

ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ

МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ



ВЫБОР
РЕДАКЦИИ

 АВТОРЫ,

КОТОРЫХ ЧИТАЮТ.

КНИГИ, 

КОТОРЫЕ

ВДОХНОВЛЯЮТ.

 ФОТО,
ОТ КОТОРЫХ

ЗАХВАТЫВАЕТ

ДУХ, А НОГИ 

САМИ ИДУТ НА

КУХНЮ.

 ЛУЧШЕЕ ИЗ

БЕСТСЕЛЛЕРОВ.

ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ





ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ

МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКМО
МОСКВА
2015



СОДЕРЖАНИЕ

Хитрости-гриль

ВСТУПЛЕНИЕ
ОТ АВТОРА

оборудование / утварь / аксессуары

Оборудование

Утварь

Аксессуары

6 рецепты

8 МЯСО

«Сосиски» из говядины
и баклажанов

25

Колбаски на гриле
и капустный салат

26

Говяжьи отбивные
в глазури из ревеня

27

«Первомайский»
шашлык из оковалок

28

Шашлык «Косичка»
из говяжьей вырезки

30

Говяжья рулька

31

Брошеты с говядиной,
ананасом, перцем
и зеленым луком

33

Мясной рулет

34

Говяжьи ребра

36

Суп с копченостями
и бобовыми

38

Рибай-стейк

39

«Ленивый» шашлык
из говядины

40

Нью-Йоркский
хот-дог

с луковым соусом

42

Бургеры

44

Говяжьи ребра
с соусом чимичурри

47

Татаки из говядины

48

Антрекот
с тьюксберийской
горчицей

49

Ростбиф с корочкой
из соли и перца

50

Баранья корейка

52

Баранина с алычой

54



Баранья нога с тыквой и айвой	55
Плов	56
Брошет в прованском стиле	58
Люля-кебаб и йогуртовый соус	60
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе	63
Седло ягненка с тархуном и чесноком	64
Шашлык по-карски	66
Кролик с фруктами	68
Перемечи	70
Чебуреки	71

ПТИЦА

Филе индейки с гуакамоле	73
Цыпленок под ореховым соусом	74
Гриль-ассорти в хлебе	76
Кесадилья	78
Садж из курицы	80

Курица в абрикосовой глазури	83
Якитори	84
Цукунэ из курицы	86
Сатэ	87
Тажин из куриной голени	88
Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле	90
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде	92
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок	95

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом	97
Скумбрия на гриле	98
Шашлычок из лосося	99
Апельсиновый лосось	100
Матлот	102

Тилапия в беконе	103
Домашние шпроты	104
Креветки на розмариновых веточках	105
Гамбо	106

ОВОЩИ / СОУСЫ / ГАРНИРЫ

«Стейки» из баклажанов	109
Гриль-салат	110
Хоровац	111
Жарёха	113
Фаршированные шампиньоны	114
Печеная картошка	115
Шашлык из картошки	116
Кетчуп	118
Соус барбекю с копченой паприкой	120

ХИТРОСТИ-ГРИЛЬ



ПРЯНАЯ СМЕСЬ «Навстречу Первомаю!»

ВСЕ СЕКРЕТЫ
ПРАЗДНИЧНОГО ШАШЛЫКА
НА СТР. 28



КАК СПАСТИ СТЕЙК от пересыхания

ВСЕ ПРЕМУДРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА
НА СТР. 39



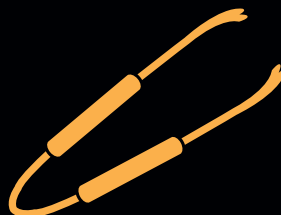
САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ ПРИПРАВА К ЖАРеныМ РЕБРЫШКАМ

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. 47



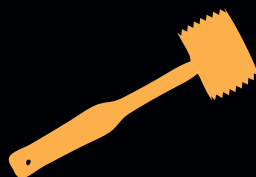
САМАЯ ЖЕЛАННАЯ ЗАКУСКА

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ
НА СТР. 31



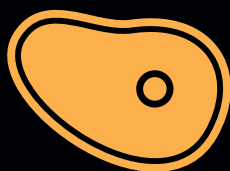
КАК ПРИГОТОВИТЬ «ЛЕНИВЫЙ» ШАШЛЫК

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В СКОВОРОДЕ
НА СТР. 40



ЧТО САМОЕ ГЛАВНОЕ В МЯСНОМ РУЛЕТЕ?

РАСКРЫВАЕМ ВСЕ СЕКРЕТЫ
НА СТР. 34



КАК СДЕЛАТЬ МЯСО ДЛЯ БУРГЕРОВ сочным и вкусным

ВСЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
НА СТР. 44



ХОЧЕТСЯ ПРИГОТОВИТЬ блюдо по-грузински, но не знаете как?

ОТВЕТ НА СТР. 54



**ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ БОИТСЯ
сочетать рыбу и мясо**

НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ РЫБЫ
С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ НА СТР. **103**



**МЕТОД ЖАРКИ
КАРТОФЕЛЯ на шампурах**

УЧИМСЯ НА СТР. **116**



**ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ
и донер-кебаб –
что их объединяет?**

ОТВЕТ НА СТР. **66**



**КАК ПРИГОТОВИТЬ
КЕСАДИЛЬЮ
в домашних условиях**

УЗНАЙТЕ ПРОСТОЙ СПОСОБ
НА СТР. **78**



**КЕТЧУП В ДОМАШНИХ
УСЛОВИЯХ
из подкопченных
помидоров**

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. **118**



**ТЕРЯЕТЕСЬ, КАКИЕ
ПРОДУКТЫ ВЫБРАТЬ
для воскресного
гриль-обеда?**

ПОДСКАЗКА НА СТР. **76**



**САМЫЙ ДРЕВНИЙ
СПОСОБ приготовления
рыбы**

МЕТОД ЖАРКИ РЫБЫ
НА ШАМПУРАХ НА СТР. **97**



**КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО
ЗАКОПТИТЬ ПАПРИКУ
для соуса барбекю**

УЗНАЙТЕ ВСЕ ХИТРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА СТР. **120**

Железо, огонь, мясо – самое мужское дело!

из к/ф С. Герасимова
«Дочки-матери»



В этой книге я стремился показать, что гриль – это не только удобное приспособление для жарки привычных шашлыков, мне хотелось рассказать о его малоизвестных, а порой и нераскрытых возможностях.

Все началось с того, что летом 2012 года дом, в котором я живу, оказался отключен от газа по труднообъяснимым административно-техническим причинам. Вся еду, начиная от яичницы и каши на завтрак и заканчивая мясными и рыбными блюдами на ужин, мне пришлось готовить на гриле, стоящем на веранде. Кулинарное «сафари» продолжалось целых четыре месяца.

Но нет худа без добра – за это время мне удалось накопить ценный практический материал о приготовлении пищи на открытом огне. Поэтому, когда издательство ЭКСМО обратилось ко мне с предложением сделать книгу про гриль, я с большим воодушевлением откликнулся. Мне оставалось поднять мои записи годичной давности и уже со знанием дела повторить ранее созданные блюда на более высоком уровне, что я с огромным удовольствием и сделал.

Работа над книгой прошла на одном дыхании, ведь готовка на гриле – это не просто один из способов сделать сырые продукты пригодными для питания, готовка на гриле – это особая составляющая образа жизни.



Мужчина, стоя лицом к пылающему в мангале огню и уверенно вращая сильными руками железные вертела с кусками сочного мяса, забывает, что в «другой» жизни он носит костюм и галстук, проводит дни за компьютером и в автомобильных пробках. Его взгляд устремлен на вспыхивающие угли, его обоняние ловит аромат «вкусного» дыма, чуткий слух улавливает тонкие нюансы характерного шипения, а все мысли сосредоточены на том, чтобы не пропустить тот момент, когда ПРОДУКТ превратится в ЕДУ. Он один на один с самыми мужскими стихиями – железом, огнем и мясом.

Я намеренно не стал утомлять вас скучными теоретическими главами, предваряющими рецепты. Обо всех хитростях применения оборудования, углей, щепы для копчения и прочих тонкостях готовки на гриле я постарался рассказать на примерах приготовления конкретных блюд. Поэтому я советую читать внимательно и использовать приобретенные знания, реализуя свои авторские идеи, а они есть у всех, кто начинает «колдовать» у открытого огня.

И самое главное – получайте удовольствие, стоя у своего гриля!

Влад Пискунов

Гриль – универсальный прибор. На нем можно готовить большинство блюд, которые вы привыкли делать на кухне. Важно четко понимать принципы действия гриля, знать обо всех имеющихся приспособлениях и видах топлива.





оборудование / утварь / аксессуары

.....

13 мангалы / **13** грили с крышкой / **13** настольные
и портативные грили и мангалы / **13** коптильни / **14** котелок / **14** ростер /
14 лоток из фольги / **14** сковорода / **15** ножницы для креветок и прочих
ракообразных / **15** решетка для рыбы / **15** щипцы / **15** шампуры /
17 деревянная лопатка / **17** котлетница / **18** кулинарные ножницы /
18 опахало / **18** сковорода-гриль с отверстиями / **18** терка / **18** решетка
для колбасок / **19** вилка / **19** молоток / **19** решетка для овощей / **19** лопатка /
19 металлический ковшик / **19** плоская решетка / **20** шумовка / **20** кулинарный
шпагат / **20** кулинарная кисть / **20** ступка / **20** терка / **20** термометр /
20 пинцет / **21** венчик / **21** игла для шпигования / **21** пинцет для удаления
костей из рыбы

.....



ОБОРУДОВАНИЕ

1 МАНГАЛЫ. Самый распространенный у нас вид грилей, ведь шашлыки жарят практически все. Обратите внимание на мангалы с двойной стенкой, так называемые **термомангалы**. Они гораздо лучше удерживают тепло – следовательно, понадобится меньше углей; они безопаснее – ведь внешняя стенка не разогревается до очень высокой температуры; и они прочнее обычных мангалов. Полезной опцией является съемная нижняя решетка – **колосник**. Она дает возможность регулировки расстояния между источником тепла и приготавливаемым продуктом.

2 ГРИЛИ С КРЫШКОЙ. Если вы уже идеально жарите шашлык, но не хотите останавливаться на достигнутом, приобретите гриль с **откидывающейся крышкой**. Такой «агрегат» расширит ваши кулинарные горизонты в несколько раз.

3 НАСТОЛЬНЫЕ И ПОРТАТИВНЫЕ ГРИЛИ И МАНГАЛЫ. Бывают случаи, когда воспользоваться большим грилем не представляется возможным. Как ни странно, случается это не так уж и редко. Представьте, что вы в автомобильном путешествии или поехали на дачу к другу, который еще не обзавелся хорошим мангалом или грилем. Да что говорить, представьте, что идет дождь, и единственная возможность приготовить любимое блюдо на углях – это готовка под крышей веранды. На помощь приходят **переносные и настольные грили**. Поверьте, на них можно приготовить практически все то же самое. Кроме того, поставленный на стол небольшой гриль позволяет не только жарить стейки или рыбу, но и просто разогревать кусочки еды, наколотые прямо на вилку или бамбуковую шпажку. Это очень сближает и веселит собравшихся за столом.

4 КОПТИЛЬНИ. Еще один уровень, на который поднимается любитель готовить на свежем воздухе, – это копчение. Коптить можно не только обычную рыбу, выловленную на рыбалке раз в году, но и мясные продукты, и даже фрукты. Если объем ваших копчений невелик, то сделать это можно и в обычном гриле, но удобнее все-таки воспользоваться коптильней. Они бывают как **стационарные**, так и **портативные**. Правильно подберите объем коптильни и обратите особое внимание на выбор щепы. Щепы в копчении – это как специи при мариновании. От сорта дерева зависит аромат продукта, который вы достанете из коптильни. Самые распространенные сорта древесины для копчения – ольха, бук, дуб, яблоня, слива, груша, вишня. Можно соединять несколько сортов щепы в «коктейль», а можно использовать и «соло». Можно также добавлять в смеси щепы пряные растения: тимьян, розмарин, можжевельник и т. п. В продаже имеются рекомендованные специалистами смеси для копчения конкретных продуктов, можно довериться их совету. Самое главное – не забудьте замочить щепу перед тем, как класть ее на горячие угли.



УТВАРЬ



1



2



3



4

1 КОТЕЛОК. Не знаю почему, но некоторые супы, приготовленные над живым огнем, получаются гораздо вкуснее, чем если их готовить на плите. К таким блюдам надо прежде всего отнести уху, гуляш, кулеш, шурпу. Ну что такое уха, сваренная дома на индукционной плите, в сравнении с ухой из закопченного котелка? Особых требований к форме и материалу котелков нет. Берите хоть медный, хоть алюминиевый. Главное в хорошем супе – исходный продукт и чистая вода!

2 РОСТЕР. Никто не откажется от курицы или утки, запеченной и слегка подкопченной под крышкой дровяного гриля. Красивая, блестящая и ароматная кожица птицы притягивает к себе, словно магнит. Удобнее всего запекать домашнюю птицу и крупную пернатую дичь на специальном ростере. В этом случае птицу не надо переворачивать, а значит, она получится красивой со всех сторон.

3 ЛОТОК ИЗ ФОЛЬГИ. Самой практичной и часто используемой на гриле утварью стали одноразовые лотки из алюминиевой фольги. Они не треснут и не разобьются, их не надо отмывать после использования. При необходимости в дне и стенках лотка легко сделать отверстия при помощи ножа или палочки. Лотки бывают всевозможных форм и размеров. В них можно запекать сам продукт, а можно использовать как жиросборник или емкость для щепы при копчении. Для увеличения прочности просто вставьте несколько лотков друг в друга. После приготовления блюда выбрасывать придется только верхний, остальные просто уберите до следующего раза.

4 СКОВОРОДА. Жарёха с грибами и испанская паэлья, масленичные блины и сырники, сардины и простая яичница – все это можно приготовить на гриле, если у вас есть подходящая сковорода. Наиболее пригодный материал для сковороды, «приписанной» к грилю, – чугун.

АКСЕССУАРЫ

1 НОЖНИЦЫ ДЛЯ КРЕВЕТОК И ПРОЧИХ РАКООБРАЗНЫХ.

Аккуратно очистить крупную креветку, «разгрызть» панцирь рака или лангустина без подобных ножниц – не такая простая задача. Загнутые лезвия позволяют очень деликатно надрезать панцирь и извлечь из него, не повредив, деликатное мясо ракообразного. Сделать это можно как до приготовления, так и после. Как правильно разделать креветку, читайте на стр. 105.

2 РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ.

Пожарить на гриле рыбу с обеих сторон, да так, чтобы нежная ароматная румяная кожа не осталась прилипшей к решетке гриля, получается не всегда. Используя решетку в форме рыбы, мы сможем сделать это без особых ухищрений. Дорада, небольшой карп, ручьевая форель или окунь идеально ложатся в это нехитрое, но очень толковое устройство. Держась за удобную длинную ручку, мы можем свободно переворачивать рыбу над горячими углями, не опасаясь испортить ее привлекательный вид, – она не прилипнет и не развалится. А вы, поставив на стол идеально зажаренный «улов», будете чувствовать себя королем гриля.

3 ЩИПЦЫ. Не имея удобных щипцов, не стоит даже затевать что-то серьезное. Они потребуются не только для того, чтобы перевернуть или поправить на решетке

кусочек мяса или, например, баклажан, но и для того, чтобы переложить с места на место горящее полено или разворошить угли. При покупке обратите внимание на ухватистость этого аксессуара – рабочие поверхности щипцов должны быть зубасты и крепки, чтобы перемещаемый предмет случайно из них не выскользнул.

4 ШАМПУРЫ. Хороший шампур должен обладать следующими свойствами:

Прочность. Он должен выдержать тяжесть нанизанного мяса и не прогнуться до самых углей. Иначе куски, расположенные в середине, зажарятся гораздо быстрее остальных.

Длина. По длине шампуры должны соответствовать тому мангалу, на котором вы собираетесь жарить шашлык. Не так страшно,





1

2

3

4

5

6

16

15

14

13

4

12

11

20



если шампуры будут чуть длиннее (хотя это тоже неудобно), а вот если они окажутся короче... Поэтому, прежде чем их покупать, замерьте ширину вашего гриля или мангала.

Острота. Конец должен быть довольно острым, чтобы легко прокалывал сырое мясо и не рвал его. Но и затачивать подобно штыку тоже не стоит – можно поранить себе руку.

Навивка. Все хорошие шампуры имеют с одной стороны навивку. Она нужна не для красоты, а помогает зафиксировать шампур под необходимым углом. Это позволяет более равномерно прожарить шашлык и сделать его красивым со всех сторон.

Еще хочу заметить, что деревянная ручка – не блажь, а очень полезная опция, позволяющая провести время у мангала с большим комфортом.

5 ДЕРЕВЯННАЯ

ЛОПАТКА. Гриль – это не только стейки и шашлыки, на гриле можно приготовить огромное количество совершенно разнообразных блюд, включая даже десерты или, например, блины. Я каждый год жарю на Масленицу блины прямо во дворе и всех ими угощаю. И что бы я делал, если бы у меня не было гриля? Для приготовления подобных блюд нам и понадобится деревянная лопатка.

