

Александр Мигорян



ШАШЛЫЧНЫЙ ДВОРИК

Об авторе.

Мигорян Александр Дмитриевич, родился и проживает в маленьком живописном городке на Днепропетровщине.

Известен своими кулинарными способностями, о которых рассказывает в своих книгах и на своих сайтах РЕЦЕПТИК и САЛАТИК.

Вашему вниманию представлено ещё одно творенье его рук. Кто из нас не любит шашлык? Сочный, запеченный, ароматный...

В книге «Шашлычный дворик» Вы найдёте самые невероятные рецепты и способы приготовления шашлыка, а также огромное количество полезных советов, которые помогут Вам сделать Ваше блюдо неповторимым.

Автор делится испытанными и проверенными рецептами. Во всех его статьях чувствуется украинский колорит и любовь к родному краю. Читая его книги, непроизвольно окунаешься в тайный мир кулинарного искусства.

Предисловие.

Говорить об этом замечательном блюде можно бесконечно, также как и наслаждаться зрелищем, когда мускулистые руки шашлычника нанизывают на шампур сочные куски мяса, с которых стекает ароматный сок.

Шашлык это не просто куски приготовленного на костре мяса, это еще и веселая компания и задушевные разговоры. Кто из Вас вспомнит какое наслаждение мы испытываем встретившись со старыми друзьями у костра.

Под такую прекрасную закуску не грех и немного хорошего вина выпить.

Дорогие друзья. Наверное, я имею полное право Вас так называть. Ведь если Вы читаете эти строки, то наверняка проявили интерес к моей книге.

Мысль о написании этой книги родилась совершенно случайно. Первоначально планировалось выпустить небольшой сборник рецептов шашлыка.

Мне просто хотелось поделиться своим небольшим опытом с аудиторией моего сайта. Но в силу разных причин я решил отказаться от банального написания скучных рецептов которыми пруд пруди вокруг и решил создать «произведение», от которого будет не только польза молодым и начинающим шашлычникам, но и всем тем кто в своей жизни решил в первый раз приготовить это довольно таки не простое блюдо.

Также хочу заметить, что одним из моментов, которые побудили меня на написание этой книги это воспоминание о студенческой жизни, о веселых и беззаботных днях проведенных в кругу друзей и тех не навязчивых отношениях которые нас связывали.

Даешь шашлык.

Найти человека, который не пробовал шашлык, очень проблематично. А любителей сего блюда во всем мире просто предостаточно. Но шашлык – не просто блюдо из мяса, это целое ремесло, в котором есть масса своих нюансов, секретов, и, конечно же, рецептов. Поэтому давайте рассмотрим некоторые из них

Шашлык - сугубо мужское развлечение. Приготовление мяса на природе воспринимается как показательное выступление мужа не в символическом, а в буквальном амплуа кормильца...

Оказавшись на пикнике, дамы щебечут о политике и моде или мирно нарезают легкие салатики, в то время как мужья, вооружаются шампурами, мангалом и еще парой не хитрых приспособлений начинают колдовать над процессом превращения мяса в изобретение кулинарного искусства.

Однако плоды мужской кулинарии нередко оказываются весьма горькими, в прямом и переносном смысле.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Обугленное мясо, прогорклый жир, сухая волокнистая субстанция, разжевать которую так же сложно, как и проглотить, упрямо наводят на мысль о напрасно загубленной бараньей жизни, несостоявшейся свиной судьбе и загубленной телячьей молодости. Такой деликатес вызывает не радостную благодать, а изжогу, и вместо наслаждения нас награждает несварением желудка.

Всякий, кто хоть однажды попробовал сделать шашлык на открытом огне, убеждался, что результат этого опыта весьма печален. Либо мясо наполовину сгорает, либо, сохранив внешнюю привлекательность, остается абсолютно сырым внутри. Жар углей! Ничего иного для радости пикника еще не придумано.

С шашлыком не стоит экспериментировать.

Положитесь на многовековой опыт тех, кто занимался этим до вас. Качество блюда зависит от:

- сочности мяса;
- величины кусков.
- маринада.
- умения шашлычника соединить все три составляющие воедино.

И вновь убеждаешься, что юность предпочтительна не только в спорте и любви. Мясо молодого барашка менее плотное, в нем больше "влажных субстратов". В той же мере это относится к телочкам и свинкам.

И еще: избавьтесь от порочного представления о прелести и нежности мяса только что заколотого барашка (свиньи, телят и т.д.), которое кочует по страницам романов, написанных, видимо, литераторами-вегетарианцами. "Теплое" мясо в первые часы после убоя очень невкусно, жестко, неароматно, вне зависимости от "молодости-старости". Дождитесь "созревания" мяса, которое неторопливо набирает нужную кондицию в течение часов пятидесяти, и лишь тогда точите ножи и раздувайте пламя.

Если возраст мяса вызывает сомнение, то лучше всего взять на шашлык просто хороший жирный кусок. Логика проста. Сало плавится быстро и пропитывает мясо подобно соку. Всегда умиляют рекламные картинки, где изображен шампур, пронзивший попеременно куски мяса, сала, помидоров и лука, деликатно сторонящихся друг друга.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Если следовать наглядной агитации буквально, то более отвратительной еды вам вряд ли когда-нибудь придется отведать. 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 сгорит на углях, источая зловонный чад, который вместо сока пропитает "шашлык".

Вымачивание мяса в маринаде - лишь один из способов насыщения соком, а вовсе не канон рецептуры, как считают гастрономические неучи, вскормленные не молоком матери, но шашлыком из ближайшей кулинарии.



"Государственный" шашлык вымачивают в уксусе не столько для сочности, сколько для сокрытия запаха тлена. Хорошее мясо не требует ничего, кроме перца, лука хороших углей и столь же хорошего аппетита.

Но мы упорно готовим шашлык в соответствии с нашими представлениями о "классике": маринуем мясо в уксусе, изрядно посыпаем солью, перцем и дольками лука. Для старого барана подобная смесь, пожалуй, сойдет... за исключением соли (соль и мясо, как гений и злодейство - несовместны.) Но для того шашлыка, который вспоминается долго и с нежностью, дополнения возможны только на тарелке.

Маринады, конечно, можно использовать, но более удобоваримые. Например, гранатовый сок. Или кислое молоко. Или сухое красное вино. А для жирного мяса и вовсе простую воду. На худой конец, разбавьте уксус пополам с водой. Лука не жалейте - чем его больше, тем вкуснее шашлык! 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), который российские гурманы применяют только в домашнем плове, да и то без знания его особенностей. Купите ажгон на базаре - у дружественных нам узбеков, торгующих специями, это совсем не редкость. Хотя лучше всего брать фирменные упаковки индийского производства с надписью Cumip.

Не скупясь, отсыпьте полную горсть этой ароматной прелести и, сотворив из ладоней жернова, перетирайте семена до тех пор, пока не начнете пьянеть от чудесного пряного запаха. 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-три, чтобы ароматы и сок превратили будущий шашлык в шедевр.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

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 пошлого кетчупа подайте на траву к горячему шашлыку что-нибудь натуральное, а потому экзотичное. Например, гранатовый соус 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, из стандартного ужина скотоводов легко превращается в деликатес. Едят его, закатывая глаза и облизывая пальцы. Даже во сне он настолько соблазнителен, что розовые слюни вождления увлажняют подушку.

Шашлык, зеленая трава, дым тлеющих углей и хорошая компания легко заменят и Канарские острова, и ресторан "Савой", тем более, что в его меню "шашлык" не значится.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Немного об истории шашлыка.

Шашлык в его первоначальном виде пришел к нам еще с тех времен, когда наши предки жарили на огне мясо убитого мамонта или какого-то другого животного.

Конечно, у наших предков не было такого изобилия приправ и специй как у нас по этому, и мясо казалось, наверное, не таким вкусным и приятным, как современный шашлык, который мы привыкли употреблять.

Да и откуда им было знать, что такой вид приготовления мяса пройдет сквозь века и получит не малую популярность в современном кулинарном мире.

Наверное, глупо сейчас искать страну- родину шашлыка.

Некоторые утверждают, что это чисто кавказское блюдо. Хотя, пожалуй, наверное, я с этим утверждением не совсем согласен.

Точно такой же шашлык можно встретить у многих народов мира. Кстати, само слово "шашлык" вовсе не кавказского происхождения и в русском языке оказалось случайно. Название шашлык заимствовано в XVIII веке из тюркских языков и в буквальном смысле означает «пища приготовленная на вертеле».

Шашлык так называем его только мы славяне. У народов Средней Азии он называется по-разному.

Азербайджанцы и турки называют его кебаб, как и все остальные тюркские и арабские народы, грузины - мцвади, армяне – хоровац, узбеки- кукон.

До наших дней такое название дошло благодаря казацким походам в Крым. До этого шашлыком называли верченое мясо, приготовленное на шпильях от мушкетов или вертелов.

Из чего можно приготовить шашлык.

Шашлык можно приготовить из чего угодно — из птицы, из морепродуктов, из рыбы и даже из овощей. Но я, наверное, не ошибусь, если стану утверждать, что настоящим считается лишь шашлык из мяса.

Хотя в этой книге я все же постараюсь рассмотреть и показать на примерах разновидности приготовления этого замечательного блюда.

Но все же прежде чем браться за рецептуру, давайте рассмотрим то, без чего невозможно приготовления настоящего шашлыка.

Инвентарь для шашлыка.

Если говорить о том, какими инструментами и приспособлениями можно воспользоваться для приготовления шашлыка, то здесь мои друзья нет особых предпочтений.

Шашлык скажу вам можно приготовить как на дорогом мангале фирменного производства, так и на самодельном из камней или кирпича, приготовленном где-то в лесу или у себя на даче.

В основном вкус шашлыка в большей степени будет, зависит от мастерства шашлычника. Скажу лишь только, что в металлических мангалах есть возможность регулирования высоты жарения, что облегчает работу по приготовлению шашлыка и исключает возможность подгорания мяса.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Мангалы.

Мангалы для шашлыка бывают как традиционные металлические, так и каменные.



В большей степени, металлические это переносные, легко монтируемые приспособления. Такие мангалы хорошо использовать для путешествия на природу или для поездки на дачу. Но бывают металлические и стационарные мангалы, сваренные из более прочного металла, чем переносные и вмонтированные либо в грунт, либо в бетон.

Также к семейству мангалов смело можно причислить и пришедшие из-за рубежа гриль и барбекю.

Однажды в строительном супермаркете мне продавец отдела мангалов так и не смог объяснить, в чем существенная разница между грилем и барбекю.

Так чем же барбекю отличается от мангала, гриль от барбекю и так далее?

Давайте немного попытаемся разобраться в этих приспособлениях.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Барбекю — слово многозначное. Оно означает, во-первых, саму жаровню с решеткой для приготовления мяса, во-вторых- процесс, связанный с приготовлением жареного или копченого мяса, в-третьих- блюдо, приготовленное данным способом, и наконец — вечеринку или прием.

Барбекю отличается от простого рядового мангала, более сложной системой.

В отличие от мангала, где не предусмотрена возможность изменения расстояния между углями и продуктом, в барбекю решетку с блюдом можно регулировать при помощи специального механизма: вначале ее опускают над углями, когда же блюдо будет почти готово, поднимают повыше.

Барбекю, как правило, укомплектован гриль решеткой и крышкой. Такой вид мангалов называется барбекю-котел.

Такие котлы можно использовать как обычные барбекю или как духовку или коптильню. Барбекю-котлы относительно невелики, в них используется или древесный уголь, или специальные брикеты для барбекю, но ни в коем случае не обыкновенные дрова.

Также современные мангалы могут быть как электрическими, так и газовыми.

Такие мангалы конечно не практичны для использования на природе. В основном предназначены для дачных участков или частных домов, где имеется возможность подключения к источнику питания.

Преимущества таких мангалов в том, что нет необходимости использовать угли, брикеты, или дрова.

В таких мангалах также можно выполнять копчение продуктов, используя древесные опилки, в специальных контейнерах.

Как правильно выбрать мангал (барбекю).

Прежде всего, при выборе следует обратить особое внимание на толщину стенки. У подавляющего большинства моделей они довольно тонкие и не в состоянии выдерживать очень высокие температуры. Поэтому имейте в виду: решетка для угля как раз та деталь, на которую нужно обращать внимание. Она есть далеко не во всех моделях, и ее отсутствие существенно сокращает срок службы изделия. Правда, есть еще один существенный момент. Решетка хоть и помогает уменьшить «ведение» стенок, но не всегда. А вот жаропрочное покрытие поможет, даже если стенки не достаточно толстые. Хорошая жаропрочная эмаль выдерживает температуру 700 градусов, угли же раскаляются всего до 400 градусов. В недорогих барбекю краска выдерживает лишь 200.

Как выбрать решетку гриль.



Некоторые поклонники мангала успешно используют для этого даже решетку из домашней духовки, укладывая ее поверх мангала, и получают нечто похожее на барбекю.

Чтобы действительно по достоинству оценить возможности решетки-гриль, лучше, конечно, приобрести фирменную, специально разработанную для этого модель.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Основополагающим фактором при выборе решеток является материал из которого она изготовлена. Наверное уже не стоит говорить, что в продаже очень много решеток из рядовой углеродистой стали с покрытием.

Причем покрытие это очень сомнительного качества и после 2-3 использований решетка покрывается ржавчиной.

Отличить стальную от нержавеющей можно очень просто при помощи простого небольшого магнита. Черный металл, даже если с покрытием будет притягиваться магнитом. Нержавейка в свою очередь таких способностей не имеет. Кстати черная нержавейка она же не пищевая, тоже будет притягиваться магнитом. Будьте внимательны и заботьтесь о своем здоровье заранее.

Давайте теперь рассмотрим то, как самому в домашних условиях изготовить мангал при помощи подручных инструментов и приспособлений

Мангалы своими руками.

Чтобы изготовить мангал своими руками необходимо четко определиться из какого материала мы его будем делать.

Оговорюсь сразу, что мангал можно сделать как из простой черной стали так и с нержавеющейки.

Преимущества, конечно же, очевидны. Мангалы из нержавеющей стали долговечны, неподвержены коррозии и при этом могут изготавливаться из металла меньшей толщины, что значительно облегчает его доставку к месту приготовления шашлыка, особенно если его приходится нести в руках. Недостатком является его относительно высокая стоимость по сравнению с мангалом, изготовленным из рядовой углеродистой стали.

Мангалы из черного металла более дешевы в изготовлении. Но основным недостатком, которых является их повышенная коррозия. Каждый раз после приготовления шашлыка на поверхности металла образовывается окалина, которая со временем превращается в ржавчину и постоянно отваливается. Наверное, многие сталкивались с подобной проблемой не раз. Тогда, что бы продлить срок службы таких мангалов необходимо использование металла при их изготовлении толщиной не менее 2 – 2,5мм.

