли уже покрылись пеплом и не дают сильного жара

2-Готовят джигар очень быстро -основной показатель это Думба (курдюк),как только он стал светло коричневым -снимаем палочки с огня ,иначе печенка будет жесткой (особенно баранья)

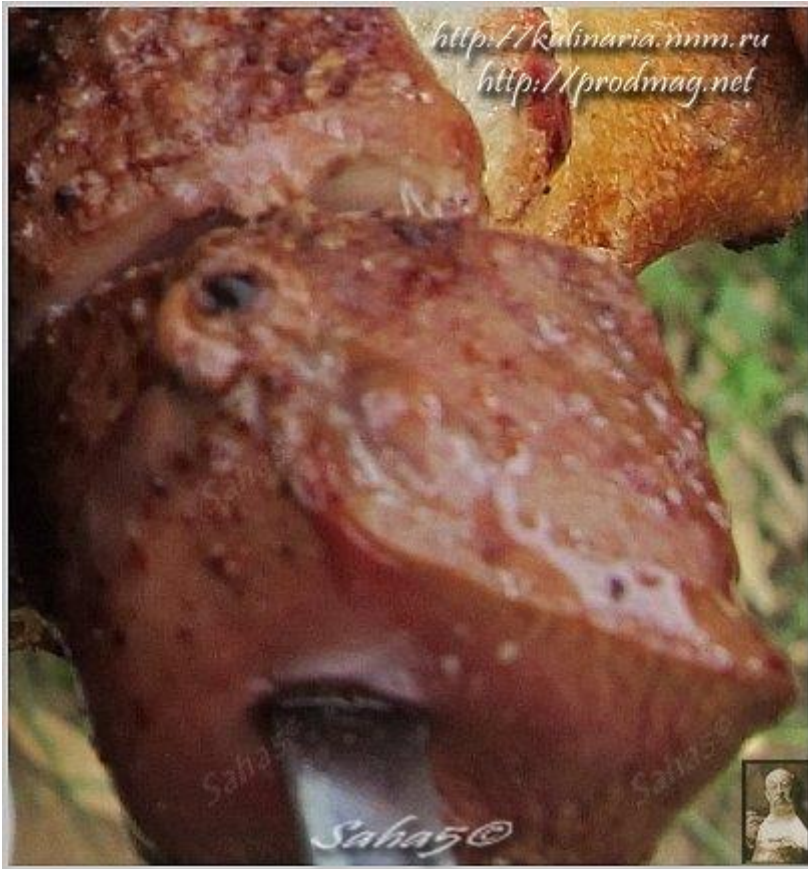


Далее следуем такому алгоритму : Поджарили ,накатали ,съелии новая порция на угли.....
Для желающих можно пожарить только курдюк -тоже очень вкусно !!!!!
Ах да ,шашлык выкладываем на лепешку и сверху посыпаем слегка подмаринованным луком !



Съесть и выпить можно очень много !





А после этого можно впасть в нирванну

Вот такие выходные прибавляют вам здоровья и заряжают энергией на несколько рабочих недель !

Для вас и для себя старался

до новых встреч!