

# ПМКНЛК



Pi-Yao Greend

• шашлык • барбекю •

## БАРБЕКЮ

Что может быть лучше в теплый весенний (летний или осенний) денек, забросив все свои мирские дела и заботы, отправиться за город и там, прилегши в теничке и вкушая пахнувший ароматным дымком шашлычок, предаваться чистым и светлым мыслям о вечном?

Правильно – ничего! Тогда остается только сказать: все на пикник!

Слово «барбекю» происходит от французского *de la barbe a la queue* («от усов до кончика хвоста»), что вызывает в памяти времена, когда на огромных вертелах целиком жарились туши кабанов, туров и других животных. К нам же это выражение пришло от американцев, которые под этим словом (переделанным в *Bar-B-Q*) понимают вечеринку на природе, угощение для которой приготовлено на гриле.

Дотошные археологи утверждают, что первыми на барбекю (совершенно случайно) попали ... неандертальцы. Кусок особо ценного мяса случайно взял, да и свалился в костер, а после того, как его все-таки вытащили оттуда, он настолько пришелся по вкусу (по словам все тех же археологов) нашим далеким предкам, что после этого случая они сами начали готовить мясо таким способом. Время шло, способы приготовления пищи совершенствовались и развивались – мясо уже не просто бросали в огонь, а заворачивали в листья растений, обмазывали глиной, нанизывали на вертелообразные прутья. Древние греки и римляне очень любили готовить на гриле, о чем свидетельствуют обширные собрания рецептов, оставленные благодарным потомкам. Старина Колумб с удовольствием вкушал индюшатинку, приготовленную на гриле гостеприимными индейцами...

То, что для древних было повседневным и обыденным, для нас превращается в настоящий праздник. Мы с удовольствием забываем на время о всеблагой цивилизации и вкушаем простые радости жизни от приготовления пищи на открытом огне, когда привычная пища приобретает божественный вкус и аромат. Ведь даже обычные сосиски, приготовленные на гриле, аппетитны и ароматны, а кто откажется от запеченной картошки?

### НА ЧЕМ БУДЕМ ГОТОВИТЬ?

Конечно, без цивилизации мы уже нигде и никуда... В качестве мангала можно использовать импровизированное сооружение из кирпича или прутьев, однако все большее количество людей подходит к этому основательно – покупают готовое приспособление для гриля.

В продаже сейчас появляются все новые и новые приспособления для приготовления пищи на открытом огне – это мангал, гриль, «барбекюшница», гриль, раклетница, китайский вок и т.д. Кстати, для любителей природы в домашних условиях (например, на балконе) те же приборы сделаны электрическими. Но как не потеряться в этом изобилии? Надеемся, наши советы помогут Вам определиться.

– гриль должен быть одновременно легким и прочным, а также удобным для транспортировки;

– размер гриля находится в прямой зависимости от количества человек, которых Вы хотите накормить;

– в зависимости от того, где Вы будете готовить – в саду, лесу или на балконе, выбирайте гриль на твердом топливе, газовый или электрический.

Грили бывают с вертикальным и горизонтальным расположением жаровни, с различными размерами решетки для жаренья, компактные и монументальные, с ручным или автоматическим приводом для вращения вертелов – выбирайте сами по вашему вкусу и размеру кошелька.

Пицца, приготовленная в гриле, не только вкусна и аппетитна на вид, но и весьма полезна для людей, следящих за своим весом. Так что даже если Вы сидите на диете, смело ешьте кушанья, приготовленные в гриле, – они не испортят Вашей фигуры (не потому, что ее у Вас нет, а потому, что гриль содержит мало жира!). Вообще, врачи-диетологи считают, что пицца из гриля куда полезнее тушеных и жареных на сковороде продуктов.

Так что, если у Вас нет еще гриля, поскорее приобретайте этот великолепный агрегат и убеждайтесь на собственном опыте, насколько вкусна еда, приготовленная в нем. А наши рецепты помогут Вам в этом. Приятного аппетита!

### ТОПЛИВО

Для такого тонкого дела, как гриль, подойдет далеко не все, что можно поджечь. Самое лучшее, что для этого было придумано человечеством, – древесный уголь. Он дает чистый, долгий и, главное, безвредный жар. Для ароматизации подойдут разнообразные смеси трав (например, тимьян).

Для разжигания огня применяется специальная жидкость или паста. Не следует использовать для этого бензин, керосин, спирт и т.п. – запомните, что в лучшем случае в результате получите характерный «керосиновый» привкус продуктов, а в худшем – придется, отложив пикник, заняться пожаротушением.

### ЧТО БУДЕМ ГОТОВИТЬ?

Мясо и рыба, которые вы хотите зажечь на вертеле или решетке (рашпере), обязательно должны быть свежими. Мясо следует брать молодое и сочное. На решетке можно запекать и цыпленка, и рыбу, и котлеты – главное, чтобы блюдо за которое вы взялись, было вам по силам.

### ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

#### СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ НЕСЛОЖНЫЕ ПРАВИЛА:

• Избегайте готовить из замороженного мяса. Мороженое мясо не имеет и трети тех питательных веществ, которые содержатся в свежем. Как бы вы его ни готовили, ни мариновали, ни отбивали, оно останется жестким, а если и «смягчится», то останется безвкусным.

• Избегайте готовить из парного мяса, от только что забитого животного. С туши должна стечь кровь, мясо должно полежать, «отдохнуть» несколько часов, наконец, промариноваться. То же относится и к дичи. В старинных руководствах вообще считалось дурным вкусом готовить подстреленную дичь ранее, чем пройдут два-три дня по возвращении с охоты.

• Однако столь же недопустимо готовить из лежалой рыбы. Ее-то как раз надо брать первостепенной свежести (особенно островных пород) и ни в коем случае не готовить из нее шашлыков, если есть малейшие подозрения относительно ее годности. Особенно это касается летнего периода. Если так уж хочет-

ся поесть лежалой рыбы, то проварите ее хорошенько в ухе, протушите в кастрюле с пряностями и ни в коем случае не насаживайте ее на шампур.

• Если мясо все же примороженное, то его необходимо полностью разморозить, прежде чем запекать, и дать ему полежать известное время. Жилетное мясо не подходит для жарки на решетке.

• Вымачивать мясо надо не в металлической, а в стеклянной или эмалированной посуде.

• Вертел или решетку стоит предварительно смазать растительным маслом и нагреть самое меньшее в течение 5 минут. Сильный жар стягивает поры мяса, и в нем сохраняется сок.

• Если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, то время от времени его следует поливать жиром. Более сухое мясо также хорошо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона.

• Чтобы мясо получилось более сочным, пока оно еще теплое, поверх него можно положить кусочек сливочного масла.

• Если куски мяса довольно большие, то сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и, после того, как они зажарятся (соль по вкусу всех сторон), продолжают при более низкой температуре.

• Во время жарки мяса следует постоянно наблюдать за вертелом или решеткой и не отвлекаться ни на какие мероприятия. Испортить шашлык очень легко – достаточно отвернуться на минутку.

• Готовя барбекю, мясо следует переворачивать с помощью двух ложек, специальных щипцов или лопатки, а не вилкой, чтобы не вытек из него сок.

• Под электрической решеткой или вертелом обязательно нужно поставить сосуд, куда бы стекал сок. После того как мясо готово, сок можно слить, заправить и затем полить им мясо. Мясо, приготовленное на решетке, никогда не подают с густым соусом. Самые подходящие соусы для барбекю – сок, образовавшийся при жарке мяса, майонез, горчица, кетчуп.

• Мясо, приготовленное на решетке, можно есть сразу же, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус.

• После каждого употребления вертел и решетку следует тщательно вычищать, так как мелкие кусочки мяса, прилипшие к решетке или вертелу, подгорают и придают мясу неприятный вкус.

• **Шпик или бекон** – срезать кожу и жарить в течение 3-5 минут только с одной стороны.

• **Ветчина** – жарить по 3-4 минуты с каждой стороны, затем температуру уменьшить и поддержать еще по 5-6 минут с каждой стороны.

• **Сосиски** – снять целлофановую оболочку, наколоть вилкой в нескольких местах, смазать подсолнечным маслом или растопленным сливочным маслом и жарить при сильной температуре 4-5 минут, причем время от времени переворачивать. Затем в течение 5-6 минут жарить при более низкой температуре.

• **Бифитекс (1,5 см толщиной)** – намазать растопленным сливочным маслом. Жарить при сильной температуре по 2-3 минуты с каждой стороны, после чего температуру убавить. Если вы хотите, чтобы мясо осталось розовым в середине, его следует печь еще по 2 минуты с каждой стороны. Если вы желаете, чтобы бифитекс был средне прожарен, жарьте его по 2-3 минуты с каждой стороны при сильном режиме и по 4-5 минут при более слабом. Для хорошо прожаренного

бифитекса требуется жарить его по 2-3 минуты при сильном режиме и 6-10 минут при более слабом.

о **Бараньи котлеты или отбивные** – намазать растопленным сливочным маслом, жарить по 3-4 минуты с каждой стороны при высокой температуре и 8 минут с каждой стороны при более низкой температуре.

о **Свиные отбивные котлеты** – жир срезать (по желанию), смазать их растопленным сливочным маслом, жарить по 5 минут с каждой стороны при высокой температуре и по 10-15 минут при более низкой.

о **Печень** – зачистить от прожилок и пленок и срезать более твердые места, смазать растопленным сливочным маслом, жарить в течение 2-3 минут с каждой стороны на решетке при сильном режиме и по 2-3 минуты – при более слабом.

о **Цыпленок** – предпочтительнее для жарки брать бройлера. Если вы используете вертел – цыпленка запекают целиком, а если решетку, то его можно разрезать пополам или на четыре части. Мясо цыпленка или целую тушку смазать растопленным маслом и натереть приправами, жарить в течение 4-5 минут с каждой стороны, уменьшить температуру и продолжать еще 15-20 минут, пока цыпленок не приобретет золотистый цвет и не пропечется как следует.

о **Рыба**. Если куски рыбы тонкие, их следует жарить в течение 2-5 минут, не переворачивая. Если же куски рыбы более толстые, их жарят от 8 до 10 минут, причем переворачивают с одной стороны на другую и смазывают растопленным сливочным маслом. Рыба на барбекю – намазать рыбу растительным или растопленным сливочным маслом и сбрызнуть лимонным соком, после чего завернуть в фольгу.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ

### «ЗОЛОТОЙ ТЕЛЕНОК»

*300 г телятины, 100 г вишни, 30 г масла, 2 ст. л. вишневого сока, соль, специи.*

В куске телятины острым ножом сделайте глубокие проколы вдоль волокон и нашпиговуйте их вишнями без косточек. Мясо посолите, посыпьте корицей и поместите в гриль; периодически мясо нужно поливать вишневым соком. Обжарьте с обеих сторон до готовности и подавайте со свежими овощами.

### «БЕЛЫЕ НОЧИ»

*200 г говяжьей вырезки, 200 г конченого сала, несколько маленьких луковиц, томатная паста, растительное масло, соль, перец.*

Кусочки говяжьей вырезки, конченого сала и луковицы нашинкуйте на шампур, посыпьте солью, перцем, смажьте томатной пастой, растительным маслом и обжарьте в гриле.

### «БОЖЬЯ КОРОВКА»

*1 кг говядины, горчица, растительное масло, перец, соль.*

Нарежьте мясо толстыми ломтиками, приблизительно по 200 г, смажьте горчицей и растительным маслом, посыпьте перцем и, положив ломти друг на друга, поставьте в холодильник на три дня. Перед тем как жарить мясо, посыпьте его

перцем и солью, сделайте в каждом ломте 4 надреза до середины и вложите в каждый тонкую полоску шпика и листочек лука. Для этого лук разделите на части руками. Далее перевяжите нашпигованные куски мяса шпагатом, чтобы шпик и лук не рассыпались. Затем обжарьте мясо в гриле до готовности. В качестве гарнира хорошо подойдет картофель фри.