Если же использовать метал тоньше, то во время горения костра металл будет коробиться и очень трудно тогда второй раз будет собрать такой мангал воедино.

Инструмент для изготовления мангала в домашних условиях.

Для того, чтобы изготовить качественный мангал нам понадобится совсем нехитрый инструмент, который наверное есть у каждого уважающего себя хозяина.

1. Электродрель – она нам понадобится для того, чтобы произвести обверловку отверстий для обдува воздуха и подготовить крепежные отверстия.
2. Болгарка (угловая шлиф машинка) – необходима для порезки металла на заготовки.
3. Угольник слесарный – необходим, для разметки ровных углов заготовок.
4. Рулетка – для замера габаритов заготовок.
5. Сверла диаметром 8,5;12мм.
6. Ключи рожковые или торцевые 12х13
7. Молоток.
8. Плоскогубцы.
9. Очки слесарные.

Для того чтобы определиться, какой ширины изготовить мангал, надо четко понимать, что средняя длина шампура составляет 400-500мм. Конечно же, есть и шампуры, изготовленные по индивидуальному заказу, но они обычно длиннее.

Мы же в свою очередь будем ориентироваться на стандартные размеры шампуров, которые продаются в наших магазинах.

Итак мы уже выбрали материал для нашего будущего мангала. Теперь самый раз подготовить заготовки для него.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Вам конечно же можно заказать на рынке при покупке металла заготовки и Вам их порежут в размер, тогда отпадет надобность возиться с раскроем дома, правда заплатить за это придется немного больше чем за листовую металл и уголки.

Заготовки для мангала:

1. Боковая стенка поперечная 2шт. размеры 2 х 360 х 200мм.
2. Боковая стенка продольная 2шт размеры 2 х 600 х 200мм.
3. Днище 1шт размером 2х 588х360мм.
4. Кронштейны для крепления элементов корпуса уголок 25х25 длина 50мм-6шт.
5. Уголки для ножек уголок 25х25 длина 1м -4шт.
6. Болты для крепления М8х20 -20шт
7. Гайки М8- 20шт.
8. Шайбы 8.- 20шт.

Также можно к мангалу приделать по желанию ручки для этого понадобятся небольшие кронштейны на боковых стенках и пруток диаметром 6-8 мм.

Конечно же, можно мангал приобрести и в магазине, выбор благо их сейчас разнообразный и ценовая категория тоже.



Но если же подходить к делу творчески и с душой, то мой выбор ложиться в сторону самостоятельно изготовления мангала.

Ведь говорят, что когда человек своими руками что-то делает, да еще и с радостью то непременно частичка его души оживляет предмет, который он производит.

Шашлык, приготовленный на таком мангале, однозначно будет вкуснее и полезней.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

А вот как из простой бочки можно приготовить отличный мангал.



В таком мангале можно и жарить и коптить и готовить первые и вторые блюда.

Не так давно на просторах Рунета нашел вот такое интересное приспособление для автоматизации процесса приготовления шашлыка.



Да уж чего только не придумают наши умельцы и варит же голова.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Стационарные кирпичные мангалы.

В качестве материала в таких мангалах применяется жаропрочный кирпич и построены они по определенной технологии.



Мангал можно объединить воедино с беседкой и тогда даже во время дождя или снега можно наслаждаться любимым занятием



Приглядитесь повнимательней и станет ясно, что это не просто уже мангалы это произведения искусства. И конечно, стальным мангалам далеко до их совершенства.

Такие мангалы уже давно считаются частью ландшафтного дизайна. Это эстетично, красиво и практично.

Шашлык, приготовленный на таком мангале, будет гораздо вкуснее, так как прожаривается равномернее из-за того, что огнеупорный кирпич отдает тоже свое тепло со всех сторон.

Для проектирования и строительства такого мангала конечно необходимы определенные знания и навыки и лучше всего такую работу поручить печникам.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Кирпичный мангал своими руками

Не так давно в одном из строительных супермаркетов я увидел полностью готовый кирпичный камин с пошаговой инструкцией его изготовления. Ну да решать все равно вам.



Говорить, что такой мангал предназначен только для шашлыка глупо, так как на нем можно без проблем приготовить любое блюдо как на сковороде, так и в котелке.

Еще одним из новшеств, которые попались мне не так давно это одноразовые мангалы, в которых уже есть все и угли, и жидкость для разжигания.

Преимущество их в довольно таки низкой цене стоят примерно 3\$.

Основным недостатком является, конечно, малое количество приготавливаемого мяса, обычно не более 2 кг.

Не менее важным инструментом для приготовления шашлыка являются шампура.

Как выбрать шампуры для шашлыка.

Шампуры - те самые вертела, на которые насаживают сочные куски. Мы привыкли к металлическим шампурам, а в Азии часто используют деревянные (в Японии, например, предпочитают бамбуковые - перед отправкой на огонь их замачивают в воде). Длина этих шашлычных палок - от 30 сантиметров до метра. Их лучше покупать с чехлом, чтобы не пораниться и не растерять инвентарь.

Чуть ли не основной задачей во время приготовления шашлыка является то на чем мы его будем жарить. Многие скептики скажут, что какая разница какой использовать шампур, главное, чтобы на него можно было надеть мясо.

Нет друзья мои ответу я этим людям. Шампур это самое важный инструмент для приготовления шашлыка. И для его вкусовых качеств играет не самую последнюю роль.

Рассмотрим несколько вариантов шампуров. Как известно, что материал, из которого делают шампуры это нержавеющая сталь. В последнее время стало появляться слишком большое количество всевозможных шампуров в продаже.

Хорошие шампуры известных торговых марок стоят приличных денег, но это того стоит. Ведь покупается такая вещь не на один год.

Также в продаже в последнее время стали появляться шампуры китайского производства.

Я, конечно же, не против китайской продукции, но все таки основным при выборе такого инвентаря должно быть его качество.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Если вы конечно всерьез задумались над покупкой шампуров то следует учесть несколько моментов при выборе этих приспособлений.

Разновидности шампуров

Существуют три вида шампуров: прямые, угловые и очень тонкие, короткие шпажки



Первые два используют для шашлыков, последний предназначен для закусок, например, креветок.

Угловой шампур хорош тем, что мясо плотно прилегает к металлу и не прокручивается во время вращения. Но у него есть слабое место – в районе винта они очень легко сгибаются.

Тем, кто очень не любит после пикника заниматься чисткой пригоревшего сока, должны понравиться шампуры с антипригарным покрытием. А если вы любите готовить мясо на ребрышках и окорока, обратите внимание на более широкие и толстые модели, не прогибающиеся под тяжестью продукта, которые называются «слонами».

Но в последнее время у шампуров появился конкурент – решетка-гриль, о которой я рассказывал ранее.

Так на что в первую очередь следует обратить внимание при выборе шампуров?

1. Обратите свое внимание на упаковку изделия. Качественные шампуры всегда будут упакованы в специальные чехлы или тубусы (футляры).

2. Цена изделия. Если цена слишком низкая, то следует задуматься, в чем же может быть подвох. Здесь либо металл слишком тонкий и тогда в момент когда на шампур нанижешь мясо он будет под его весом прогибаться и конечно же все это скажется на качестве шашлыка. Либо производители используют не пищевую нержавейку и тогда это может отразиться на Вашем здоровье.

3. Толщина металла. Понятно становится, что если толщина шампура составляет 1,5-2мм, то скорее всего он качественный.

4. Качественные шампуры известных производителей в основном имеют заводскую маркировку и сертификат качества продукции.

По этому в любом случае вы вправе потребовать у продавца сертификат качества.

Еще один практический совет не покупайте слишком короткие шампура. Если у вас есть под них мангал, то это хорошо, но если вы окажетесь на природе без него, то управляться с таким инструментом будет проблематично.

Конечно, окончательный выбор остается за вами, но помните о тех советах, которыми я любезно поделился.

Фартук шашлычника.

Да еще не маловажным является то при помощи, каких приборов мы будем проводить непосредственно сам процесс приготовления шашлыка.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Давайте поговорим о фартуке шашлычника. С таким понятием я столкнулся, когда путешествовал по Крыму. Там я и увидел это чудо приспособление.



Давайте намного расскажу о таком чудо изобретении как фартук шашлычника. Эта не хитрая вещь является довольно таки хорошим помощником во время приготовления шашлыка, так как в ней имеется все для того, чтобы провести пробу или поперчить или посолить шашлык.

Состоит в основном из трех основных карманов.

Первый карман разделен на два отделения и предназначен для солонки и перчатки.

Второй разделен на три отделения в которых хранятся шампура, нож с вилкой, и щипцы для снятия горячего шашлыка с шампура.

Третий карман предназначен для терморукавицы. Также можно в него положить пакетик со специями.

Средняя стоимость составляет 45-50\$

Такой фартук очень удобен во время массового приготовления шашлыка.

Оказывается вкус и сочность шашлыка во многом зависит от того, когда посолить шашлык.

Самые заядлые шашлычники делают это как раз в момент его приготовления.

Но не всегда все у нас ест под рукой, тем более, что когда готовишь шашлык то и дело смотришь, что бы не прорвался огонь, самый главный враг шашлыка.

В таких случаях на помощь приходит этот славноизвестный фартук.

Умелый мастер проводит обязательно несколько проб во время приготовления.

Далее хочу рассказать еще о современных приспособлениях, которые используют в практике приготовления шашлыка.

Термовилка

Этот прибор предназначен для проверки готовности мяса.

Термовилка будет очень полезна новичкам, причем, не только поклонникам барбекю, но и мангала. С ее помощью можно определить степень готовности мяса. Работает она от двух пальчиковых батареек.

На табло выставляется вид мяса – свинина, баранина, птица, рыба – и желаемая степень его готовности – от слабо-зажаренного до зажаренного с корочкой. Вам остается время от времени втыкать вилку в блюдо и, если нужная температура достигнута, будет подан звуковой сигнал.

Дешевой ее не назовешь – стоит около 50\$, – но за рубежом ею пользуются даже профессионалы.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр



Механический фен для шашлыка.



Каждый, кто хотя бы раз в жизни готовил шашлык, знает, как иногда приходится раздувать картонкой или старым журналом или крышкой от кастрюли угасшие угли. А все это я скажу вам негативно в свою очередь отражается на качестве шашлыка. В результате, шашлык на одних шампурах пригорает, а на других – остается сырым.

Что же касается фена, то в отличие от других приспособлений, при работе с феном от вас не потребуются никаких усилий. Он механический: вы делаете одно вращение ручки, а шестерни внутри его – тридцать шесть. Причем, чем мягче крутишь, тем больше эффекта.

Феном можно действовать направленно. В три секунды разгорается уголь именно в том месте, где нужно.

Рассмотрев весь стандартный инвентарь для приготовления шашлыка, пора браться за самую вкусную часть нашей книги, и те, кто дочитал до этого момента, могут начинать уже облизываться в предвкушении огромного числа рецептов.

Смею заверить мои друзья, что если Вы до сих пор ничего не знали о том, что такое шашлык и с какой стороны приступить к его приготовлению, то, прочитав мои не хитрые советы, сможете без особого труда приготовить ароматный шашлык, да такой от которого и за уши не оттянешь.

Продукты для шашлыка.

Если говорить о том, что настоящий шашлык должен быть только из мяса, то наверное надо уточнить из какого. Для приготовления шашлыка мы в свою очередь будем использовать мясо баранины, свинины, телятины (в практике также используется мясо козлятины, диких

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

животных). Напомню только одно, что мясо обязательно должно быть свежим. Конечно в самом идеале это должно быть мясо убитого животного, а именно не более 5 часов.

Говорят, что в свежем мясе сохраняется самое большое количество полезных для здоровья витаминов.

Недавно диетологи пришли к выводу, что употребление шашлыка может принести пользу. Ранее считалось, что это блюдо канцерогенное – с высоким содержанием жиров, виновных в образовании раковых клеток.

Но последнее открытие диетологов свидетельствует о другом — канцерогены образуются при жарке мяса на масле, если же его приготовление происходит без применения масла, это намного безопаснее.

В приготовленном на углях мясе сохраняются необходимые для организма человека микроэлементы и витамины, в частности, витамин В12, участвующий в кроветворении, витамин В3, помогающий нервной системе, витамин Р (рутин), который укрепляет капилляры, помогает работе щитовидки, увеличивает прочность стенок сосудов, витамин РР, необходимый для активной работы сердца, а также легкоусвояемые формы железа, важного для иммунитета, и цинк, необходимый мужчинам для сексуальной функции.

Медики считают, что мясо полезно, но в определенных количествах. Они рекомендуют съедать за раз не больше 250 граммов и с большим количеством зелени. В частности, укроп, кинза и базилик способствуют лучшему усвоению мяса.

Хотя до сих пор многие врачи не рекомендуют употреблять свежее мясо, да еще и жаренное на костре с дымком.

Но на это у меня, конечно же, есть свое мнение, все полезно в меру. Один мой давний знакомый из солнечной Грузии говорил, что его дед ел шашлык только из свежей баранины и прожил более 100лет. Вот и верь после этого врачам.

Мясо для шашлыка.

Начинается приготовление шашлыка с подбора мясопродуктов. Мясо, конечно же, должно быть свежим, качественным, лучше от молодых животных, либо мясо с кусочками сала или жира. Молодое мясо может использоваться для приготовления шашлыков без маринования, а если все же это делать, то совсем небольшое время и, как правило, без уксуса.

Обычно мясо птицы и рыбные кусочки не нуждаются в мариновании.

Как правило, маринование мяса для шашлыка используется для придания специфических оригинальных вкусовых качеств и мягкости блюду. Маринад готовится в соответствии с рецептом, его состав при подготовке мяса для шашлыка надо по возможности не менять.

Мясо необходимо выдерживать в маринаде от 15 минут до суток и более - учитывайте этот момент при готовке. Если мясо жарят без маринада, то обычно маленькие кусочки мяса обмакивают в растительное масло или натирают им, а большие куски просто опускают в холодную воду. Не маринованное мясо при жарке обычно смачивают водой.

При подготовке мяса для шашлыка оно нарезается на куски разной величины, что отражается в рецептах. От размеров кусков мяса для шашлыков зависит и время нахождения их в маринаде, и варианты жарки, а сами размеры определяются как видом мяса, так и необходимостью добиться определенного состояния обжаренности.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Если куски мяса с костями, к ним добавляют кусочки сала и жира. При их размещении на шампуре или вертеле необходимо учесть, чтобы оно располагалось над мясом и чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо, а не капал на угли, впитывая газ. Этого добиваются как определенным закреплением сала, так и постоянным поворачиванием шампура вокруг своей оси.

Рекомендации по выбору мяса для шашлыка.

Выбирая мясо для шашлыка, надо обратить внимание на некоторые особенности:

Цвет мяса

Цвет мяса должен быть естественным и равномерным, не матовым, а глянцевым. Говядина должна быть красного, свинина — розового цвета, баранина — красного, с прослойками белого, а не желтого жира.