6 КОТЛЕТНИЦА. Слепить из фарша несколько котлет можно и при помощи своих золотых рук, не прибегая к помощи плодов прогресса. А что делать, если стоит задача приготовить огромное

количество бургеров на большую компанию голодных парней? Котлетница позволяет значительно ускорить этот процесс. Кроме того, все бургеры получаются абсолютно одинаковыми и плоскими, что тоже немаловажно. Как пользоваться котлетницей, вы прочтете на стр. 44.

7 КУЛИНАРНЫЕ НОЖНИЦЫ. Сделанные из толстой инструментальной стали, они помогут не только

легко отрезать плавники у рыбы, вырезать хребет у цыпленка или перепелки, но и разделать кролика или молочного поросенка.

8 ОПАХАЛО. Вот, казалось бы, самая простая вещь, но не окажись она под рукой – и ваш шашлык будет не таким сочным внутри и поджаристым снаружи. Опахало нужно не только для того, чтобы первоначально разжечь огонь, но и для того,

чтобы поддерживать необходимую температуру на всем протяжении жарки. Обмахивая, мы подаем в зону горения необходимый кислород, и угольки вновь становятся красными, а значит, горячими, что нам и нужно.

9 СКОВороДА-ГРИЛЬ С ОТВЕРСТИЯМИ.

Как обжарить над горячими углями орехи, например? Или грибы – лисички, шампиньоны, опята? Спаржу, лук-шалот, молодую морковь, фасоль и т. д.? Не ломайте голову, а лучше воспользуйтесь этой сковородкой. Она совмещает в себе преимущества китайского вока и решетки для гриля. Так же, как и в воке, мы можем очень быстро приготовить довольно мелкие или мелко нарезанные продукты, но при этом они успеют пропитаться ароматом дымка, и нам не понадобится окунать их в масло или жир. Особенно полезна такая сковорода, когда вы ограничены во времени (читайте рецепт на стр. 40).

10 ТЕРКА. Хорошо бы иметь под рукой не одну, а сразу несколько разных терок. Снять цедру с лимона или грейпфрута, натереть сыр тонкими хлопьями, измельчить имбирь или мускатный орех, корицу, хрен... Для всего этого нужны совершенно различные терки. Поэтому я советую обзавестись набором специализированных терок из хорошей стали.

11 РЕШЕТКА ДЛЯ КОЛБАСОК. Не только сосиски, сардельки и прочие купаты можно готовить при помощи такого приспособления. Эта штукавина здорово



выручает при жарке всевозможных мясных рулетиков. Перелистните книгу на стр. 25, и вы в этом сами убедитесь.

12 ВИЛКА. Вообще-то мастера гриля не рекомендуют «дырять» мясо в процессе жарки. Через образовавшуюся при таком обхождении рану может вытечь значительное количество мясного сока. Поэтому пользоваться этим прибором надо довольно осторожно, чтобы не повредить корочку на поверхности запекаемого свиного окорока или ягненка.

13 МОЛОТОК. Не любой мясной отруб достоин того, чтобы его зажарили целиком на решетке гриля и назвали гордым именем «стейк». Есть такие куски, которые лучше пропустить через мясорубку или, например, отбить молотком и пустить на рулеты (см. стр. 25, 34). Молоток также понадобится, когда надо расколоть орехи или отбить жесткие стебли или грубые прожилки на капустных листьях.



14 РЕШЕТКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ. Я всегда считал, что наилучшим гарниром для мяса или рыбы являются запеченные на гриле овощи: баклажаны, перец, цукини. Положив их в специальную решетку с длинной ручкой, вы сможете, не обжигаясь, довести их над углями до нужной степени готовности.

15 ЛОПАТКА. Это, наверное, самый часто используемый гриль-гаджет. Перевернуть стейк или ломтик поджариваемого хлеба, положить на край гриля уже запекшийся помидор, прижать посильней к решетке свиную отбивную... Деревянная ручка у такой лопатки – огромное преимущество!

16 МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КОВШИК. Часто возникает необходимость иметь под рукой емкость с соусом или маринадом. Такой ковшик можно поставить на край решетки, где не так жарко, и макать в него кулинарную кисть, которой мы будем наносить на поверхность запе-



каемого продукта глазурь. Не пренебрегайте подобными мелочами – приготовьте ковшик с длинной ручкой заранее.

17 ПЛОСКАЯ РЕШЕТКА.

Насколько же упростили жизнь нам – любителям проводить досуг за грилем – такие двусторчатые решетки с длинной ручкой! В них можно разместить все что угодно, ведь они бывают разной ширины и толщины. Есть также решетки с антипригарным покрытием, что особенно полезно, когда вы жарите мелкую рыбу. Я уже не представляю себе, как можно готовить бургеры без складной решетки. В большую решетку входит 8 больших котлет для бургеров. Вам не надо переворачивать отдельно каждую котлету; если вдруг жир начнет активно капать на угли и появится пламя, вы просто поднимаете всю решетку и не боитесь, что котлеты подгорят; все котлеты приготовятся одновременно. Согласитесь, сплошные плюсы и ни одного минуса!



18 ШУМОВКА. На гриле можно не только жарить и запекать, но и совершенно спокойно ставить котелок и варить. Почему нет? Хоть пельмени, хоть раков. А можно поставить казан, налить в него масло и жарить во фритюре, например, чебуреки. Вот тогда нам и понадобится шумовка. Лучше брать шумовку с длинной ручкой – меньше риск обжечься.

19 КУЛИНАРНЫЙ ШПАГАТ. Запекаете ли вы ростбиф, или рулет из свиного подчёрёвка, или индейку целиком, или рулет из кролика, вам, скорее всего, понадобится кулинарный шпагат из натурального волокна. Перевязывание позволит сохранить готовому продукту правильную форму. После приготовления шпагат обычно удаляют. Важно, чтобы в процессе приготовления шпагат не находился непосредственно над горячими углями или пламенем.

20 КУЛИНАРНАЯ КИСТЬ. Один мой приятель, известный кулинар, считает изобретение силиконовых кулинарных кистей величайшим событием последних десятилетий. Я склонен с ним согласиться. Силиконовая кисть очень хорошо удерживает на себе глазурь, и, что самое главное, из нее не вылезает щетина, как из старых кулинарных кисточек.

21 СТУПКА. Волшебный аромат свежемолотых специй невозможно даже сравнить с тем, чем пахнет из магазинного пакетика с надписью «что-то там молотое». Я никогда не покупаю заранее измельченные пряности, будь то черный перец, кориандр, зира, тмин и т. д. Пряные зерна лучше сначала слегка прокалить на сухой сковороде, а затем тщательно истолочь в ступке. Для этого лучше всего использовать ступку каменную или бронзовую; если же вам надо растереть свежую зелень или чеснок, то можно воспользоваться и деревянной.

22 ТЕРКА. Очень часто в качестве ароматных добавок мы используем корицу, мускатный орех, цедру цитрусовых. Их проще всего измельчить при помощи мелкой терки. Самые удобные, на мой взгляд, – вот такие (см. фото на стр. 21), в виде рашпиля. Они очень острые и снимают тончайшую стружку. Кстати, они пригодны не только для измельчения вышеперечисленных пряностей, но и для твердого сыра, шоколада, орехов.

23 ТЕРМОМЕТР. То, без чего продвинутый гриль-мастер не может работать. Это один из самых необходимых гаджетов. Невозможно определить готовность ростбифа, не измерив внутри него температуру. Именно для этого и существуют термометры, вставляемые в приготовляемый продукт. Поэтому, если вы намерены запекать на своем гриле баранью ногу, фаршированную индейку, сочную говядину и т. п., обязательно обзаведитесь специальным термометром. Есть даже модели (см. фото), способные одновременно измерять температуру внутри куска мяса и температуру внутри самого гриля. Бывают электронные модели термометров, но я предпочитаю пользоваться механическими. Их жало можно воткнуть в мясо и закрыть гриль крышкой. За температурой же можно наблюдать через стеклянное оконце в крышке.

24 ПИНЦЕТ. Иногда приходится переворачивать очень мелкие или скользкие кусочки. Особенно остро этот вопрос возникает при обжаривании

на сковороде. Длинный пинцет решает эту задачу. При обжаривании на сковороде подойдет и пластиковый пинцет; если же вы работаете непосредственно над открытым огнем, то пинцет обязательно должен быть стальным.

25 ВЕНЧИК. Взбить яйца, смешать соус, вспенить сливки поможет небольшой стальной венчик. Я всегда держу его под рукой, когда готовлю.

26 ИГЛА ДЛЯ ШПИГОВАНИЯ. Очень полезная, я вам скажу, штука! Говяжий карбонад или окорок, баранья нога или лопатка, грудка индейки или седло оленя часто требуют шпигования салом. Мясо от этого становится сочнее и ароматнее. Нашпиговать же большой кусок мяса тонкими полосками сала просто невозможно без этого приспособления.

27 ПИНЦЕТ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КОСТЕЙ ИЗ РЫБЫ. Часто кулинары используют всевозможные косметические принадлежности для выдергивания костей из рыбы. Зачем? Ведь существуют специальные пинцеты. Они довольно жесткие и очень ухватистые. Работать ими одно удовольствие, если, конечно, вам доставляет радость такой процесс, как чистка рыбы.





ГРИЛЬ

рецепты

МЯСО



-
- 25** «Сосиски» из говядины и баклажанов / **26** Колбаски на гриле и капустный салат / **27** Говяжьи отбивные в глазури из ревеня / **28** «Первомайский» шашлык из оковалок / **30** Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки / **31** Говяжья рулька / **33** Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком / **34** Мясной рулет / **36** Говяжьи ребра / **38** Суп с копченостями и бобовыми / **39** Рибай-стейк / **40** «Ленивый» шашлык из говядины / **42** Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом / **44** Бургеры / **47** Говяжьи ребра с соусом чимичурри / **48** Татаки из говядины / **49** Антрекот с тьюксберийской горчицей / **50** Ростбиф с корочкой из соли и перца / **52** Баранья корейка / **54** Баранина с алычой / **55** Баранья нога с тыквой и айвой / **56** Плов / **58** Брошет в прованском стиле / **60** Люля-кебаб и йогуртовый соус / **63** Ягнчья вырезка в малиновом уксусе / **64** Седло ягненка с тархуном и чесноком / **66** Шашлык по-карски / **68** Кролик с фруктами / **70** Перемечи / **71** Чебуреки
-



ПТИЦА

73 Филе индейки с гуакамоле / **74** Цыпленок под ореховым соусом / **76** Гриль-ассорти в хлебе / **78** Кесадилья / **80** Садж из курицы / **83** Курица в абрикосовой глазури / **84** Якитори / **86** Цукунэ из курицы / **87** Сатэ / **88** Тажин из куриной голени / **90** Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле / **92** Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде / **95** Утиная грудка с повидлом из копченых яблок

рыба / морепродукты

97 Рыба на шампурах со средиземноморским соусом / **98** Скумбрия на гриле / **98** Шашлычок из лосося / **100** Апельсиновый лосось / **102** Матлот / **103** Тилапия / **104** Домашние шпроты / **105** Креветки на розмариновых веточках / **106** Гамбо

овощи / соусы / гарниры

109 «Стейки» из баклажанов / **110** Гриль-салат / **111** Хоровац / **113** Жарёха / **114** Фаршированные шампиньоны / **115** Печеная картошка / **116** Шашлык из картошки / **118** Кетчуп / **120** Соус барбекю с копченой паприкой



МЯСО

.....

25 «Сосиски» из говядины и баклажанов / **26** Колбаски на гриле и капустный салат / **27** Говяжьи отбивные в глазури из ревеня / **28** «Первомайский» шашлык из оковалок / **30** Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки / **31** Говяжья рулька / **33** Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком / **34** Мясной рулет / **36** Говяжьи ребра / **38** Суп с копченостями и бобовыми / **39** Рибай-стейк / **40** «Ленивый» шашлык из говядины / **42** Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом / **44** Бургеры / **47** Говяжьи ребра с соусом чимичурри / **48** Татаки из говядины / **49** Антрекот с тьюксберийской горчицей / **50** Ростбиф с корочкой из соли и перца / **52** Баранья корейка / **54** Баранина с алычой / **55** Баранья нога с тыквой и айвой / **56** Плов / **58** Брошет в прованском стиле / **60** Люля-кебаб и йогуртовый соус / **63** Ягнячья вырезка в малиновом уксусе / **64** Седло ягненка с тархуном и чесноком / **66** Шашлык по-карски / **68** Кролик с фруктами / **70** Перемячи / **71** Чебуреки

.....

ПОНАДОБИТСЯ:**1,2 кг говядины**
(без костей)**1 крупный баклажан****2 зубчика чеснока****50 мл оливкового масла****2 ст. л. бальзамического**
уксуса**1 ч. л. кориандра****1 ч. л. черного перца**
горошком**12 свежих листиков шалфея****соль****Говяжий карбонад**

при всем своем привлекательном внешнем виде не отличается сочностью, особенно после обжаривания на гриле. Надо искать выход из положения. Одним из вариантов решения может стать рулет с маринованными в оливковом масле баклажанами. Завернутые в виде сосисок порционные рулетики очень удобно жарить на специальной решетке (см. стр. 18–19). Она просто идеально подходит по своим размерам для такого блюда. Немного усилий, и мы получаем 6 румяных, сочных и ароматных «сосисок».

«СОСИСКИ»

ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАКЛАЖАНОВ

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Разрезаем на 6 одинаковых кусков. Тщательно отбиваем каждый кусок при помощи кулинарного молоточка. Посыпаем с одной стороны свежемолотыми перцем и кориандром, солим. Складываем отбитые куски друг на друга и накрываем пищевой пленкой.
- 2 Чеснок мелко нарезаем. Кладем его в продолговатую миску размером чуть больше баклажана. Заливаем маслом и уксусом. Солим, перемешиваем.
- 3 С баклажана срезаем плодоножку. Нарезаем его вдоль на пластины толщиной не более 6 мм. Кладем на решетку горячего гриля и обжариваем с двух сторон до тех пор, пока ломтики баклажана не подрумянятся.
- 4 Щипцами перекалываем пластины баклажана в емкость со смесью масла и уксуса. Каждый кусочек необходимо полностью обмакнуть в маринад. Оставляем баклажан мариноваться примерно 10 минут.
- 5 Формуем «сосиску»: на каждый кусок отбитой говядины кладем пластинку замаринованного баклажана и два листика шалфея. Аккуратно заворачиваем, как сигару.
- 6 Укладываем «сосиски» на решетку и обжариваем до готовности над горячими углями с обеих сторон.



ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг разных колбасок для жарки в натуральной оболочке

1 кочан молодой капусты

1 луковица (лучше фиолетовая)

2 ст. л. яблочного уксуса

1 ст. л. сахара

3 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла

соль

Так и хочется произнести избитую шутку: «Особенно хозяйке удалось шпроты». Действительно, рецепт проще в этой книге вы вряд ли найдете. Но пройти мимо жаренных на гриле колбасок с салатом из молодой капусты я просто не имею права. Сами по себе колбаски – еда не самая диетическая, поэтому их надо уравновесить чем-то очень свежим, низкокалорийным и при этом вкусным. Капустный салат – стопроцентное попадание в цель, это лучший на свете гарнир для жаренных на гриле сосисок, колбасок и прочих купат.

**ХИТРОСТЬ**

Практика показывает, что такого салата всегда не хватает, так что сразу готовьте побольше, чтобы потом не пришлось делать еще.

КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ и капустный салат



- 1** Лук нарезаем тонкими полукольцами. Кладем в небольшую миску. Заливаем уксусом и слегка присаливаем.
- 2** Капусту нарезаем тонкой лапшой. Кочерыжку, если, конечно, на нее никто не претендует, натираем на крупной терке. Перекладываем в салатницу. Посыпаем солью и сахаром. Руками мнем капусту и перемешиваем, чтобы она дала сок.
- 3** Выкладываем в салатницу с капустой лук вместе с остатками уксуса. Перемешиваем большой ложкой и поливаем подсолнечным маслом.
- 4** Колбаски просто жарим на решетке гриля на умеренном огне, постоянно переворачивая. Подаем с капустным салатом.



ГОВЯЖЬИ ОТБИВНЫЕ в глазури из ревеня



ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Помидор, лук и чеснок измельчаем в пюре при помощи блендера. Добавляем соль и свежемолотый черный перец. Перемешиваем. Заливаем полученным «гаспачо» говядину и убираем в прохладное место (лучше в холодильник) часов на 5–6.

2 Ревень нарезаем маленькими ромбиками. Из половинки перчика чили удаляем семена. Кладем ревеня и перец в ковшик, засыпаем сахаром, добавляем щепотку соли и 100 мл воды. Ставим на слабый огонь и варим до тех пор, пока содержимое не станет похоже на жидкое варенье. Процеживаем через металлическое сито. Сироп сливаем в чашку, кусочки ревеня откладываем в сторону.

3 Достаем говядину из холодильника. Удаляем с поверхности каждого куса маринад. Даем отбивным согреться при комнатной температуре примерно полчаса.

4 Разжигаем гриль. На решетке обжариваем отбивные примерно по 4 минуты с каждой стороны. После последнего переворачивания обильно смазываем поверхность сиропом ревеня при помощи кулинарной кисти. Продолжаем жарить до подрумянивания.

5 При подаче выкладываем на каждую отбивную по ложке сваренного в сиропе ревеня. Гарнируем зеленым салатом и парочкой «стейков» из баклажанов (см. рецепт на стр. 109).