### «ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД»

*500 г филе постной говядины, 1 луковица, крупно нарезанная, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки лайма или лимона, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка молотого кумина, 1 измельченный зубчик чеснока, 100 мл куриного бульона, 2 ст. ложки арахисового масла, 1 ст. ложка черной патоки, 2 ст. ложки красного молотого перца.*

Нарежьте мясо крупными кубиками, положите в полиэтиленовый пакет и залейте маринадом. Для маринада возьмите лук, соевый соус, сок лайма, сахар, кумин и чеснок и смешайте все это в шейкере. Залейте полученным маринадом мясо и плотно закройте пакет. Поместите его в холодильник на 4 часа, периодически встряхивайте. Затем слейте маринад в миску. Теперь займитесь соусом. Смешайте в кастрюле бульон, арахисовое масло, патоку, соевый соус, красный молотый перец и чеснок. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, но не доводите до кипения. Нашинкуйте мясо на вертел и жарьте в гриле до готовности. Маринад, который остался «невыстребованным», используйте для смазывания жарящегося мяса. Соус нужно подавать горячим.

### «ЦАРЬ ЗВЕРЕЙ»

*300 г консервированной кукурузы, 1 стакан нарезанного зеленого перца, 1 помидор, нарезанный ломтиками, 1 стакан салатной заправки, 2 ст. ложки грубо помолотого черного перца, 1 ст. ложка уорчестерширского соуса, 1 ч. ложка сухого кумина, 600 г говяжьих стейков (кусочков).*

В небольшой миске смешайте кукурузу, перец и помидор. Закройте крышкой и заморозьте. Затем приготовьте маринад. Смешайте в миске салатную заправку, черный перец, уорчестерширский соус и кумин. Возьмите стейки и сделайте ножом надрезы. Положите мясо в пакет, залейте приготовленным маринадом и плотно закройте пакет. Марируйте в холодильнике 6 часов, периодически встряхивая. Перед приготовлением осушите стейки и слейте маринад. Поместите мясо в гриль на холодную решетку. Обжаривайте на расстоянии 8 см от нагревателя в течение 15 мин. Переверните стейки один раз. Перед подачей на стол нарежьте стейки тонкими полосками и выложите на них кукурузную смесь.

### «СОН В ЛЕТНЮЮ НОЧЬ»

*1 взбитый яичный белок, 1 стакан консервированной фасоли, высушенной и размоченной, 1/2 стакана хлебных крошек, 1/2 стакана измельченного корня сельдерея, 1 ст. ложка нарезанного кубиками консервированного перца чили, чесночный порошок, 500 г постной говядины, мелко нарезанной, 5 кукурузных лепешек, разрезанных пополам, 10 листьев зеленого салата, 1 стакан сальсы (острого соуса из томатов, перца и лука).*

Возьмите большую миску и смешайте в ней яичный белок, фасоль, хлебные крошки, сельдерей, перец чили и чесночный порошок. Добавьте говядину и хоро-

шо перемешайте. Слепите из этой массы 10 овальных лепешек толщиной 1 см. Поместите их в гриль на холодную решетку и обжаривайте на расстоянии 10 см от нагревателя, пока сок не станет прозрачным. Затем положите на каждую половинку лепешки по бургеру, завернутому в лист салата. На каждый бургер положите ложку сальсы. Сверните лепешку и закрепите ее края, а сверху положите еще одну ложку сальсы.

#### «ПИР НА ВСЬ МИР»

*1 ст. ложка кетчупа, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка вустерского соуса, 1 ч. ложка сухой горчицы, соль и перец по вкусу, 500 г стейка из говядины.*

Возьмите небольшую миску и смешайте в ней кетчуп, воду, вустерский соус, сухую горчицу, соль и перец. Мясо положите в гриль и жарьте 5-7 мин. на среднем огне. Затем смажьте соусом, переверните и, часто смазывая соусом, жарьте до желаемого состояния. Перед подачей на стол вылейте остатки соуса на мясо.

#### «РАЙСКИЙ ПИР»

*6 ромштексов, растительное масло, 100 г сыра, 6 долек ананаса, перец.*

Поперчите ромштексы, смажьте растительным маслом и поджарьте в гриле с обеих сторон. За 2-3 мин. до окончания поджаривания положите на каждый ромштекс по кусочку сыра, а перед тем, как вынуть мясо из гриля, положите сверху кусочек ананаса.

#### «СЕЗАМ»

*100 г говядины, 1-2 луковицы, 1/4 ч. ложки 80%-ой уксусной эссенции, красный молотый перец, анис, семена кориандра, соль.*

Пропустите через мясорубку мясо, лук, семена кориандра, анис и красный перец. Посолите, добавьте уксусную эссенцию, перемешайте и поставьте на 3 часа на холод. Замаринованное мясо сформуруйте в виде небольших колбасок, наденьте на вертела и поместите в гриль на 10 мин. Подают это блюдо с мелко нарезанным репчатым луком.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ СВИНИНЫ

#### «ВОСТОЧНЫЙ ЭКСПРЕСС»

*3 моркови, нарезанные кусочками по 3 см, 300 г консервированных ананасов с соком, 100 мл красного вина, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки кукурузного крахмала, 2 ч. ложки сахара, 1 измельченный зубчик чеснока, 400 г нежирной свинины, нарезанной кусочками по 3 см, по одному красному и зеленому сладкому перцу, нарезанному квадратиками.*

Сварите морковь. Ананасы нарежьте квадратиками. А теперь приготовьте соус. Смешайте ананасовый сок, уксус, растительное масло, соевый соус, кукурузный крахмал, сахар и чеснок. Сварите до загустения и появления пузырьков. Теперь возьмите шампуры для гриля и нанизайте на них кусочки свинины, морковь и сладкий перец. Поместите в гриль и жарьте 10 минут, не закрывая. Периодически смазывайте соусом.

#### «ДЕРЕВЕНСКИЙ УЖИН»

*4 свиные отбивные, 200 г смеси овощных соков, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 2 ст. л. консервированного перца чили, нарезанного кубиками, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ч. л. уорчестерширского соуса, 1/2 ч. л. сухого измельченного базилика, 2 стакана отварного риса, немного острого соуса.*

В маленькой миске смешайте все овощные соки, зеленый лук, перец чили, чеснок, уорчестерширский соус, базилик и острый соус. Поместите мясо в пластиковый пакет и залейте приготовленным маринадом. Пакет плотно закройте и маринуйте в холодильнике около 6 часов, периодически встряхивая. Когда отбивные достаточно промаринуются, выньте их из пакета, высушите и поместите в гриль. Жарьте 5 минут в 10 см от нагревателя с одной стороны и 5 минут с другой. Оставшийся от мяса маринад слейте в небольшую кастрюлю и поставьте на огонь. Доведите до кипения и сразу выключите. Подавайте отбивные с горячим маринадом.

#### «СВИННЫЕ МЕДАЛЬОНЫ»

*700 г филейной части свинины, 70 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 75 г муки, 500 мл молока, 50 г сыра, сок 1 лимона, 10 ломтиков белого хлеба, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 баклажан, 2 ст. ложки муки, соль и белый молотый перец по вкусу.*

Мясо нарезать на ломтики, отбить, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон в гриле. В небольшой кастрюльке разогреть сливочное масло, добавить муку, затем залить горячим молоком и быстро размешать. Варите 20 мин., постоянно помешивая. Нарежьте грибы ломтиками и обжарьте на сливочном масле с солью и перцем. Ломтики белого хлеба (без корки) тоже обжарьте на сливочном масле. Уложите гренки в большую посуду, на них выложите мясо и тушеные грибы. В теплый соус влейте лимонный сок и взбитый желток. Процедите через сито на гренки с мясом и грибами, посыпьте тертым сыром и снова поставьте в гриль, пока не зарумянится. Баклажан очистите, нарежьте ломтиками, посолите и дайте постоять 10 мин., чтобы выделился горький сок. Его слейте. После этого поджарьте ломтики баклажанов с обеих сторон. Медальоны подавайте горячими с гарниром из баклажанов.

#### «РЫЛЬЦЕ-ПЯТАЧОК»

*200 г томатного соуса, 1/2 стакана мелко нарубленного репчатого лука, 1/2 стакана мелко нарубленного зеленого сладкого перца, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. черной патоки, 1 ст. л. вустерского соуса, щепотка черного молотого перца, немного соуса из жгучего перца, 6 свиных отбивных из филейной части общим весом 1 кг.*

Сначала приготовьте соус. В небольшой кастрюльке соедините томатный соус, лук, зеленый перец, чеснок, уксус, патоку, вустерский соус, перец, соус из перца и все хорошо перемешайте. Затем поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только закипит, убавьте пламя и накройте крышкой. Тушите еще 15 минут. Потом откройте крышку и варите 5-10 минут. Возьмите полстакана этого соуса для отбивных. Мясо жарьте в открытом гриле на решетке 3 минут, затем переверните и обжарьте еще 5 минут. После этого полейте отбивные соусом и обжаривайте 3 минуты, пока свинина не утратит розового цвета.

## «ПОСЛЕДНЕЕ ЖЕЛАНИЕ»

*200 г свиной грудки, 100 г свежей капусты, 100 г яблок, 25 г масла, 30 г репчатого лука, соль, специи, зелень.*

Нашинкуйте капусту, посолите и оожмите. Очистите яблоки от кожицы и сердцевинны, нашинкуйте так же, как капусту. Перемешайте капусту и яблоки и заправьте маслом. Сделайте в грудке надрез и поместите в него фарш. Зашейте надрез. Мясо посолите, натрите толченым луком и поместите в гриль. Жарьте до полной готовности по 10 мин. с каждой стороны.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

## «НЕЖДАННЫЙ ГОСТЬ»

*500 г постной баранины, полстакана воды, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной мяты, 1 ст. ложка неострой горчицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 мелких цуккини, нарезанных ломтиками, 1 стакан очень мелких луковок, 5 томатов-«вишенки».*

Мясо нарежьте соломкой и положите в полиэтиленовый пакет. Приготовьте маринад. Смешайте воду, лимонный сок, мяту, горчицу, растительное масло и чеснок и залейте этой смесью баранину. Плотно закройте пакет и маринуйте в холодильнике 3 часа, периодически встряхивая. Затем выньте мясо и осушите. Варите цуккини около 2 минут. Возьмите шампуры и нанизайте попеременно луковки, цуккини и мясо. Поместите в гриль и жарьте 10 минут. За минуту до окончания наколите на конец каждого шампура помидорчик.