Слишком темный цвет мяса — признак его почтенного возраста, а для шашлыка следует выбирать, по возможности, молодое мясо.

Запах мяса

Запах качественного мяса не должен вызывать негативных эмоций. Если он неприятен, от покупки следует воздержаться. Мясной запах должен быть приятным и свежим.

Консистенция мяса

Качественное мясо должно быть упругим. Не следует покупать скользкие куски. Если в мясе много жидкости — оно несвежее. Кусок мяса не должен сочиться кровью.

Парное мясо

Парным мясо считается до 3 часов после убоя. По мнению неопытных кулинаров, именно такое мясо должно обладать непревзойденным вкусом. Однако это далеко не так. Если приготовить парную говядину, есть ее будет практически невозможно, мясо будет жестким, как подошва. Мягким будет только выдержанное мясо, мышцы животного должны быть расслаблены.

Парное мясо используется в производстве вареных колбас, так как обладает повышенной способностью поглощать влагу.

Охлажденное мясо

Охлажденное мясо должно храниться от 0 до 4 гр. Если имеется возможность, следует выбирать для приготовления именно охлажденное мясо, его вкусовые качества выше, чем у всех остальных.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Замороженное мясо.

Замороженное с помощью современных технологий мясо сохраняет практически все полезные свойства свежего. Следует только избегать замороженного мяса, упакованного в полиэтиленовую пленку.

Никогда не следует покупать оттаявшее и повторно замороженное мясо!

Чтобы отличить замороженное мясо, от повторно замороженного, надо прикоснуться к нему. При нагревании на мороженом мясе останется пятно темного цвета, а повторно замороженное мясо окраску не изменит.

Поверхность разруба замороженного мяса — темно-красная, а у повторно замороженного — розовато-серая. Охлажденное мясо — упругое, мясной сок — прозрачный.

У оттаявшего мяса цвет более интенсивный, мясной сок — красный, для него характерен запах сырости, консистенция теряет упругость.

Оттаявшее и повторно замороженное мясо по правилам торговли к реализации допускаться не должно!

Баранина.

Баранину выбирают по цвету - чем моложе, тем светлее. Жир у молодого барашка тоненький и белого цвета.

При покупке баранины стоит внимательно принюхать к облюбованному вами куску. Молодой барашек немного пахнет молоком, а вот у старой баранины - резкий специфический запах.

Следует обратить внимание и на косточки: чем они тоньше, тем мясо моложе. Не стоит брать баранью лопатку. Самый вкусный шашлык - из мякоти задней части.

Свинина.

Какое необходимо мясо для шашлыка из свинины?

Свинина, не очень жирная и только свежая не мороженая.

Какую часть свинины брать? В идеале, берется, та часть туши которая расположена вдоль хребта на шее, у нас её называют «ошеек», это самая нежная часть свинины и годится не только для шашлыка, с одной средней свиньи его срезают всего два куска по 1,5-2 кг. Отличается тем, что прожилки жира равномерно распределены в мясе. Подойдет и мясо вдоль хребта на спине, сало удаляется почти полностью. Не берите постное мясо с задней части – шашлык будет сухой и жесткий.

Говядина.

Говядину выбирают так же, как и свинину, но стоит помнить, что шашлык из этого мяса может получиться жестковатым. Лучшая часть - вырезка. Задняя нога для приготовления годится не вся, а лишь ее внутренняя часть и отдельные места толстого и тонкого края. Это мясо должно быть непременно молодого животного - ни маринад, ни специи, ни виртуозная жарка не спасут шашлык из старого быка.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Маринады для шашлыка.

Маринад для шашлыка – вещь тонкая и многогранная. Обязательным условием и основой маринада является лук, и чем больше его - тем лучше. Одно можно сказать с уверенностью, что единого маринада для шашлыка не существует.

«Сколько людей, столько и вкусов» – гласит пословица. Еще одна пословица утверждает, что о вкусах не спорят. Вот и мы, вместо того, чтобы спорить, лучше будем учиться мариновать шашлык.

Кроме общепринятых продуктов, для приготовления маринадов, можно использовать: гранатовый или вишневый сок, виноградный уксус, коньяк, кислое молоко, кумыс, кефир, газированную воду, чай, пиво, квас, мед, майонез, помидоры, мускатный орех, чеснок, пряности и пряные травы (майоран, душица, розмарин и базилик), а также еще огромное количество продуктов, о которых многие даже не знают.

Не так давно упорядочил свои записи по маринадам, вот такой перечень получился, сразу же его облагородил и решил поделиться со всеми.

Несколько интересных рецептов маринада.

1. Мелко натертый лук даже луковый сок в сочетании с разными приправами может стать отличным маринадом.
2. В Узбекистане для приготовления маринада часто используется минеральная вода. В этом случае нужно не жалеть различных пряностей. Иначе мясо получится пресноватым.
3. На Востоке и в Азии популярны маринады на основе кисломолочных продуктов. Особенно хорош маринад на основе кефира для приготовления шашлыков из мяса птицы. В качестве приправ можно использовать лимон, мяту, кинзу, перец, имбирь, карри.
4. Лимонный сок в сочетании с большим количеством лука и приправ так же прекрасно подойдет для приготовления шашлыка. Лимонный сок служит прекрасной альтернативой уксусу, им можно мариновать даже достаточно жесткое мясо.
5. Оливковое масло первого отжима в сочетании с лимонным соком и травами также отлично замаринует мясо. Вкус в этом случае во многом зависит от выбора пряностей.
6. Если нравится китайская кухня, то попробуйте замариновать мясо в смеси из соевого соуса, сухого вина, чеснока, имбиря, перца и меда.
7. Свежий рецепт из Греции – замочите мясо в смеси гранатового сока и водки, в соотношении 4 : 1.
8. Предлагается и такая смесь: сухое вино, тертые яблоки, сахарный песок, лук, соль, перец и немного растительного масла.
9. На юге часто мясо маринуют в скисших фруктовых компотах.
10. В Австралии баранину рекомендуют замачивать на 5 – 6 часов в крепком чае, после чего мясо нужно потыкать вилкой, промыть и замариновать мелко нарезанным луком.
11. Многие маринуют мясо в майонезе, исходя из расчета – 200 г . майонеза на 1 кг мяса.
12. Можно мариновать мясо в томатном соке, в который для остроты добавляется кетчуп.
13. В качестве основы для маринада можно использовать обычный квас в сочетании с луком и медом.
14. Готовая горчица смешивается с пивом и в этой смеси обваливается каждый кусочек мяса. Для вкуса можно добавить соль и перец. Выдерживать мясо в таком маринаде нужно в течение нескольких часов.
15. Если есть такая возможность – замаринуйте мясо в соке облепихи с добавлением различных пряностей.
16. Некоторые соотечественники для маринада используют разбавленный водой соус "Чили".
17. Естественно, отличный маринад получается из виноградного сока, лучше свежееотжатого.
18. В Армении при приготовлении используют много лука, укропа, кинзы и гвоздики и добавляют сок цедру и мякоть одного лимона. Смесь заливают 1-2 ст. л. коньяка и 1 – 2 ст. л. виноградного уксуса.
19. В некоторых рецептах мясо сначала вымачивается в чае, затем в лимоне или в майонезе.
20. Можно мариновать мясо просто сухими смесями различных пряностей и трав.
21. Гранатовый сок, зира, перец, кориандр, рубленый репчатый лук.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

22. Сухое вино, лук, соль, перец, специи.
23. Виноградный уксус, соль, лавровый лист, гвоздика, мускатный орех, корень петрушки, лук, морковь, чеснок.
24. Красное или белое сухое вино, виноградный уксус, морковь, лук, гвоздика, лавровый лист, чеснок, тмин, душистый перец.
25. Красное сухое вино, лавровый лист, можжевельник, черный перец.
26. Кефир, белый (черный) хлеб, лук, соль, перец.
27. 8 ст. л йогурта, 3 дольки чеснока, раздавленные через чесночницу, кубик 2,5 см имбиря натертый на терке, сок 1 лимона, 1 ст. л молотой куркумы, 1 ст. л молотого кориандра, 1 ст. л молотого тмина, 1 ст. л растит масла, 1/2 ст. л молотого жгучего красного перца - чили, соль - по вкусу
28. Рассол огуречный, помидорный, из квашеных яблок или арбузов, лук и специи.
29. Буквально не давно узнал один новый способ маринование и сразу же решил его добавить. Необходимо в мясо добавить 1-2 киви (натереть на мелкой терке). Такой шашлык в буквальном смысле будет таять во рту после приготовления. Это мне рассказал один мой давний знакомый Алик.
30. Маринуем используя крепкий заваренный черный или зеленый чай. Возможно комбинация из двух напитков.

Сколько времени мариновать мясо – это зависит и от мяса и от ваших вкусов.

Так же нет четкой рекомендации – солить маринад или нет. В общем – приготовление маринада дело творческое. Опять – таки дело вкуса.

Маринад для мяса свинины

Ингредиенты:

200—250 мл белого сухого вина, 200—250 мл растительного масла, 1 морковь, 2 крупные луковицы, 1 долька чеснока, 1/2 лимона (или 250 мл уксуса), 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком.

Приготовление:

Чеснок, лук, морковь нарезать кружочками.

Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться.

Нарезанные овощи, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 ч до 2 суток.

Маринад для баранины.

Ингредиенты:

125 мл простого йогурта, 1 долька чеснока, 1 красный перец или, 1/2 ч. ложки сладкой паприки, 2 ч. ложки свежей мяты.

Приготовление:

Чеснок раздавить, очистить и мелко нарезать мяту.

К йогурту добавить чеснок, или сладкую паприку и свежую мяту.

Маринад для телятины.

Ингредиенты:

1 ст. ложка меда, 80 мл соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 2 ч. ложки тертого имбиря, 2 дольки чеснока.

Приготовление:

В миске соединить подогретый мед, соевый соус, кунжутное масло, тертый имбирь и раздавленный чеснок.

Маринад для птицы

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Ингредиенты:

4 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.

Приготовление:

Птицу смазать растительным маслом, полить соком лимона, покрыть кружочками чеснока и лука, зеленью петрушки, посыпать солью, черным молотым перцем, оставить мариноваться на 2—3 ч.

Маринад для рыбы.

Ингредиенты:

2 ст. ложки виски, 1 ст. ложка шерри, 2 ст. ложки соевого соуса, ароматические приправы, чеснок, черный молотый перец.

Приготовление:

Все ингредиенты смешать, полученной смесью намазать рыбу и оставить всего на 30 мин.

Полезные рекомендации.

Сколько времени мариновать мясо – это зависит и от мяса, и от ваших вкусов. Специалисты обычно не рекомендуют увлекаться этим процессом и ограничиться несколькими часами. Однако, в ряде рецептов предлагается мариновать мясо в течение суток и даже более.

Также нет четкой рекомендации – солить маринад или нет. Опять-таки это дело вкуса. Но лучше не солить, т.к. соль в маринаде приводит к повышенному отделению из мяса сока, и как следствие - к снижению сочности готового шашлыка. Вообще, мясо всегда следует солить в последний момент.

А вот рыбу всегда надо солить еще до начала приготовления, чтобы она не разваливалась.

Общий совет таков: чем свежее и лучше исходный продукт, тем меньше требуется дополнительных специй.

Какие дрова (угли) использовать для шашлыка.

Дым (дрова) для шашлыка

Шашлыки с дымком - на природе самое желанное лакомство. От того, каким будет дым, во многом зависит и вкус мяса. А дым, само собой, - производная дров.

Для шашлыка лучше всего подойдут березовые, липовые, дубовые дрова и древесина фруктовых пород (яблони, груши, сливы, вишни, абрикоса).

Хорошо "ароматизируют" шашлык дрова из виноградной лозы.

Абрикос придаст мясу нежный аромат и сладковатый привкус.

Из яблони получают хорошие угли, слива тоже дает стойкий уголь, кроме того, она ароматнее яблони, но ей далеко до несравненного запаха вишни.

В костер можно положить хотя бы парочку вишневых поленьев - и шашлыку обеспечен восхитительный аромат.

Для блюда из птицы советуют использовать фруктовые дрова, для баранины и свинины лучшими друзьями будут вишня, береза или липа. Шашлык из телятины также "предпочитает" березу, липу и фруктовые деревья.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Фруктовые деревья на дрова лучше спиливать осенью, после сбора урожая, все остальные - в мае.

С не фруктовых пород для приготовления дыма для шашлыка лучше снять кору - прогорая, она превращается в золу, мешающую углям "греть". Заготовленную древесину распиливают на поленья длиной 20-30 см и хранят в сухом месте.

Еловый шашлык не очень вкусен.

Ни в коем случае не стоит жарить мясо на смолистой хвойной древесине (ели, пихты, сосны, лиственницы) - мясо будет с горьковатым запахом и вкусом, его и есть-то не захочется.

Дурную шутку могут сыграть и дрова из клена, ольхи, ясеня, тополя, осины, рябины, ивы, вяза и акации. Эти деревья кроме дурного вкуса еще напитают ваши шашлыки канцерогенами, выделяющимися при их горении.

Угли для шашлыка.

Если вы не желаете мучиться с заготовкой дров или вам просто негде их взять, можно купить готовый уголь.

Чаще всего продают березовый, а это не худший вариант.

В небольшой костер можно закинуть немного готового угля, подождать пока он разгорится и начинать готовить.

Разжигать уголь можно и с помощью специальной жидкости (ею сбрызгивают уголь, ждут, пока впитается, и поджигают), но злоупотреблять одной не стоит. Поливать уголь бензином, керосином или еще чем похуже не советуем - ваш шашлык получится с запахом.

Лучше уж используйте для розжига традиционно сопровождающий все вылазки на природу спирт.

Как правильно жарить шашлык.

Технология приготовления шашлыка.

Многочисленные поваренные книги и кулинарные web-сайты напичканы советами "как правильно рассчитать пропорции и количество тех или иных специй на одну порцию шашлыка, составляющую такое количество граммов мяса". Опыт показывает, что следование правилам никогда до добра не доводит. Запомните лишь один секрет настоящей мужской кухни: идеальное соотношение специй - "на глаз, потом еще немного, потом еще чуть-чуть".

Тем не менее, и здесь существуют если не правила, то просто проверенные все тем же опытом определенные способы приготовления шашлыка.

Практически все готовят шашлык одинаково — нарезают мясо, затем маринуют в течение двух-трех часов. Затем куски мяса нанизывают на шампур вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами.

Жарить шашлык нужно над горячими, без пламени, углями в течение 15–20 минут, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно.

Если нет мангала, шашлык можно жарить в электрогриле или на сковороде, что является уже существенным отступлением от правил.

К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, нарезанный кусочками, зеленый лук, лимон, жаренные на вертеле помидоры, баклажаны. Их посыпают сушеным барбарисом и вообще мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки.