ПОНАДОБИТСЯ:

6 говяжих отбивных на кости

1 помидор

1 луковица

6 зубчиков чеснока

свежемолотый черный
перец

200 г черешков молодого
ревеня

6 ст. л. сахара

1/2 стручка перца чили

соль

Замечательное, хоть и изрядно подзабытое, огородное растение – ревеня. Из него варят компоты и кисели, пироги пекут, засахаривают... А я сделал из него острое «варенье» к свиным отбивным – невероятно удачное решение. Фруктовый аромат и кислинка ревеня были дополнены остротой перца чили и подслащены. Жидкая часть «варенья» стала глазурью для отбивных, придав им глянцевый блеск, а сваренные черешки превратились в пикантную приправу.

Что нового можно еще написать про шашлык из оковалок? Да наверное, уже ничего. Думаю, что не найдется мужчины, который хоть раз в жизни не жарил на майские праздники шашлыки. На шести тещиных сотках, в пригородном лесопарке, в олигархическом особняке на озере Комо и даже на балконе панельной девятиэтажки можно увидеть в ранние майские деньки русского (или не очень) мужика, колдующего над мангалом.

ПОНАДОБИТСЯ:

1,5 кг оковалок (толстый филей)

2 луковицы

1 головка чеснока

3 ст. л. смеси для говяжьего шашлыка «Навстречу Первомаю!»

3 ст. л. яблочного или винного уксуса

2 ст. л. соевого соуса

50 мл растительного масла

соль

ДЛЯ СМЕСИ «НАВСТРЕЧУ ПЕРВОМАЮ!» (примерно на ½ стакана смеси):

2 ст. л. черного перца горошком

4 лавровых листа

2 ст. л. зерен кориандра

2 ст. л. крупной морской соли

½ ст. л. зиры

1 ст. л. зерен горчицы

1 ст. л. копченой паприки (см. стр. 120)

½ ст. л. куркумы

«ПЕРВОМАЙСКИЙ» ШАШЛЫК ИЗ ОКОВАЛОК (ТОЛСТЫЙ ФИЛЕЙ)

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала делаем пряную смесь. Указанного количества ингредиентов хватит на целый сезон активного «шашлычничества». Только не нужно сразу перемалывать все ингредиенты. Молотые пряности быстро теряют свои свойства. Надо перед использованием хорошенько встряхнуть баночку со смесью, зачерпнуть из нее пару ложек и высыпать в каменную ступку, где уже и перетереть как следует. Так и поступаем. Соль в этой смеси выступает только в качестве абразива – с ней проще перемалывать пряные зерна. Этого количества явно не хватит для того, чтобы просолить мясо. Надо иметь это в виду.

2 Оковалок нарезаем на кусочки примерно 4×4×4 см. Не надо делать это с линейкой и штангенциркулем, но и нарезать на совершенно разнокалиберные куски тоже не стоит. Размер кусков может немного варьироваться, важно, чтобы на одном шампуре были куски приблизительно одного размера. Только тогда можно быть уверенным, что мясо прожарится равномерно.

3 Складываем мясо в пластиковый контейнер с крышкой. Посыпаем солью и измельченной пряной смесью, поливаем уксусом и соевым соусом. Перемешиваем руками и оставляем на полчаса.

4 Тем временем нарезаем тонкими полукольцами лук и измельчаем чеснок. Мнем лук руками, пока он не даст сок. Добавляем лук и чеснок в говядину. Вновь все тщательно перемешиваем и продолжаем мариновать еще пару часов (не дольше!).

5 Перед жаркой достаем мясо из контейнера, отряхиваем его от прилипшего лука и чеснока. Перекладываем в чистый контейнер или миску. Добавляем растительное масло и перемешиваем. Для чего нужно растительное масло? Это для того, чтобы мясо стало скользким и его труднее было на шампуры нанизывать. А если серьезно, то тонкая пленочка масла дает на поверхности мяса очень красивую корочку при за жаривании.

6 Нанизываем мясо на шампуры (по 5–6 кусочков на шампур).

7 Разжигаем угли в мангале. Пока они прогорают до нужной кондиции, можно поставить решетку, а на нее большую сковороду и слегка обжарить оставшиеся от маринования лук и чеснок, не выбрасывать же их, в самом-то деле.

8 Угли «поседали», теперь можно жарить шашлыки. Как это делать, вы и без моих поучений знаете. Я вас только прошу: не поливайте их всякой дрянью и не пережаривайте. Снимите мясо с шампуров, когда оно на срезе будет еще розовым, а вытекающий сок – уже прозрачным. Снимите прямо на сковороду с обжаренным луком, накройте фольгой и дайте еще постоять на краешке мангала, где нет углей, минут 10. Вот теперь мясо окончательно готово. Несем к столу!



ПОНАДОБИТСЯ:**3** телячьей вырезки**6** зубчиков чеснока**50** г имбиря**1** ст. л. семян кориандра**6** ст. л. соевого соуса**1** ст. л. томатной пасты**50** мл рафинированного растительного масла**50** мл абрикосового или сливового сиропа**черный перец горошком****соль**

ШАШЛЫК «КОСИЧКА» из телячьей вырезки

О существовании такого забавного способа пожарить телячью вырезку на мангале я узнал в конце восьмидесятых – в период расцвета кооперативного «шашлычничества». В те благословенные времена рождалось немало новых блюд, но лишь очень немногие дожили до наших дней. Шашлык из вырезки в виде косички – один из них. Кстати, готовить его можно не только из телячьей, но и из бараньей и говяжьей вырезки. И с маринадом можно поэкспериментировать. Например, каждую из трех заплетенных в косу полосок мяса можно замариновать в различных маринадах, получится интересно. Попробуйте.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Телятину зачищаем от серебристой пленки и свисающих мелких кусочков мяса. Каждую вырезку разрезаем вдоль пополам, а затем каждый полученный кусок еще раз пополам. Из каждой вырезки должны получиться четыре узкие полоски мяса. Соответственно, из трех вырезок – 12 полосок.
- 2 Имбирь и чеснок чистим и нарезаем тонкими кружочками. Очень мелко нарезать не стоит, так как после маринования эти кусочки надо удалить.
- 3 Семена кориандра и несколько горошин черного перца перетираем в ступке с щепоткой соли.
- 4 Смешиваем вместе соевый соус, специи, имбирь, чеснок, растительное масло и томатную пасту. Натираем полученным маринадом каждую полоску мяса. Складываем мясо в полиэтиленовый пакет, выпускаем из него по возможности весь воздух и завязываем на узел. Убираем в прохладное место примерно на час (не больше!). Тем временем разжигаем мангал.
- 5 Достаем мясо из пакета, стряхиваем прилипшие кусочки имбиря и чеснока. Удаляем излишки маринада. Оставшийся маринад процеживаем через металлическое сито и добавляем в него сироп.
- 6 Разделяем 12 полосок вырезки на 4 группы по 3 штуки примерно одного размера. Заплетаем каждую группу в 4 косички. Аккуратно нанизываем косички на шампуры. Надо стараться, чтобы концы полосок мяса были проколоты шампуром и не свисали.
- 7 Жарим шашлык на мангале до готовности на 70–80%. Смазываем косички маринадом с сиропом при помощи кулинарной кисти. Доводим до готовности, постоянно переворачивая шашлык.



ГОВЯЖЬЯ РУЛЬКА

«Айсбайн» в Баварии, «вепрево колено» в Чехии, а у нас просто говяжья рулька – самая желанная закуска. И приготовить это ресторанное блюдо совсем несложно, особенно если у вас имеется большой гриль с крышкой. Готовится рулька в два этапа. Первый – отваривание в пряном бульоне – можно выполнить заранее. А когда приедут гости, довольно быстро завершить приготовление уже непосредственно на гриле. Удобно, просто и чертовски эффектно!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Рульки как следует промываем и избавляемся от остатков щетины любым известным вам способом эпиляции. Лично я предпочитаю просто сбривать ее одноразовой бритвой (без мыла и геля для бритья, конечно).

2 Кладем рульки в большой котелок, заливаем водой, добавляем черный перец, лавровый лист и крепко солим.

3 Разжигаем в гриле дрова. Ставим котелок на огонь и варим 2 часа под крышкой. Следим, чтобы рульки все время были покрыты водой.

4 Тем временем приготовим глазурь. Для этого переливаем яблочный сок в маленький ковшик, в котором мы обычно готовим соусы. На слабом огне увариваем сок до половины объема. Добавляем соевый соус и продолжаем варить еще минут 10–15.

5 Снимаем котелок с огня. Достаем сваренные рульки. Кладем их по очереди в глубокую миску и обливаем при помощи ложки со всех сторон глазурью.

6 Разгребаем угли к стенкам гриля, оставляя середину свободной. Если угли к тому времени совсем прогорели, подбрасываем еще немного дров (предпочтительно дубовых, буковых, яблоневых, грушевых, сливовых). Можно даже посыпать угли мокрой щепой тех же пород древесины. Ставим в образовавшееся пространство нижней решетки гриля емкость с водой. Устанавливаем верхнюю решетку, а на нее выкладываем смазанные глазурью рульки. Таким образом, под рульками не оказывается совсем никаких углей и даже золы, только емкость с водой. Закрываем гриль крышкой и ждем примерно 20 минут. Открываем гриль и при помощи кулинарной кисти наносим второй слой глазури. Запекаем в закрытом гриле еще минут 20. За это время рульки успевают зарумяниться и слегка подкоптиться. Кожица становится красивой и хрустящей – мечта!

7 К рулькам подаем отварной картофель, тушеную кислую капусту.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 2** говяжьи рульки
- черный перец горошком
- лавровый лист
- 200** мл яблочного сока
- 40** мл соевого соуса
- соль



ХИТРОСТЬ

Рульки можно отварить заранее, хоть за несколько дней до вечеринки, и убрать их в холодильник. За пару часов до прихода гостей надо достать их из холодильника, дать прогреться до комнатной температуры. Все это время их можно поливать и смазывать яблочной глазурью. А когда начнут приходить гости, поставить в разогретый гриль и завершить приготовление.





БРОШЕТЫ С ГОВЯДИНОЙ, ананасом, перцем и зеленым луком

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Карбонад нарезаем поперек на куски толщиной 2 см. Каждый кусок разрезаем еще на 4 части.
- 2** Имбирь нарезаем тонкими кружками. Такой способ нарезки позволяет максимально отобрать ароматы у имбиря и передать маринаду, к тому же крупные кружки легко будет удалить с мяса при нанизывании его на шпажки.
- 3** Зубчики зрелого чеснока чистим, давим плоскостью ножа и мелко нарезаем.
- 4** Смешиваем ананасовый сок, соевый соус, карри, соль, черный перец и растительное масло. Добавляем туда чеснок и имбирь. Перемешиваем. Маринуем в этой смеси свинину примерно 6 часов (можно и дольше).
- 5** Зеленый лук (его белую и светло-зеленую части) нарезаем на куски длиной 2–3 см.
- 6** Болгарский перец нарезаем на куски чуть больше, чем куски свинины.
- 7** С ананаса срезаем корку, удаляем глазки и жесткую сердцевину. Нарезаем на соразмерные с говядиной и перцем куски.
- 8** Молодой чеснок разделяем на зубчики, шелуху не снимаем.
- 9** Бамбуковые шпажки замачиваем в воде. Нанизываем на них мясо, зеленый лук, перец, ананас, чеснок, равномерно распределяя по имеющимся шпажкам.
- 10** Можно пожарить брошеты непосредственно на решетке гриля, а можно воспользоваться решеткой с ручкой. Преимущество первого способа – вы сможете обжаривать брошеты со всех сторон, преимущество второго – вам не придется, обжигая пальцы, переворачивать каждый шашлычок по отдельности. Все-таки я голосую за решетку с ручкой.
- 11** Жарим до готовности говядины. Подаем прямо на шпажках. Гарнир, как вы понимаете, этому блюду не требуется – разве что горсть отваренного риса.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1,2 кг** говяжьего карбонада (без кости)
- 100 г** свежего имбиря
- 5** зубчиков зрелого чеснока
- 75 мл** ананасового сока
- 2 ст. л.** соевого соуса
- 1 ч. л.** порошка карри
- ¼ ч. л.** свежемолотого черного перца
- 1 ч. л.** соли
- 2 ст. л.** растительного масла без запаха
- 1** ананас
- 2** стручка красного болгарского перца
- 1** пучок зеленого лука
- 1** головка молодого чеснока



НА ЗАМЕТКУ

Говядина очень удачно сочетается с тропическими фруктами, о чем свидетельствует, например, популярность креольской кухни. Да и во многих блюдах Юго-Восточной Азии мясо коровы сопригается и с манго, и с цитрусовыми, и конечно же с ананасом. Добавим еще несколько пикантных ингредиентов и сделаем из этого набора брошеты – маленькие шашлычки на бамбуковых шпажках.

Сразу хочу сказать, что для такого рулета можно придумать огромное множество начинок. Я взял два вида мяса, лесные орехи и клюкву. Вы же можете начинить рулет и грибами, и мясными субпродуктами, и сыром, и яйцами, и зеленью.

ПОНАДОБИТСЯ:

500 г спинной части говядины без кости

2 бараньих сальника

250 г говяжьего фарша

250 г бараньего фарша

горсть вяленой клюквы

горсть очищенных лесных орехов или фундука

свежемолотый черный перец

1 ч. л. сушеного майорана

¼ ч. л. свеженатертого мускатного ореха

соль



МЯСНОЙ РУЛЕТ

Самое главное – это оболочка. В качестве нее мы возьмем хорошо отбитую спинную часть говядины и завернем все в бараний же сальник. Сальник – это такая сеточка из жира, окутывающая желудок животного, – очень полезный в кулинарии продукт.

Где взять этот самый сальник? Просто спросите его у мясников на рынке, и они вам его с радостью продадут за очень небольшие деньги. Мне, например, его вообще даром отдают, так как я – постоянный клиент.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Спинную часть говядины нарезаем поперек тонкими пластами.
- 2 Каждый кусок отбиваем при помощи кулинарного молотка до минимальной толщины. Важно только не прорвать его насквозь.
- 3 Сальники выкладываем на большую доску друг на друга с небольшим нахлестом.
- 4 На сальники выкладываем половину отбитого мяса. Другая половина нам понадобится, чтобы накрыть начинку.
- 5 В бараний фарш добавляем соль, перец и вяленую клюкву. Вливаем примерно 50 мл холодной воды и как следует вымешиваем фарш.
- 6 В говяжий фарш кладем кроме соли и перца майоран, мускатный орех и цельный фундук. Тоже вливаем 50–70 мл очень холодной воды и вымешиваем до полной однородности фарша.
- 7 Сначала выкладываем на мясо «колбаску» из говяжьего фарша, затем – из бараньего. Накрываем оставшимися пластами отбитой говядины. Заворачиваем в плотный рулет. Убираем его в холодильник примерно на 3–4 часа.
- 8 Разжигаем угли в одной половине гриля. Ставим решетку. Обжариваем со всех сторон над горячими углями наш рулет. Как только он зарумянится, перекладываем его на другую половину решетки, закрываем гриль и готовим при температуре 180 °С 30–40 минут. Время готовки сильно зависит от размеров рулета и его исходной температуры. Поэтому лучше всего воспользоваться термометром. Когда его стрелка покажет 70 °С, рулет можно доставать из гриля.
- 9 Есть такой рулет можно как теплым, так и холодным. Мне, например, холодным он кажется интереснее.



СОВЕТ

Не старайтесь строго следовать этому рецепту, экспериментируйте с начинками согласно вашему вкусу и тому набору продуктов, которым вы в данный сезон располагаете.



1



4

4



7



7a



Говяжьи ребра продаются целыми лентами и разрезанными по одному, полной длины и короткие, разрубленные пополам. И, разумеется, надо выбрать именно тот способ приготовления, который больше всего подходит для конкретного отруба. Здесь приводится рецепт приготовления длинных говяжьих ребер, разрезанных по одной штуке.



ВАЖНО

Надо постоянно контролировать температуру в гриле.

Если она будет слишком высокой, ребрышки подгорят, если же низкой – останутся сырыми или жесткими. При помощи верхней и нижней заслонок отрегулируйте температуру в пределах 120–150 °С. Время от времени придется открывать гриль, чтобы взглянуть на ребра и подбросить щепу для копчения.

Не раздувайте потухающие угли в то время, когда ребра лежат на решетке. Они покроются пеплом, который уже невозможно будет удалить с их поверхности.