## «ПРЕКРАСНАЯ ЛЕЙЛА»

*300 г баранины, 20 г курдючного сала, 20 г репчатого лука, 40 г зеленого лука, зелень петрушки и рейхан, сумак, соль, перец, 50 г муки, 1 ст. л. воды.*

Возьмите баранью лопатку и срежьте с нее мякоть. Пропустите ее через мясорубку вместе с луком и салом. Посолите, поперчите, перемешайте и поставьте фарш на 20 мин. в холодильник. Затем слепите из него люля-кебаб в виде сарделек. Нанизайте на шампуры и обжарьте на гриле или мангале. Теперь приготовьте лаваш. Из муки, воды и соли замесите тесто, раскатайте его в форме лепешки толщиной 1 мм и диаметром 30 см. Положите лаваш на противень и выпекайте в жаровочном шкафу без жира. При подаче люля-кебаб заворачивают в лаваш.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ КОЛБАС И СУБПРОДУКТОВ

## ШАШЛЫЧКИ ИЗ ПЕЧЕНИ В ГОРЧИЧНОЙ ГЛАЗУРИ

*1,5 кг печени, 300-400 мл белого портвейна, 500 г бекона в нарезке, 1 ч.л. шафрана, чуть меньше майонезной банки горчицы.*

Подготовленную говяжью печенку нарезать некрупными кусочками и залить белым портвейном с добавлением имеретинского шафрана. Мариновать в холо-

дильнике от 12 до 24 часов. Вынуть печенку из маринада и дать стечь его остаткам. Кусочки печенки следует оборачивать ломтиками бекона и насаживать на деревянные шампура. Для глазури вскипятить маринад, процедить и добавить готовой отечественной горчицы до консистенции густого кефира. Перед жаркой шашлычки обмакивать со всех сторон в глазури. Лучше всего жарить на решетке-гриль.

## «ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ТРУБОЧКИ»

*300 г отварного окорока, горчица, томатная паста, 200 г сыра, 2 ст. ложки шерри, 300 г белого хлеба, растительное масло.*

Нарежьте окорок маленькими ломтиками, смажьте каждый ломтик горчицей и положите на него смазанный томатной пастой ломтик сыра. Сбрызните все шерри и сверните трубочкой. Белый хлеб нарежьте кубиками. Нанизайте на вертел попеременно трубочки из окорока с сыром и белый хлеб. Смажьте растительным маслом и обжарьте в гриле.

## «КАРЛСБАДСКИЕ БЮРГЕРЫ»

*300 г белого хлеба, 400 г окорока, томатная паста, растительное масло, 200 г сыра, острый соус.*

Нарежьте хлеб кусками, намажьте их маслом и томатной пастой. На каждый ломтик положите ломтик окорока и ломтик сыра. Снова намажьте маслом и жарьте в гриле на решетке, пока сыр не расплавится. Перед тем как подать на стол, полейте блюдо острым соусом.

## «КАРЛМАРКС-ШТАДТ»

*2 сосиски, 40 г желтого сыра, 40 г копченого окорока, листья салата, зелень петрушки.*

Сосиски разрежьте пополам поперек. Подготовьте из сыра 4 ломтика длиной с сосиску и 4 тонких длинных ломтика окорока. Сосиски надрезьте тупом вдоль, но не до конца. В надрезы вложите кусочки сыра и оберните сосиски полосками окорока. Закрепите шпажкой или зубочисткой. Обжарьте на решетке в гриле до легкого подрумянивания окорока. Подавайте, украсив листьями салата, зеленью петрушки и помидорами.

## «ГОРЯЧЕЕ СЕРДЦЕ»

*Почки, сердце, 200 мл красного вина, 3 луковичы, 3 помидора, 2 огурца, растительное масло, соль, перец.*

Возьмите почки, вымойте их и нарежьте кусочками. Сердце также нарежьте кусочками толщиной 1-2 см. Все подготовленное мясо замочите в красном вине на 30 минут. Затем нанизайте на вертел попеременно мясо, четвертинки луковиц, половинки помидоров и дольки огурцов. Посолите, поперчите, смажьте томатным соусом и растительным маслом и поместите в гриль для обжаривания. Подавайте на стол теплыми.

## «РОБИН-БОБИН»

*300 г печени, 3 луковичы, измельченная зелень, шпик, нарезанный кусочками 5x10 см, соль, перец, растительное масло.*

Нарежьте печень ломтиками, а лук почистите и нарежьте кружочками. Затем посыпьте мясо солью, перцем, измельченной зеленью и уложите на кусочки шпика. Его сверните трубочкой и нанизайте на вертел по несколько штук. Смажьте маслом и поместите в гриль.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ ПТИЦЫ

### ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

*12 куриных крылышек, 180 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. острой паприки, 1 ст. л. молотого тмина, 1 ст. л. молотой куркумы, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. цедры лайма или лимона, 2 ч. л. порошка чили, 2 ст. л. порошка карри.*

Соединить в миске 180 мл растительного масла, 2 раздавленных зубчика чеснока, по 1 ст. л. острой паприки, молотого тмина, молотой куркумы, молотого кориандра, 1 тертой цедры лайма или лимона, 2 ч. л. порошка чили и 2 ст. л. порошка карри. В 12 куриных крылышках сделать по два глубоких надреза и обвалить их в специях. Накрыть и поставить в холодильник на 3 часа или на ночь. Затем обжарить на гриле до готовности.

### «КРЫЛЫШКИ И НОЖКИ»

*6 куриных окорочков, 12 куриных крылышек, 1/2 стакана консервированных абрикос, 1/4 стакана соевого соуса, 1/2 стакана кетчупа, 1 ст. л. сахара, 1 небольшой кочан салата, кусочек арбуза (ок. 700 г).*

Для глазури смешайте в миске консервированные абрикосы, соевый соус, кетчуп и сахар. Запекайте окорочка в раскаленной духовке на решетке в течение 20 мин., один раз переверните. Выложите на решетку крылышки, запекайте еще 10 мин., переверните. Намажьте курицу густым слоем абрикосовой глазури, запекайте еще 10 мин., переверните и намажьте остатками глазури. Подать с арбузом на листьях салата.

### «ПЕСНЯ ТРУБАДУРА»

*Белок от одного яйца, 1/2 стакана хлебных крошек, 1/4 стакана мелко нарезанной моркови, 1/2 стакана мелко нарубленного лука, 1/2 стакана мелко нарезанного сладкого зеленого перца, соль, черный молотый перец, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, 500 г фарша индейки или телятины, 1 помидор, нарезанный ломтиками, растительное масло.*

Возьмите большую миску и соедините в ней яичный белок, хлебные крошки, морковь, лук, сладкий перец, соль, черный молотый перец и все хорошо перемешайте. Добавьте в эту смесь сыр и фарш и еще раз хорошо перемешайте. Из полученной массы слепите котлеты. Решетку гриля смажьте растительным маслом и выложите на нее бургеры. Жарьте их в открытом гриле. За минуту до готовности положите на каждый бургер по кружочку помидора.

### «СЫРНЫЙ ЦЫПЛЕНОК»

*1 цыпленок, 100 г сыра сулугуни, 1 гранат, жир.*

Нарежьте сыр на мелкие кусочки и смешайте с гранатовыми зернами. Возьмите тушку цыпленка, выпотрошите ее, вымойте и посолите внутри и снаружи. Затем на-

фаршируйте брюшную полость «сырно-гранатовой» смесью и зашейте отверстие. Поместите цыпленка в гриль и обжарьте до готовности, не забывая поливать жиром.

### «ГОЛУБАЯ МЕЧТА ГУРМАНА»

*600 г грудок цыпленка без кожи и костей, 2 ч. л. растительного масла, 1 измельченный зубчик чеснока, щепотка мелко нарезанного зеленого лука, щепотка сушеного измельченного чабреца, 1 ст. л. неострой горчицы, 1 ст. л. йогурта, полстакана мелко нарубленного цуккини, 1/2 стакана мелко нарубленного красного лука, 4 листа красной капусты.*

Каждую грудку цыпленка разрежьте пополам вдоль. В миске смешайте растительное масло, чеснок, зеленый лук и чабрец и натрите этой смесью мясо. Поместите цыпленка в гриль и обжарьте до готовности.

Приготовьте соус. В миске соедините горчицу, йогурт, цуккини и красный лук. Положите на каждую тарелку по листу капусты, на листья выложите соус и сверху – жареного цыпленка.

### «ПОСЛЕДНИЙ ИЗ МОГИКАН»

*1 курица, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, листья шалфея, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, соль, перец.*

Вывойте курицу и натрите ее изнутри и снаружи солью и перцем. Возьмите лимон и разрежьте пополам. Из одной половинки выжмите сок, а другую очистите и нарежьте мелкими кубиками. Измельчите чеснок и смешайте с нарезанным лимоном и несколькими листочками шалфея. Приготовленной смесью наполните курицу. Отверстие зашейте. Из оливкового масла, цедры лимона и оставшихся листьев шалфея приготовьте соус. Намажьте им тушку и поместите в гриль. Во время обжаривания сбрызните курицу лимонным соком.

### «ЛАКОМКА»

*2 ст. ложки апельсинового мармелада, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ч. ложки соевого соуса, 1 измельченный зубчик чеснока, щепотка порошка карри, 4 кусочка из вырезки индейки (по 100 г).*

Возьмите маленькую миску и смешайте в ней мармелад, сок лимона, соевый соус, чеснок и карри. Этой глазурью смажьте стейки с обеих сторон. Поместите мясо в гриль и жарьте до готовности.

### «ЯМАЙКА»

*4 куриные грудки без кожи и костей, полстакана крупно нарезанного репчатого лука, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка измельченного красного перца, соль, специи, карри, измельченный тимьян, сухой имбирь, черный молотый перец, 2 зубчика чеснока, разрезанного на 4 части, 1 сладкий перец, нарезанный на кусочки, 1 маленький цуккини, нарезанный ломтиками, 1 ст. ложка масла, 1/2 ч. ложки черного перца крупного помола.*

Для начала вымойте цыпленка. В миксере смешайте лук, лимонный сок, измельченный красный перец, соль, специи, порошок карри, тмин, имбирь, черный перец и чеснок. Выложите цыпленка на блюдо и влейте в него смесь из миксера, чтобы она покрыла внутри все мясо. Затем закройте крышкой блюдо и поставьте в холодильник на полчаса. Пока цыпленок маринуется, нанизайте кусочки сладкого

перца и кусочки пучкини на вертела, сбрызните маслом и посыпьте черным молотым перцем. Достаньте цыпленка, жарьте 15 мин., пока мясо не размякнет и не потеряет розового цвета. Смажьте мясо один раз пряной смесью. В последние 10 мин. поместите в гриль овощи, их надо все время поворачивать.

#### «ПАРИЖ ЕСТЬ ПАРИЖ»

*4 куриные грудки без костей и кожи, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 ч. ложки соевого соуса, 1 персик, очищенный от косточки и нарезанный, 1 маленький нарезанный томат, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка тертого корня имбиря, 1/2 ч. ложки сухой горчицы, отварной рис, свежий тимьян.*

Возьмите небольшую миску и смешайте в ней 2 ст. ложки лимонного сока и соевый соус. Вымойте куриные грудки и натрите этой смесью. Накройте крышкой и дайте постоять 30 мин. при комнатной температуре. Теперь приготовьте соус. Для его приготовления возьмите небольшую миску и смешайте в ней нарезанный персик, томат, зеленый лук, 1 ст. ложку лимонного сока, корень имбиря и горчицу. Накройте миску крышкой и дайте настояться при комнатной температуре 30 мин. Далее положите мясо на холодную решетку и жарьте 15 мин. в 10 см от нагревателя до тех пор, пока мясо не потеряет розового цвета.

#### «АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАЙ»

*1/2 стакана кетчупа, 1/3 стакана апельсинового мармелада, 1 ст. л. уксуса, 1/4 ч. л. порошка чили, 1/2 ч. л. уорчестерширского соуса, 500 г куриного филе без кожи.*

Сначала приготовим соус. В небольшой миске смешайте кетчуп, мармелад, уксус, порошок чили и уорчестерширский соус. Вымойте мясо, обсушите и поместите в гриль на час, пока мясо не размякнет. За 10 мин. до готовности намажьте цыпленка приготовленным ранее соусом.