Таким образом, можно выделить следующие правила:

- брать только свежее и молодое мясо, ни в коем случае не готовить шашлык из замороженного — в нем уже нет тех питательных веществ;
- впрочем, и парное мясо брать тоже не следует;
- дичь готовят не ранее, чем через два-три дня после охоты;
- рыбу брать только первой свежести;
- решетку или шампуры смазать растительным маслом и нагреть;

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

— мясо время от времени поливать жиром;

— 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, продолжают при более низкой температуре;

— 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;

- 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.

Как долго готовить шашлык

Шашлык из бекона жарится пять минут только с одной стороны.

Сосиски жарятся без оболочки в течение 4-5 минут при сильной температуре, а затем в течение 5-6 минут — при более низкой температуре.

Шашлык из ветчины жарят около 7 минут с каждой стороны.

Печень жарится около шести минут.

Цыпленок жарится 15–20 минут, пока не приобретет золотистый цвет и не пропечется как следует.

Рыбу жарят от 8–10 мин, причем переворачивают с одной стороны на другую и смазывают растопленным сливочным маслом.

Секреты приготовления настоящего шашлыка

1. Расстояние от угля до шашлыков должно быть примерно 15 сантиметров.

2. Самый лучший мангал — чугунный.

3. Как уже упоминалось, берите только свежее мясо.

4. Следует постоянно вращать шампуры.

5. Куски мяса нанизываются на шампур вдоль волокон, причем более мелкие — с краев, а более крупные — в середину, где обычно больше жар.

6. Шампуры нужно укладывать вплотную друг к другу, сплошным «потолком» над углями, тогда дым не уходит, а коптит мясо, и угли загораются реже.

Рецепты шашлыков из свинины.

Шашлык из свинины в белом вине с гранатом.

Ингредиенты:

1,5 кг свинины, 3 луковицы, кинза, укроп, базилик, черный молотый перец, красный молотый перец, лавровый лист, соль, 300мл белого сухого вина (типа "Совиньон", "Ркацители", "Цинандали"), лимон, лаваш, гранат.

Приготовление:

Свинину освободить от излишнего сала, нарезать кусками средней величины (куски должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек).

Нарезать кольцами репчатый лук (чем больше, тем лучше, луком шашлык не испортишь).

Приготовить смесь пряностей: кинза, укроп, базилик, черный перец, немного красного перца, лавровый лист. Количество смеси зависит от количества мяса.

Затем в емкость уложить мясо, лук, приготовленную смесь пряностей, посолить по вкусу.

Залить мясо белым сухим вином так, чтобы вино чуть-чуть закрывало мясо.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Выдавить лимон. Закрывать мясо крышкой и оставить на 3 ч для маринования.

Затем мясо пожарить на углях, сбрызгивая вином (чтобы было сочным).

На дно емкости положить лаваш (подойдет низ хлебной буханки), мясо по окончании жаренья снимать с шампуров прямо в эту емкость. Нарезать кольцами лук,

посыпать им мясо, туда же выдавить гранатовый сок (или посыпать гранатовыми зернышками), перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 мин.

Шашлык из свинины в кефире.

Ингредиенты:

500г нежирной свинины, 5 луковиц репчатого лука, 1л. кефира, соль, специи, кинза по вкусу.

Приготовление:

Свинину нарезать ровными кусочками весом около 20г, сложить в эмалированную или глиняную посуду слоями: слой мяса, слой мелко нарезанного лука, слой кинзы, все приправить солью и специями.

Затем залить кефиром и опять уложить слой мяса, слой лука и т. д.

Поставить в холодное место на сутки.

Нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях. Во время жарки, время от времени поливайте шашлык кефиром, в котором он мариновался. Если нет возможности выйти на природу, можно приготовить шашлык в газовой духовке или на сковороде. Но это уже будет не шашлык а просто жаренное мясо.

Шашлык из свинины со сливами.

Ингредиенты:

2 ч.ложки чили (порошок), 1 ч.ложка молотого тмина, 1 ч.ложка коричневого сахара, 1/8 ч. ложки молотого красного перца, 1/2 ч.ложки соли, 350г свинины (вырезка, кубиками по 4 см), 4 сливы (без косточек, на четыре части), 3 ст. ложки растопленного желе из красной смородины.

Приготовление:

Нагрейте гриль. В небольшой миске смешайте первые 5 ингредиентов.

Обсушите свинину бумажными полотенцами.

Обваляйте свинину в смеси специй.

Нанизывайте на шампуры попеременно свинину и четвертинки слив.

Положите шампуры на решетку в сковороде для гриля.

Поставьте сковороду в гриль близко к огню.

Жарьте с двух сторон 7 минут.

Смажьте шашлык половиной порции желе из красной смородины.

Жарьте 20 секунд.

Переверните шашлыки смажьте оставшимся желе из красной смородины. Жарьте шашлык еще 20 секунд

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Шашлык из свинины с луком.

Ингредиенты: 1,5 кг свинины, 1 кг лука, 1 банка майонеза, соль, перец.

Приготовление:

Мясо нарезать кусочками, лук нарезать кольцами, добавить соль, приправы, майонез, перемешать и оставить на 1 ч. Нанизать мясо на шампуры, чередуя с луком. Жарить над углями, постоянно вращая.

Шашлык "Домашний"

Подходит для случаев, когда погода испортилась, и на природу Вы не поехали - а продукты для шашлыков уже заготовлены.

Ингредиенты: (на 1 порцию)

Мясо (свинина) 300 г, лук репчатый 3 шт, помидоры 2 шт., сладкий перец 2 шт., баклажаны 1 шт., майонез 200 г

Приготовление:

Возьмите противень, смажьте его маслом, первым слоем положите мясо, затем лук, помидоры, баклажаны и сладкий перец. Залейте все это майонезом и посыпьте тертым сыром. Осталось лишь поставить в духовку на полчаса и шашлык "Домашний" готов.

Шашлык из свинины в сметане.

Ингредиенты:

Свинина 1-2кг, лук, перец черный горошек, соль, перец молотый черный, сметана 1л. 10%.

Приготовление:

Свинину нарезать средними кусочками, выложить в подготовленную посуду, добавить лук, нарезанный кольцами, перец горошком, посолить, поперчить. Залить сметаной, закрыв все мясо.

Мариновать в холодильнике в течение 3-4 часов. Затем нанизать на шампуры и обжарить над углями.

После приготовления на свинине образуется аппетитная корочка.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Быстрый шашлык

Ингредиенты:

1 кг свинины, 150 г шпика, 3 помидора, 1 лимон; перец, соль по вкусу.

Приготовление:

Свинину промыть, обсушить, нарезать на небольшие квадратные кусочки размерами 50 x 50, поперчить, посолить. Шпик нарезать крупными кубиками.

Помидоры промыть, обсушить, нарезать крупными ломтиками. Лимоны нарезать дольками.

Подготовленные продукты насадить на шампуры попеременно.

После этого обжарить шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры. Выложить на блюдо, оформить лимоном и подавать с соусом.

Шашлык из свинины в соевом соусе.

Ингредиенты:

2 кг свиного ошейка, 150 мл соевого соуса, 1 упаковка специй для шашлыка, 5 крупных луковиц, 4 помидора.

Приготовление:

Мясо вымыть, выложить на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Затем нарезать средними кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами. Мясо посыпать специями для шашлыка, хорошо перемешать. Затем залить мясо соевым соусом, еще раз хорошо перемешать.

Оставить мясо мариноваться на 4-6 ч. Мясо вынуть из маринада, нанизать на шампуры, чередуя его с луком и помидорами. Жарить мясо на углях до готовности, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из свинины с черносливом

Ингредиенты:

1 кг мякоти свинины, 250 г чернослива (без косточек), 1 стакан сухого белого вина, 1 ч. л. зерен белого перца, 1/2 ч. л. зерен гвоздики, 1 ч. л. семян кориандра, 1/2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. порошка паприки, 3 ст. л. растительного масла; соль по вкусу.

Приготовление:

Чернослив с вином, зернами перца, гвоздикой, кориандром и небольшим количеством соли варить на слабом огне при закрытой крышке 10 минут. Затем снять с плиты и оставить чернослив в этом соусе на 30 минут для маринования.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Мясо промыть, обсушить, нарезать кубиками величиной примерно со сливу, натереть его солью, перцем и порошком паприки.

Дать соусу стечь с чернослива.

На шампуры нанизать попеременно подготовленные мясные кубики и чернослив, смазать растительным маслом и жарить над углями до образования коричневой корочки, периодически переворачивая. Подавать шашлык можно с рассыпчатым рисом и соусом.

Шашлык из свинины в лимонном соке.

Ингредиенты:

1,8 кг свинины, 3 луковицы репчатого лука, 2—3 лимона, 5 гр. мускатного тертого ореха, 5 гр. душистого молотого перца, соль по вкусу.

Приготовление:

Мясо нарезать кусочками по 50х50 мм.

Репчатый лук нарезать полукольцами, из свежих лимонов выжать сок.

Уложить мясо в кастрюлю, добавить лук, тертый мускатный орех, перец молотый душистый, залить все соком лимона и помять руками. Затем накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8 часов. Перед приготовлением мясо необходимо еще раз помять, но уже с солью. Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, сбрызгивая смесью оставшегося маринада с водой (пропорции 50х50).

Пикантный свиной шашлык.

Ингредиенты:

2 чайные ложки паприки; 1 чайная ложка молотых семян кориандра; 1,5 чайной ложки молотого тмина; 1 чайная ложка нарубленного молотого базилика; четверть чайной ложки молотого имбиря; по большой щепотке молотой корицы; стручкового красного перца и молотого мускатного ореха; 1 мелко накрошенный лавровый лист; 2 ст. ложки оливкового масла; соль и свежемолотый черный перец; 500 г свинины без костей, нарезанной кубиками; ломтики лимона и лавровые листья для гарнира.

Приготовление:

В миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов, время от времени переворачивая мясо.

Прогрейте гриль. Нанижите мясо на маленькие шампуры. Выпекайте на горячем гриле 7-10 минут, время от времени переворачивая, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде

Шашлык из свинины с пивом

Мясо свинина охлажденная, не очень жирная, режется как обычно кусками для шашлыка желательного одного размера.

Складывается в эмалированную кастрюлю с большим количеством лука, соль и перец по вкусу, заливается майонезом примерно 250 мл на 2 кг мяса тщательно перемешивается и ставится в холод на 2 часа.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

За 15 мин до приготовления шашлыков заливается в кастрюлю 0.5 л пива (желательно «Живое»), перемешивается. Через 15 мин нанизываем на шампура и готовим.

Пока готовятся шашлыки готовим соус: лук оставшийся в кастрюле обжариваем до готовности, смешиваем с майонезом и кетчупом. После приготовления складываем шашлыки в кастрюлю или др. емкость и оставляем на 10 мин потомится (шашлыки получаются мягкими и сочными).

Шашлык из свинины по-деревенски

Ингредиенты:

Свинина 2кг; Лук 1кг; Морковь 2шт; Корень петрушки; Зелень петрушки; Соль перец по вкусу. Масло подсолнечное.

Приготовление:

Мясо порезать кубиками примерно 50х50мм. Морковь очистить. Лук очистить и порезать на куски. Корень петрушки очистить. Зелень петрушки порезать мелко.

Все овощи перемолоть на мясорубке или измельчить в блендере. Посолить поперчить.

Мясо уложить в эмалированную посуду. Добавить перемолотую заправку. Добавить лаврового листа. Добавить немного подсолнечного масла и оставить в прохладном месте примерно на 5–6 часов.

Подготовить костер. Использовать необходимо только дрова фруктовых деревьев, иначе шашлык получится горьковатый.

Шашлык нанизать на шампура и жарить над углями постоянно вращая, чтобы избежать пригорания.

Приготовленный шашлык уложить на листья салата и приправить соусом.

Шашлык традиционный.

Ведь кто помнит в Советском Союзе не очень то было много рецептов приготовления шашлыка .

Но мне кажется это был не самый худший рецепт и по этому решил сделать такой вот "ностальгический шашлык" с небольшими коррективами.

Ингредиенты:

Свежая свинина 2,5 кг; лук 1кг; черный перец по вкусу; столовый уксус 100–125 г (можно яблочный); лимон 1 шт; соль, сахар по вкусу; белое сухое вино (лучше домашнее).

Приготовление:

Мясо порезать кусочками грамм по 30–35 (5х5х5 см) в эмалированную посуду.

Далее добавить нарезанный кольцами лук (300-350 г на 1 кг мяса), нарезанный ломтиками лимон (1 лимон на 2-2,5 кг мяса), уксус (грамм 50 на 1 кг мяса), соль, сахар, перец по вкусу и ½ л вина.

Через 4–5 часов шашлык готов.

Нанизывать шашлык нужно плотно (для сочности), чередуя мясо, с кольцами лука, и лимона.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр
Жарить на углях, поливая оставшимся маринадом.

Рецепты шашлыков из баранины.

Для шашлыка (да и других блюд из баранины) самым деликатесным считается мясо молочного ягненка. У этого мяса нежный вкус и мягкая консистенция. Приблизительно это возраст 1,5-2 месяца, когда ягненок еще питается молоком, поэтому его и называют молочным. Ввиду того что ягнята рождаются вначале года, то молочного ягненка вы можете приобрести только весной. Данное утверждение справедливо для нашего полушария. Готовят ягненка обычно целиком на вертеле.

Мясо молодого барашка считается у животного возрастом до года. Мясо животного свыше одного года уже считается баранина.

Мясо молодого барашка отличается красным оттенком мяса и упругим, белым жиром. Более старое мясо имеет темно-красный оттенок и уже желтый жир. Оно более жилистое и больше всего используют для приготовления фарша.

Что касается запаха, то как и при выборе свинины, запах баранины не должен вызывать отвращение. Также при выборе баранины смотрите чтобы жира не было сильно много. Так как именно жир дает специфический вкус присущий баранине и если его будет много, то соответственно этот вкус будет более ярко выражен. И еще бараний жир плохо усваивается организмом.

Удачи вам в выборе баранины для шашлыка.

Любительский шашлык

Ингредиенты:

На 4 порции: баранина - 1 кг, сало курдючное - 150 г, лук репчатый - 200 г, лимон - 1 шт, зелень - 1 пучок, помидоры - 400 г, соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30-40 г, смешать с кусочками курдючного сала, репчатым луком, специями и полить отжатым лимонным соком. Подготовленное мясо оставить на 2-3 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжаривать на раскаленных углях. Отдельно на шпажки надеть небольшие спелые помидоры и обжарить на углях. Готовый шашлык снова полить лимонным соком и подать к столу вместе с помидорами.

Шашлык из молодого барашка

Один старый и мудрый житель Кавказа, сказал, что лучший шашлык только из молодого барашка.

