



Скрипнина А.

ШАШЛЫКИ

ШАШЛЫКИ

Анастасия Скрипкина



Главное "выездное" блюдо майских праздников - шашлык. Пытаясь угодить сложившемуся пристрастию россиян, продавцы выставляют в эти дни на прилавки множество различных мангалов и приспособлений. Но не на всех можно приготовить "правильный" продукт

Для Андрея Макаревича в шашлыках важно хорошее настроение. Для Николая Караченцова - неспешность и последовательность в отправлении церемонии. Для шеф-повара ресторана "У Гурама" Левона Кочаряна - правильно замаринованный продукт. Но все ценители обряда сходятся в одном: на плохом мангале или более цивилизованном устройстве - барбекюшнице - хорошее блюдо приготовить невозможно.

Разборный мангал может пересушить мясо

Не годятся, например, походные, разборные, в виде обувной коробки, мангалы из тонкого стального листа. "Они плохо держат тепло. Дрова и уголь в них быстро прогорают, а необходимость постоянно помахивать картонкой приводит к пересушиванию шашлыка сверху и обугливанию снизу", - говорит Дмитрий Гуричковский, менеджер торговой компании "Все для дома". Если другого мангала нет, то тлеющие угли для него специалисты советуют приготовить заранее в разожженном поблизости костре и высыпать в мангал непосредственно перед готовкой шашлыка.

Переносные или "автомобильные" мангалы неудобны еще и тем, что требуют абсолютно горизонтальной и твердой поверхности, иначе стенки и ножки мангала в любой момент могут развалиться как карточный домик, угрожая окружающим ожогами и пожаром, а шашлык окажется на земле.

"Иногда", - говорит Гуричковский, - "такие мангалы после работы не разобрать: от нагревания в них заклинивает крепящие стенки устройства. Да и вымазаться в саже,

собирая шашлычницу, занятие не из приятных, особенно на природе". В общем, походные, "автомобильные", переносные и им подобные мангалы, по мнению гурманов, предназначены для невзыскательной публики и приготовления шашлыка по случаю. Цена по-настоящему хороших мангалов должна начинаться от 2000 рублей, а толщина их стенок - от 8 мм.

"Мангал - печное, а не жестяничное искусство, так к нему и следует подходить", - говорит Артур Баблюмян, директор компании "Дачный быт". - "Поэтому лучше приобретать не стальные, а чугунные изделия. В них дольше и равномернее сохраняется жар. При выборе обращайте внимание на глубину жаровни: расстояние между предполагаемым верхним слоем углей и шашлыком должно быть не менее 15 см".

Для небольшого пикника выпускают настольные мангалы. По сути это барбекюшницы: главное действующее место здесь - раскаленная решетка, но нагревается она не от углей, а благодаря газу. У наиболее "продвинутых" есть несколько зон нагрева, чтобы одновременно готовить разную пищу. Настольные мангалы завозят к нам в основном из США, поэтому, предупреждает Владислав Ушаков, заведующий отделом сети магазинов "Квадратный сантиметр", следует убедиться, что место подключения газового оборудования полностью совместимо с отечественными баллонами.

Каменная печь красиво смотрится и не дымит

"Если шашлыки на дачном участке готовят часто, то лучше обзавестись каменной печью или установить массивный чугунный мангал с настоящими поддувалом, трубой и колосниками", - считает Дмитрий Шубин, дизайн-менеджер фирмы "Ландшафт-С". - "Такие устройства не только хорошо смотрятся как малая форма садово-парковой культуры, но и идеальны для приготовления любой пищи на природе. Они экономичны и хорошо держат тепло. Но печь должна быть изготовлена из огнеупорного или печного кирпича, а не бетонных блоков. Самая маленькая обойдется в \$800".

Современные тяжелые чугунные жаровни или печи-грили некоторые фирмы (такие, как Hacienda, Eldorado и др.) для удобства устанавливают на колесики и снабжают духовками и конфорками. Такие устройства удобны для профессионального обслуживания большого количества людей. Почти все они работают на газе, и запаха дыма, огня на них не получить. К их достоинствам можно отнести вулканический гриль (открытое пламя) и накаляющуюся каменную поверхность. Камень позволяет готовить продукты, которые не уложить на решетку и не насадить на вертел или шампур. Температурный индикатор точно отслеживает необходимый режим готовки. У большинства таких жаровен есть выдвигающийся поднос и складные столики. Некоторые при этом инкрустированы ценными породами дерева. Цена начинается от \$200.