#### «КУРОЧКА-СНЕГУРОЧКА»

*300 г куриного мяса, 150 г белого хлеба, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, специи, соль по вкусу.*

В небольшую миску налейте молоко и замочите в нем белый хлеб без корочек. Мясо курицы пропустите через мясорубку, добавьте белый хлеб и снова пропустите через мясорубку. В полученный фарш положите соль, перец, оставшееся молоко и хорошо перемешайте. Далее из этой смеси сделайте шарики, внутрь которых положите кусочек размягченного масла. Обваляйте котлеты в сухарях и обжарьте на решетке в гриле по 5 мин. с каждой стороны. Подавайте котлеты горячими.

#### «ДЕЛИКАТНАЯ УТОЧКА»

*1 тушка утки потрошенной, 16 г масла, 150 г груздей, 20 г очищенных огурцов, 20 г каперсов, сахар, 1 ч. ложка 3%-ого уксуса, укроп, специи.*

Вымойте утку и нафаршируйте ее солеными груздями. Отверстие зашейте ниткой. Поместите утку в гриль, а сами пока приготовьте соус. В небольшой кастрюле соедините мелко нарубленные огурцы, каперсы, укроп, уксус, крепкий бульон, сахар и все хорошо перемешайте. Когда утка будет готова, нарежьте ее на куски и подавайте с груздями, полив соусом из огурцов и каперсов.

#### «ПЬЯНАЯ ИНДЕЙКА»

*2 яблока, 300 г сливочного масла, 2 ст. л. сидра, соль, перец, 4 ч. л. горчицы, 8 шицелей из индейки (по 100 г), 2 стебля лука-порея, 1 пучок шалфея.*

Яблоки натрите на терке и обжарьте в 40 г сливочного масла. Затем влейте сидр. Смешайте со 180 г масла, солью и перцем. Оставьте на 5 часов. Приправьте этой смесью шицели. Стебли лука-порея разрежьте на 4 части. Положите вместе с шалфеем на мясо, сверните и закрепите. Поместите в гриль и жарьте 15 мин. Смажьте маслом. Подавайте с яблоками.

#### «ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА»

*1 индюшачья грудка с косточкой (1 кг), 1/4 стакана крошек, 1/2 стакана измельченной кураги, 1/4 стакана измельченных поджаренных орехов пекан, 2 ст. л. яблочного сока, 1 ст. л. масла, щепотка сухого истолченного розмарина, 1/4 ч. л. чесночной соли, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. ложка воды.*

Освободите мясо от косточки. В самой толстой части куска сделайте надрез в виде кармана. Возьмите миску и смешайте в ней хлебные крошки, курагу, орехи, яблочный сок, масло, розмарин и чесночную соль. Затем эту смесь положите в подготовленный карман и сшейте края толстой ниткой. Готовьте индейку в закрытом гриле до тех пор, пока вытекающий из нее сок не станет прозрачным. Смешайте горчицу с водой и этой смесью смазывайте время от времени индейку. Перед тем как подать на стол, мясо нарежьте ломтями.

#### «СУДЬБА-ИНДЕЙКА»

*1 кг мяса индейки, 1 маленький острый перчик, 3 помидора, 5 зубчиков чеснока, 10 ст. л. оливкового масла, соль, перец, 1 головка кочанного салата, 3 стручка сладкого красного перца, 3 ст. л. вишневого уксуса, петрушка.*

Мясо индейки нарежьте кубиками. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте. Острый перец освободите от семян и нарежьте кусочками. Измельчите 4 зубчика чеснока и смешайте с 5 ст. ложками оливкового масла. Посолите и поперчите. Добавьте нарезанный помидор и острый перец. В полученном маринаде замочите курицу на 3 часа, и поместите в холодильник. Затем выньте мясо из маринада, наденьте на деревянные шпажки и жарьте в гриле 10 мин. Далее возьмите салат, мелко нарежьте и соедините со сладким перцем, нарезанным соломкой. Добавьте в эту смесь уксус, оставшееся оливковое масло, измельченный зубчик чеснока и полученным маринадом полейте салат. Посыпьте рубленой петрушкой и подавайте к мясу.

## ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

#### КЕБАБ ИЗ КРЕВЕТОК

*Сок 1 лимона, 1/4 чайки оливкового масла, 3 зубка чеснока, очищенных и раздавленных, 2 ст. л. порубленной петрушки, 1 стебель лимонника, очищенный и мелко порубленный, имбирь, 450 г крупных очищенных креветок.*

Смешайте все ингредиенты, кроме креветок, в миске средних размеров. Добавьте туда креветки и маринуйте, поворачивая их, чтобы они хорошо пропита-



лись, не менее 4 часов (чем дольше, тем лучше; идеально – дать им постоять ночь). Приготовьте гриль. Наденьте на каждый вертел по 4-6 креветок и жарьте на решетке гриля или мангале на сильном огне по 3 минуты с каждой стороны.

#### «ВОЛШЕБНЫЙ ЛОСОСЬ»

*3 стебля лимонника, мелко порубленные, 3 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. имбиря, 2 овальных помидора, 2 ст. л. мелко порубленной кинзы, сок 1 лимона, 2 мелко порезанных пера зеленого лука, 4-6 лососевых филе (450-700 г).*

Смешайте все ингредиенты, кроме лосося. Положите рыбу на большое деревянное блюдо и залейте маринадом. Маринуйте около 2 часов. Заранее разогрейте жаровню. Достаньте лосося из маринада и жарьте на решетке гриля 15 минут для средней прожаренности, 20 минут – для хорошей прожаренности.

#### МОРСКАЯ РЫБА С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ

*450-700 г рыбы (пеламида, макрель, хек, сардина и т.п.), 1 ст. л. оливкового масла, 4 зубка чеснока, 1/2 пучка петрушки, соль, специи.*

Налить в сковороду с толстым дном оливковое масло и положить филе кожей вниз, посыпав солью, специями и чесноком. Запекать в гриле 10-15 мин. Посыпать рубленой петрушкой.

#### РЫБА ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

*3 ст. л. соевого соуса, 2 мелко порезанных зубка чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. молотых семян кунжута, сок 1 лимона, 1 ст. л. порубленной свежей кинзы, 900 г крупной морской рыбы.*

Смешайте все ингредиенты, кроме рыбы. Положите рыбу на большое деревянное блюдо и залейте маринадом. Один раз переверните. Выдержите рыбу в маринаде не менее часа. Слова переверните. Заранее разогрейте жаровню и поместите рыбу так близко к огню, как это только возможно. Жарьте по 5-8 минут на каждой стороне в зависимости от толщины куска.

#### «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

*500 г филе любой рыбы, 2 ст. ложки лимонного сока, припости, растительное масло, 3 ст. ложки томатной пасты, 500 г сырого окорока.*

Нарежьте филе небольшими кусочками, сбрызните соком лимона и дайте постоять 20 мин. Затем заправьте припостями и смажьте томатной пастой. Нарежьте окорок тоненькими ломтиками, на каждый ломтик положите по кусочку рыбного филе и сверните трубочкой, закрепив шпажкой для канала. Смажьте растительным маслом и зажарьте на решетке гриля.

#### «ОСТРОВ СОКРОВИЩ»

*2 стейка из лосося по 200 г каждый, 2 ч. ложки измельченной корки лимона, 2 ст. ложки лимонного сока, черный молотый перец, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1 апельсин, очищенный от корки и нарезанный кружочками.*

В маленькой миске смешайте сок лимона, измельченную корку лимона, перец и чеснок. Возьмите стейки и смажьте половиной приготовленной смеси. Холодную решетку гриля смажьте жиром и положите на нее рыбу. Готовьте на рас-

стоянии 10 см от нагревателя в течение 5 мин. Затем переверните лопаткой стейки и жарьте еще 5 мин. Перед подачей на стол рыбу посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и подавайте с кружочками апельсина.

#### «РЫБАЦКОЕ СЧАСТЬЕ»

*200 г рыбного филе, горчица, 1 измельченная луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени, 150 г копченого сала, соль, красный молотый перец, растительное масло.*

Вымойте и почистите рыбу. Затем посолите ее и сбрызните соком лимона. Нарежьте филе тонкими ломтиками, смажьте горчицей, посыпьте рубленым луком и измельченной зеленью. Затем сверните трубочками и навяжите на вертел вместе с трубочками из копченого сала. Посолите, поперчите, смажьте растительным маслом и обжарьте в гриле.

#### «СЕЛЕДОЧКА ПО-РУССКИ»

*1 крупная свежая сельдь, 2 ст. ложки лимонного сока, соль, растительное масло, измельченная зелень, фольга.*

Сельдь очистите, вымойте, обсушите и сделайте на спинке несколько поперечных надрезов. Приправьте солью, лимонным соком и измельченной зеленью. Смажьте растительным маслом и, периодически переворачивая, зажарьте в гриле.

#### «РЫБНАЯ ИСТОРИЯ»

*300 г филе свежей сельди, 1 измельченная луковица, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 луковицы, 3 помидора, шпик, растительное масло, томат-паста, измельченная свежая зелень.*

Филе свежей сельди нарежьте кусочками, натрите смесью из рубленого лука, лимонной цедры и лимонного сока. Закройте посуду с рыбой и оставьте на 30 мин. Затем возьмите вертел и навяжите на него попеременно кружочки лука, кружочки помидора, кусочки шпика и сельдь. Смажьте растительным маслом и зажарьте в гриле. Подавайте с добавлением томат-пасты и измельченной зелени.

#### «ПРАЗДНИК НЕПТУНА»

*4 лососевых стейка, 3 ст. ложки концентрата апельсинового сока, 3 ст. ложки воды, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка меда, 2 ч. ложки растительного масла, 1 ч. ложка поджаренного кунжутного масла, 3/4 чайн. ложки измельченного имбиря, 1 апельсин, разделенный на дольки, 1 красный сладкий перец, нарезанный тонкими полосками.*

Для маринада возьмите концентрат апельсинового сока, воду, соль, соевый соус, мед, растительное масло, кунжутное масло, корень имбиря и смешайте все это в небольшой миске. Далее возьмите рыбу и поместите в гриль на холодную решетку. Жарьте в 10 см от нагревателя в течение 5 мин. Затем смажьте стейки приготовленным маринадом, переверните их и обжарьте с другой стороны еще 5 мин. В салатницу положите зелень и дольки апельсина. Маринад поставьте на огонь и доведите до кипения. Когда закипит, добавьте красный сладкий перец и снимите с огня. Залейте этой смесью зелень и апельсин и хорошо перемешайте. На порционные тарелки выложите зелень с маринадом, а на нее – рыбные стейки.

## ОВОЩНО-ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

### КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

*1 кг картофеля, соль, 4 больших листа белокочанной капусты, 1/2 чайной ложки тмина, молотый красный жгучий и среднежгучий перец, черный перец свежего помола, 200 г тонких ломтиков копченого сала, 5 столовых ложек растительного масла.*

Картофель вымыть и сварить в соленой воде почти до готовности. Листья капусты бланшировать в кипятке, обдать холодной водой, дать воде стечь. Картофель слить, очистить и нарезать на подходящие по размеру кусочки. Посолить, приправить тмином, черным и красным перцем. Нарезать капустные листья на маленькие кусочки и нашпиговать на шампуры попеременно картофель и капусту, готовые порции обернуть ломтиками копченого сала. Еще раз посолить и поперчить порции, смазать их растительным маслом. Обжаривать блюдо до хрустящей корочки около 10 мин. на решетке или мангале, время от времени переворачивая. Можно добавить к картофелю кусочки цуккини или лука.