Что нужно взять: 2-3 кг корейки, 3-4 средних головки лука, сушеный базилик, красный перец, соль и больше никаких приправ, иначе перебьется вкус мяса!

Как приготовить: Мясо помыть и разрезать на средние куски, каждый кусок посолить, поперчить и посыпать базиликом со всех сторон. Лук почистить, мелко порезать и насыпав в емкость где уже лежит мясо — руками вдавливать лук, тем самым пропитывая мясо луковым соком и размягчая его. Накрыть крышкой и подождать 40-60 мин.

Способ приготовления углей: Берутся березовые дрова, складываются как сруб у дома, высотой до 60-70 см и поджигаются. Как эта конструкция полностью рассыпается — берутся шампуры желательнее длинные до 70-80 см. и классическим способом жарят шашлык 10-15 мин

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

до готовности. Для пикантности можно отдельно зажарить шампур из помидор. И на столе конечно-же должно быть много зелени и лаваш.

Шашлык из баранины (классический рецепт)

Ингредиенты:

1 кг баранины; 5-6 луковиц; 1 пучок зеленого лука; 0,5 стакана 3%-ного уксуса; 3-4 помидора; 4 столовые ложки соуса ткемали; барбарис сушеный – на кончике ножа; 1 лимон; 20 г топленого бараньего сала; перец черный молотый; зелень; соль – по вкусу.

Приготовление:

Корейку или заднюю ногу баранины, печень, почки, говяжью вырезку, свинину можно использовать для приготовления шашлыка.

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа поместить в холодное место для маринования.

Куски мяса нанизать на металлический вертел попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растопленным курдючным салом.

Жарить шашлык на мангале над горячими углями без пламени 10-15 минут, поворачивая вертел так, чтобы мясо равномерно прожаривалось. При отсутствии мангала шашлык можно жарить на электрогриле или на сковороде.

На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

Шашлык по-карски.

1 вариант.

Ингредиенты:

240 г. баранины, 10 г. лука для маринования, 1 помидор, 1 баранья почка, 5 г. сливочного масла, по 30 г. зеленого или репчатого лука для гарнира, 0,5 лимона, 30 г. соуса ткемали.

Приготовление:

Мякоть баранины нарезать поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук порезать мелко, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду на 4 – 6 часов.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шампур вместе с защищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решетке над углями или на шампуре.

При подаче на стол жареный шашлык, почку и помидор снять с шампура и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

2 вариант.

Ингредиенты:

240 г. баранины, 50 г. курдючного сала, 50 г. репчатого лука, 10 г. водки или коньяка, 3 г. винного уксуса, соль, красный молотый перец, зелень.

Приготовление:

Мякоть баранины нарезать кусками длиной от 100 до 150 мм. И толщиной 30 – 40 мм., посолить, посыпать перцем и мелко нарезанным зеленым и репчатым луком, сложить в

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

эмалированную кастрюлю, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, положить груз и оставить в холодном месте на 6 часов.

Перед жаркой куски маринованной баранины нанизать на шампур попеременно с ломтиками сырого курдючного сала.

Шампур с мясом установить перед огнем вертикально, периодически поворачивая с таким расчетом, чтобы мясо жарилось равномерно по всей поверхности. Как только поверхность мяса прожарится на глубину около 6 – 8 мм., срезать его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся на шампуре мясо жарить вновь, затем снова срезать и таким образом жарить до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче на стол ломтики мяса выложить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами, зеленью.

Шашлык в имбирном маринаде

Ингредиенты:

Мясо баранины, имбирь, майонез, перец черный молотый, соль.

Приготовление:

Натертый на мелкой терке имбирь соединить с майонезом, черным молотым перцем и солью, перемешать.

Залить мясо для шашлыка подготовленной смесью, оставить на пару часов. Количество ингредиентов - по вашему вкусу.

Жарить на углях постоянно вращая шампуры и постоянно смазывая мясо оставшимся маринадом. Подавать к столу с обильным количеством зелени.

Шашлык степной

Ингредиенты:

Баранина 1 кг, лук репчатый 1 кг, чеснок 2 головки, зелень, специи, соль.

Приготовление:

Баранину нарезают полосками длиной 10-15 см и заворачивают в них фарш. Шашлык нанизывают на шпажку и жарят на углях. Фаршем служит смесь рубленого лука, чеснока, зелени, соли, специй. При подаче шашлык посыпают солью.

Шашлык, маринованный в кефире.

Ингредиенты:

600 г мякоти баранины (ококор), 1 луковица, 500 мл кефира, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовление:

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным луком, залить кефиром и мариновать 6 ч. Обсушенное мясо нанизать на шампуры, смазать маслом и жарить на гриле 25—30 мин. Подавать с печеным картофелем, кинзой или зеленью петрушки

Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи

Ингредиенты:

2 кг баранины, 700 г свежих грибов, 500 г сладкого стручкового перца, 150 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовление:

Баранину нарезать кусочками, посолить, посыпать черным молотым перцем. Свежие грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, посолить. Сладкий стручковый перец нарезать кольцами.

Все нанизать на вертел, чередуя. Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить на раскаленных углях, поворачивая время от времени вертел и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорели. На салфетку положить листья салата, на них — готовый шашлык и завернуть на 5—6 мин салфеткой, чтобы шашлык немного стал мягче.

Шашлык по-восточному

Ингредиенты:

1 кг баранины, 1/2 стакана растительного масла, 150 г копченого шпика с прослойками мяса, по 1 ст. л. свежей мелко нарезанной зелени петрушки и мяты, 2 раза на кончике ножа черного перца.

Приготовление:

Мясо вымыть, обсушить, освободить от жира и пленок и нарезать на куски размером 4 см и толщиной 1 см. Растительное масло смешать с перцем и зеленью, выложить в полученную смесь мясо, перемешать, накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на 4 часа для маринования.

Шпик нарезать тонкими ломтиками. Кусочки мяса и шпика поочередно нанизать на металлические шампуры.

Жарить шашлык над углями, часто переворачивая, до образования коричневой корочки, сбрызгивая его время от времени оставшимся после маринования мяса растительным маслом с зеленью. К шашлыку можно подать рассыпчатый рис и салат из помидоров.

Шашлык приобретет более пикантный вкус, если между кусочками мяса нанизать кусочки сладкого перца и колечки лука.

Традиционный шашлык из баранины

Ингредиенты:

1,5 кг баранины, 300 г свиного сала, 3-5 луковиц, соль, перец, кориандр, 0,5 стакана виноградного или яблочного уксуса.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Приготовление:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Мясо посолить, поперчить, посыпать кориандром, добавить лук, полить уксусом, хорошо перемешать. Сложить в эмалированную посуду, сверху накрыть тарелкой, придавить грузом, оставить на 4-8 ч мариноваться. Подготовленное мясо и нарезанное пластинками сало нанизать на шампуры поочередно. Жарить на раскаленных углях, постоянно поворачивая, чтобы мясо не пригорело.

Рецепты шашлыков из телятины (говядины)

Телятина – мясо молодняка крупного рогатого скота от 14 дней до трех месяцев.

Качественная телятина имеет плотную ткань, светло-розового цвета – чем светлее, тем моложе было животное. Жировые прослойки у телятины белого цвета, у говядины – желтого. Если внешний слой жира отделен от мяса пленкой, это означает, что забитое животное было старое.

Говядина – это мясо взрослого крупного рогатого скота и молодняка старше трех месяцев. Цвет качественной говядины на разрезе светло-красный.

Однако цвет говядины может варьироваться от ярко-красного до красно-коричневого – по нему можно определить, как давно ее разделали. Если же мясо слишком темное и сухое, это может означать, что оно уже долго лежит на прилавке.

Сейчас, наверное, многие знатоки меня начнут учить, что из говядины не приготовишь нормального шашлыка, что надо обязательно мясо молодого теленка. Так вот, что я Вам скажу по этому поводу, что вряд ли кто-то найдет на рынке телятину.

Напрасно полагать, что трехмесячного теленка будут забивать, для того чтобы продать с него 5-7кг мяса. Так что везде только говядина. Но это не совсем так страшно как кажется. Я давно делаю шашлык из говядины по нескольким простым рецептам и ничего, получается не жесткий, и не сухой как утверждают некоторые.

Скажу, даже расходится такой шашлык в большой и дружной компании на ура. Наверное, потому, что мы больше привыкли к шашлыкам из свинины. А вот из говядины или из баранины это экзотика.

Шашлык из говядины в гранатовом соке.

Рецепту этого шашлыка научил меня один мой старинный знакомый, который в силу ряда причин не ел свинину. Нет не подумайте он не был мусульманином. Просто не ел и все. А вот как он мог приготовить говядину, так это можно было сказку сложить, про то как спорилось дело в его проворных руках.

Итак для этого рецепта будем использовать свежую говяжью вырезку примерно 2кг.

Лук примерно 2кг. Гранатовый сок 1 л, купим его у гостей из Средней Азии на ближайшем рынке. Но если таковых в вашем городе нет, то купите просто гранаты и тщательно выдавите с них сок.

Приготовление:

Мясо режем на кусочки размером 50 x 50. Лук режим большими кольцами.

Если используем гранат то разламываем его пополам и выдавливаем сок в мясо.

Добавляем зелени петрушки и черный молотый перец.

Соль и масло подсолнечное (оливковое) добавляем за 1 час до запекания.

Держать в маринаде желательно 10-12 часов.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Готовить над углями все время вращая шампура не давая шашлыку подгорать.

Поливать смесью маринада. Можно также использовать живое пиво. Только не увлекаться, чтобы не перебить аромат мяса.

Для гарнира использовать зелень салата, листья шпината, петрушку, кинзу, зеленый лук и соус Ткемали.

Шашлык из телятины по-домашнему.

Ингредиенты:

Вырезка 1,5-2 кг, репчатый лук 1кг, молотый перец, яблочный уксус, сахар, чеснок, коньяк, соль, оливковое масло.

Приготовление:

Вырезку или мягкую часть задней ноги нарезают равномерными и кубиками по 30-35 граммов (специалисты в этом случае говорят: на один укус). Затем кладут в эмалированную посуду, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, молотый перец, уксус, хорошо перемешивают и маринуют вместе около суток. После чего добавляют сахар, мелкорубленный чеснок, коньяк, соль, оливковое масло и хорошо перемешивают.

Готовить следует на углях постоянно вращая и не допуская появляться огню, главному врагу шашлыка.

На гарнир к шашлыку подают лаваш, нарезанный кольцами маринованный репчатый лук много, много зелени и помидоры.

Шашлык из говядины в огуречном рассоле.

Такой вот необычный способ маринования шашлыка подсказал мне двоюродный дядя моей жены. Когда-то так мариновать они начинали мясо нутрии, но в последнее время таким образом маринуют говядину, свинину и баранину.

Также в качестве маринадов для рассола мною были опробованы помидорный и арбузный рассол. И совсем уж оригинальным и вкусным получается шашлык приготовленный в рассоле из бочковых яблок (особенно антоновка).

Вымачивать такой шашлык необходимо примерно 7-8 часов с добавлением лука зелени укропа и петрушки.

Жарить по традиционному рецепту.

Шашлык из говядины в сыроватке (кефире)

Как известно молочно-кислые продукты очень хорошо размягчают мясо.

Ингредиенты: говядина 1,5-2 кг .Сыроватка или кефир 1л. Горчица русская 1пачка.

Лук 1,5кг. Черный перец, майоран, базилик, чеснок, душица (орегано).

Приготовление:

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Мясо порезать мерными кусочками. Лук пропустить на мясорубку и добавить к мясу. Добавить чеснок, пропущенный через чесночницу и добавить специи. Тщательно перемешать и отжать что есть силы руками. Дать постоять примерно пол часа.

Затем залить сывороткой или кефиром на пять-шесть часов.

Готовить на углях поливая оставшимся маринадом.

Шашлык в газированной воде.

Газированная вода очень хорошо размягчает мясные волокна. Мясо становится мягким и вкусным после приготовления. Хотя если честно мне этот метод не очень нравится. Есть в нем что-то такое химическое. Но зато такой метод маринования можно считать экспресс методом, когда времени совсем нет для маринования. Но уж если решились, то возьмите для этих целей не просто газированную воду, а хотя бы хорошую минералку.

Шашлык из говядины с луком и шампиньонами

Ингредиенты: филе говядины 2кг, масло подсолнечное 1стакан, паприка молотая 50г, лук 1кг, шампиньоны 1кг.

Приготовление:

Говяжье филе нарезают кубиками. Растительное масло растирается с красным молотым перцем. В этом составе мясо выдерживают около часа. Лук и шампиньоны нарезают кольцами. Кусочки мяса, лук и грибы, чередуя, нанизывают на шампур, сбрызгивая оставшимся маринадом, и жарят над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

Шашлык из говядины с салом.

Ингредиенты: 1кг говядины, 200 г сала, лимон, 4 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Нарезать говядину кусочками (толщина — 0,5 см, ширина — 6 — 8, длина 10 — 12) и слегка отбить, посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона и оставить в эмалированной посуде в холодном месте на 5 ч.

Затем на куски мяса положить нарезанное маленькими кусочками сало, свернуть мясо рулетиком и скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона. Можно зажарить такие рулетики и на гратаре. Подавать шашлык горячим со свежими овощами и зеленью.

Шашлык народов мира.

Шашлык - самое интернациональное блюдо. По этому наверное когда собирается вокруг костра веселая компания и поют песни, пьют сухое вино и говорят задушевные тосты, становится не важным кто ты турок или лезгин, русский или узбек, какая разница ведь это блюдо всех объединяет.

Вт и я решил немного приблизиться к таинству рецептов народов мира. Когда то еще в юном возрасте мне пришлось отведать ряд рецептов шашлыка по-румынски, шашлыка по-кавказски, а также шашлыка по-венгерски.

Некоторые рецепты я все же попробовал приготовить в своей практике и вот что из этого получилось.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Рецепт шашлыков по-кавказски.

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название, но и готовят его у азербайджанцев, грузин и армян разными способами.

Гурманы под шашлык пьют кахетинские белые вина. Не возбраняются красные крепкие вина. Они дополняют букет вкусовых ощущений.

Кто хотя бы раз в жизни бывал на Кавказе, тот наверное не понаслышке знает о традициях и обычаях этого воспетого в легендах края.



Действительно побывать на Кавказе и не попробовать фирменного сочного кавказского шашлыка со свежим лавашем и зеленью это братцы преступление.



Шашлык — это главное блюдо на любом столе и в любом ресторане кавказской кухни. Приготовление его с соблюдением всех правил не по плечу обычному человеку. Необходимо приложить много усилий и долго учиться этому непростому ремеслу. Можно часами смотреть как мускулистые руки горца нанизывают на шампур сочные куски мяса, с которого стекает аппетитный сок.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр



Не зря готовить шашлыки на Кавказе доверяют только мужчинам, горцы говорят, что мясо не терпит женщин. Есть в этом что-то необычное, древнее.