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

ПОНАДОБИТСЯ:

2 кг длинных говяжьих ребер

ДЛЯ МАРИНАДА:

морская соль

**1 ч. л. черного перца
горошком**

1 ст. л. зерен кориандра

**2 ст. л. свежего тертого
имбиря**

5 зубчиков чеснока

3 лавровых листа

75 мл растительного масла

сок 1 лимона

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

**200 мл темного
кваса**

2 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. меда

1 ст. л. тростникового сахара

**1 ст. л. копченой паприки
(см. рецепт на стр. 120)**

50 г свежего имбиря

**корка 1 апельсина
(лучше подвяленная)**

**1 ст. л. горчицы (можно взять
нашу – ядреную)**

несколько капель соуса табаско

½ ч. л. соли

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Все твердые компоненты маринада толчем в ступке, добавляем жидкие и перемешиваем.
- 2 Заливаем маринадом ребра, массируем, кладем в контейнер с крышкой и убираем в холодильник на ночь.
- 3 Ребра запекаем в гриле с крышкой, но очень важно, чтобы под ними не было углей. Поэтому выкладываем горячие угли только по краям гриля, а в середину устанавливаем емкость (хорошо подойдут одноразовые лотки из фольги) с холодной водой.
- 4 Перед тем как ставить решетку гриля, кладем на угли мокрые деревянные щепки. Они дадут нам необходимый для копчения дым и снизят температуру в гриле.
- 5 Достаем ребра из контейнера и удаляем бумажным полотенцем остатки маринада с их поверхности.
- 6 Ребра выкладываем на середину решетки и закрываем крышку гриля. Запекаем примерно час, затем переворачиваем, вновь накрываем крышкой и запекаем еще 3–4 часа, время от времени переворачивая. Температура под крышкой гриля не должна быть больше 150 °С.
- 7 Пока ребрышки копятся, сделаем глазурь.
- 8 Все компоненты смешиваем в небольшом ковшике и ставим вариться на слабом огне до получения консистенции обычного кетчупа.
- 9 За полчаса до окончания запекания смазываем полученной глазурью ребра при помощи кулинарной кисти.
- 10 Через 15 минут переворачиваем и смазываем с другой стороны. Под крышкой гриля доводим ребра до готовности.



ПОНАДОБИТСЯ:**1,5 кг** коротких говяжьих ребер**100 г** лушеного гороха**150 г** замороженного зеленого горошка**200 г** консервированной красной фасоли**1** луковица**2** моркови**4** зубчика чеснока**50 мл** растительного масла

лавровый лист

3 ст. л. сладкой паприки (можно копченой)

черный перец горошком

соль

СУП

С КОПЧЕНОСТЯМИ И БОБОВЫМИ

Это один из самых любимых у нас супов, но я заметил, что готовят его дома не так часто. Мы вообще довольно редко стали готовить и есть бобовые – горох, фасоль, чечевицу. И очень напрасно. Эти продукты не только безумно вкусные при правильном приготовлении, но еще и очень полезные. Поэтому я решил приготовить этот суп аж с несколькими видами бобовых: с горохом в двух его «агрегатных» состояниях и с фасолью. Не возбраняется добавить и чечевицу, и пророщенный маш, и зеленую стручковую фасоль. Будет еще вкуснее!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Горох замачиваем на 12 часов в несоленой воде.
- 2 Ленту с короткими ребрами разделяем на куски по 3–4 ребра. Солим и складываем в коптильню с ольховой или дубовой щепой. Коптим при высокой (150–170 °С) температуре до полной готовности ребер (примерно 1,5 часа).
- 3 Замоченный горох промываем и отвариваем в небольшой кастрюльке или котелке. Варим до тех пор, пока он не станет уже вполне съедобным, но еще не начнет разваливаться, то есть до 75% готовности. Не солим! В соленой воде горох становится жестким и не разваривается.
- 4 Лук нарезаем мелкими кубиками. Морковь разрезаем вдоль, затем поперек тонкими полукружьями. Два зубчика чеснока чистим и раздавливаем плоскостью ножа.
- 5 В разогретый над живым огнем казан наливаем немного растительного масла. Пассеруем лук и чеснок, добавляем морковь. Готовим 2–3 минуты.
- 6 Тем временем разделяем копченую свинину по ребрышку.
- 7 Кладем в казан ребра. Перемешиваем и добавляем паприку. Вновь перемешиваем и заливаем все небольшим объемом горячей кипяченой воды. Солим, добавляем перец горошком. Тушим на среднем огне примерно 30 минут. При необходимости добавляем горячую воду.
- 8 Кладем в казан отваренный горох, консервированную фасоль, лавровый лист. Заливаем горячей водой и варим до полной готовности гороха.
- 9 Добавляем зеленый горошек. Заправляем двумя зубчиками толченого чеснока. При необходимости добавляем соль и свежемолотый черный перец. Варим не более 5 минут и снимаем с огня. Даем супу настояться под крышкой 20 минут и подаем к столу.



РИБАЙ-СТЕЙК

Главное в стейке – правильное мясо. Самый распространенный из стейков – рибай. Он готовится из толстого края. Это передняя часть спинной мышцы от лопатки до последнего ребра. В магазинах рибай продается, как правило, уже нарезанным. Причем нарезанным слишком тонко. Хороший стейк из куска сантиметровой толщины не получится. Поэтому если есть возможность купить толстый край целиком, не упустите ее. Иногда такой отруб продается вместе с кусочками реберных костей. Ничего страшного. Правда, в этом случае вам придется сначала вырезать ребра, а затем нарезать мясо на стейки. Если же разрезать кусок на порции по ребрам, то стейки получатся очень толстыми, и их надо готовить несколько иначе, чем описано ниже.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Достаем мясо из холодильника. Срезаем излишки жира и грубые пленки.
- 2 Разрезаем поперек волокон на стейки толщиной 2–3 см.
- 3 Накрываем стейки бумажным или хлопчатобумажным полотенцем и оставляем на несколько часов. Мясо должно согреться до комнатной температуры.
- 4 Разжигаем гриль. Жар должен быть довольно сильный, стоит положить побольше углей.
- 5 За 15 минут до жарки натираем стейки солью среднего помола.
- 6 Кладем стейки на решетку разогретого гриля. Через 2–3 минуты переворачиваем стейки по очереди. Спустя еще 2 минуты вновь переворачиваем. Остался последний переворот, его мы делаем через тот же интервал времени. Итого получается по 4–6 минут на сторону. Точное же время жарки зависит от многих факторов: температуры на уровне решетки, толщины стейка, предварительной температуры мяса, его жирности и т. д. Даже погода на улице может серьезно повлиять на время приготовления. Проще всего поймать требуемую степень прожарки, сделав небольшой надрез на одном (его придется съесть лично вам) из стейков. Надо только учесть, что во время отдыха стейк продолжит готовиться от собственного тепла.
- 7 Что за отдых? Отвечаю. После обжаривания на решетке гриля мясо посыпает свежемолотым черным перцем и помещаем в какое-нибудь теплое место еще на 10 минут. Лучше всего для этого подходит решетка второго яруса в некоторых моделях грилей. Если же ее нет, то можно просто разгрести угли и подержать стейки в накрытом крышечкой остывающем гриле. Отдых необходим мясу для того, чтобы температура выровнялась по всему его объему. Отдохнувший стейк мягкий и сочный, но из него не выливается весь сок при первом же надрезе ножом. Так что обязательно дайте мясу полежать в тепле перед подачей на стол.

ПОНАДОБИТСЯ:

1,5–2 кг говядины
(толстый край)

свежемолотый черный перец

соль



ЖИТРОСТЬ

Можно не солить мясо перед жаркой, а поливать его во время приготовления крутым раствором поваренной соли. Это спасет мясо от пересыхания и сделает его поверхность достаточно соленой.



1



2



2а

«ЛЕНИВЫЙ» ШАШЛЫК

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Можно много писать про различные хитрости и тонкости приготовления идеального шашлыка, но жизнь иногда диктует свои условия.

Вот стоишь в пятничной пробке в сторону области и мечтаешь: «Приеду на дачу, пожарю шашлык, открою бутылочку...» А когда добрался, уже темнеет и сил готовить что-либо затейливое нет. У вас не остается времени на маринование, на нанизывание мяса на шампуры, на приготовление идеального угля для жарки и т. п. Знакомо? На выручку приходит сковорода с отверстиями. Считается, что она предназначена прежде всего для жарки овощей, а я приноровился готовить в ней «ленивый» шашлык из говядины. Кстати, вместо говядины можно взять и баранину, и телятину. Важно только, чтобы отруб был предназначен для жарки (см. стр. 39). Такой способ приготовления позволяет сэкономить массу времени.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг говядины для жарки (вырезка, толстый или тонкий край)

1 фиолетовая луковица

1 лайм

50 г имбиря

1 стручок перца чили

6 зубчиков чеснока

50 мл соевого соуса

1 ст. л. бальзамического уксуса

свежемолотый черный перец

2 ст. л. растительного (лучше рапсового) масла

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезаем на кусочки размером со спичечный коробок. Лук чистим, не срезая «попку», и нарезаем дольками. Имбирь нарезаем кружочками. Зубчики чеснока можно просто слегка раздавить плоскостью ножа. Перец чили режем пополам и удаляем семена. Лайм разрезаем на 8 долек.



4



4а



4б



2 Все ингредиенты складываем в пластиковый контейнер, перемешиваем руками и закрываем крышкой. Если есть возможность, то стоит помариновать пару часов.

3 Разжигаем угольный гриль.

4 Высыпаем содержимое контейнера в сковороду с отверстиями. Жарим над горячими углями, помешивая, до готовности говядины (примерно 20 минут). Сковороду можно поставить прямо на решетку гриля и время от времени потряхивать для лучшего перемешивания содержимого.



ХИТРОСТЬ

Для лучшего результата можно разделить мясо на две части и каждую жарить отдельно (либо на двух сковородах, либо последовательно), а перед подачей смешать вместе.

НЬЮ-ЙОРКСКИЙ ХОТ-ДОГ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Патриотически настроенные жители Кони-Айленда (полуострова на юге Бруклина) утверждают, что именно у них был придуман хот-дог. Понятно, что длинной сосиской, зажатой со всех сторон почти такой же длинной булочкой, немцы, датчане, голландцы утоляли свой голод задолго до того, как Натан и Ида Хандверкер открыли свою знаменитую «хот-дожную». Но триумфальное шествие хот-дога по планете началось именно отсюда, из закусочной Nathan's на Кони-Айленд. Франкфуртской сосиской, приготовленной по оригинальному рецепту Иды, восхищались и Аль Капоне, и Джимми Дюранте, и Джо ДиМаджио, и даже президент Рузвельт и Жаклин Кеннеди. До сих пор это заведение кормит многочисленных посетителей парка развлечений на берегу Атлантики. Оно стало не менее знаменитым, чем «омлеточная» мамы Пуляр в Мон-Сан-Мишель, и даже обогнала по популярности чебуречную на Сухаревке в Москве.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ ЛУКОВОГО СОУСА:

2 ст. л. растительного масла

2 фиолетовые луковицы

3 зубчика чеснока

1 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. бальзамического уксуса

1 ст. л. мягкой горчицы

1 ч. л. тростникового сахара

1 щепотка красного острого перца

1 щепотка свежемолотой корицы

1 ч. л. свеженатертого имбиря

соль

ДЛЯ ХОТ-ДОГА:

6 длинных франкфуртских сосисок (в идеале – говяжьих)

6 длинных булочек для хот-догов

6 ст. л. лукового соуса

100 г квашеной капусты

дижонская (мягкая) горчица в тубике

ДЕЛАЕМ ЛУКОВЫЙ СОУС:

1 Нарезаем лук кольцами толщиной 5 мм.

2 В ковшике или глубокой сковороде разогреваем растительное масло.

3 Пассеруем лук до прозрачности и полной мягкости. Солим. Вливаем стакан кипятка.

4 Добавляем томатную пасту, уксус, сахар, перец, горчицу, корицу. Перемешиваем и готовим, постоянно помешивая и подливая воду, примерно 45 минут.

5 За 5 минут до окончания приготовления кладем натертый имбирь и измельченный (можно при помощи пресса) чеснок. Пробуем. Добавляем (при необходимости) соль, сахар, острый перец.

6 Соус должен быть и не густым, и не жидким. Если вы сделали соус про запас, то можно переложить его в чистую банку и убрать в холодильник, где он может храниться пару недель.

Делаем нью-йоркский хот-дог:

7 Булочки слегка прогреваем с двух сторон на решетке не очень горячего гриля. Убираем их в теплое место, например на дополнительную верхнюю решетку гриля, или просто накрываем полотенцем.

8 Сосиски обжариваем со всех сторон над горячими углями гриля.

9 Булочки надрезаем вдоль.

10 Кладем в каждую по столовой ложке лукового соуса, обжаренную сосиску. Выдавливает из тубика полоску горчицы. Сверху выкладываем квашеную капусту (можно немного подогреть ее на сковороде).



БУРГЕРЫ

Если к вашим детям нагрянули друзья, и их надо чем-то накормить – это самый выигрышный вариант. Я еще не встречал ни одного современного подростка, который остался бы равнодушным при известии, что кормить будут бургерами. Проверено неоднократно.

ПОНАДОБИТСЯ:

**1 кг жирной
(не менее 10% жира)
говядины**

1 луковица

3 помидора

1 пучок салата

2 соленых огурца

6 кружочков сыра

6 булочек для бургеров

свежемолотый черный перец

майонез

горчица

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо разрезаем на небольшие кусочки. Пропускаем через мясорубку с крупной решеткой. Стараемся равномерно чередовать постные и жирные куски. Фарш для бургеров нельзя вымешивать, поэтому надо стараться сделать его равномерно жирным еще в процессе пропускания мяса через мясорубку.

2 Разделяем фарш на 6 одинаковых долей. Слегка присыпаем солью и черным перцем. Из каждой доли катаем шарик, стараясь не сильно его утрамбовывать.

3 Если у вас в хозяйстве есть специальный пресс для бургеров или котлетница (см. стр. 17) – вам здорово повезло, если нет – не расстраиваемся и формуем плоскую круглую котлету руками. Такая рукотворная котлета во время жарки будет стараться раздуться и превратиться в «летающую тарелку». Чтобы это предотвратить, делаем в центре котлеты заметное углубление большим пальцем или столовой ложкой.

4 Укладываем слепленные котлеты на плоскую решетку с ручкой (см. стр. 19) и закрываем ее.

5 Прежде чем жарить котлеты, надо приготовить все остальное. Потом времени уже не будет – котлеты остынут.

6 Булочки разрезаем пополам и подсушиваем над горячим грилем. Удобнее всего это делать в сковороде с отверстиями (см. стр. 18).

7 Лук, огурцы и помидоры тонко нарезаем, листья салата рвем на несколько кусков. Сыр лучше купить уже нарезанным – так проще.

8 В майонез добавляем примерно 20% неострой горчицы. Перемешиваем вилкой.





4



6



7



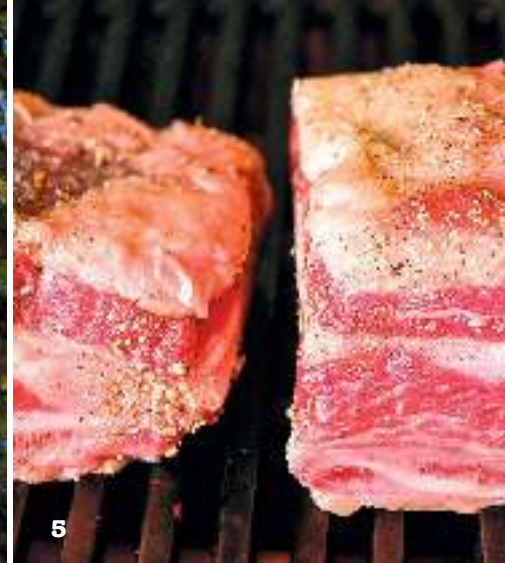
10

9 Все готово. Теперь можно жарить котлеты. Над горячими углями они будут готовиться примерно 6 минут. Дольше жарить не надо – мясо высохнет. В процессе обжаривания жир из фарша будет вытапливаться и капать на угли, а они от этого будут вспыхивать. Поэтому не зеваем, а чаще переворачиваем решетку с котлетами.

10 Укладываем на нижнюю половинку булочки листик салата, на него кладем котлету, сверху кусочек сыра, дальше лук, помидор и соленый огурец. Смазываем майонезом с горчицей и накрываем верхней половинкой булочки. Бургер готов!

**ХИТРОСТЬ**

Если говядина недостаточно жирная, бургеры получатся сухими. Выйти из положения можно следующим образом. Спассеруйте на сливочном масле мелко нарезанный лук и аккуратно вмешайте его в фарш.



НА ЗАМЕТКУ

Наверное, это самая популярная приправа к жареному мясу в Аргентине и Уругвае. Чимичурри был завезен в Латинскую Америку баскскими переселенцами. Соус очень напоминает другие распространенные в испаноязычном мире зеленые соусы. Делается он чрезвычайно просто.

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

с соусом чимичурри

Когда мы слышим выражение «ребрышки на гриле», то чаще всего представляем себе блестящие от сладкой глазури ароматные бараньи ребра. Однако говяжьи short ribs могут составить достойнейшую конкуренцию своим бараньим визави. Надо только правильно выбрать исходный продукт и подобрать подходящий соус. Такой, например, как аргентинский чимичурри.

ГОТОВИМ ГОВЯЖЬИ РЕБРА:

- 1 Кладем в ступку по чайной ложке всех видов перца и столовую ложку соли. Перемалываем при помощи каменного пестика.
- 2 Щедро обсыпаем ребра полученной смесью и оставляем мариноваться примерно на час.
- 3 Разжигаем гриль.
- 4 Удаляем с поверхности ребер остатки специй. Если этого не сделать, перец начнет гореть и появится неприятный горьковатый привкус.
- 5 Обжариваем ребра со всех сторон на решетке гриля прямо над горячими углями. Жарим примерно 6 минут, постоянно переворачивая.
- 6 Подаем с картофелем и соусом чимичурри (см. рецепт справа).



ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ РЕБЕР:

500 г говяжьих ребер, нарубленных на куски длиной по 10 см

черный перец

белый перец

розовый перец

крупная морская соль

ДЛЯ СОУСА:

1 пучок свежей петрушки

4 зубчика чеснока

2 ч. л. сушеного орегано

100 мл оливкового масла

2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ч. л. паприки (лучше крупного помола)

свежемолотый черный перец

соль

ГОТОВИМ СОУС ЧИМИЧУРРИ

7 Петрушку и чеснок нарезаем как можно мельче. Можно воспользоваться и блендером, но сделанный вручную чимичурри и выглядит привлекательней, и на вкус оказывается всегда лучше.

8 Смешиваем все ингредиенты вместе с измельченными петрушкой и чесноком.

9 Этот соус долго не хранится, поэтому готовить его нужно непосредственно перед подачей.

Чимичурри может выступать не только в качестве соуса к жареной говядине, но и как маринад для свинины, курицы и даже рыбы.

ПОНАДОБИТСЯ:**600 г** говяжьей вырезки
(серодинная часть)**½** фиолетовой луковицы**100 г** дайкона**1** стебель зеленого лука**100 мл** соевого соуса**ДЛЯ СОУСА:**еще **100 мл** соевого соуса**1½ ч. л.** тростникового сахара**1 ч. л.** кунжутного масла**3** зубчика чеснока**20 г** имбиря

ТАТАКИ

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Многие боятся делать блюда из сырого мяса дома, но при этом спокойно заказывают их в ресторане. Вам не кажется это странным? Стейк «с кровью», тартар, карпаччо или такой вот его японский вариант – татаки – куда спокойнее приготовить самому из мяса, которое вы сами же и покупали. Быстрого обжаривания свежей говядины на сильном огне вполне достаточно, чтобы побороть вредные микроорганизмы, находящиеся на поверхности мяса. Внутри же мышцы здорового животного ничего опасного и вредного не содержат. Ешьте на здоровье!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Если вы задались целью найти соус понзу для татаки, то, наверное, вы его купите. Но я предложу другое – более простое – решение вопроса. Соевый соус наливаем в небольшой ковшик и ставим на слабый огонь. Добавляем мелко нарезанные имбирь и чеснок, сахар и кунжутное масло. Нагреваем почти до кипения и снимаем с огня. Накрываем ковшик крышкой и даем соусу остыть до комнатной температуры. Пока соус настаивается, займемся мясом.
- 2 Серодинную часть вырезки очень тщательно обрезаем от свисающих кусочков мяса, жира и, главное, от пленок.
- 3 Кладем в глубокую миску и заливаем 100 мл соевого соуса. Маринуем примерно 30 минут. Как раз столько времени понадобится для подготовки гриля и нарезки овощей для гарнира.
- 4 Половинку луковицы нарезаем очень тонкими полукольцами и выкладываем в серодину большой тарелки. Дайкон нарезаем тонкой соломкой, зеленый лук – овалами.
- 5 Не дожидаясь, когда угли полностью покраснеют и покроются благородными сединами пепла, начинаем жарить (точнее – обжаривать) мясо. Кладем его на решетку и начинаем раздувать угли. Не страшно, если языки пламени будут касаться куска говядины. Жира на нем фактически не осталось, поэтому он не вспыхнет и не сгорит. Переворачиваем мясо при помощи щипцов, обжаривая его со всех сторон. Как только говядина покроется красивой корочкой, снимаем с огня.
- 6 Ждем минут 10. Мясо остыло, можно нарезать. Очень острым тонким ножом нарезаем мясо по диагонали на тонкие пластинки. Выкладываем в виде лепестков цветка на тарелку с луком.
- 7 В серодину кладем нашинкованный дайкон и посыпаем зеленым луком. Перед подачей поливаем мясо процеженным соусом.



АНТРЕКОТ с тьюксберийской горчицей

Не знаю, что за «гений» кулинарии выдумал мешать кетчуп с майонезом, но смешивать хрен с горчицей однозначно придумали англичане. И было это в далекие века. Еще шекспировский Фальстаф в «Генрихе IV» упоминает этот продукт, давая меткую характеристику одному из героев: «К черту эту обезьяну! Ум у него тяжелый, как густая тьюксберийская горчица». Сейчас такую смесь можно купить и в магазине, но ее не сравнить с приправой, сделанной дома. Итак, будем делать хреново-горчичную приправу в английском стиле, а заодно раскроем еще несколько секретов приготовления стейка на гриле.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала про антрекоты (речь конечно же идет о говядине, как вы понимаете). Поскольку куски мяса довольно крупные, гораздо больше и толще стандартных стейков, то и жарить мы их будем несколько иначе. Есть одно правило: чем крупнее кусок мяса, тем дольше и при меньшей температуре он жарится. Объясняется это просто. Если положить толстый кусок на решетку гриля над горячими углями и ждать, когда он прожарится внутри, то снаружи он просто обуглится. Поэтому поступаем следующим образом.

2 Горячие угли высыпаем в одну половину гриля, разделенного небольшим поленцем (лучше фруктового дерева).

3 Антрекоты посыпаем солью, быстро обжариваем с двух сторон над горячими углями до образования корочки и перекладываем их на противоположную сторону гриля. Закрываем крышку гриля и готовим еще 20–30 минут. При этом поддув надо отрегулировать так, чтобы температура под крышкой была примерно 180 °С. Мясо будет запекаться и коптиться одновременно от тлеющего бревна.

4 Достаем мясо из гриля, складываем на деревянную доску и накрываем полотенцем или фольгой.

5 Теперь про горчицу. Натираем на самой мелкой терке хрен. Его, разумеется, надо сперва помыть и очистить. Кладем натертый хрен в чашу блендера. Туда же добавляем горчичный порошок, соль, мед и уксус. Не уверен, что во времена Шекспира эти ингредиенты входили в состав тьюксберийской горчицы, но, поверьте, без них эта приправа покажется вам неинтересной.

6 Наливаем немного кипяченой воды и включаем блендер. Воды надо добавить столько, чтобы достичь нужной консистенции. С солью придется поэкспериментировать – добавляем ее по вкусу.

7 Подаем антрекоты вместе с приправой на огромном листе хрена – эффектно и очень «в тему».

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ АНТРЕКОТОВ:

**4 антрекота по 500–600 г
с косточкой**

соль

ДЛЯ ТЬЮКСБЕРИЙСКОЙ ГОРЧИЦЫ:

150 г свежего хрена

4 ст. л. горчичного порошка

2 ст. л. меда

**4 ст. л. яблочного
или виноградного уксуса**

1 ст. л. соли



ПОНАДОБИТСЯ:**2–3 кг говяжьего тонкого края****горсть черного перца горошком****1 яйцо****соль**

Сэндвич с холодным ростбифом – пицца богов! А если он еще приготовлен в дровяном гриле, да в обсыпке из черного перца... Не всякий вегетарианец сможет устоять перед таким искушением. Самый лучший ростбиф получается из тонкого края, это тот самый отруб, из которого делают стейки. Только для ростбифа его не разрезают, а запекают целиком. И запекать его надо долго и при относительно низкой температуре. Сделать это не так легко, придется постоянно контролировать гриль. Но в результате вы получите одно из самых вкусных блюд, которое можно приготовить из мяса!



РОСТБИФ

с корочкой из соли и перца

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** За несколько часов до приготовления достаем мясо из холодильника и даем ему согреться до комнатной температуры. Удаляем серебристую пленку и жир.
- 2** Перевязываем в нескольких местах кусок говядины кулинарным шпагатом. Делается это для того, чтобы во время запекания ростбиф не раздуло до размеров футбольного мяча.
- 3** Натираем мясо мелкой солью. Даем ему «всосать» ее в себя. Для этого мясу надо полежать хотя бы минут 30, оно даст немного сока, который растворит в себе соль.
- 4** Вставляем в ростбиф термометр (см. стр. 20) таким образом, чтобы его «жало» оказалось аккуратно в середине куска.
- 5** Из фольги делаем «кроватьку» для нашего ростбифа.
- 6** Разжигаем угли в одной половине гриля. В другую половину ставим емкость с водой, которая, испаряясь, будет создавать влажную атмосферу под крышкой гриля. Устанавливаем решетку. Кладем мясо прямо над емкостью с водой.
- 7** Запекаем под крышкой при высокой температуре до тех пор, пока на поверхности мяса не появится сухая румяная корочка.
- 8** Теперь угли надо немного разворошить, чтобы уменьшить жар. Можно даже слегка сбрызнуть угли водой. На время проведения всех этих манипуляций достаем ростбиф из гриля. Во-первых, для того чтобы не испачкать его золой, во-вторых, мы будем покрывать его перечной корочкой.
- 9** Перец крупно толчем в ступке.
- 10** Белок отделяем от желтка, взбиваем его вилкой.
- 11** Промокаиваем мясо бумажной салфеткой, чтобы удалить с поверхности жир. Смазываем ростбиф с верхней стороны белком при помощи силиконовой кисти и обсыпаем толченым перцем. Фольгу оставляем!
- 12** Снова ставим ростбиф в гриль. Теперь наша задача на протяжении нескольких часов поддерживать относительно низкую температуру. Контролируем ее по термометру, установленному в крышке гриля. Пусть она снижается со 130 до 80 °С. Если температура слишком высокая – сбрызгиваем угли водой, если падает слишком быстро – подкладываем древесные щепки. Запекать надо до тех пор, пока термометр, воткнутый в мясо, не покажет температуру 65 °С. Хорошо бы этот процесс растянуть часа на 4, тогда мясо на срезе получится равномерно розовым и сочным.
- 13** Горячий ростбиф – это восхитительно, но все-таки наиболее полно его вкус раскрывается на следующий день – после того, как он постоит ночь в прохладном (но не в холодильнике) месте. Сочный, розовый, ароматный! Это что-то!



ПОНАДОБИТСЯ:**8** бараньих натуральных котлет на ребрышке**8** ч. л. сухой пряной смеси для баранины**2** луковицы**50** мл рафинированного растительного масла (лучше рапсового)

зелень, свежий болгарский перец и красный лук для сервировки

ДЛЯ СУХОЙ ПРЯНОЙ СМЕСИ:**1** ст. л. семян кориандра**1** ст. л. зиры (кумина)**1/2** ч. л. черного перца горошком**1** ч. л. имеретинского шафрана**1** ч. л. копченой паприки (см. рецепт на стр. 120)**1** ст. л. сушеного чеснока**2** ст. л. крупной морской соли**НА ЗАМЕТКУ**

Соль является консервантом и уберезет пряную смесь от порчи. Кстати, не стоит перетирать пряности очень мелко, в пыль. По этой же причине мы не используем мельницы и кофемолки. Сильно измельченные пряности быстро потеряют свой аромат. Лучше сделать своего рода полуфабрикат, а окончательное измельчение производить непосредственно перед использованием смеси.

БАРАНЬЯ КОРЕЙКА

Мало найдется блюд, из тех, что готовят на гриле, способных конкурировать с натуральными бараньими котлетами. Корейка, умело разделенная на кусочки с ребрышками, замаринованная в ароматных специях и луке, пожаренная над древесными углями, – не это ли истинное наслаждение для гурмана?

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Семена кориандра и зиры слегка подсушиваем на маленькой сковородке – аромат специй станет ярче и растереть их в ступке будет проще.
- 2 Все пряности перетираем в ступке, подсыпая понемногу крупную соль. Она служит абразивом, и с ней проще перетереть специи.
- 3 Все тщательно перемешиваем и убираем в герметичную банку.
- 4 Баранину для жарки надо выбирать молодую. Поскольку мы используем корейку, то определить это проще всего по ширине ребер. Чем тоньше ребро, тем моложе было животное. Слишком молодую ягнятину покупать не стоит – она еще не нагуляла тот самый яркий бараний вкус, за который мы и любим это мясо. Тем более продавцы сильно задирают цену на ягнятину.
- 5 Разделявание корейки на порционные котлеты лучше доверить мяснику. У него и топор есть, и колода, а у самых продвинутых – и пила специальная. А вот реберные косточки зачищаем от пленок самостоятельно, мясники, как правило, на такую тонкую работу не способны.
- 6 С мяса собираем мелкие осколки косточек, обрезаем пленки и излишки жира. Только излишки! Часть жира необходимо оставить. Он будет вытапливаться и капать на горячие угли, от углей будет подниматься ароматный дымок. Именно этот дымок и сделает наше мясо не похожим на запеченное в обычной городской духовке.
- 7 Пряную смесь еще раз перетрем в ступке, чтобы освежить аромат. Натираем этой смесью каждый кусок. Складываем в контейнер и закрываем крышкой. Через 20–30 минут добавляем нарезанный тонкими кольцами лук. Перемешиваем и поливаем маслом. Продолжаем мариновать под закрытой крышкой еще пару часов.
- 8 Разжигаем гриль. Когда огонь на углях погаснет и они покроются сединой пепла, начинаем жарить баранину. Жарим примерно 6 минут. Каждую котлету необходимо несколько раз перевернуть, чтобы прожарка была равномерной.
- 9 Снимаем с огня слегка недожаренное мясо. Перекладываем его на деревянную доску или подогретое керамическое блюдо. Накрываем салфеткой или куском фольги. Через 10 минут мясо дойдет и приобретет правильную степень прожарки.
- 10 Подавать лучше всего со свежей зеленью, луком, болгарским перцем и тандырными лепешками.



7



8



10



ХИТРОСТЬ

Зачистить ребра можно при помощи кулинарного шпагата. Надо в основании ребра – там, где оно примыкает к мясу, – затянуть петлю и потянуть шпагат к концу кости.

ПОНАДОБИТСЯ:

ножка ягненка

400 г стручковой фасолипо пучку кинзы, тархуна
и укропа**600 г** зеленой алычи**1** стручок острого зеленого
перца

соль

½ ч. л. аджики

БАРАНИНА

С АЛЫЧОЙ

Уже в мае на рынках появляются зеленая алыча, стручковая фасоль, грунтовая зелень. Все эти богатства привозят с Кавказа. Глядеть на них одно удовольствие. За долгую зиму и скоротечную весну глаза соскучились по зеленому цвету. Если вы когда-нибудь в своей жизни ели чакапули, то не удержитесь и купите килограмм алычи и по пучку сочной ароматной травы. Теперь осталось взять хорошей баранины, а лучше ягнятины, и приготовить что-то похожее на знаменитое грузинское блюдо. Для приготовления нам понадобится большой котелок или казан, даже обычная кастрюля подойдет. Главное, чтобы была плотно закрывающаяся крышка – это очень важно. Готовить мы будем совершенно без жира, на умеренном огне, поскольку все продукты, с которыми мы имеем дело, очень нежные, деликатные и деликатесные. Постараемся максимально сохранить все их ароматы и питательные вещества.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** От ноги ягненка отделяем бедро. Срезаем с него мясо. Кости и голышка пойдут на другое блюдо – сварим какой-нибудь супчик-голубчик.
- 2** Мясо зачищаем от жира, поскольку сегодня мы готовим диетическое блюдо. Нарезаем его довольно крупными кусками и натираем солью.
- 3** У стручков фасоли отламываем плодоножку. Она очень грубая и не становится мягкой, сколько ни вари.
- 4** Кладем фасоль на дно котелка. Если стручки очень длинные, их можно поломать руками на несколько частей.
- 5** Зелень крупно рвем руками и кладем на фасоль. Посыпаем солью.
- 6** На зелень кладем алычу и стручок острого перца. Любите поострее – положите два перчика, но обязательно зеленых – не будем нарушать цветовую гамму.
- 7** Мясо выкладываем сверху. Аджикой поливаем мясо.
- 8** Плотно закрываем котелок крышкой и ставим на средний огонь. Регулярно подбрасываем под котелок щепки, постепенно уменьшая огонь.
- 9** Через час снимаем котелок с огня. Открываем крышку (главное, не упасть в обморок от вырывающихся ароматов) и аккуратно перемешиваем.
- 10** Раскладываем по тарелкам. Подаем с подогретыми на углях лепешками.



БАРАНЬЯ НОГА С ТЫКВОЙ И АЙВОЙ



ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Баранью ногу зачищаем от внешних пленок и излишков жира. В самых мясистых местах делаем несколько продольных надрезов глубиной 3–4 см.
- 2** Кориандр и зиру слегка прокаливаем на сухой сковороде и измельчаем вместе с черным перцем в ступке. Натираем ногу сначала солью, затем полученной пряной смесью. Плотно заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 12 часов. За пару часов до приготовления ногу достаем из холодильника и освобождаем от полиэтиленовых «оков».
- 3** Тыкву произвольно нарезаем крупными кусками. Наша задача – сделать так, чтобы она приготовилась одновременно с бараньей ногой, поэтому слишком мельчить нет смысла. Равномерно посыпаем нарезанную тыкву солью.
- 4** Каждую айву разрезаем на 8 частей, удаляем сердцевину. С головки чеснока срезаем верхушку. Обрезки не выкидываем.
- 5** Разжигаем угли в гриле. Запекаться мясо будет долго, поэтому и углей понадобится много. Разгоревшиеся угли сгребаем в одну из сторон гриля. Смазываем дно одноразового лотка из плотной алюминиевой фольги растительным маслом. В середину кладем ногу, обкладываем ее кусками тыквы и айвы, кладем головку чеснока. Обрезки чеснока тоже высыпаем в лоток.
- 6** Ставим лоток на решетку в ту часть гриля, где нет углей. Накрываем гриль крышкой и готовим пару часов, до тех пор, пока вся нога не пропечется. Готовность мяса проще всего проверить при помощи специального термометра для жаркого или накалывая ножом и проверяя цвет вытекающего сока. В конце приготовления поливаем все блюдо выделившимся при жарке соком.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1** нога молодого барашка
- ½** тыквы среднего размера
- 2** айвы
- 1** головка чеснока
- 50** мл растительного масла
- черный перец горошком
- кориандр
- зира
- крупная морская соль

Существует несколько способов приготовить баранью ногу на гриле. Тот, что приводится здесь, вероятно, не самый быстрый, зато самый надежный. В качестве гарнира можете выбрать любые овощи: картошку, морковь, репу, лук... Но осенью надо обязательно приготовить именно так: с тыквой и айвой. Тыква – на мой вкус – один из самых лучших гарниров для жаркого, а айва и чеснок придадут блюду неповторимый аромат. Важно только правильно выбрать ингредиенты. Нога обязательно должна быть от молодого барана, а тыква – не крупнее волейбольного мяча. Айву же следует выбирать по запаху. Если вы поднесли ее к носу и у вас нет сил вернуть плод на прилавок – значит, вы держите в руках хорошую айву.