### «САДОВОД-ОГОРОДНИК»

*1 ст. ложка оливкового масла, 1 измельченный зубчик чеснока, 2 ч. ложки измельченного свежего розмарина, соль по вкусу, 4 стакана овощной смеси (баклажан, тыква, цуккини, зеленая фасоль, красный лук, сладкий перец), черный молотый перец.*

Сначала приготовьте маринад. В небольшой миске смешайте оливковое масло, чеснок, розмарин, соль и в эту смесь поместите овощи. Затем выложите их на большой лист фольги и заверните в два слоя, оставив небольшое отверстие для отхода пара. Поместите овощи в гриль на 20 мин. Когда будут готовы, приправьте по вкусу перцем.

### «СЫРНОЕ АССОРТИ»

*1 стакан нежирного творога, 1/2 стакана нарезанного сыра, 1/2 стакана рубленого сельдерея, 2 ст. л. изюма, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, 6 ломтиков белого хлеба, растительное масло.*

Положите творог в миксер и смешайте до получения однородной массы. Возьмите миску и смешайте творог, чеддер, сельдерей, изюм и пармезан. Намажьте этой смесью ломтики хлеба и накройте их оставшимися кусочками. Решетку гриля смажьте маслом и положите на нее бутерброды. Поджарьте с обеих сторон, пока сыр не расплавится.

### «НАТЮРМОРТ»

*1 взбитое яйцо, 1/2 стакана снятого молока, черный молотый перец по вкусу, 1 стакан толченых соленых крекеров, 1/4 стакана тертого сыра пармезан, 2 ст. л. сушеной зелени петрушки, 1 баклажан, нарезанный дольками, 400 г томатного соуса, 1/2 ч. л. сушеного и толченого репана, 1 измельченный зубчик чеснока, 100 г нарезанного сыра моцарелла, растительное масло.*

В небольшой миске смешайте яйцо, молоко и перец. В другой миске смешайте крекерные крошки, пармезан и петрушку. Возьмите кружочки баклажана и окуните

сначала в молочную смесь, затем в крекерную. Холодную решетку гриля смажьте маслом и выложите на нее дольки баклажана. В маленькой миске смешайте томатный соус, репан, чеснок и этой смесью полейте баклажаны. Жарьте в гриле до тех пор, пока баклажаны не станут мягкими. За 5 минут до готовности посыпьте моцареллой.

### ФРУКТОВЫЕ ШАШЛЫЧКИ

*2 банана, 2 груши, горсть винограда, 2 персика или яблока, лимонный сок, густой йогурт и мед.*

Порезать бананы и груши, очищенные от кожуры и семечек, горсть винограда и 2 персика или яблока. Надеть кусочки фруктов на деревянные шампуры и побрызгать лимонным соком. Отдельно приготовить и упаковать соус: соединить равные части густого греческого йогурта и меда. Жарить на решетке гриля 5-10 минут.

### БАНАНОВАЯ ЗАКУСКА

*4 банана, 1 стол. ложка сахара, 1/2 чайн. ложки корицы, 1 стол. ложка нарубленных орехов, 4 очень тонких ломтика копченой корейки.*

Бананы очистить и разрезать вдоль пополам. Начинить их сахаром, корицей и орехами, завернуть в корейку и поджаривать на гриле около 5 мин. на каждой стороне.

*Вариант:* если вы предпочитаете бананы без корейки, то к ним можно подать шоколадный соус или после жарки смазать их медом.

## ШАШЛЫК

Шашлык – сугубо мужское развлечение. Приготовление мяса на природе воспринимается как показательное выступление мужчины не в символическом, а в буквальном смысле кормильца.

### МЯГКИЙ ЖАР УГЛЕЙ..

Шашлык ассоциируется в первую очередь, естественно, с Кавказом, песней «Сулико», та-а-арячими джигитами и кровной мезьей. Но, к сожалению, придется развеять сей романтический образ. Само слово «шашлык» очень напоминает «шиш-лик», у крымских татар это означает «что-то на вертеле». Грузины же говорят «мцвади», армяне – «хоровц», азербайджанцы – «кебаб», турки – «шиш-кебаб».

По утверждению знатока национальных кухонь В.Похлебкина, аналогичный способ приготовления мяса на углях можно встретить среди швейцарских горцев, итальянцев Тироля, гималайских шерпов, и даже в старорусской кухне «верченое мясо» готовилось именно так. Еще одна ошибка кроется в словосочетании «жарить шашлык». На самом деле шашлык не жарится, а запекается. Он томится в переполняющем его жарком соку, закопанный в золотистую корочку, как юноша томится в соку собственных желаний. Именно в этом принципиальное отличие шашлыка от всех остальных способов обработки мяса. Всякий, кто хоть однажды попробовал сделать шашлык на открытом огне, убеждался, что результат этого опыта весьма печален. Либо мясо наполовину стораит, либо, сохранив внешнюю привлекательность, остается абсолютно сырым внутри. Жар углей! Ничего иного для радости пикника еще не придумано.

## САМЫЙ СОК!

С шашлыком не стоит лишний раз экспериментировать. Лучше положиться на многовековой опыт тех, кто занимается этим до вас. Качество этого блюда зависит от: а) сочности мяса; б) его возраста (а вернее, возраста животного); в) величины кусков. Мясо молодого барашка менее плотное, в нем больше так называемых «влажных субстратов». В той же мере это относится к говядинке и свининке. И еще: избавьтесь от порочного представления о прелести и нежности мяса только что заколотого барашка (свиньи, теленка и т.д.), которое кочует по страницам романов, памфлетов, видимо, литераторами-вегетарианцами. «Теплое» мясо в первые часы после убоя очень некуско, жестко, неароматно, вне зависимости от «молодости-старости». Дождитесь «созревания» мяса, которое неторопливо набирает нужную кондицию в течение часов пяти-десяти, и лишь тогда точите ножи и раздувайте пламя. Если возраст мяса вызывает сомнение, то лучше всего взять на шашлык просто хороший жирный кусок. Логика тут весьма проста – сало плавится быстро и пропитывает мясо подобно соку.

Знающие люди говорят, что мясо лучше всего покрывать салом сверху на манер перины, а перемежая мясо салом, достигнешь только одного – на мясо не попадет ни капли жира, зато весь он сторит на углях, источая зловонный чад, который вместо сока пропитает «шашлык».

Вымачивание мяса в маринаде – лишь один из способов насыщения соком, и вовсе не канон рецептуры, как считают гастрономические учены, веком кормленные шашлыком из ближайшей кулинарии. «Государственный» шашлык вымачивают в уксусе не столько для сочности, сколько для сокрытия запаха тлена. Хорошее мясо не требует ничего, кроме хороших углей и столь же хорошего аппетита. Но все мы упорно готовим шашлык в соответствии с нашими представлениями о «классике»: маринуем мясо в уксусе, незрячно посыпав солью, перцем и дольками лука. Для старого барана подобная смесь, пожалуй, сойдет... но для того шашлыка, который вспоминается долго и с теплой нежностью, дополнения возможны только на тарелке.

## АРОМАТНЫЙ МАРИНАД

Маринады, конечно, можно использовать, но более натуральные – например, гранатовый сок, сухое красное вино или кислое молоко. А для жирного мяса и вовсе простую воду. На худой конец, разбавьте уксус пополам с водой. Лука не жалейте – чем его больше, тем шашлык вкуснее! Перец размягчает мясо, но при этом помните о тех, кто будет рядом с вами сидеть за столом. Великолепным дополнением любого маринада станет зира, или ажгон (мелкие семена вроде тмина). Купите ажгон на базаре – у дружественных нам узбеков, торгующих специями, это совсем не редкость. Хотя лучше всего брать фирменные упаковки индийского производителя с надписью Cumin. Не скупясь, отсыпьте полную горсть этой ароматной прелести и, сотворив из ладоней жернова, перетрите семена до тех пор, пока не услышите чудесный пряный запах. Щедрой рукой сеятеля распределите ажгон по всей поверхности мяса, а затем все тщательно перемешайте.

При желании можно дополнить маринад свежей зеленью (пропорции, что называется, по вкусу). Оставьте мясо с пряностями в кастрюле не на час или два, а на сутки-двое, чтобы ароматы и сок превратили будущий шашлык в шедевр.

## ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОГО ШАШЛЫКОПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крымские татары вымачивают мясо в кислом молоке с луком и ажгоном. Для того, чтобы приготовить крымский шашлык, берете мякоть почечной части барана. Заливаете кислым молоком так: «утопите» мясо вместе с луком, молотым перцем, рубленным чесноком и обязательной в данном случае зирой. Выдерживаете в маринаде по традиционной формуле крымских татар – чем дольше, тем лучше! По прошествии двух-трех суток снимаете с посуды крышку и... эту прелесть можно есть уже сырой, что, кажется, и делают крымские татары, лишь для виду зажигая костры, дабы не испугать курортников.

Волжские татары вымачивают баранину в лимонном соке с луком, чесноком и множеством разнообразных специй. Классический татарский шашлык прост, как все гениальное. Режете на порции баранину, затем – лимоны и репчатый лук на кольца, давите чеснок, укладываете в емкость, посыпаете специями, и чем их больше, тем лучше, здесь главное – не переборщить с перцем, солью и лимоном, мешаете и придавливаете гнетом. Срок маринования – примерно 6 часов – 1 сутки. Получается – пальчики оближешь!

Грузины же всем шашлыкам предпочитают шашлык из говядины (мцвади), который запекается из целой говяжьей вырезки. Классическое мцвади – это «молодая» говяжья вырезка, нанизанная на шампур по всей длине. Иногда мясо дополнительно крепко привязывают к шампуру толстой суровой ниткой, чтобы оно не деформировалось в ходе запекания. Прежде, чем водрузить шампур над углями, мясо смазывают растительным маслом. Потом его помещают на мангал, а затем, естественно, съедают, нарезая на небольшие куски, которые окунают в ткемали или посыпают пряной зеленью.

Турки и азербайджанцы для кебаба выбирают кусочки молодой баранины с ребрышками и хрящами. Маринадов не признают, полагая, что питаться надо либо свежей ягнятиной, либо оставаться голодным. И едят все с невероятным количеством пряной зелени.

Для традиционного армянского шашлыка по-карски куски мяса выбираются побольше (граммов по двести) и с них срезаются лепестки испеченной баранины. В состав маринада входят пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченный лимон, коньяк, молотая гвоздика, пряные травы, перец и пара столовых ложек винного уксуса.

## НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ

Каноническое сопровождение шашлыка – сухое красное вино или зеленый чай. Только они растворяют жир и мясной сок и не дают ему застыть пленкой на стенках желудка и языке. Но стоит ли развивать эту тему, если все равно пить будут, главным образом, водку? Кстати, вместо привычного кетчупа советуем подать на траву к горячему шашлыку что-нибудь натуральное, а потому экзотичное. Например, гранатовый соус наршараб или вишневое варенье, перемешанное с базиликом и перцем. Или самое простое – простокваша с добавленным в нее красным перцем, кинзой и чесноком.

Шашлык, приготовленный со знанием дела, подлинный деликатес. Едят его, закатывая глаза и облизывая пальцы. Шашлык, зеленая трава, дым тлеющих углей и хорошая компания легко заменят и Канарские острова, и ресторан отеля «Савой», тем более, что в его меню «шашлык», увы, не значится.

### ОТКУДА ДРОВИШКИ?..

Не последнее место в приготовлении шашлыка занимают дрова. Аромат готового мяса зависит от того, что использовалось для углей. Подходят лишь листовые породы деревьев. Категорически исключаются дрова из хвойных пород со смолистой древесиной, они придадут мясу привкус, неистребимый никакими соусами.

**Ель (сосна)** – дерево весьма смолистое, а смола придает шашлыку невообразимый запах канифоли.

**Береза** пригодна для изготовления дегтя. Ее берут лишь в случае отсутствия более пригодного материала. Черная копоть, поднимающаяся над горящими березовыми чурками, также мало способствует аппетитной трапезе.