Если кто-то Вас будет заверять, что именно он сможет приготовить правильно шашлык по «кавказки» не верьте ему. В каждом селении в каждой деревне есть свои обычаи и традиции и также своя рецептура приготовления данного блюда.



Все это мне еще в детстве поведал дядюшка Ваню, который приезжал к нам частенько в гости еще во времена великого и могучего СССР.

Вот несколько из них.

Для того, что бы приготовить «шашлык по-кавказски» потребуются:

Рецепт 1.

- Мясо молодого барашка (можно молодого поросенка) 1кг.
- Лук репчатый 0,5 кг.
- Соль, черный перец по вкусу.
- Уксус спиртовой или любой другой (очень хорошо подойдет виноградный) 50гр. Можно использовать сок свежее выжатого лимона.
- Зелень петрушки, кинзы.

Лук нарезать кольцами.

Мясо, помыть, нарезать некрупными порционными кусками, посолить, поперчить и уложить в посуду слоями, переложив каждый слой луком.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Уксус развести в 0,5 литра холодной воды и полить сверху мясо. Посуду закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 2–5 часов.

Мясо нанизать на шампуры так, чтобы между кусками оставалось пространство. Готовить 15–20 минут, поворачивая шампур каждые 1–2 минуты поливая его оставшимся маринадом или красным сухим вином. Подавать к столу с зеленью петрушки или кинзы.

Рецепт 2.

- Мясо молодого барашка (можно молодого поросенка) 1кг.
- Лук репчатый 0,5 кг.
- Соль, черный перец по вкусу.
- Уксус спиртовой или любой другой (очень хорошо подойдет виноградный) 50гр. Можно использовать сок свежесжатого лимона.
- Зелень петрушки, кинзы
- Помидоры 4–5 шт.

Мариновать аналогично первому рецепту.

Мясо нанизывать на шампур чередуя с помидорами. Готовить аналогично.

Рецепт 3.

- Мясо молодого барашка (можно молодого поросенка) 2кг.Использовать только свежее мясо и ни в коем случае не мороженное.
- Лук репчатый 1 кг.
- Базилик сушеный, перец красный, соль и ни каких приправ больше не нужно добавлять, что бы не убить вкус кавказского шашлыка.
- Зелень петрушки или кинзы.
- Лаваш 3–4шт или листы салата.
- Соус Ткемали.
- Свежие огурцы

Моем мясо и режем на средние кусочки, обязательно каждый кусок мяса нужно просолить, посыпать базиликом и поперчить по вкусу со всех сторон.

Лук очистить и мелко нарезать кубиками или кольцами, насыпать его в миску где лежит мясо. Для того чтобы мясо пропиталось луковым соком и размягчило его как следует, лук нужно вдавливать руками в мясо тщательно его перемешивая. Все это накрыть плотно крышкой и дать настояться от 1 до 2х часов в прохладном месте.

Мясо нанизать на шампуры так, чтобы между кусками оставалось пространство. Готовить 10–15 минут, поворачивая шампур каждые 1–2 минуты.

Подавать к столу, завернув в лаваш или листья салата с зеленью петрушки, кинзы и зеленого лука с соусом Ткемали.

Рецепт 4.

Сейчас модно мясо в чем-то вымачивать, соусы добавлять, приправы разные. Но это на любителя, классический шашлык так не делают. Лишние приправы портят вкус мяса.

На Кавказе делают так: парное мясо режут на куски, посыпают солью, перцем, режут лук, перемешивают и сразу, пока из мяса не начал выходить сок, надевают его на шампуры – и на мангал на угли.

Подают к столу, приправив зеленью петрушки, кинзы или мелко нарезанного лука.

Рецепты кебаб по-турецки

Примерно с пол года назад к нам на фирму приехал консультант из Турции по имени Иса Бал. На удивление он оказался очень коммуникабельным и интересным человеком. Знание русского языка у него конечно же хромало, но довольно таки не плохо разговаривал на английском.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Меня конечно же сразу заинтересовал вопрос о национальной турецкой кухне. На ломаном русско-англиском языке задал ему несколько вопросов касательно турецкой кухни. На, что он с удовольствием решил поделиться парой секретов приготовления национальных блюд.

Любимым блюдом его оказался «кебаб».

Название этому кулинарному жанру дали кусочки мяса, чаще всего это баранина, размером с крупный грецкий орех, они-то и называются по-турецки кебар.

После лёгкого маринада (например, в смеси оливкового масла и молока, куда выжимают ещё пару крупных репчатых луковиц, соль и перец по вкусу) такое мясо готовят на углях; если его нанизать на шампур, то получится классический турецкий шиш-кебаб, то есть знакомый нам шашлык.

Встречаются и кебабы, на пару или тушёные: с помидорами, сладким перцем и баклажанами, или с сыром, вишней, алычой, фисташками и даже трюфелями. Некоторые кебабы, которые готовят в печи; полуфабрикатом здесь служит длинная колбаска фарша, доведённая до полуготовности на шампуре

Но мало было записать рецепт. Было конечно-же интересно приготовить. По этому в скором времени я решил приготовить все в точности по рецепту Исы.

Шиш-кебаб по-турецки

Шиш-кебаб по-турецки очень вкусный и полезный, в нем много витаминов. Приготовить Шиш-кебаб по-турецки очень просто, а главное быстро...

Ингредиенты: баранина- 1кг, лимон- 1шт, миндаль — 50 г,молоко кислое — 200 г, перец черный молотый, соль по вкусу

Приготовление:

Мякоть баранины нарезать кусочками по 40–50 г, положить в миску, полить соком лимона, посыпать солью, черным молотым перцем и выдержать в течение 2–3 часов.

Кусочки мяса нанизать на шампур и обжарить на раскаленных углях. Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком.

Подавать, не снимая мясо с шампура.

Люля кебаб по турецки.

Ингредиенты:

баранина- 1кг

говядина-1кг

курдючный жир (если нет, можно использовать свиное сало) –200–30г

зелень кинзы и базилика -пучек.

Приготовление:

Мясо баранины и говядины перемолоть на фарш. В него добавить курдючный жир. Я такой у нас не нашел, поэтому заменил обычным свиным салом.

Мелко-мелко порубить ножом сало, добавить его в фарш. Туда же мелко режем зелень. Солим, перчим и как можно тщательней отбиваем фарш. То есть, просто берем всю массу и швыряем на доску или поднос. Этим мы удаляем влагу с фарша.

Потом убираем фарш в морозилку примерно на пол часа.

За тем готовим с фарша шарики и медленно начинаем их облеплять вокруг шампура, но не со всей силы, потому, что внутри может образоваться воздух и во время приготовления вытечет жир и кебаб может слететь с шампура на угли.

Края обязательно немножко, как бы, прилепить поплотнее к шампуру.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Готовить на тлеющих углях время от времени переворачивая до образования золотистой корочки.

Кебаб с баклажанами.

Ингредиенты:

баклажаны 1кг, фарш мясной 0,5 кг, помидоры 1кг, лук 3–4 шт, соль специи по вкусу

Приготовление:

Баклажаны, режем широкими кольцами солим и даем стечь минут 15. Также режим помидоры, фарш хорошенько вымешиваем со специями и формируем кругляшки. В кольцах баклажанов делаем небольшую выборку и на каждый кругляшек баклажана выкладываем фарш слегка прижимая к баклажану, сверху кольцо помидора. Затем нанизываем на шампур и на тлеющие угли.

Готовить изредка переворачивая до готовности.

Шашлыки по-румынски.

С этой страной у меня связаны особые воспоминания, так как сам я там бывал неоднократно и отведал разнообразные блюда их кухни. Но вот шашлык у них совершенно особый, такого я в своей жизни больше ни где не пробовал. В рецептах маринадов румыны используют как виноградное вино, так и виноградные листья. Также здесь я увидел как маринуют в сыворотке из под овечьей брынзы и в свекольных листьях перемолотых на мясорубку.

А какой шашлык с брынзой и петрушкой, о это не передать.

Шашлык с виноградным листьям.

Вот что я запомнил в этом рецепте.

Ингредиенты:

Баранина 2кг, виноградное вино (сухое) 0,5л; листья винограда, чесночные усы, лук 1кг, соль перец по вкусу.

Приготовление:

На дно глиняной посуды уложить часть листьев винограда.

Лук порезать кольцами. Чесночные усы измельчить.

Мясо порезать на мерные кусочки и в отдельной посуде перемешать с луком и чесночными усами.

Затем выложить все в глиняную посуду на листья винограда. Залить все вином, чтобы покрылось мясо. Сверху накрыть оставшимися листьями винограда и поставить под гнет. Мариновать мясо примерно 10 часов в прохладном месте.

За час до приготовления на углях добавить немного растительного масла в маринад.

Шашлык по-казахски.

Этот шашлык не маринуется, а готовится сразу после разделки мяса.

Этот шашлык придется по вкусу любителям чисто мясного вкуса, не перебитого специями.

Мякоть баранины (корейка, задняя нога) нарезают кубиками весом около 25 г., надевают на шампуры и обжаривают над углями в костре, лучше в мангале до готовности, до образования

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр румяной корочки. Во время обжарки, мясо периодически поливают рассолом, приготовленными из воды с солью и перцем.

При подаче на стол шашлык посыпают тонко нарезанным луком и зеленью петрушки.

Едят с лепешками.

Шашлык по-венгерски. (Разбойничье жаркое).

Есть в Венгрии Замок вечной любви - в городе Секешфехерваре. Один-единственный человек - одновременно скульптор, архитектор и художник Енё Бори, своими руками за два десятка лет выстроил этот Замок и заполнил его прекрасными статуями и картинами, посвященными одной-единственной царице его сердца - своей жене.

Говорят, она умела, как никто, готовить разбойничье жаркое, аппетитнейшее блюдо! Оно похоже на кавказский шашлык и готовится тоже на вертеле, только на шпажку нанизывают: ржаной хлеб, мясо, копченый шпик (разумеется, с пряностями и вином!), и снова в том же порядке, заканчивая шпажку хлебом.

Разбойничьим жарким и сейчас, говорят, местные кулинары угощают туристов, посещающих Замок вечной любви.

Шашлык по-узбекски.

Ингредиенты на 4 порции: баранина - 280 г., сало баранье - 25 г., лук репчатый - 100 г., зелень петрушки - 40 г., мука пшеничная - 15 г.

Для маринада: анис - 2 г., лук репчатый - 40 г., перец красный - 2 г., уксус 3%-ный - 20 г.

Приготовление:

Баранину нарезают на мелкие кусочки и вместе с нашинкованным луком замачивают в маринаде. Тщательно перемешивают и оставляют на 3-4 часа.

Затем мясо нанизывают на шампур, на конец которого насаживают кусок сала, посылают мукой и обжаривают над раскаленными углями. Подают по 3-5 шт. на порцию.

Гарнир - нашинкованный лук и зелень петрушки.

Шашлык по-азербайджански.

Ингредиенты на 4 порции: баранина (почечная часть или мякоть задней ноги) - 600 г., лук репчатый - 2 головки, уксус - 5 ст. л., масло сливочное - 25 г., лук зеленый - 100 г., помидоры свежие - 4 шт., соус ткемали - 3-4 ст. л., барбарис сушеный или свежий - 12-16 шт., лимон - 1 шт., укроп, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Баранину нарезать кусками в форме кубиков (по 30-40 г.), положить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный или натертый репчатый лук, зелень петрушки, винный уксус или лимонный сок, перемешать, накрыть крышкой и поставить на 4-5 часов в холодное место. Молодую баранину мариновать без добавления уксуса.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Куски мяса нанизать на шампуры, смазать сливочным маслом и жарить до полной готовности над раскаленными углями баз пламени, непрерывно переворачивая шампуры.

Готовый шашлык уложить на блюдо, украсить зеленью. Отдельно подать крупно нарезанный зеленый лук, свежие помидоры, дольки лимона, соус ткемали и барбарис.

Шашлык по-армянски.

Ингредиенты на 4 порции: баранина (корейка) - 1 кг., репчатый лук - 4 головки средних, лимон - 1 шт., соль, перец по вкусу, кетчуп.

Приготовление:

Баранью корейку разрубить на куски по 25-30 г., посолить, посыпать перцем, прибавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать и оставить в прохладном месте. Через 7-8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5-6 кусков на каждый и обжаривать, держа их над раскаленными углями и смазывая бараньим салом.

Гарниром к шашлыку могут служить свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, лук зеленый, кинза, тархун, а также свежие баклажаны, надрезанные, нашпигованные кусочками бараньего сала и обжаренные на шампурах.

Шашлык подают к столу на мангалах или в тарелках, не снимая с шампуров. В качестве приправы рекомендуется кетчуп, ткемали или гранатовый соус.

Шашлык из говяжьей вырезки по-грузински.

Говяжью вырезку очистить от пленок и целиком, во всю длину, надеть на шампур. Чтобы вырезка во время жарения сохраняла форму и не сокращалась, надо ее привязать к шампуру толстыми нитями. Вырезку обмазывают растительным маслом, а можно смочить и холодной водой.

Шампур помещают над углями и, вращая, обжаривают мясо до готовности. Сочное мясо нарезают поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см., затем солят, перчат по вкусу и смазывают острой аджикой.

Подают шашлык горячим с веточками петрушки и другой зелени, и также отдельно обжаренными на шампуре горячими помидорами, с которых, по желанию можно снять кожуцу.

Шашлык из говядины по-грузински.

Из мякоти говядины, которую нужно очистить от пленок и сухожилий, нарезают небольшие одинаковые кусочки, укладывают в глиняную или эмалированную посуду. Затем мясо пересыпают смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молодых семян кориандра, взятых по вкусу и разведенных в нескольких ложках фруктового или винного уксуса. Все хорошо перемешивается, посуда закрывается крышкой и ставится в прохладное место на 12 часов.

Затем сок слегка отжимается, а мясо очищают от специй. Кусочки мяса нанизывают на шампур и смазывают растительным маслом.

Обжаривают над углями до готовности. Необходимо внимательно следить за жаром, чтобы он был постоянным.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Шашлык по-болгарски.

О, Болгария- страна пляжей и минеральных источников, древних городов и старинных монастырей. Ее украшают розовые поля, обильные сады и сказочные виноградники.

В этой стране даже шашлык делают по-особенному.

Еще в молодости моему отцу довелось побывать в этой прекрасной и загадочной стране.

И вот, во время написания этой книги он поведал мне один замечательный рецепт шашлыка по-болгарски.

Ингредиенты:

1 кг мякоти баранины; 500 г репчатого лука; черный молотый перец; соль.

Для приготовления соуса:

200 г растительного масла;

60 г миндаля;

10 зубчиков чеснока;

2 яичных желтка;

1 лимон;

крошки ржаного хлеба;

соль по вкусу.