Еще одно устройство для "промышленного" производства шашлыков на природе - одноразовая шашлычница размером 50 на 30 см и высотой 10 см, которая уже на заводе "заряжена" углем, имеет решетку, поддон и жидкость для поджига углей. Шашлычница рассчитана на приготовление 1 кг мяса или дичи или 3 кг рыбы. После употребления полностью утилизируется. Производит их российское предприятие по цене 85 рублей за штуку.

Как выбирать барбекюшницу

"Шашлык - любой продукт на шампуре, вертеле, кинжале", - говорит Арам Мецхия, шеф-повар ресторана "Одинокая сакля". - "Барбекю - все, что приготовлено на решетке. Поэтому назвать шашлыком такое изделие язык не повернется. Но в действительности мясо, приготовленное на шампуре или решетке, практически не отличается по вкусу". К тому же, как утверждают специалисты, барбекюшницы как более практичные и цивилизованные вытесняют традиционные мангалы с шампурами. Однако и барбекюшницу следует выбирать придирчиво. "Для приготовления мясного, куриного, рыбного и овощного барбекю лучше использовать круглые на высоких ножках жаровни, в

которых возможно регулировать высоту решетки относительно зоны нагрева", - говорит Дмитрий Гуричковский. - Для приготовления мяса нужен один тепловой режим, для рыбы - другой, а для овощного шашлыка или шпикачек - третий". Стоимость хороших барбекюшниц начинается от 1500 рублей.

ШАШЛЫК из свинины, маринованный в розовом уксусе



Ингредиенты



- 2 кг свинины
- 200 мл кетчупа
- 200 мл майонеза
- 300 г лука
- 3 ст. л. приправы для шашлыка
- соль

Рецепт приготовления



Лук нарезать полукольцами.



Мясо нарезать небольшими кусочками.



Перемешать мясо и лук.



Добавить специи, перемешать.



Добавить кетчуп, майонез, перемешать.

Мариновать в холодном месте 5-7 часов.

Перед приготовление посолить.

Маринованное мясо плотно нанизать на шампуры, жарить над раскаленными углями.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫК из свинины, маринованный в уксусе



Ингредиенты



- 2 кг свинины
- 300 г лука
- 250 мл уксуса 6%
- 3 ст. л. приправы для шашлыка

- СОЛЬ

Рецепт приготовления



Лук нарезать полукольцами.



Мясо нарезать кубиками.



Перемешать мясо и лук.



Добавить специи, перемешать.



Мариновать в холодном месте минимум 5 часов.

Перед приготовление посолить.

Маринованное мясо плотно нанизать на шампуры.

Жарить над раскаленными углями.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫЧКИ "Домашние" с куриным филе и ананасами



Ингредиенты



- 300 г куриного филе
- 100 мл соевого соуса
- 100 мл кетчупа
- 200 г ананасов

Рецепт приготовления



Филе нарезать небольшими кусочками.



Смешать соевый соус и кетчуп.



Смешать филе и соус, поставить в холодильник на 30-40 минут.



На шпажки нанизать, чередуя, филе и ананасы.



Противень немного смазать маслом или застелить бумагой для выпечки, выложить шпажки. Поставить в духовку. Жарить при температуре 180 градусов в течение 35-40 минут.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫЧКИ "Домашние", маринованные в уксусе



Ингредиенты



- 500 г куриного филе
- 3 ст.л. уксуса 6%
- маринованный лучок (продается готовый) или 1 луковица обычная
- 200 г помидоров
- соль
- перец

Рецепт приготовления



Филе нарезать небольшими кусочками.



В уксус добавить 3 ст.л. воды, посолить, поперчить.



Филе выложить в маринад (если Вы используете обычную луковицу, то ее надо нарезать и добавить к филе).
Поставить в холодильник на 3-4 часа.



Помидоры нарезать кубиками.



На шпажки нанизать филе, лук, помидоры.



Противень немного смазать маслом, выложить шпажки, поставить в духовку. Жарить при температуре 180 градусов в течение 40 минут.

Приятного аппетита!

СВИНИНА жаренная на шпажках



Ингредиенты



- 500 г свинины (филе)
- 3-4 ст.л. томатной пасты или кетчупа
- 50 г сыра (твердого)
- соль
- перец

Рецепт приготовления



Свинину нарезать длинными полосками, шириной примерно 2 см.



Мясо посолить, поперчить.



Добавить томатную пасту, перемешать.



Полоски мяса нанизать на шпажки.



Противень немного смазать маслом или застелить бумагой для выпечки.
Выложить шпажки.
Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 15-20 минут.



Сыр натереть на мелкой терке.



Мясо посыпать натертым на мелкой терке сыром и поставить в духовку еще на 5-10 минут.

Приятного аппетита!