**Осина** убивает не только живые организмы (потому и используются осинные плашки для прикрывания бочек с квашеной капустой, бревна – для строительства бань и колодезных срубов, а колья – для убийства вампиров), но и сам огонь. Горят они печальным неровным огнем. И угли выжигаются столь же невеселые.

По мнению специалистов, лучшими для шашлыков являются дрова из виноградной лозы. Также идеальным «шашлычным» материалом считаются сухие фруктовые деревья.

**Абрикос** придает мясу нежный аромат и сладковатый вкус. На юге это лучший вариант.

**Яблоня** – хороший материал для углей. Один недостаток – никакого аромата.

**Слива** обладает хорошей горючестью и дает стойкие угли. Ароматнее яблони, но не настолько, чтобы конкурировать с вишней. Достаточно подбросить к любым дровам пару вишневых поленьев, и мясо пропитается невообразимым ароматом!

Далее по убыванию качества подойдут белая акация, кизил, терн, бук, дуб.

Никогда, даже если нет ничего другого, не разводите костер из досок от заборов. Во-первых, используя рухнувший штакетник, вы получите не угли, а труху. Во-вторых, опустившись до использования выломанных новых досок, в наказание получите мясо, в котором будет преобладать запах створенной масляной краски.

Если есть готовый древесный уголь – смело пользуйтесь им. Критерии таковы – дрова должны гореть почти бездымно, давать много угля с хорошим жаром и не быть смолистыми. Лучшей жаровней для приготовления шашлыка является традиционный мангал, но не такой, на каком делают шашлыки общепит – он очень высокий. Высота мангала для пикников должна быть такой, чтобы мясо располагалось над углями на 4-5 см, или даже ниже. Лучше сделать мангал с колосниками (мелкими) и поддувалом, это позволит регулировать тягу в зависимости от ветра и погоды вообще. При отсутствии мангала можно сложить очаг из подручного негорючего материала – кирпича, камней и проч.

## А ТЕПЕРЬ – РЕЦЕПТЫ

### ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

#### ПЕРВЫЙ СПОСОБ:

На 2 кг баранины – 10 головок репчатого лука, небольшой пучок укропа, базилика-рейхана, кинзы, полстакана ажгона (зира или индийский тмин), 5 бутонов гвоздики, 1 чайная ложка душистого перца, 2-3 чайных ложки молотого черного перца, по 1/3 стакана винного уксуса и коньяка.

Отчего-то армяне из Карса предпочитают избегать общепринятых норм и готовят на вертеле не столько шашлык в общепринятом представлении (небольшие кусочки на шампурах), а нечто фундаментальное по форме и пряно-дикийное по содержанию.

Для еды как таковой нужно всего-то пара килограммов баранины. А вот для маринада придется отыскать десяток крепких луковиц, лимон, небольшой пучок укропа, базилика-рейхана, кинзы, полстакана ажгона (зира или индийский тмин), пять бутонов гвоздики, чайную ложку душистого перца (от обычного черного отличается большими размерами, отсутствием горечи и незабываемым ароматом), две-три чайных ложки молотого черного перца, треть стакана винного уксуса и столько же хорошего коньяка.

Приготовьте крупные круглые куски баранины (граммов по двести), опять-таки предварительно очищенные от пленок, сухожилий и прочих излишеств. Затем приготовьте маринад, постоянно памятуя о том, что специи прежде надо раздробить – растереть – размять, а уж потом закладывать в кастрюлю – иначе эффекта пряных ароматов не дожидаться. Лук не режется, а пропускается через мясорубку, что, собственно, следует сделать и с лимоном, предварительно отделив косточки. Мясо тщательно перемешивается с маринадом и выдерживается столько, сколько позволит ваше терпение (но минимум 12 часов!).

Очень часто куски мяса покрываются или обертываются лепестками курдючного сала, которое в момент приготовления тает, пропитывая мясо. На стол подается не шашлык как таковой, а ломтики, срезанные с кусков, которые продолжают запекаться на углях. Сами армяне объясняют, что в больших кусках лучше сохраняется сок.

#### ВТОРОЙ СПОСОБ

500 г баранины, 2 почки, 1 головка репчатого лука, 100 г зеленого лука, 1 столовая ложка уксуса, 1/2 лимона.

Повечную часть баранины обмыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жаренья куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (250 г) на порцию. Почки также обмыть и разрезать пополам. Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставить на 2-3 часа для маринования. Перед жареньем каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куса по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жаренья вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде. Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Кетчуп подать отдельно.

#### ТРЕТИЙ СПОСОБ

1,5 кг баранины, 2 луковицы, 1 почка, 1 помидор, 50 г бараньего сала, по 1/2 пучка лука репчатый и зеленого для гарнира, 1/2 лимона, 20 г сушеного барбариса, 50 г соуса ткемали, зелень, соль, перец.

Мясо нарезать крупными кусками (по одному на порцию) и замариновать. Маринованное мясо надеть на шпажку, с одного конца надеть очищенную от пленки

баранью почку, а с другого — некрупный помидор. Смазать мясо топленным курдючным салом и жарить над углями или в гриле.

При подаче шашлык, почку и помидор снять со шпажки, уложить на блюдо и гарнировать кольцами сырого репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус ткемали и свежий или сушеный молотый барбарис.

### КУПАТЫ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*1 кг свинины, 100 г шпика, 8 луковиц, 1 гранат, 8-10 долек чеснока, 20 г сушеных или свежих свиных кишок, зелень петрушки, соль, перец, корица, гвоздика, хмели-сунели.*

Мясо и лук пропускают через мясорубку. Шпик нарезают мелкими кубиками. В фарш кладут толченный чеснок, мякоть зерен граната или барбариса, корицу, гвоздику, хмели-сунели, черный перец, подливают немного воды или бульона, вымешивают. Очищенные, промытые кишки предварительно вымачивают в воде, затем заполняют фаршем, но не очень плотно, чтобы кишка при жарении не лопнула. Размер купат 15-17 см. Концы их перевязывают нитками и связывают, чтобы придать форму подковы.

Купаты надевают на вертел по 2 шт. на порцию и запекают над раскаленными углями (их можно жарить и на сковороде, при этом добавляют 12 г жира). Подают с нашинкованным луком или зеленью. Отдельно подается соус ткемали.

### ШАШЛЫК НА ВОДКЕ

*1,2 кг баранины, 250 г курдючного сала, 250 г репчатого лука, 50 г водки или коньяка, 15 г 3% уксуса, перец красный молотый, зелень свежая, соль.*

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезать кусками диаметром 100-150 мм и толщиной 30-40 мм, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью и репчатым луком, сложить в не окисляющую посуду, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, уплотнить и оставить на 6-8 часов на холоде. Затем куски баранины нанизать на шпажку попеременно с ломтиками сырого курдючного сала и жарить на вертеле, периодически поворачивая.

Когда мясо прожарится на глубину примерно 8-10 см, острым ножом отрезать от него тонкие ломтики, оставшееся мясо продолжать жарить, затем снова срезать и так до тех пор, пока все мясо не изжарится. При подаче ломтики мяса положить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами и веточками зелени петрушки и кинзы.

Важное замечание — если вы делаете маринад из вина, то не добавляйте туда уксуса, а если льете спиртное — не брызгайте лимонным соусом. Мясо любит какой-то один маринад, а не все вместе.

### ШАШЛЫК ИЗ 3 СОРТОВ МЯСА

*Свинина, говядина и телятина — по 1 кг, 300 г копченого сала, 200 г жира, 5 луковиц, 100 г белого сухого вина, перец черный молотый, соль.*

Куски свинины, говядины и телятины толщиной 1-1,5 см отбить, посолить, нарезать квадратами 3x3 см. Копченое сало нарезать кусками, репчатый лук — кольцами и нанизать на деревянную шпажку, чередуя кусок сала, кусок говядины, кру-

жок лука, кусок сала, кусок свинины, кружок лука, кусок сала, кусок телятины, кружок лука и т. д. В сковороде разогреть жир, обжарить шашлык со всех сторон, посыпать черным молотым перцем, залить вином и тушить до готовности под крышкой. Вместо телятины можно использовать баранину. При подаче шашлык полить вином.

### ШАШЛЫК ПО-ЦЫГАНСКИ

*500 г телятины, 500 г свинины, 250 г репчатого лука, соль, перец.*

*Для гарнира: 10 шт. помидоров, 300 г брынзы.*

Классической цыганской кухни не существует, но принципы приготовления пищи у цыган близки к венгерской, румынской и частично болгарской кухне.

Для шашлыка взять мякоть и вырезку телятины и свинины. Нарезать мясо кубиками 3x3 см, нанизать их, чередуя телятину и свинину, на вертел, затем быстро обжарить на решетке, потом посолить и поперчить. На гарнир — помидоры, фаршированные луком или брынзой — если с брынзой — сырые, если просто с луком — то печеные. Приготовление гарнира: вынуть чайной ложкой сердцевину из помидора и начинить его мелко порезанным репчатым луком, посолить, запечь в разогретой духовке в течение 5-7 минут.

Разболтать вынутую из помидора начинку с сырым яйцом, а потом залить эту смесь обратно в помидор, положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и снова запечь.

### ШАШЛЫК С КВАСОМ

*2 кг свиной вырезки, 3 луковицы, 2 стол. ложки черного перца, 5-6 шт. лаврового листа, соль, 2 стакана кваса.*

Мясо нарезать кусочками 3x3 см, перетереть с солью и перцем, положить в эмалированную посуду — слой мяса, слой репчатого лука, нарезанного кольцами, лавровый лист, затем опять мясо и т.д. Залить квасом и оставить на 2 дня в холодильнике. Затем мясо нанизать на шампур, попеременно с кольцами лука и жарить на мангале, поливая маринадом.

### ШАШЛЫК С ВОДКОЙ

*3 кг бараньих ребрышек, 10 небольших луковиц, 100-150 г водки, соль, перец, пряности.*

Ребрышки порубить на кусочки длиной 5 см. Лук нарезать кольцами. Сложить в эмалированную посуду, поперчить, посолить, залить водкой. Поставить на 12 часов в холодильник. За 15 минут до нанизывания на шампур добавить пряности (уксус полностью исключается). Жарить на мангале, время от времени, взбрызгивая маринадом.

### ШАШЛЫК С МОЛОКОМ

*2 кг свинины, говядины или куриного мяса, 2 ст. молока, соль, перец, гвоздика, шафран и др. пряности.*

Мясо нарезать кусочками 3x5 см, перемешать с пряностями и оставить на 3 часа. Затем залить молоком и оставить в холодильнике на сутки. Солить непосредственно перед постановкой шампуров на угли.

**ШАШЛЫК С ЯЙЦОМ**

*1,5 кг свинины, 3-5 яиц, соль, перец, специи.*

Мясо порезать на порционные кусочки, посолить, поперчить, добавить любые специи для шашлыка, вбить яйца, все хорошо перемешать и дать постоять в холодильнике 1-2 часа. Нанизать на шампура, жарить на мангале или гриле.

К готовому шашлыку подать маринованный лук: нарезать его кольцами, сбрызнуть уксусом, посыпать черным молотым перцем.

**ШАШЛЫК В ФОЛЬГЕ**

*4 кусочка свинины с жирком, 4 средних картофелины, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 маленьких кабачка, по пучку укропа и петрушки, соль, перец.*

Овощи порезать кубиками 1x1 см. Зелень измельчить и перемешать с овощами. Посолить, поперчить. На 4 листа фольги положить овощи, на них — мясо. Завернуть овощи и мясо в фольгу, печь в горячих углях. Подавать прямо в фольге.