Приготовление:

Приготовим соус:

Мелко порубить миндаль и чеснок, растереть, соединить с крошкой хлеба. Добавить желтки и влить масло небольшими порциями при постоянном помешивании. Посолить, добавить лимонный сок. Соус влить в стеклянную посуду, плотно закрыть крышкой и убрать в холод на 8 часов.

Нарезать баранину кусочками по 20-25 г. Лук порезать крупными кольцами. Поперчить и посолить по вкусу. Добавить 2/3 приготовленного соуса. Тщательно перемешать и поставить в холод на 6-10 часов.

Жарить шашлык до готовности над раскаленными углями, постоянно вращая.

Подать шашлык к столу с зеленью, остатком соуса и красным болгарским перцем.

Шашлык по-армянски (с юмором).

Такой вот необычный рецепт мне поведал Ашот - повар одного придорожного кафе.

Надеюсь он на меня не обидится если вдруг прочтет.

Решил выложить его в оригинале, без изменений, так как он написал.

Берёшь мясо любое: куриное, свиное, говяжье.

Мясо режешь на небольшие кусочки и раскладываешь на стол. Сол нэ мало и нэ много +перец молотый красный + суху зелень . Это всё хорошо перемешиваешь двумя руками и оставляешь на столе минут пять. Затем +резанный кружочками лук и вновь мешаешь, кладёшь в малированный тазик.

Оставляешь на несколько часов приблизительно 2-3 часа.

Затем их надеваешь на шампуры очищая от лука. Если есть баклажаны то вначале их на шампур и в огонь. Затем перец болгарский.

После помидоры на шампуре. И лишь в последний момент ставишь мясо. Но постоянно переварачиваешь шапуры.

Махаешь газетой чтобы огонь не был на одном месте и не потух и чуть слегка брызгаешь на мясо водичкой чтобы мясо не перегорело и была сочная.

Но эта работа мужчин. А женщины в этот момент очищает баклажаны и перцы и отдельно помидоры. Оставшийся лук +добавить томат помидорный и на стол чтобы во время еды есть с шашлыком. Так очень вкусно.

Удачи вам.

Вот такой шашлык с юмором. Но зато какой вкусный.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр Шашлык по-восточному

Ингредиенты:

600 г куриных грудок, 500 г консервированных помидоров, 2 сладких перца, 2 ст.л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст.л. томатного пюре, чабрец, душица, молотый красный перец, соль - по вкусу.

Приготовление:

Сначала нужно приготовить соус. Смешать томатное пюре с оливковым маслом и тщательно растереть до получения однородной массы. Добавить измельченный чеснок, молотый красный перец, чабрец, душицу и тщательно размешать.

Куриные грудки слегка отбить деревянным молотком и нарезать тонкими ломтиками. Положить в посуду, залить томатно-чесночным соусом и оставить на пару часов мариноваться.

Консервированные помидоры вынуть из банки и переложить на сито, чтобы дать жидкости стечь.

Сладкий перец помыть и нарезать большими кубиками, немного отварить. Куриное мясо свернуть в трубочки и нанизать на шампуры вместе с помидорами и сладким перцем. Посолить, поперчить, обрызгать оливковым маслом.

Готовить на решетке на гриле, периодически переворачивая.

Да говорить о шашлыках можно бесконечно и сколько народов столько разных рецептов. Объединяет всех то, что шашлык, каким бы он не был, это блюдо шумных и веселых компаний.

Это песни и задушевные беседы у костра или в уютной беседке. Или просто на лужайке в лесу или парке.

Шашлык не любит грусти и одиночества. В одиночку даже самый сочный и вкусный шашлык покажется не аппетитным блюдом. То ли дело с бокалом другим сухого вина да под задушевную беседу.

Шашлык из птицы.

Хотя и принято считать, что настоящий шашлык может быть только из мяса животных, смею вас заверить, что шашлык из птицы не менее достойное блюдо.

В старину блюда из дичи считались деликатесами, которые могли позволить себе лишь состоятельные люди.

Дичь.

Дичь готовят по сезону. Это принципиальное отличие от прочих блюд. На всякую дичь – свой сезон. К концу зимы птицы и животные тощие, мясо у них невкусное. Весной и летом они выводят потомство, охота запрещена. Осенью, когда молодняк повзрослел, начинается сезон охоты. В это время мясо дичи особенно вкусно. Особенно хорошо оно с сентября по февраль.

Также важно умение добыть дичь, определить молодых птиц и животных, поскольку приготовление старого и молодого мяса отличается.

Правильная обработка и разделка тушек тоже немаловажна. Не рекомендуется сразу готовить блюда из битой птицы, следует поддержать ее в погребе, двое–трое суток, никак не меньше.

Хранят дичь на леднике, чуть-чуть примороженной.

Дичь по некоторым рецептам запекают в перьях. В старину тушку в перьях попросту обмазывали сырой глиной и долго пекли на углях или в печи, потом перья легко отделялись вместе с кусками глины, и получалась дичь в собственном соку – пальчики оближешь.

Как готовить из дикой птицы – глухаря, рябчика, тетерева, фазана, вальдшнепа, перепела, куропатки, диких уток и гусей?

Сначала тушку ощипывают, начиная с шейки, в направлении против роста перьев. Перед ощипыванием хорошо поддержать тушку в горячей воде несколько минут, перья будут легче отделяться. Затем тушку надо обсушить и опалить в пламени, снова промыть, отрубить шейку, ножки ниже коленного сустава и концы крыльев. После чего птицу надо выпотрошить и промыть. Потроха откладывают и готовят отдельно.

Чтобы отбить неприятный рыбный запах водоплавающей птицы, ее бланшируют в кипящей воде около 10 минут, воду выливают, тушку промывают и готовят уже по соответствующему рецепту.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Готовят тушки целиком, можно фаршировать их грибами, рисом, яблоками, потрохами, мясным фаршем. Супы из дичи не варят. Можно нарубить тушку на кусочки и готовить в горшочке с овощами, картофелем, кореньями.

Мясо дикой птицы темное, более жесткое, чем у домашней птицы, в нем больше экстрактивных веществ, оно считается деликатесным, если его правильно приготовить.

Знаменитое блюдо французской кухни – куропатка с капустой – готовится несколько часов. Из дикой утки можно готовить разнообразные блюда, даже шашлык на углях, если предварительно утку бланшировать в кипятке, затем мариновать. Знаменитая утка по-пекински готовится неделю, но в упрощенном варианте опытная хозяйка может приготовить ее и дома по рецепту.

Мясо птицы для шашлыка.

Для приготовления шашлыка из птицы можно использовать филе, крылышки, бедрашки или ножки, а можно просто порубить целую птицу на равные небольшие кусочки и замариновать.

Для маринада используются большинство компонентов, что и для обычного шашлыка. Курица должна мариноваться подольше, чем свинина. После чего остается лишь наслаждаться нежным вкусом и ароматом замечательного шашлыка.

Запивать шашлык из птицы нужно только сухим белым вином. Оно особенно подчеркивает вкус этих блюд.

Рецепты шашлыка из курицы.

Шашлык из курицы настолько хорош, что он послужит достойным угощением для целой компании.

Шашлык из курицы в винном уксусе.

Ингредиенты:

1000 г куриного мяса, 40 г винного уксуса, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Приготовление:

Тушку курицы нарубить на одинаковые кусочки по 50 — 60 г, положить в эмалированную посуду, добавить мелко нашинкованный лук, перец, соль, винный уксус и выдержать в маринаде на холоде 2 — 3 ч. Нанизать кусочки мяса на шампуры и жарить над раскаленными углями, смазывая шашлык растительным маслом и поливая оставшимся маринадом. Подать шашлык горячим на блюде.

В качестве гарнира можно предложить квашеные овощи. Отдельно подать острый соус. Ну и традиционно зелень. Ее много не бывает.

Шашлык из куриных ножек или бедрышек в лимонном соке.

Ингредиенты:

Куриные ножки или бедрышки, лук репчатый, соль, перец по вкусу, 3-4 лимона

Приготовление:

Куриные ножки или бедрышки выложить в глубокую посуду, добавить нарезанный кольцами лук, поперчить, посолить. 3-4 лимона разрезать на половинки, выдавить сок в кастрюлю с мясом, затем нарезать лимоны мелкими кубиками и добавить в мясо. Поставить мариноваться в холодильник на 5-6 часов.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Жарить на решетке гриль или на шампурах, постоянно вращая, чтобы образовалась румяная корочка.

Шашлык из целой тушки птицы.

Для того, что бы приготовить утку или курицу целиком необходимо тушку птицы немного (минут 20) проварить предварительно.

Отваренную до полуготовности тушку курицы или утки натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем, слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки. Затем всю тушку птицы смазать растительным маслом с солью снаружи. Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности.

Готовую тушку разрубить на куски, положить пергаментную бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать минут 10, чтобы придать шашлыку аромат.

К запеченной птице подавать острый томатный соус, зеленый лук и белое сухое вино.

Шашлык из курицы в ореховом маринаде.

Ингредиенты:

Куриное филе 1кг, чеснок головка, очищенные орехи 100г (можно арахис), лук 3-4шт, масло подсолнечное, майоран, соль по вкусу.

Приготовление:

Готовим смесь. Лук порезать, чеснок очистить, орехи очистить и немного поджарить. Пропустить все через мясорубку или измельчить в блендере. Смешать с подсолнечным маслом.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, натереть приготовленной смесью и оставить на 1 час. Затем посолить и поперчить по вкусу.

Нанизать кусочки на шампуры и, непрерывно поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности.

К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

Шашлык из курицы в японском маринаде.

Это блюдо можно приготовить как на гриле, так и в домашних условиях в духовке.

Ингредиенты:

Я беру в основном либо ножки, либо бедра, они сочнее получаются чем грудки.

Лук 2шт, лук зеленый пучок, вермут 150-200г, кетчуп для шашлыка, соевый соус, сахар по вкусу, яблочный уксус, майоран.

Приготовление:

Приготовим для начала соус-маринад. Я называю его так, потому, что этим соусом можно поливать уже запеченное мясо. Открыл для себя, его я совсем не давно. И признаюсь, считаю на сегодняшний момент лучшим для шашлыка.

Смешать вермут с кетчупом в равных долях и хорошо взбить. Добавить 2-3 ложки соевого соуса и яблочного уксуса. Перемешать.

Лук репчатый и зеленый порезать мелко или пропустить через мясорубку. Добавить в соус.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Добавить немного сахара и сушеного майорана. Хорошо все перемешать.

Мясо порезать мерными кусочками и залить его приготовленным соусом примерно на 4-5 часов.

Жарить над углями поливая соусом и постоянно вращая.

Подавать к столу с оставшимся соусом и зеленью. Можно бокал белого вина.

Копченое мясо птицы.

Этот рецепт настолько прост и хорош, что я его не смог бы не включить в состав книги.

Копченое мясо обладает неповторным ароматом, имеет приятный вкус и выглядит так аппетитно, что ни как не устоять от соблазна попробовать первым хоть кусочек этой вкуснятины.

Понадобится курица, утка, гусь не важно. Прежде надо тушку порубить на мерные небольшие кусочки. Залить приготовленным заранее маринадом. Для приготовления маринада используем соль, лавровый лист, гвоздику, душистый перец и чеснок. Необходимо закипятить 3л воды. Добавить 100г соли, специи и чеснок. Дать остыть и погрузить туда мясо примерно на 10 часов.

Затем отправить в коптильню. У кого коптильни нет, не расстраивайтесь преждевременно это поправимое дело и причем совсем легко.

Понадобятся лишь ведро с крышкой и внутренняя решетка примерно до середины ведра.

На дно необходимо уложить опилки лиственных или фруктовых пород деревьев слоем примерно 2-3см.

Мясо предварительно должно быть осушено от остатков рассола и положено на решетку. Накрываем крышкой и на тлеющие угли. Так коптить примерно 1 час.

Мясо получается нежным и вкусным. Таким способом можно готовить не только птицу, но и рыбу, мясо и даже овощи и фрукты.

Шашлык из рыбы.

Трудно сказать, когда в первые появился шашлык из рыбы, и кто первым начал запекать ее на огне. Наверное, это изобретение принадлежит тоже первобытным людям, получившим в свое пользование огонь.

Если говорить о приготовлении шашлыка из рыбы, то невольно в мыслях можно представить тихую речку, закат и неспешно горящий костер. Когда тихо потрескивают дрова, когда плещется о камни вода, а ты берешь чищеного линя или карася да нанизываешь на шампур и сразу на огонь.

Можно конечно приготовить рыбу и на решетке гриль в домашних условиях. Но я вас заверяю, что рыба, приготовленная возле водоема, да еще и на костре это нечто потрясающее.

Особенностью приготовления запеченной рыбы есть одно условие, рыба обязательно должна быть свежая, только, что пойманная или максимум 2 часа. Можно конечно из замороженной рыбы запечь, но это будет уже совсем другое блюдо, но никак не шашлык, так как в своей сущности шашлык это блюдо только из свежих продуктов.

Шашлык из сома, толстолоба на гриле.

Для приготовления будем использовать филейную часть рыбы. Желательно, чтобы это была рыба весом до 10 кг.

Ингредиенты:

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Филе рыбы 1-2кг, сок лимона 100г, розмарин, соль по вкусу, оливковое масло (можно любое растительное).

Приготовление:

Филе порезать мерными кусочками весом по 70-100г. Посолить немного и добавить розмарина. Полить соком лимона и оставить примерно на 10 минут.

Затем перед укладыванием на гриль смазать с двух сторон маслом. Жарить переворачивая над тлеющими углями минут 7.

Подать к столу с овощами и бокалом белого вина.

Шашлык из морской рыбы с горчицей.

Ингредиенты:

600 г филе крупной рыбы (зубатки, трески, кеты), 20 г горчицы, 100 г репчатого лука, 40-50 г растительного масла, 50 г шпика, лимон, зелень, перец и соль по вкусу.

Приготовление:

Порезать филе рыбы на тонкие ломтики (6 см в ширину, 10 — 12 см в длину и 0,5 см в толщину), немного подсолить и полить лимонным соком. Смазать горчицей с одной стороны, посыпать на горчицу натертый на терке лук и рубленую зелень и свернуть их, скрепив деревянными шпильками.

Нанизать на шампур, чередуя с небольшими кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и запечь над раскаленными углями до готовности. Подать на блюде с кружочками лимона и кольцами лука. В качестве гарнира — картофельное пюре и свежие овощи.

Шашлык из скумбрии.

Ингредиенты:

1,5 кг филе скумбрии (примерно по 225 г), 3 красных луковицы, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, 1/2 стакана сухого белого вина, 4 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона.

Приготовление:

Филе скумбрии промыть, обсушить. Лук очистить, промыть, порезать крупными кольцами. В отдельной посуде смешать растительное масло, вино, сок лимона, зелень петрушки. Выложить в смесь филе рыбы, накрыть посуду пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1 час. В течение этого времени один раз перевернуть.