Конечно, если у вас на даче есть специальный очаг для казана, то, во-первых, вы и сами, наверное, уже кого хочешь научите готовить «самый правильный на свете» плов; а во-вторых, нет смысла делать его на гриле. Но если вы еще не обзавелись этим полезным движимым, а порой и недвижимым имуществом, то на выручку, как всегда, придет наш незаменимый гриль. Поверьте, я множество раз готовил на нем плов и знаю, как это сделать без ущерба для качества такого ответственного блюда. Главная особенность приготовления плова на гриле – чуть больше внимания уделять огню под казаном, стараться поддерживать жар не под дном, а под стенками. Для этого надо длинной кочергой разгребать угли от центра к краям казана. Ничего сложного в этом нет, попробуйте.

ПЛОВ



ПОНАДОБИТСЯ:

200 мл растительного масла

1 луковица

1 кг моркови

1,5 кг молодой баранины

1 кг риса

1 ст. л. зиры

**1 ч. л. свежемолотого
черного перца**

1 ч. л. семян кориандра

3 головки чеснока

1 стручок острого перца

соль

ДЛЯ САЛАТА:

**1 кг самых
спелых помидоров**

**2 красные крымские
луковицы**

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала подготовим все ингредиенты, чтобы в процессе приготовления все было уже под рукой.

2 Рис перебираем вручную. Очень тщательно промываем под проточной водой комнатной температуры. Заливаем водой и даем так постоять 2–3 часа до готовки.

3 Мясо надо нарезать кусками по 70–100 граммов. Но лучше попросить это сделать мясника на рынке, он порубит мясо, как надо, и вам не понадобится вырезать кости. Плов с косточкой, на мой взгляд, получается вкуснее. Надо только как следует выбрать все мелкие осколки и щепки от колоды.

4 Лук нарезаем тонкими полукольцами, морковь – толстой соломкой.

5 Головки чеснока лишь очищаем от внешнего слоя шелухи.

6 Разжигаем в гриле небольшой костер из щепок, кладем в него крупный древесный уголь. В самом начале приготовления плова нам понадобится сильный жар. В процессе приготовления угли будут прогорать, и жар уменьшится – нам это и нужно. Мы будем лишь изредка подкидывать под казан щепки, поддерживая пламя.

7 В чугунном казане разогреваем растительное масло. Как только над поверхностью появится легкий дымок, кладем в него мясо. Не все! Разделим его на четыре части и будем обжаривать в четыре захода. Если положить сразу всю баранину, температура масла и казана резко упадет, мясо будет не жариться, а тушиться. Из него пойдет сок, и про обжаривание баранины корочки можно будет забыть. Именно поэтому мы обжариваем баранину небольшими порциями. Складываем подрумяненное мясо на большое блюдо. Не торопимся класть следующую порцию, а даем казану некоторое время вновь прогреться и уж затем опускаем в него мясо.

8 Теперь кладем лук и обжариваем его до золотистого цвета, добавляем морковь. Подрумяниваем морковные брусочки, время от времени помешивая шумовкой.

9 Добавляем щепок под казан и раздуваем огонь. Возвращаем в казан обжаренную баранину. Перемешиваем и заливаем кипятком. Кладем чеснок. Слегка присаливаем. Варим примерно 30 минут. Если баранина молодая, то этого вполне достаточно. Добавляем соль, зиру, кориандр, черный и стручковый перец. При желании можно добавить: барбарис, сушеные помидоры, кориандр, имеретинский шафран. Важно лишь знать меру!

10 Засыпаем замоченный рис. Не перемешиваем! Заливаем кипятком таким образом, чтобы рис был полностью покрыт водой. Ждем, когда рис набухнет и вода уйдет с поверхности. Пробуем рис. Если он уже жует, и вы чувствуете, что он дойдет под крышкой казана, то можно накрывать крышкой. Если же рис еще довольно жесткий, то подливаем еще немного кипятка и ждем 10 минут.

11 Длинным узким ножом делаем в плове вертикальные проколы до дна казана. Посыпаем поверхность риса щепоткой зиры, накрываем большой плоской тарелкой, а затем уже и крышкой. Щель можно уплотнить влажным полотенцем, которое не жалко. Готовим еще примерно 40 минут на самом слабом огне. Снимаем казан с огня и, не поднимая крышки, даем ему постоять на столе примерно 20 минут.

12 А тем временем сделаем салат из помидоров. Лук нарезаем тончайшими полукольцами. Присыпаем его солью и мнем руками, пока он не даст сок. Нарезаем помидоры тонкими сегментами. Перемешиваем прямо руками вместе с луком. Лучшего «аккомпанемента» для плова и придумать невозможно!



ПОНАДОБИТСЯ:**1** кг бараньей корейки без кости**1** крупный помидор**4** филе анчоуса**3** зубчика чеснока**2** веточки розмарина**1** ст. л. сушеного тимьяна**1** лимон**1** луковица**3** ст. л. оливкового масла

свежемолотый черный перец

соль

1 банка (200 мл) маслин без косточек

БРОШЕТ

В прованском стиле

Почему в прованском? Законный вопрос. Да потому, что для маринада мы выбрали ингредиенты, очень характерные для этого благодатного края: помидоры, анчоусы, чеснок, ароматные травы, лимон...

Все ингредиенты вполне обычные, пожалуй, кроме анчоусов. Но, поверьте, эти маленькие соленые рыбки отлично «выступают на стороне» баранины. Во Франции, особенно в Провансе, баранина с анчоусами – вполне заурядное гастрономическое явление. Да и у нас в дореволюционных рецептах дворянской кухни сочетание мяса и соленой рыбы встречается довольно часто. Например, в книге рецептов Софьи Андреевны Толстой мы можем увидеть телятину с сельдью. Но не будем отвлекаться, вернемся к нашим баранам. Точнее, к брошетам из баранины в прованском стиле.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Срезаем с мяса все пленки. Нарезаем его поперек на одинаковые кубики.
- 2** Помидор натираем на терке.
- 3** Филе анчоуса растираем в ступке вместе с солью, перцем и сушеным тимьяном.
- 4** При помощи специальной терки для цитрусовых снимаем цедру с лимона. Разрезаем его пополам. Выжимаем из одной половинки лимона сок.
- 5** Лук и чеснок тонко нарезаем.
- 6** Розмарин отбиваем кулинарным молотком.
- 7** Смешиваем все компоненты маринада (помидор, анчоусы, соль, перец, тимьян, розмарин, лук, чеснок, лимонную цедру и лимонный сок) вместе с бараниной. Поливаем сверху оливковым маслом и оставляем мариноваться в холодильнике 2–3 часа.
- 8** Разжигаем угли в мангале. Для таких небольших шашлычков отлично подходят настольные грили. Несмотря на свои скромные размеры, они дают очень хороший жар, и их можно расположить прямо на сервировочном столе под крышей веранды – это очень удобно.
- 9** Нанизываем по очереди маслины и замаринованное мясо на шампуры.
- 10** Жарим над довольно горячими углями не более 5 минут.
- 11** Подаем с овощным гарниром под хорошее красное сухое вино.





1



3



6



10



7



7a

ПОНАДОБИТСЯ:**1 кг** молодой баранины (задок)**250 г** курдючного сала**1–2** луковицы**4** зубчика чеснока**1½ ч. л.** молотой зиры**1 ч. л.** молотых семян кориандра**½ ч. л.** свежемолотого черного перца

соль

ДЛЯ СОУСА:**500 мл** густого натурального йогурта**1** пучок свежего укропа**4** зубчика чеснока**3** свежих огурца

соль

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

и йогуртовый соус

Не надо бояться люля-кебаба. Попробуйте его приготовить по этому рецепту, и у вас все получится. Забудьте про прежний горький опыт. Строго следуйте инструкции, и вы насладитесь вкусом и ароматом самого вкусного на свете кебаба. Честно вам говорю. Глаза боятся – руки делают.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Тщательно удаляем из мяса все жилки и пленки.
- 2 Мясо пропускаем через мясорубку с крупной решеткой или рубим при помощи топориков.
- 3 Слегка примороженное курдючное сало нарезаем очень мелкими (настолько мелкими, насколько сможете) кубиками.
- 4 Также очень мелко нарезаем лук и чеснок. Именно нарезаем, а не измельчаем в блендере или мясорубке!
- 5 Перемешиваем вместе мясной фарш, лук, чеснок и сало. Добавляем специи и соль. Очень хорошо вымешиваем. Можно это сделать при помощи мощного миксера. Вымешанный фарш заметно отличается по виду и консистенции, вы это сразу поймете, когда его увидите.
- 6 Заворачиваем фарш в пищевую пленку и убираем в холодильник примерно на час-два.
- 7 Тем временем сделаем соус. Огурцы натираем на крупной терке. Перекладываем в металлическое сито, перемешиваем со щепоткой соли и как следует отжимаем сок. Можно это сделать и при помощи марли.
- 8 Мелко рубим чеснок и зелень (без стеблей) укропа.
- 9 Смешиваем укроп, чеснок, огурец и йогурт. Солим по вкусу. Соус готов.
- 10 Достаем фарш из холодильника. Отщипываем граммов 70, формируем в руке продолговатую котлету и насаживаем ее на шампур. Надо взять либо шампуры с широкими лезвиями, либо двойные (см. фото слева). Плотно обжимаем фарш вокруг шампура, выгоняя весь воздух. Фарш должен очень плотно прилегать к металлу.
- 11 Разогретые угли в мангале разгребаем от центра к стенкам. Посередине должна получиться пустая дорожка. Жир будет капать не на угли, а на дно мангала. Все равно он будет сгорать и окутывать наши люля ароматным дымом, зато не будет вспыхивать пламя, до черноты обжигающее мясо.
- 12 Обжариваем люля до полной готовности, постоянно вращая шампуры.
- 13 Подаем люля-кебаб с йогуртовым соусом, горячими лепешками, зеленью и красным луком. А если мы посыпем весь этот натюрморт зернами граната или сумахом, то вообще будет вкуснотища!







5



5a



56



СОВЕТ

Гарнируем кружочками запеченного яблока и капаем сверху ароматным соусом.

ПОНАДОБИТСЯ:**2** вырезки ягненка**4** ст. л. малинового уксуса**4** капли острого соуса табаско**2** ст. л. легкого соевого соуса**1** ч. л. сахара**50** мл растительного масла без запаха

соль

ДЛЯ ГАРНИРА:**2** крепких сладких яблока**ДЛЯ СОУСА:****30** мл бальзамического уксуса**20** мл малинового уксуса**1** ст. л. меда**2–3** капли табаско**СОВЕТ**

Конечно, малиновый уксус продается практически в любом магазине, но его невозможно сравнить с уксусом самодельным, сделать который совсем несложно. Для этого надо взять литровую банку некондиционной малины (помятой, слегка забродившей и т. п.), добавить в нее пару ложек сахара, перемешать и накрыть марлей. Дней через 10 надо процедить жидкость через ту же марлю и поставить дображивать в светлое место. Когда процесс брожения закончится, уксус нужно еще раз процедить, закупорить и убрать в холодильник.

ЯГНЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА

В МАЛИНОВОМ УКСУСЕ

Я вам откровенно скажу: ягнячья вырезка настолько мала, что нет смысла с кем-нибудь ею делиться. Ну какой, скажите, в этом толк? Ну, достанется каждому по малюсенькому кусочку «на зубок», а вырезка такая нежная, такая сочная, что провалится этот кусочек в рот – и не заметишь. Да и распробовать как следует и оценить все достоинства самого ценного отруба сможет только человек высокого вкуса, то есть вы. Поэтому, разделявая тушку ягненка, вырежьте тонким ножом две полоски мяса с внутренней стороны поясничной части, быстро замаринуйте (я вам сейчас расскажу, как это сделать), так же быстро зажарьте на горячих углях и съешьте в свое удовольствие, запивая чем-нибудь достойным, а уж затем занимайтесь своими шашлыками, пловом, люля... А если кто-то спросит: «Что ты ешь?» – не теряйтесь, а скажите, что решили обрезки всякие утилизировать. И не забудьте при этом лукаво улыбнуться.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Зачищаем вырезку от пленок и прослоек жира. Разрезаем каждую вырезку пополам. Кладем в миску.
- 2** Смешиваем ингредиенты маринада: малиновый уксус, соус табаско, соевый соус, сахар. Солить надо очень осторожно, так как соевый соус тоже содержит соль. Если хотите сделать блюдо попикантнее, можно добавить еще несколько капель табаско. Массируем мясо, перемешивая его с маринадом, после чего заливаем его растительным маслом и убираем в холодильник. Мариноваться вырезка должна не более 20 минут. Этого времени нам как раз хватит, чтобы сделать соус.
- 3** В маленький ковшик вливаем бальзамический и малиновый уксус, мед и соус табаско. Ставим на слабый огонь и, постоянно помешивая, выпариваем до уменьшения объема вчетверо. Консистенция должна быть, как у сахарного сиропа. Только необходимо учесть, что при остывании соус еще немного загустеет.
- 4** Яблоки нарезаем кружками толщиной 5–7 мм.
- 5** Нанизываем вырезку, не разрезая ее на более мелкие кусочки, на тонкие шампуры. На одну сторону мангала кладем решетку с нарезанными яблоками, на другую – шампуры с мясом. Зажариваем до готовности – примерно 3–4 минуты. Очень важно не пережарить вырезку – на срезе она должна оставаться розовой и сочной, только в этом случае вы сможете по достоинству оценить этот деликатес.

ПОНАДОБИТСЯ:спинка ягненка1 пучок свежего тархуна
(эстрагона)4–5 зубчиков чеснокацедра ½ лимонасвежемолотый черный перец2 ст. л. оливкового масласоль**НА ЗАМЕТКУ**

Седло ягненка лучше всего готовить в день покупки, чтобы повторно не охлаждать мясо и уж тем более не замораживать. В этом случае ваш рулет получится нежнейшим, ароматным и сочным.



СЕДЛО ЯГНЕНКА

с тархуном и чесноком

Для такого способа приготовления годится только очень молодая баранина, а лучше вообще ягнятина. Поэтому, когда выбираете мясо на рынке, постарайтесь купить спинку самого молодого барашка. Отличить его несложно – мясо у него нежно-розового цвета, жира совсем немного, весить такой отруб будет не более 3 килограммов. Не стоит просить мясника отделить мясо от костей, вы сами это сделаете намного аккуратнее. Ягнятина – мясо крайне деликатное, и обходиться с ним надо очень бережно. Вооружитесь хорошим филейным ножом и не спеша разделайте спинку барашка. Это совсем не сложно. Постарайтесь распланировать все так, чтобы не пришлось убирать разделанное мясо в холодильник.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Очень аккуратно вырезаем две тонкие полоски мяса с внутренней стороны позвоночника. Это вырезка. Она нам сейчас не понадобится. Ее вы можете приготовить по рецепту на странице 63.
- 2 Срезаем мясо одним куском с позвоночника и ребер. Для рулета нам понадобится только поясничная часть, но если вы желаете сделать рулет побольше, то и реберную часть можно также задействовать. Удаляем все пленки и жилки.
- 3 Тархун и чеснок мелко нарезаем. При помощи специальной мелкой терки снимаем цедру с половинки лимона.
- 4 Срезанное с кости мясо расстилаем на разделочной доске. Посыпаем солью, свежемолотым черным перцем, лимонной цедрой, чесноком.
- 5 Выкладываем слой нарезанного тархуна. Равномерно поливаем оливковым маслом.
- 6 Заворачиваем в рулет и плотно обвязываем мокрым кулинарным шпагатом из натурального волокна.
- 7 Угли разжигаем только в одной половине гриля. Устанавливаем верхнюю решетку.
- 8 Быстро обжариваем рулет со всех сторон над горячими углями до румяной корочки, переворачивая его щипцами. Сдвигаем рулет на другую сторону решетки и закрываем гриль крышкой. Запекаем примерно 30 минут до готовности. Готовность проще всего определить при помощи термометра. Температура внутри рулета должна быть 63 °С.
- 9 Снимаем мясо с решетки и накрываем фольгой. Даем отдохнуть минут 10–15, и можно подавать.
- 10 В качестве гарнира могу порекомендовать отварной или запеченный картофель, грибы, овощи.



ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Карс – город в Западной Армении. В XIX веке Россия с третьей попытки отбила его у турок, город наполнился русскими военными, строителями, инженерами. Именно тогда наши соотечественники впервые увидели, как готовят то, что сейчас мы называем шаурмой (а в Питере – шавермой). Этот стрит-фуд турки готовят по всему миру, называя его донер-кебаб. При чем же здесь шашлык по-карски? А при том, что в Россию такой способ приготовления мяса пришел именно под этим названием. Суть его состоит в том, что на шампур нанизывают довольно крупные куски мяса. Крупные настолько, что прожарить над углями равномерно их практически невозможно. Поэтому по мере приготовления мясо срезается тонкими ломтиками. Вместе со свежими или запеченными овощами оно заворачивается в тонкий лаваш. А зачем я вам это рассказываю – разве вы шаурму никогда не ели? Чаще всего донер-кебаб готовят на вертикальных шпинделях, но иногда и на горизонтальных; мне сложно судить, как это делали в XIX веке в Карсе. В советские времена шашлык по-карски получил свое второе рождение уже благодаря армянским поварам, работавшим в разных ресторанах Советского Союза. Но это было уже совсем другое блюдо. От прежнего в нем осталась лишь идея жарить мясо крупными кусками.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг баранины
(лучше всего бедро)
200 г курдючного сала
2 луковицы
1 головка чеснока
1 ч. л. свежемолотого
черного перца

8–10 помидоров
4–6 баклажанов
1 пучок базилика,
петрушки или кинзы
3 листа тонкого
армянского лаваша
соль



6



5а



5б



8

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Мясо нарезаем кусками размером с женский кулак.
- 2 Лук нарезаем тонкими полукольцами.
- 3 Половинку головки чеснока чистим и измельчаем тем способом, который вам больше нравится.
- 4 Кладем мясо, лук, чеснок в контейнер для маринования, добавляем перец и соль. Перемешиваем как следует руками, массируя каждый кусок. Оставляем мариноваться примерно на 2–3 часа. За это время надо еще пару раз «помассировать» баранину. Куски крупные, и промариновать их не так-то просто.
- 5 Тем временем разведем угли в мангале и обжарим помидоры и баклажаны. Можно не ждать, когда угли потухнут, а обжаривать прямо над пламенем.
- 6 Удаляем с обжаренных овощей обгоревшую кожицу. Складываем их в миску, добавляем соль, оставшийся чеснок и рубленую зелень. Перемешиваем вилкой.
- 7 Курдючное сало нарезаем тонкими пластинами. Поочередно нанизываем на шампуры мясо и сало. Надо постараться уместить все на одном шампуре, поэтому лучше всего выбрать большой и прочный шампур.
- 8 Угли в мангале располагаем вдоль стенки таким образом, чтобы они находились сбоку от шампура с мясом. Мы же помним правило, что чем крупнее кусок мяса, тем деликатнее должен быть режим обработки.
- 9 Жарим, постоянно вращая шампур, до появления красивой зажаристой корочки на поверхности. Срезаем ее тонким острым ножом и продолжаем жарить дальше.
- 10 Срезанное мясо заворачиваем вместе с овощами и зеленью в лаваш. Вот такая, извините за выражение, шаурма!

ПОНАДОБИТСЯ:**1** молодой кролик
(лучше крольчиха)**1** морковь**2** небольших яблока**2** крупные сливы
или **2** нектарина**4** зубчика чеснока**1** корень петрушки
или пастернака (желательно)

несколько веточек тимьяна

горсть плодов боярышника
(желательно)**300** мл розового полусухого
вина**4** ст. л. оливкового масла

свежемолотый черный перец

соль



КРОЛИК С ФРУКТАМИ

Молодой кролик очень хорошо сочетается с фруктами и сладкими овощами, такими как морковь, пастернак, корень петрушки. Тимьян наполнит блюдо чудесным ароматом, а фрукты и ягоды сделают его необычайно красивым. Приготовить кролика с фруктами на гриле – очень простой способ поразить гостей. А если в самом конце приготовления бросить на горячие угли горсть мокрой щепы фруктовых деревьев, кролик и сопровождающие его ингредиенты обретут приятный «загар» и наполнятся тонким ароматом дровяной печи.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Кролика разрезаем на 16–20 кусков вместе с костями. Зубчики чеснока разрезаем пополам. Кладем куски кролика и чеснок в одноразовый лоток из алюминиевой фольги. Посыпаем солью и перцем. Кладем тимьян и заливаем оливковым маслом. Оставляем мариноваться на пару часов.

2 Морковь нарезаем тонкими кружочками. Корень петрушки разрезаем на 4 части.

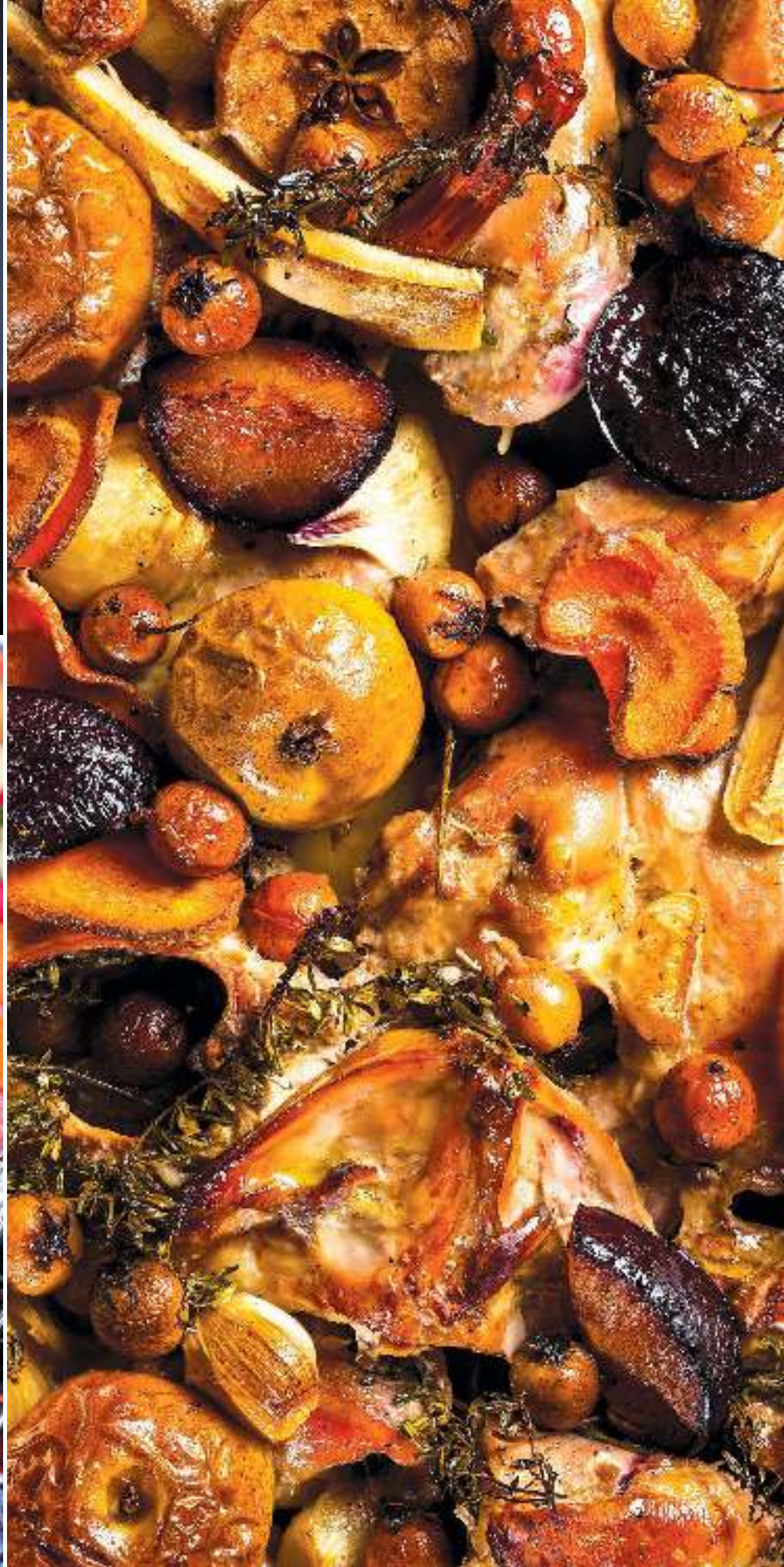
3 Яблоки и сливы нарезаем крупными кусками. Косточку из слив удаляем.

4 Овощи и фрукты кладем в лоток с кроликом. Перемешиваем руками. Посыпаем плодами боярышника. Вместо боярышника можно использовать райские яблочки или виноград.

5 В гриле разжигаем угли. Разгребаем их по стенкам гриля, оставляя середину свободной. Устанавливаем верхнюю решетку и ставим на нее лоток с кроликом и фруктами. Закрываем крышку гриля и запекаем при температуре около 200 °С примерно 40 минут.

**СОВЕТ**

Можно положить и другие фрукты (только не цитрусовые): нектарины, персики, груши, черешню, виноград, крыжовник.



ПОНАДОБИТСЯ:**ДЛЯ ТЕСТА:****500 г** пшеничной муки**250 мл** молока**100 мл** воды**1** яйцо (необязательно)**2 ст. л.** растительного масла**1 ч. л.** сахарасухие быстрые дрожжи
(из расчета на **500 г** муки)

соль

300 мл растительного масла
для жарки**ДЛЯ НАЧИНКИ:****600 г** говядины или телятины**1** крупная луковица**100 мл** холодной воды

свежемолотый черный перец

соль

ПЕРЕМЕЧИ

Мы привыкли к тому, что эти пряженные в масле пирожки с мясом называют беляшами. Но это не совсем верно. Беляш, или, точнее, белеш, – большой круглый пирог, запекаемый в печи. И белеш, и перемеч – татарские блюда, но они настолько укоренились в современной русской кухне, что об их татарском происхождении уже мало кто помнит. Я вырос в Среднем Поволжье, и у нас эти беляши-перемечи были на столе очень часто. Мы будем готовить их на открытом огне в казане. Такие блюда, как перемечи или чебуреки, лучше готовить под открытым небом, чтобы в помещении не оставался навязчивый запах фритюра. Чугунный казан мы установим прямо на гриль – это очень удобно.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Смешиваем теплое молоко с водой, растворяем сахар, соль, дрожжи, вбиваем яйцо.
- 2 Вливаем раствор в просеянную муку. Перемешиваем руками или при помощи миксера, добавляя растительное масло.
- 3 Тесто должно быть очень мягким. Если этого не получилось, надо добавить немного теплого молока и снова вымесить.
- 4 Кладем тесто в глубокую миску, накрываем полотенцем и даем ему как следует подняться.
- 5 Тем временем сделаем начинку. Из мяса вырезаем все жилки и пленки. Лучше порубить мясо топориком, но если вы выбираете мясорубку, то поставьте крупную решетку. Лук нарезаем ножом как можно мельче. Добавляем в фарш измельченный лук, холодную воду, перец, соль и перемешиваем. Убираем фарш в холодильник на полчаса. Как раз к этому времени поднимется тесто.
- 6 Отрываем от теста кусок размером с небольшой персик. Не раскатываем скалкой, а лишь приминаем пальцами, формируя лепешку. Важно не обсыпать ее сильно мукой, иначе наш пирожок не слепится, а мука в горячем масле начнет подгорать.
- 7 В середину выкладываем столовую ложку начинки и подворачиваем по кругу края, оставляя небольшое (не более 1 см в диаметре) отверстие. Некоторые кулинары делают перемечи похожими на ватрушку – это неправильно! Отверстие в середине должно быть едва заметным.
- 8 Лепим перемечи из всего теста. Как раз к тому времени, когда последний будет слеплен, первый уже достаточно расстоится и будет готов к жарке.
- 9 Разогреваем в казане растительное масло. Обжаривать перемечи лучше по несколько (4–5) штук за раз. Кладем их сначала отверстием вниз. Таким образом мы «запечатываем» наши перемечи. Обжариваем примерно 2 минуты и переворачиваем отверстием вверх. Теперь пар из чрева пирожка будет спокойно выходить, а сок уже не вытечет. Обжариваем до готовности.



ЧЕБУРЕКИ

Я заметил, что, когда произношу слово «чебурек», на лицах окружающих неизменно появляется улыбка, а в глазах – искорка. Их любят все! Некоторые – до исступления! Так почему же мы так редко их жарим? Готовятся они довольно просто, и наш гриль с водруженным на него чугунным казаном как будто специально создан для этого.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Муку просеиваем и замешиваем крутое тесто. Для этого в горке муки делаем углубление и вливаем туда понемногу воду (примерно 400 мл), замешиваем руками. Вымешиваем как следует, чтобы не осталось никаких комочков. Тесто должно быть очень крутым, но тем не менее хорошо вымешанным. Заворачиваем его в пленку и убираем в холодильник на час.
- 2** Мясо на фарш рубим топориком либо пропускаем через мясорубку с крупной решеткой.
- 3** Лук нарезаем очень-очень мелко. Можно, конечно, воспользоваться и кухонным комбайном, но пачкать его из-за одной луковицы, ей-богу, не стоит.
- 4** Тесто вытягиваем в длинный жгут толщиной примерно 4 см. Отрываем от него 50-граммовые колобки. Расплющиваем их руками, складываем пополам и снова расплющиваем. Делаем так несколько раз. Эта операция нужна для того, чтобы при жарке тесто слоилось, пузырилось и вздувалось.
- 5** Добавляем лук в фарш, туда же кладем нарубленную зелень, перец и соль. Перемешиваем. Добавляем примерно стакан (200 мл) холодной воды и снова как следует перемешиваем.
- 6** Берем по одной лепешке и раскатываем при помощи скалки в сочни размером с тарелку.
- 7** Выкладываем на одну половину порцию фарша. Накрываем другой половиной и закатываем края скалкой.
- 8** Обрезаем края фигурным роликовым ножом.
- 9** Разогреваем в казане растительное масло. Готовность масла можно определить, опустив туда обрезок теста.
- 10** Кладем пару чебуреков в казан. Обжариваем с одним переворотом с двух сторон. Складываем чебуреки в стопку. И подаем, пока горячие. Холодный чебурек несъедобен и разогреву не подлежит!

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1 кг муки
- вода
- 500 г жирной баранины
- 500 г говядины или телятины
- 1 луковица
- по небольшому пучку укропа и петрушки
- свежемолотый черный перец
- 1 л растительного масла
- соль



ХИТРОСТЬ

Удобнее всего заниматься чебуреками вдвоем – один лепит, другой жарит. Если же у вас нет помощников, лепите не больше двух чебуреков, затем жарьте их и уже после этого приступайте к следующей паре.





птица

.....

73 Филе индейки с гуакамоле / **74** Цыпленок под ореховым соусом /
76 Гриль-ассорти в хлебе / **78** Кесадилья / **80** Садж из курицы /
83 Курица в абрикосовой глазури / **84** Якитори / **86** Цукунэ
из курицы / **87** Сатэ / **88** Тажин из куриной голени / **90** Куриный
шашлык, маринованный в лимонном рассоле / **92** Шашлык из утиной
грудки в брусничном маринаде / **95** Утиная грудка с повидлом
из копченых яблок

.....

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ с гуакамоле

Кто сказал, что филе индейки суховато? Надо только точно поймать момент, когда оно уже готово, но еще не начало сохнуть. И правильно подобрать соус.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 филе индейки
(примерно 350 г)

1 лимон

1 ч. л. сахара

20 мл растительного масла

соль

2 очень спелых авокадо

1/2 фиолетовой луковицы

1/2 спелого красного помидора

2 веточки кинзы

1/2 лайма

свежемолотый черный перец

перец чили (по вкусу)

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Авокадо разрезаем пополам. Удаляем косточку, выдавливаем мякоть в миску. Разминаем мякоть авокадо вилкой в кашицу.

2 Кинзу мелко рубим вместе со стеблями. Лук нарезаем микроскопическими кубиками. Кинзу и лук добавляем в кашицу из авокадо. Туда же выжимаем сок из половинки лимона. Солим. Добавляем мелко нарубленный перец чили, руководствуясь своими вкусовыми предпочтениями и степенью остроты перца.

3 Из половинки помидора удаляем семена и жидкость, которая их окружает. Мякоть нарезаем мелкими кубиками. Помидоры лучше добавлять в готовый гуакамоле непосредственно перед подачей.

4 Чтобы соус не побледнел и не заветрился, сбрызгиваем его сверху соком лайма и затягиваем полиэтиленовой пленкой. Убираем в холодильник и займемся индейкой.

5 Выжимаем сок оставшейся половинки лимона. Растворяем в нем сахар, добавляем соль и перец.

6 Кладем филе в полиэтиленовый пакетик, вливаем туда лимонный маринад. Плотно завязываем пакет. Кладем индюшатину мариноваться на пару часов в холодильник.

7 Разжигаем угли в одной половине гриля. Достаем филе из пакета. Смазываем маслом. Обжариваем сначала над горячими углями со всех сторон (примерно 5 минут), затем перемещаем мясо на другую половину гриля. Угли посыпаем мокрой щепой фруктовых деревьев. Закрываем гриль крышкой. Доводим до готовности (примерно 15 минут). За это время филе успеет запечься и слегка подкоптиться, обретя соблазнительный загар.

8 Перед подачей нарезаем филе тонкими ломтиками. Подаем с гуакамоле и кукурузными чипсами.