**«ШАШЛЫК» ИЗ СОСИСОК**

*3 сосиски или сардельки, 2 луковицы, 5 помидоров, 5 черносливи, 50 г грудинки (в нарезку), 25 г сыра, зелень.*

Поджаренные на углях сосиски приобретают совершенно особый вкус и аромат, поэтому рекомендуем их всем как блюдо для пикников, особенно если в компании есть дети, а мясо удалось жестковатым. Сосиски нарезать на куски длиной 3-4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6-8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком полосками нарезанной грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, свернутые листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску.

Если нет мангала или гриля, то блюдо можно поджарить на сковороде на большом количестве жира или запечь на листе в духовке, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

Подавать шашлык горячим с салатом, приготовленным следующим образом: фасоль замочить на 8-10 часов, отварить в этой самой воде, отцедить и смешать с мелко нарезанным луком и горчицей, растерев ее предварительно с растительным маслом, солью, сахаром и уксусом.

**ШАШЛЫК «УНИВЕРСАЛЬНЫЙ»\***

*Мясо (свиное филе) 2 кг, 4 крупные луковицы, 4 помидора, 0,5 л пива, 1 лимон, сок, перец черный, соль.*

После смешения всех продуктов нужно 5-10 минут руками помять эту массу, прижать сверху грузом, настоять от 2 до 10 часов в холоде, для того чтобы мясо хорошо промариновалось. Можно мариновать и с уксусом, но мясо получается жестче. Жарить на мангале, предварительно нанизав на шампур мясо и кольца лука. К готовому шашлыку подается водка, вино, гранатовый сок, зеленый лук, репчатый лук, петрушка, свежие помидоры.

\* Этот шашлык можно готовить из: баранины, говядины, свинины, курицы, филе рыбы благородных пород (стерлядь, осетрина или в крайнем случае судак), печени (печень называется — по-казахски «джигер», по-узбекски «джегер»). Шашлык можно делать без пива или вина, а только с соком двух лимонов.

**ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ**

*1 тушка цыпленка, сливочное масло для смазки, соль, перец, специи по вкусу.*

Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем и другими специями по вкусу, надеть на металлический вертел, продев его наискось тушки (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20-30 минут. Во время жарения тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами и свежими или консервированными помидорами. Отдельно подать соус «Ткемали».

Таким же способом можно приготовить рябчика, куропатку и другую мелкую дичь. Куропатку перед жареньем надо разрезать вдоль по грудке, не прорезая спинку.

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПО-ТУРЕЦКИ**

*500 г филе курицы, 2 кабачка-цуккини, 2 болгарских перца, 6 луковиц, 1 ч. л. душицы, 4 ст. л. растительного масла, кетчуп, соль, перец, карри.*

Мясо нарезать кусочками толщиной до 2 см. Цуккини нарезать кружочками толщиной 2 см, болгарский перец — кусочками, лук — кольцами.

Мясо нанизать на 8 шампуров вперемешку с кружочками лука, кабачков и перца и положить на мангал.

Смешать душицу с маслом, солью и перцем, полить этой смесью шашлык и жарить в течение 15 мин. Смешать кетчуп и карри, полить им готовый шашлык. К блюду подать лаваш.

**КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА НА ВЕРТЕЛЕ**

*4 куриные печенки, 4 ломтика копченой свиной грудинки, 4 шляпки грибов (белых, шампиньонов), сливочное масло для смазки, соль, перец, специи по вкусу.*

Куриные печенки разрезать пополам, натереть солью и перцем. Шляпки грибов (белых, шампиньонов) разрезать пополам, посолить, поперчить. Копченую свиную грудинку нарезать тонкими ломтиками и обернуть ими каждую половинку печенки и надеть на вертел, чередуя с грибами.

Обмакнуть в растопленное сливочное масло и укрепить над углями, часто поворачивая вертел, пока печенки станут мягкими.

**ДИКАЯ (ДОМАШНЯЯ) УТКА ПО-ОХОТНИЧЬИ**

*1 неоципанная утка, соль, глина.*

Неоципанную утку выпотрошить, хорошо промыть и натереть внутри солью. Сверху перьев обмажьте толстым слоем глины и положите между камней, под которыми разведите костер. Через 1-1,5 ч. разгребите угли и расколите глиняную форму. Перья отстанут от тушки вместе с глиной.

Мясо запеченной дикой утки сочное и нежное.

**ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ\***

*1,5 кг рыбного филе, 150 г белого сухого вина, 50 г масла растительного, 1/2 лимона, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца, 0,5 кг помидоров, перец черный молотый, лавровый лист, соль.*

Лучшей рыбой для шашлыка является осетр. Так же жарят осетрину, белугу, стерлядь. Вначале осетра надо освободить от шкуры и шипов. Для этого шкуру надо полить крутым кипятком и вооружиться острым ножом и... терпением. Учтите, что острый осетровый шип, попав в горло или на зуб, может надолго испортить настроение от ужина.

Куски осетрового филе выдержать 1,5-2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли.

Затем отделить, нарезать филе на порционные кусочки, а перец и помидоры — кусочками величиной с рыбные кубики. Надеть на вертел последовательно кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок, снова кусочек рыбы и т. д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до подрумянивания.

**ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

*Рыба (белуга, севрюга), репчатый лук (побольше), соль крупная, перец черный, зелень.*

Из белуги и севрюги шашлык готовится почти так же, как и из мяса. Рыбу порезать крупными квадратными кусками (примерно 6х6 см), лук — кольцами, добавить соль, перец черный, зелень. Уложить слоями и хорошо перемять.

Если рыба свежая, достаточно замариновать часа 2-3. Если мороженая — то меньше. Не добавляйте уксус, так как он размягчает рыбье мясо, и при жарении куски могут падать с шампура в огонь.

Жарить на углях, время от времени брызгая на разгоревшиеся угли подкисленной уксусом водой. Кожу с рыбы можно не снимать. После жарения чешуйки легко очищаются, а кожица, слегка обугленная и пропитанная дымком, очень вкусна. При подаче на стол (желательно на шампурах) посыпать зеленью и репчатым луком, порезанным кольцами. Сбрызнуть подкисленной уксусом водой, гранатовым соком.

**ШАШЛЫК ИЗ ГОРБУШИ**

*500 г рыбы, 1 кг муки, 1 л молока, 10 яиц, 15 луковиц, 0,5 л масла растительного, 250 г масла сливочного для поливки, 500 г томатного соуса.*

*Для маринада: 100 г лука репчатого, 50 г уксуса 3%-ного, перец дробленый, 1/2 лимона, зелень петрушки или укропа.*

Рыбу разделать на филе без кожи, промыть, нарезать наискось кусочками и замариновать в течение 15-20 минут, после этого куски рыбы наколоть на шпажки попеременно с нарезанным репчатым луком.

\*Предупреждение: летам довольно-таки опасно жарить осетровых шашлыков, поскольку это мясо быстро портится. Лучше всего покупать осетрину замой, осенью, ранней весной.

Шашлык на шпажке смочить в жидком тесте (кляр) и жарить во фритюре до образования на поверхности румяной корочки, после этого поставить в жарочный шкаф и довести до готовности. К шашлыку подать зеленый лук и томатный соус.

Приготовление теста: в холодное молоко или воду положить соль, яичные желтки, немного растительного масла, просеянную пшеничную муку и замесить негустое тесто, потом добавить взбитые в густую пену яичные белки и аккуратно перемешать.

**РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ В ФОЛЬГЕ**

*Лук мелко порезанный (лучше шинш-лук), мелко порезанная половинка репчатого лука, мелко порезанный укроп, соль, молотый перец черный (или смесь из разных перцев), растительное масло.*

Смешать в миске зеленый лук, репчатый лук и укроп. Посыпать солью и перцем. Добавить растительного масла, чтобы получилась кашка. Рыбу выпотрошить, вымыть и высушить салфетками. После этого намазать рыбу маринадом снаружи и внутри.

Рыбу сложить в пакет и другую емкость и оставить на несколько минут или часов. Рыба может пролежать в маринаде часа 4-5. Каждую рыбку по отдельности заворачиваете в фольгу, так, чтобы не вытекал сок.

В зависимости от величины рыбешек и места готовки время приготовления варьируется в пределах 15-20 минут.

**ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ**

*500 г картофеля, соль, 50 г растопленного сливочного масла с зеленью, 4 маленьких цуккини, 2 маленьких баклажана, 250 г помидоров-черри, 2 маленькие луковички, по 1 стручку красного, зеленого и желтого сладкого перца, 100 г маринованного чеснока, 100 мл растительного масла, черный перец, 200 г нарезанного тонкими ломтиками копченого сала, 400 г сыра, нарезанного тонкими ломтиками (по 200 г эдамского сыра и сыра гауда).*

Картофель очистить и вырезать из него специальной выемкой шарики. Сварить их в подсоленной воде до готовности. Слить воду, наколоть картофель на небольшие шампуры и смазать их сливочным маслом с пряной зеленью.

Цуккини и баклажаны вымыть, нарезать вдоль очень тонкими ломтиками. Скатать из ломтиков баклажанов и цуккини рулетики и нанизать на отдельные шампуры.

Помидорчики-черри вымыть, проколоть их кожицу. Луковички очистить и разрезать на 4 части. Четвертинки разрезать пополам и разобрать на отдельные чешуйки. Попеременно нанизать на шампуры лук и томаты. Стручки перца очистить, удалить семена, нарезать мякоть кусочками. Попеременно нанизать на шампуры сладкий перец и чеснок. Подготовленные овощные шашлыки смазать со всех сторон растительным маслом и полерчить. По желанию завернуть шампуры в ломтики копченого сала или положить сало отдельно на горячий камень.

Нагреть прибор, посыпать поверхность солью и жарить примерно 10 мин., часто переворачивая. Перед окончанием жарения можно залить овощи растопленным сыром. Подать к этому блюду свежий хлеб разных сортов.

## АРОМАТНЫЕ СОУСЫ И МАРИНАДЫ

### СОУС ШАШЛЫЧНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

*1 кг помидоров, 3 веточки репана, 1 пучок кинзы, половина крупной головки чеснока (6-7 зубчиков «пожирнее»), 1 чайн. ложка красного жгучего перца, 1 стол. ложка хмели-сунели, 1 чайн. ложка молотых семян кинзы, соль.*

Помидоры режем на четвертушки, укладываем в кастрюлю под крышку – и на огонь, до размягчения. Освобождаем получившееся «месиво» от кожуры. Для удаления семян протираем через довольно крупное сито (но с семечками получается как-то живее). Берем 3 веточки репана, стебли выбрасываем, а листья мелко режем, с пучком кинзы – то же самое, половину головки чеснока пропустить через давилку.

Все смешать (можно использовать кухонный комбайн). Далее залить все обратно в кастрюльку, где томилась помидоры, положить туда чайную ложку красного жгучего перца, столовую ложку хмели-сунели, можно еще чайную ложку молотых семян кинзы добавить, посоливать по вкусу и еще минут 5-7 покипятить, помешивая, чтоб не пригорело.

### МАРИНАД ДЛЯ КРЫЛЬШЕК

*1 ч. л. устричного соуса, 2 ст. л. соуса «хойсин», 1 ст. л. темного соевого соуса, 2 ст. л. кухонного вина, 1 ч. л. коричневого сахара, сок 1 дольки лимона.*

Крылышки смешать с маринадом и оставить мариноваться по потребности. Жарить на гриле на решетке.