Филе скумбрии нанизать на шампуры, надеть подготовленные луковицы и обжарить над углями, время от времени переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык из скумбрии подавать с салатом из сладкого перца.

Шашлык рыбацкий.

Всем давно известно, что любой рыбак о своем улове сможет рассказать такую историю, что порой диву даешься. Иногда даже задумываешься, а правда ли это.

Но вот то, что практически каждый рыбак сможет приготовить и запеченную рыбу, и ароматную уху- это неоспоримый факт.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Знавал я еще с юности одного рыбака, служил он на северном флоте. Так вот рыбу готовил он так, что хотелось, даже косточки съесть.

Ингредиенты:

4 рыбины по 250 г, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, шашлычный соус, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Приготовление:

Речную рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Посолить и поперчить снаружи и внутри, сверху натереть растительным маслом, насадить на шампур.

На коже от верхнего плавника вдоль ребер сделать острым ножом вертикальную насечку глубиной до 1 см через 1 — 1,5 см от головы до хвоста (в костных рыбах — плотве, красноперке, подлещике и т. д. это позволяет посечь мелкие кости и сделать их съедобными).

Запекать рыбу над раскаленными углями, постоянно переворачивая и сбрызгивая холодной водой.

Подать с луком, порезанным кольцами, и зеленью. В качестве гарнира можно использовать запеченную в золе картошку.

Шашлык из судака.

Ингредиенты:

800 г филе судака, 400 г сала или бекона, лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление:

Филе судака нарезать кусочками по 40 — 50 г, посолить, посыпать черным молотым перцем и дать немного постоять.

Подготовить полоски из сала, нарезанные так, чтобы куски судака можно было бы полностью завернуть в полоску сала. Сало можно взять свежее или соленое. В последнем случае кусочки рыбы необходимо будет меньше солить или не солить вообще.

Завернуть кусочки рыбы в полоски сала рулетом, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и запечь над раскаленными углями до готовности.

В процессе запекания кусочки рыбы слегка сбрызнуть лимонным соком. Подать на блюде в горячем виде.

В качестве гарнира — картофельное пюре и свежие овощи.

Шашлык из осетрины.

Ингредиенты:

Осетрина 1кг, лук 2-3шт, сметана, зелень петрушки, соус ткемали, соль, специи по вкусу.

Приготовление:

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Мякоть рыбы без кожи и хрящей или без реберных костей и кожи нарезают на два тонких удлинённых куса на порцию, посыпают солью, черным молотым перцем, нанизывают на шпажку, смазывают сметаной и жарят над раскаленными углями.

Готовую рыбу снимают с шампура, выкладывают на блюдо, гарнируют шинкованными и маринованными кольцами лука, украшают зеленью петрушки.

Отдельно подают соус ткемали или другой острый соус. Можно подавать рыбу и на шампуре.

Шашлык из трески.

Ингредиенты:

400 граммов филе трески, сок половины лимона, один сладкий перец, один кабачок цуккини, 200 граммов сыра, соль, молотый перец.

Приготовление:

Филе промываем в холодной воде, даем слегка обсохнуть и режем на кусочки длиной два-три сантиметра.

Кусочки сбрызгиваем лимонным соком, солим, перчим по вкусу и даем постоять.

Сыр трем. Помытые перец и кабачок нарезаем небольшими кусочками размером два-три см.

Все компоненты попеременно нанизываем на шампуры, сбрызгиваем напоследок соком лимона и кладем на противень, который затем помещаем на решетку над раскаленными углями.

Сверху шашлык слегка посыпаем тертым сыром.

Готовый шашлык можно приправить зеленью, кусочками лимона.

Лосось в медово-соевом маринаде.

Ингредиенты:

Филе лосося 600г, пять столовых ложек меда, шесть столовых ложек соевого соуса, один красный острый перец, соль по вкусу.

Приготовление:

Филе режем на порционные кусочки.

В кастрюле смешиваем мед, соевый соус и тонко нарезанный перец. Все это медленно нагреваем, помешивая. Теплым соусом заливаем рыбу, перемешиваем и даем постоять минут 15.

Затем нанизываем кусочки на шампуры, кладем их на решетку, покрытую фольгой. Сверху поливаем еще раз остатками соуса и печем на углях. Солить это блюдо нужно уже готовым.

Шашлык из кальмаров.

Тот, кто впервые попробует это блюдо навсегда останется его приверженцем.

Ингредиенты:

Тушки кальмаров 3-4 шт, сметана 200г, лук 3-4шт, мука 3-4ст ложки, соль, перец по вкусу.

Приготовление:

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Филе кальмара промываем, обсушиваем, отбиваем и режем ломтиками.

Муку смешиваем с солью и перцем и обваливаем в этой смеси кусочки. Затем выкладываем на фольгу, сбрызгиваем маслом и обжариваем на решетке над углями минут пять - семь.

Затем края фольги загибаем, лук режем колечками, выкладываем сверху на кальмара и заливаем все сметаной. Тушим на решетке еще 10 минут - и вкуснятина готова.

Шашлык и овощи.

Если собрались ехать на шашлык, то запаситесь обилием зелени, овощей и фруктов. Пока едете до заветной полянки, успеете немного устать и проголодаться, и вам не придется наскоро перекусывать чипсами или сухариками.

А теперь можно приступать к основному блюду нашего пикника - горячему. Вы можете выбрать гриль, мангал, или то и другое. Будем готовить кулинарный тандем мясной и овощной шашлык.

Любимый всеми шашлык, кстати, может быть не только мясным или куриным, но и овощным! Он придется по душе даже тем, кто строго соблюдает диету и тщательно следит за фигурой.

Овощной шашлык в отличие от мясного тетки полезен на 100 процентов! А если соединить их вместе, то получится идеальное решение.

Ну, что возьмем с собой на природу немного баклажанов, болгарского перца, помидор, шампиньонов, немного яблочного или винного уксуса, подсолнечное масло а также любую приправу для овощей.

Начинаем колдовать. Костер еще горит, а мы уже нанизав на шампур целиком баклажаны отправляем их в его распростертые объятия. Но для баклажан это не страшно у них есть мощный панцер.

А вот перец, помидоры и грибы желателно жарить на углях, иначе их нежная кожа тот час же обгорит и вам придется спасти их от нежелательных ожогов.

Кстати многие рекомендуют предварительно овощи немного смазать подсолнечным маслом.

Ну а пока наши драгоценные овощи принимают загар, подготовим аппетитную приправу к ним.

Возьмите много петрушки и мелко ее порубите. Чеснок штук пять шесть зубков тоже мелко, мелко порубите. Прибавьте немного соли, специй, взбрызните все это яблочным или винным уксусом и дайте немного настояться в тени.

Ну, вот и овощи, вроде подрумянились. Пора бы их к столу пригласить.

Очищаем аккуратно от кожицы. Нарезаем полосками или кольцами и отправляем в посуду с подготовленной заправкой.

Теперь все тщательно перемешиваем, даем настояться, а сами идем тем временем готовить наш мясной шашлык.

Ну вот собственно и вся процедура приготовления шашлыка с овощами.

Наверное веселая компания уже изрядно изголодалась и давно искоса посматривает то на сымпровизированный стол, то на шашлычника. Пора их приглашать к столу.

Подайте мясо на шампурах, а овощной шашлык придется в качестве гарнира.

Наливаем по бокалу вина и виват шашлык, браво шашлычник, ай да мастер.

И понеслись веселые и душевные беседы. А что еще надо для того, чтобы приятно провести время на природе у костра.

**«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр
Рецепты, фото шашлыка от друзей и читателей:**

Хочется сразу выразить огромную благодарность всем приславшим свои фотографии и рецепты.

Еще в то время когда я только планировал работу над этой книгой, у меня возникла мысль о том, что надо привлечь к написанию книги моих читателей и друзей. Так сказать использовать коллективный подход.

И результат оправдал себя, меня завалили просто, рецептами и фотографиями, многие из этих рецептов были включены в состав книги.

Шашлык от Александры.

Что может быть приятней сочного шашлыка с обилием овощей.



Для того чтобы приготовить, сочный шашлык будем брать мясо свинины (желательно со свиньи до 100 кг.)

Приготовление:

Мясо как обычно разрежем мерными кусочками 5х5см. Добавим обилие лука. Немного польем это все яблочным уксусом. Добавим специй и под гнет на 5-7 часов.

За час до жарения добавим подсолнечного масла из расчета 50г/1кг мяса и тщательно перемешаем. Посолим и на огонь.

А дальше крутим вертим но никого не обманываем. И ву а ля шашлычек наш готов.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр



Прошу к столу.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Шашлык от Андрея Маликова.

Вот такую вот аппетитную курочку замариновал и приготовил мой азиатский друг.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Соорудите мангал, и не так важно на чем даже он стоит, главное, что готовьте с душой и успех вам обеспечен.



Шашлык от Натальи Гариной.

В этом рецепте так все подробно и прекрасно описано автором, что у меня рука не поднялась вносить в рецепт свои коррективы. Так что наслаждайтесь мастерством автора.

Существует множество способов приготовления шашлыка. Маринадов - ещё больше. Каждый выбирает для себя любимейший вариант. Наверняка многие знают и этот рецептик, но для тех, кому он покажется новеньким, очень рекомендую.



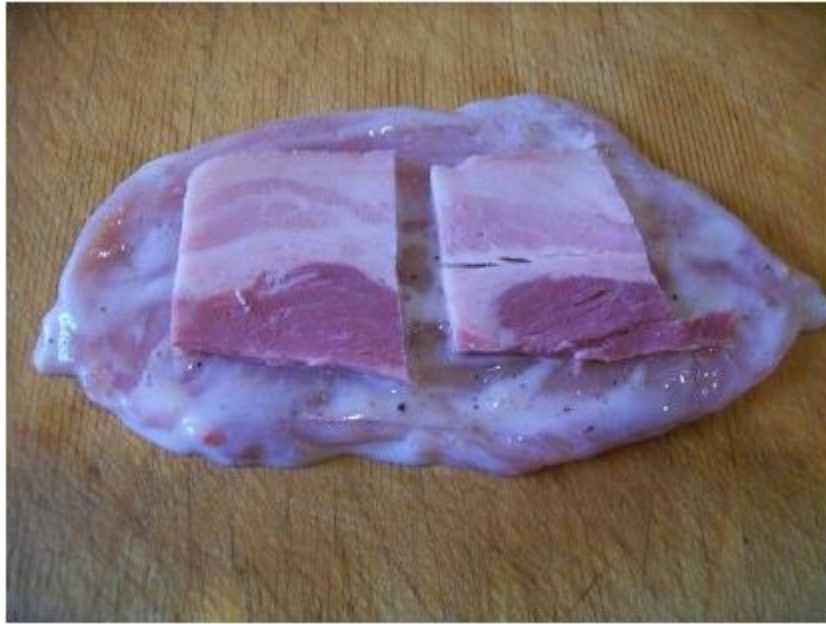
«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

1. Куриное филе отбить, посолить, поперчить, добавить специи (на ваш вкус) .
2. На дно миски налить кефир (у меня айран), выложить 1 слой "отбивных".
3. Залить кефиром. Сверху выложить ещё слой мяса и снова залить кефиром. Оставить на 10мин.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

4. Берём "отбивнушку" и укладываем на неё пластинки корейки (можно и сало, и бекон....).



5. Сворачиваем рулетиком и режем пополам.



«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

6. Нанизываем рулетики на шампура и жарим на углях.



Но сегодня нам не удалось воспользоваться мангалом - помешал шквалистый ветер. Решили зажарить в духовке в режиме "гриль".



Прошу прощения, что не удалось красиво украсить и сфотографировать - голодные любители шашлычка хватали из-под рук горячие вкусняшки....

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр



Вот такой, " КУЧЕРЯВЫЙ" шашлычок получился! А какой сочный....

Курьезный шашлык.

Такой вот интересный и курьезный момент с приготовлением шашлыка случился у одной моей читательницы.

Дело было на нашей строящейся даче в самый жаркий месяц в году - август.

После работы, в пятницу, мы с друзьями из России решили искупнуться на канале возле дачи и чтобы уж совсем хорошо было, решили шашлычок соорудить.

Пока добрались совсем сжарились на солнце, но решили сначала шашлычок, а потом речка.

Когда распаковались, выяснили, что ножа нет, шампуров нет и ключ от дома забыли... Отдохнули...

В дом залезли через второй этаж, он был еще не заколочен, нашли топор и нарубили куски курицы, а также огурца и т.д.

Нашли вилы, в виде трезубца, помыли и нанизали мясо... При этом все смеялись до слез, никто никого не обвинял в забывчивости.

Пожарили мясо, сложили в кастрюлю и пошли на канал охладиться.

Финал был ошеломляющий, когда пришли увидели убегающую собаку, она вытащила почти все мясо оставив нам 3 кусочка.

Вот так то вывод прост, за шашлыком ребята надо глаз да глаз.

Шашлык от Сашика.

Вот интересный рецептик прислал один из моих читателей и судя по акценту его написания он откуда то с кавказских краев. В рецепте ничего специально не менял для полноты ощущения.

Вах! Сматры! Бэрётся только молодой барашек, панымаешь? И используется мясо вдоль хребта на спине. называется корейка, Записывай! Снимается с этого участка сало а мясо можешь с косточкой брать на шяшьлик.

Как маринуешь? Берёшь мяса ложись туда много люка Слюшай сюда, потом викинь уксус нафик это хымия негадится.

«Шашлычный дворик». Автор Мигорян Александр

Берёшь сухое не сладкий вино можешь французский даже и заливаешь мясо чтоб впитало выжимаешь 1 гранат на 2 килограмма мяса немножко соли и перца по вкусу ну и есть ещё травы для шашлика и добавляй по вкусу.

Это друг мой классический рецепт шашлика!

Можно добавиць в маринад немного оливкового масла именно настоящего испанского. Фсо это будет настоящий щашлык! Уксус лимон сушат мясо придают ему жёсткий вкус. Из свинины шашлык готовится из других частей он бывает очень вкусный но ужэ нэ настоящий.

Из говядины шашлык неготовится никогда.

Из курицы готовится используются все части но маринуется другим маринадом на основе чеснока вместо лука я делаю с чесноком мелко натёртом иди давленном и натираю растительным маслом добавляю специй. Попробуешь пальчики оближишь.

Вот такие не хитрые и простые советы с Кавказа.

Вместо заключения.

Прежде всего, хочется поблагодарить тех людей, которые вместе со мной работали над созданием книги. Всех тех, кто был не только, опорой, но и идейным вдохновителем.

А также хочется выразить особую благодарность за терпеливое отношение моей драгоценной жене Олечке и дочке Дашеньке.

Контакты.

По вопросам сотрудничества обращаться:

e-mail: alexandriy@i.ua

e-mail: studio@web-mastersite.com

Тел. (+38095) 570-30-17; (+38067) 963-11-20.