### КЕТЧУП ОСТРО-СЛАДКИЙ С ЯБЛОКАМИ

*2 кг красных помидоров, 250 г яблок, 250 г репчатого лука, 150 г уксуса, 1 ст. л. корицы, 4 бутона гвоздики, 1 ст. л. соли, по 1 ч. л. красного и черного молотого перца, 100-150 г сахара.*

Помидоры, яблоки и лук пропустить через мясорубку и варить примерно 20 мин. Затем добавить уксус, корицу, гвоздику, соль, молотые красный (сладкий) и черный перец, сахар. Все это уварить до густоты.

Горячим разложить в горячие же стерильные банки. Закрывать полиэтиленовыми крышками. Выход примерно 2 л.

### КЕТЧУП ПРЯНЫЙ

*8 кг помидоров, 5 кислых зеленых яблок, 1 ст. л. желатина, 4 ст. л. соли, 200 г сахара, 3 головки чеснока, 1 ч. л. гвоздики, по 1 ст. л. порошка корицы с сахаром, протертых в порошок сухих трав – базилика, петрушки, укропа, чабера, 5 горошин душистого перца.*

В первый день замочить 1 ст. л. желатина в стакане кипяченой холодной воды, оставить на некоторое время, почаще перемешивать, а на ночь убрать в холодильник. Помидоры протереть в пюре, затем уварить в большой кастрюле на медленном огне до густоты. Добавить лук, также измельченный до пюреобразного состоя-

ния, соль, сахар и хорошо проварить. Снять с огня, накрыть чистым полотенцем, а сверху – крышкой и оставить на ночь, чтобы еще испарением избавиться от лишней жидкости.

На другой день измельчить в пюре яблоки и, чтобы оно не темнело, добавить немного холодного томата. Отлить в небольшую кастрюльку 0,5 л уваренного холодного томата, добавить очищенный чеснок и измельчить в пюре. Большую кастрюлю с оставшимся томатом поставить на огонь, хорошо прокипятить, добавить в нее пряности, вылить туда яблочное пюре и варить 10 минут. Снять с огня, сразу вылить туда размоченный желатин, быстро тщательно перемешать, следом вылить чесночное пюре и тоже тщательно перемешать. Разлить по стерильным банкам. Выход – 6,2 л кетчупа.

### КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ

*1,5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. л. готовой горчицы, 0,5 ч. л. красного молотого перца, 2,5 ч. л. мускатного ореха, 1-2 ст. л. 3%-ного уксуса.*

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 мин. с солью, затем протереть через сито. В полученное пюре добавить пряности и уксус и варить 30-45 мин. на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца, а также сахар.

### КЕТЧУП С ЗЕЛЕНЬЮ

*3,9 кг помидоров, 750 г сахара, 50 г соли, 10 г красного перца, 5 г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, литровая банка мелко нарезанного лука и сельдерея, 4 л воды.*

Сначала сварить пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протереть, добавить пряности, после чего уварить пюре на медленном огне – самый ответственный момент приготовления. Уваривание должно продолжаться до тех пор, пока кетчуп не приобретет консистенцию пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки.

Надо также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорания соков, осаждающихся на дно. Именно это может испортить аромат, вкус, консистенцию и сохранность.

### КЕТЧУП КИТАЙСКИЙ

*1,5 кг помидоров, 45 г соли, 375 г сахара, 120 мл 9%-ного уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы.*

Сначала сварить пюре из помидоров, потом протереть, добавить соль, сахар, измельченный чеснок, пряности, уксус, после чего уварить на медленном огне без крышки, помешивая, чтобы не подгорело, около 30-40 мин.

### ГОРЧИЦА С ЯБЛОКАМИ

*3 ст. л. горчичного порошка, 4 ст. л. ябл. пюре, 2,5 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. 3% уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом.*

Яблоки испечь, протереть в пюре, смешать с горчичным порошком и сахаром, растереть, добавить уксус и соль. Выдержать 3 дня.



**ГОРЧИЦА С МЕДОМ**

*2 ст. л. горчичного порошка, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. уксуса.*

Смешать горчичный порошок с медом, тщательно растереть, добавляя нагретый до 50°C уксус, пока не образуется масса желаемой густоты. Плотнo закрыть крышкой и оставить на 5-7 дней.

**ГОРЧИЧНЫЙ СОУС ПО-АВСТРИЙСКИ**

*1 ст. л. готовой горчицы, 1 ст. л. сахара, 0,5 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. муки, 0,6 л мясного бульона, 100 г уксуса или мадеры.*

Муку обжарить в сливочном масле, развести мясным бульоном, закипятить, процедить, добавить горчицу, уксус (или мадеру), сахар, соль и еще раз вскипятить.

**СОУС «ОГНЕЕД»**

*4 бульонных кубика, 0,5 л соуса «Краснодарский», 1 луковица, перец черный душистый, перец красный молотый, соль, уксус.*

Мелко нарезать лук, залить уксусом и оставить мариноваться 1 ч., приготовить бульон в пропорции 4 кубика на 1 л воды, половину отлить для дальнейшего использования, а во вторую положить чайную ложку соли, 1 ч. л. красного перца, немного черного, размешать и влить в «Краснодарский» соус, туда же положить маринованный лук и уксус, в котором он мариновался, размешать и довести до консистенции сметаны оставшимся бульоном. Добавлять красный перец и уксус (не переборщите с уксусом!) до достижения следующего эффекта — попробовав «Огнеед», вы должны почувствовать на языке слегка кислый соус, а через 10 секунд должен «проявиться» острый вкус.

**СОУС САЦИВИ**

*6 луковиц, 700 г очищенных грецких орехов, 1-2 ст. л. муки, 3 ч. л. рубленого чеснока, кинза, черный и красный перец, хмели-сунели, шафран, 5 гвоздик, 1 ч. л. винного уксуса (или 1 ст. л. гранатового сока), 400 г куриного жира, 400 мл куриного бульона.*

Мелко нарубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на 1/2 порции куриного жира. На оставшемся жире пассировать муку до бледно-желтого цвета, развести бульоном, прокипятить до получения густой массы. Грецкие орехи, чеснок, перец, кинзу (кориандр), соль растолочь ступкой и развести в бульоне. Все добавить в пассированный лук и тушить 15 мин. Затем положить корицу, гвоздику, сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне еще 5-8 мин.

**СОУС ТКЕМАЛИ**

*400 г слив ткемали, зелень кинзы, укропа, 1 долька чеснока, красный перец, соль.*

Сливы положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она их только покрывала. Сварить, снять с огня и протереть с отваром через сито. К этой массе добавить толченую кинзу, красный перец, чеснок, укроп, соль и перемешать. После окончания варки удалить косточки, поставить соус на огонь, добавить толченые орехи, кинзу, укроп, соль, чеснок и перец. Прокипятить. Снять с огня и протереть сквозь сито.

**СОУС ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ**

*500 г помидоров, 2 дольки чеснока, хмели-сунели и кориандр по 1/2 чайной ложки, красный перец, соль.*

Спелые помидоры разрезать на 4 части и, положив в эмалированную кастрюлю, оставить на 24 часа. Сок слить. Помидоры прокипятить до отставания кожицы. После этого массу протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, а затем через сито (чтобы удалить кожицу и семена). Пасту перелить в кастрюлю и варить до желаемой густоты, помешивая. Чтобы не пригорала, мешать очень часто. Под конец варки добавить толченые семена кориандра, чеснок, красный перец, сунели, соль. Перемешать.

**ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС**

*4 большие дольки чеснока, 1 желток, 4 ст. л. раст. масла, 1 ч. л. воды (или уксуса), соль, сок лимона по вкусу.*

Чеснок раздавить, добавить желток и раст. масло и взбивать в миксере до консистенции майонеза, посолить. Подать к мясу, птице.

**СОУС ИЗ МАЙОНЕЗА С КЕТЧУПОМ**

*150 г майонеза, 6 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. бренди, 3 ст. л. взбитых сливок, соль, кайенский перец, по 1/2 ст. л. смеси измельченного укропа, базилика, эстрагона.*

Смешать майонез, кетчуп, лимонный сок и бренди. Добавить по вкусу соль и кайенский перец, затем взбитые сливки и зелень.

**СОЕВЫЙ СОУС К КУРИЦЕ**

*1/2 ст. соевого соуса, 6 ст. л. сахара, 2 измельченных зубчика чеснока, измельченный красный жгучий перчик (без семян), нашинкованный пучок зеленого лука.*

Все компоненты нагреть в сотейнике, перемешать.

**СОЕВЫЙ СОУС К СВИНИНЕ**

*1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. жирных сливок, 50 г арахисового масла, перец.*

Все компоненты нагреть в сотейнике, перемешать.

**СОЕВЫЙ СОУС К РЫБЕ**

*1 ч. л. соевого соуса, 1 ст. л. жирных сливок, 50 г томат-пасты, 1 ст. л. белого вина, 1 ст. л. измельченного лука, 1 ч. л. зелени базилика, перец, соль.*

Все компоненты нагреть в сотейнике, перемешать до однородной массы, посолить, поперчить.

**ПРИПРАВА ИЗ ЯГОД СМОРОДИНЫ**

*1 ст. ягод красной смородины (также можно использовать и белую смородину, крыжовник, яблоки кислых сортов), 2-3 зубца чеснока, соль, сахар.*

Хорошая приправа к рыбным и мясным блюдам. Ягоды красной смородины (или смесь ягод) пропускаются через мясорубку вместе с чесноком, соль и сахар по вкусу.

# Содержание

<b>БАРБЕКЮ</b> .....	<b>1</b>
На чем будем готовить? .....	1
Топливо.....	2
Что будем готовить? .....	2
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ</b> .....	<b>4</b>
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ СВИНИНЫ</b> .....	<b>6</b>
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ БАРАНИНЫ</b> .....	<b>8</b>
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ КОЛБАС И СУБПРОДУКТОВ</b> .....	<b>8</b>
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ ПТИЦЫ</b> .....	<b>10</b>
<b>ГРИЛЬ-РЕЦЕПТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b> .....	<b>13</b>
<b>ОВОЩНО-ФРУКТОВОЕ АССОРТИ</b> .....	<b>16</b>
<b>ШАШЛЫК</b> .....	<b>17</b>
Мягкий жар углей... ..	17
Самый сок!.....	18
Ароматный маринад .....	18
Особенности национального шашлыкоприготовления .....	19
Необходимые аксессуары .....	19
Откуда дровишки?... ..	20
<b>А ТЕПЕРЬ – РЕЦЕПТЫ</b> .....	<b>20</b>
<b>АРОМАТНЫЕ СОУСЫ И МАРИНАДЫ</b> .....	<b>28</b>

## «ПІКНІК»

(російською мовою)

Автор-упорядник: Махно В.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5.

Свідоцтво ДК № 646 от 26.10.2001

Надруковано у друкарні ЧП «Поліслав», м. Дніпропетровськ

Замовлення №116

ISBN 966-8258-99-1

© Видавництво «Слово», 2004

Оптова реалізація: (056) 721-93-29

Что может быть лучше  
в теплый весенний (летний или осенний) денек,  
забросив все свои мирские дела и заботы,  
отправиться за город и там, прилежи в теничке  
и вкушая пахнущий ароматным дымком шашлычок,  
предаваться чистым и светлым мыслям о вечном?

Правильно - ничего!

Тогда остается только сказать: все на пикник!

А наша брошюра поможет Вам в подготовке этого праздника жизни.

В ней собраны разнообразнейшие рецепты шашлыков,  
блюд для барбекю, ароматных соусов и маринадов,  
а также полезные советы "на все случаи жизни" -  
как выбрать "оборудование" для гриля, какое топливо лучше,  
как правильно подобрать  
продукты и как их не испортить в процессе приготовления...

Удачи Вам и приятного аппетита!