2



8

ЦЫПЛЕНОК

под ореховым соусом

Способ маринования цыпленка в йогурте пришел к нам из Индии. Мы воспользуемся этой идеей, но не станем класть огромное количество специй в маринад, как это делают на родине цыпленка тандури. Насладимся вкусом нежной курицы, лишь слегка подчеркнутым кислинкой лимона, остротой перца и ароматом чеснока. К такому цыпленку хорошо подойдет ореховый соус с зеленью. Можно взять кинзу, как это сделал я, а можно любую другую зелень – тархун, базилик, петрушку.

ПОНАДОБИТСЯ:

2 небольших бройлерных цыпленка (лучше деревенских, а не из магазина)

1 лимон

2 ст. л. паприки

6 зубчиков чеснока

небольшой пучок кинзы

300 мл натурального (несладкого) йогурта

1 стакан очищенных грецких орехов

30 мл оливкового масла

свежемолотый черный перец

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 При помощи кулинарных ножниц разрезаем цыплят со стороны спинки. Для этого делаем два надреза, вырезая хребет и гузку – они нам не понадобятся. Распластываем цыплят на доске и придавливаем сверху, чтобы хрящики надломились и цыплята стали плоскими.

2 Лимон и 4 зубчика чеснока нарезаем тонкими кружочками.



3 Кладем цыплят в контейнер для маринования. Натираем со всех сторон солью, перцем и чесноком. Перекаладываем кружочками лимона. Примерно через 10 минут поливаем йогуртом.

Перемешиваем руками, распределяя маринад по всей поверхности цыплят. Даем еще помариноваться примерно полчаса.

4 Разжигаем гриль и займемся соусом.

5 Грецкие орехи слегка обжариваем над горячими углями в специальной сковороде с отверстиями. Постоянно подбрасываем их и ворошим, чтобы не подгорели.

6 Высыпаем обжаренные орехи в глубокую миску и отделяем отшелушившуюся шкурку и грубые перегородки.

7 Измельчаем орехи в ступке. Не стоит делать это слишком усердно. Пусть останутся крошки орехов различных фракций.

8 Кинзу мелко нарезаем и перемешиваем с молотыми орехами и паприкой. Добавляем измельченные (можно при помощи пресса) 2 оставшихся зубчика чеснока. Солим, заправляем оливковым маслом и перемешиваем. По желанию можно добавить свежемолотый черный перец и несколько капель лимонного сока. Соус готов.

9 С цыплят снимаем кружочки лимона и промакиваем бумажной салфеткой, удаляя лишний маринад. Если этого не сделать, то кожа цыплят может подгореть. Укладываем цыплят на решетку, закрываем ее.

10 Обжариваем цыплят с обеих сторон над углями умеренного жара до готовности.

11 После обжаривания снимаем решетку с гриля. Через 5–7 минут раскрываем решетку. Перекаладываем цыплят на разделочную доску и разрезаем каждого пополам. Сервируем 4 порции цыплят, поливая каждую ореховым соусом.





ГРИЛЬ- АССОРТИ в хлебе



Часто теряешься, выбирая продукты для воскресного гриль-обеда. Хочется и овощи приготовить, и морепродукты, и бургеры, и шашлык... А можно просто достать из холодильника то, что имеется, и сделать гриль-ассорти.

ПОНАДОБИТСЯ:

700 г куриных крыльев

**3 небольшие луковицы
(я взял шалот)**

2 початка вареной кукурузы

2 стручка болгарского перца

400 г маленьких помидорок

4 колбаски для гриля

**1 каравай из ржаной
или пшенично-ржаной муки**

**соевый соус, абхазская
аджика, бальзамический
уксус**

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные крылья маринуем в соевом соусе с добавлением аджики и бальзамического уксуса. Держим в маринаде 3 часа.

2 Овощи моем, чистим.

3 Разжигаем угли с одной стороны гриля. Нам понадобится пространство для маневра, так как придется продукты обжаривать над горячими углями и просто прогревать на той стороне гриля, где углей нет.

4 Обжариваем початки кукурузы, разрезанный пополам лук и стручки перца.

5 Перемещаем овощи из горячей зоны гриля в теплую. Кукурузу нарезаем кружками и возвращаем на гриль.

6 В ту же зону гриля кладем надрезанные крест-накрест и посыпанные солью помидорки.

7 На горячей стороне жарим крылышки и колбаски.

8 По мере готовности ингредиентов снимаем их с гриля и кладем на деревянную доску.

9 Каравай разрезаем пополам и вынимаем всю мякоть, оставляя лишь корку. Подсушиваем обе половинки каравая на гриле.

10 Складываем все ингредиенты в обе половинки хлеба и разогреваем в гриле (разумеется, не над углями) под закрытой крышкой (примерно 10 минут).





6/7



10



8



9



ПОНАДОБИТСЯ:

6 тонких пшеничных лепешек
тортилий (продаются
в супермаркетах)

6 початков молодой кукурузы

1 красная луковица

2 стручка зеленого
болгарского перца

3 куриные грудки

300 г сыра чеддер

1 стручок перца чили

соль

**ВАЖНО!****Кукуруза должна быть со-
зревшей, но очень молодой.**

Такой молодой, что ее можно есть в сыром виде. Эта степень зрелости называется восковой. Если же кукуруза уже жесткая, то тогда перед приготовлением на гриле ее надо отварить в подсоленной воде.



КЕСАДИЛЬЯ

Слово «кесадилья» (quesadilla) в переводе с испанского означает «сырная тортилья». Отсюда следует, что ингредиенты могут варьироваться довольно широко, но два вышеупомянутых должны присутствовать в ней всенепрерывно. Ингредиенты совсем простые, некоторую сложность может представлять сама тортилья, но ее легко найти в любом крупном магазине. Если все же не нашли, то и самостоятельно приготовить ее вовсе не сложно. Она тонко раскатывается из простого пшеничного теста (мука, вода, соль) и слегка поджаривается на сухой сковороде. Лепешка должна быть эластичной, чтобы ее можно было согнуть пополам или свернуть в трубочку.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Кукурузу полностью очищаем от оболочки и подрезаем ножом «попку».
- 2** Кладем на решетку горячего гриля и обжариваем со всех сторон. Снимаем початки с гриля и кладем остывать.
- 3** Болгарский перец и лук разрезаем пополам и запекаем на гриле до готовности. Снимаем с перца подгоревшую кожицу.
- 4** Теперь обжариваем куриные грудки. Их надо предварительно посолить. Очень важно не пережарить грудки, иначе они станут сухими и твердыми. Лучше снять их с гриля немного недожаренными, завернуть в несколько слоев фольги и положить на край решетки гриля минут на 10. Здесь они дойдут до нужной степени готовности.
- 5** Острым ножом срезаем с початков кукурузы зерна. Ссыпаем в большую миску или салатницу.
- 6** Грудки нарезаем поперек на очень тонкие ломтики.
- 7** Лук и перец нарезаем длинными полосками.
- 8** Все кладем в салатницу и перемешиваем. Добавляем по вкусу соль и измельченный перчик чили. Начинка готова.
- 9** На крупной терке натираем сыр.
- 10** Лепешки кладем на несколько секунд на решетку гриля и слегка обжариваем с одной стороны. Обжариваем всего несколько секунд, иначе лепешка потеряет эластичность и сломается при сгибании.
- 11** На одну половину обжаренной стороны лепешки насыпаем горсть тертого чеддера. Сверху кладем несколько ложек начинки и посыпаем ее таким же количеством тертого сыра. Сворачиваем лепешку пополам и придавливаем как следует ребром ладони, сплющивая будущую кесадилью.
- 12** Выкладываем попарно лепешки на решетку остывающего гриля и обжариваем с обеих сторон до тех пор, пока они не подрумянятся, а сыр не начнет плавиться.
- 13** Перед подачей разрезаем каждую кесадилью на 3 равных сектора. Подаем с соусом гуакамоле (см. рецепт на стр. 73).



4



11



12

ПОНАДОБИТСЯ:

- 1** курица
- 1** баклажан
- 2** стручка болгарского перца
- 1** луковица
- 1** головка чеснока
- 4** клубня картофеля
- 50** мл растительного масла
- щепотка** молотой зирь
- свежемолотый** черный перец
- сумах**
- горсть** зерен граната
- соль**

Садж – это не только название блюда, но и большая, слегка выгнутая сковорода без бортов. На большой и ровной площади саджа имеется зона с высокой температурой, куда стекает весь жир, впитавший в себя ароматы ранее обжаренных ингредиентов. Есть зона с низкой температурой, где продукты отдыхают после быстрой обжарки. К поверхности ничего не прилипает, и, орудуя двумя стальными шумовками, можно не спеша манипулировать ингредиентами, добываясь требуемого результата. Лично я – большой любитель готовить на этом величайшем и древнейшем изобретении человечества.

САДЖ ИЗ КУРИЦЫ

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Отрезаем от курицы ноги, крылья, вырезаем грудку. Разрезаем все примерно на 20 кусков. Присыпаем солью, перцем, молотой зирой и даем промариноваться примерно пару часов.
- 2** Нарезаем перьями лук. Головку чеснока разрезаем пополам. Перец нарезаем полосками, баклажан – тонкими пластинками, картошку – кружочками.
- 3** Разжигаем в центре гриля угли. Ставим на верхнюю решетку садж. Пока угли горят, нам надо успеть приготовить наше блюдо, и мы это сделаем!
- 4** Тонюсенькой струйкой наливаем по краю саджа растительное масло, которое будет стекать в середину, смазывая всю его поверхность.
- 5** Когда масло разогреется, кладем на него половинки зубчиков чеснока (срезом вниз) и высыпаем нарезанный перьями лук. Слегка солим. Обжариваем до полуготовности и сдвигаем шумовкой к краю саджа. Там лук и чеснок будут медленно доходить до полной готовности.
- 6** В обогащенное ароматами лука и чеснока масло кладем картошку. Посыпаем солью. Готовим до хрустящей корочки и тоже сдвигаем к теплоте (но не горячему) краю этой чудо-сковороды.
- 7** Время перца и баклажана. Перец кладем в центр – в масло, а баклажан – на периферию саджа. Баклажан сильно впитывает масло, и если мы положим его в центр, он им «напьется» и не оставит жира для обжаривания курицы.
- 8** Обжариваем пластинки баклажана с двух сторон, солим, складываем в 3–4 стопки и тоже сдвигаем в теплую зону вместе с перцем.
- 9** В середину саджа, куда стекает все масло, кладем кусочки куриной голени, бедер и крылья. Эти части куриной тушки готовятся дольше всего, поэтому с них мы и начинаем приготовление курицы. Выкладывать куски курицы (из гигиенических соображений) надо таким образом, чтобы они не касались обжаренных овощей. И шумовку для перемешивания и перекладывания курицы надо взять другую. Обжариваем со всех сторон. Добавляем нарезанную грудку. Солим, посыпаем перцем и молотой зирой.
- 10** Когда курица будет на 80% готова, смешиваем ее с обжаренным луком, накрываем пластинками баклажана и засыпаем обжаренным перцем. Картофель не трогаем! Пусть лежит себе в сторонке.
- 11** Горку из курицы и овощей накрываем либо большой металлической миской, либо крышкой от вока, либо просто сложенным вдвое листом лаваша.
- 12** Огонь под саджем уменьшаем до минимума, разгребая угли. Доводим блюдо под крышкой до готовности еще примерно 5 минут.
- 13** Перед подачей посыпаем сумахом и зернами граната. А подаем мы садж как есть – прямо на сковороде, в центр стола.





КУРИЦА

в абрикосовой глазури

Такой аппетитный загар не получишь ни в какой Анталье и уж тем более в солярии. Лоск курице придает глазурь с ароматом абрикосов, апельсина и с тонкими нотками корицы. Раньше вы могли видеть такую птицу только в рекламных роликах, а теперь сделаете ее сами на своем чудо-гриле. Это проще простого.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Чеснок нарезаем тонкими пластинками, имбирь натираем на мелкой терке, выжимаем из половинки апельсина сок.
- 2** Смешиваем перечисленные и оставшиеся ингредиенты маринада. Тщательно натираем им курицу снаружи и внутри. Заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник часов на 6.
- 3** Распределяем горячие угли в гриле на две части – справа и слева. Устанавливаем решетку. На середину решетки ставим одноразовый лоток из алюминиевой фольги. Наливаем в него воду. В лоток ставим высокую литровую банку или бутылку с широким горлышком. Кладем в нее палочку корицы и апельсиновую корку. Заполняем на $\frac{2}{3}$ водой.
- 4** Достаем из холодильника курицу, салфеткой счищаем с нее частички маринада.
- 5** Заправляем кожу шеи курицы вовнутрь.
- 6** Сажаем курицу на банку. Закрываем крышку гриля. Запекаем при температуре около 180 °C примерно час.
- 7** Смешиваем все компоненты глазури.
- 8** Открываем гриль и равномерно наносим кистью глазурь на курицу. Кладем на угли мокрую щепу для копчения и вновь закрываем гриль. Готовим еще 15 минут и повторяем ту же операцию с глазурью и щепой.
- 9** Аккуратно снимаем курицу с банки. Для такой птицы лучше всего подойдут крупяные гарниры: булгур, рис, киноа, полба или простая пшеница. Но можно подать ее и вместе с запеченной тыквой, и с запеченными яблоками, и с копчеными грушами.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 бройлерная курица
(желательно деревенская)

1 палочка корицы

апельсиновая корка

ДЛЯ МАРИНАДА:

2–3 зубчика чеснока

20 г свежего имбиря

$\frac{1}{2}$ апельсина

$\frac{1}{3}$ ч. л. молотой корицы

1 ст. л. молотой паприки

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотой зиры

1 ч. л. кунжутного масла
(желательно)

1 ст. л. растительного масла
без запаха

щепотка свежемолотого
черного перца

соль

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 мл густого сиропа
из абрикосового варенья

2 ст. л. соевого соуса

красный острый перец
на кончике ножа

сок $\frac{1}{2}$ апельсина



СЕКРЕТ

Вместо хитрой конструкции с банкой и алюминиевым лотком можно воспользоваться специальным ростером для запекания птицы.

ПОНАДОБИТСЯ:**300 г** куриных сердечек**300 г** куриной печени**500 г** куриных бедер**2** стебля молодого лука-порея

соль

200 мл сладкого соуса
якитори**ДЛЯ ОВОЩНОГО ЯКИТОРИ:****1** небольшой баклажан**3** маленькие луковички**1** цукини

Для овощных шашлычков не возбраняется взять и помидоры черри, и молодую кукурузу, и зеленую фасоль, и грибы...

Блюдо из кусочков куриного мяса или потрохов, насаженных на бамбуковые шпажки и пожаренных над горячими углями, в Японии называется «якитори». Перед жаркой мясо обычно не маринуется. Зато в самом конце приготовления кусочки следует обмакнуть в сосуд со специальным соусом – тарэ. И готовые шашлыки тоже поливают этим соусом. Его, конечно, можно сделать и самому, но я советую купить готовый. Он продается в любом приличном супермаркете, просто посмотрите внимательнее. У нас он так и называется – «якитори». А вот купить входящие в него ингредиенты гораздо сложнее. Так что не мучайтесь, покупайте готовый.

ЯКИТОРИ

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Для жарки якитори надо сначала подготовить мангал. Для этого необходимо максимально поднять нижнюю решетку, чтобы расстояние между горячими углями и шашлычками было 10–20 см. Жарить можно и непосредственно на решетке, но лучше взять два длинных деревянных бруска, обернуть их несколькими слоями фольги и разместить параллельно на решетке мангала, но не по центру, а чуть ближе к себе. Шашлычки будем выкладывать на эти бруски, и они не будут касаться металлической решетки. Это важно, так как якитори готовятся со сладким соусом, а он на решетке может подгореть.

2 Разжигаем угли. Пока они прогорают (нам нужен самый мягкий жар), подготовим шпажки. Нет смысла замачивать их в воде. Они не прогорят и даже не обуглятся. Надо просто прикинуть, где будут лежать бруски, и понять, на какое место шпажки надо нанизывать мясо. Для этого делаем одну шпажку-шаблон: нанизываем на нее кусочек лука-порея, обозначая им крайнюю точку. Прodelываем аналогичную процедуру со всеми шпажками.

3 А вот теперь нанизываем печень, кусочки куриных бедер без кожи, сердечки. Сердечки предварительно надрезаем вдоль на $\frac{2}{3}$ и разворачиваем. Нанизываем на шпажку в развернутом виде.

4 Складываем шашлычки рядами друг на друга, слегка присыпая солью.

5 Овощи нарезаем на мелкие кусочки и тоже нанизываем на шпажки. На одну шпажку можно поместить кусочки разных овощей.

6 Нам еще понадобятся просторный глиняный горшок и узкий длинный стакан. В стакан мы наливаем 200 мл соуса, а в горшок – 100 мл воды. Стакан ставим на столик рядом с мангалом, а горшок – прямо на край решетки гриля. Мы будем в него складывать готовые шашлычки, пусть он пока прогревается.

7 Угли должны как следует прогореть и покрыться пеплом. Кочергой или щипцами распределяем их равномерно между брусками. Жар должен быть мягким и ровным.

8 Выкладываем все шашлычки на подготовленные бруски. Выкладываем очень плотно, чтобы они касались друг друга. Это поможет предотвратить «несанкционированное» переворачивание. Обжариваем, постоянно прокручивая по очереди шпажки, начиная слева и заканчивая правым флангом мангала.

9 Первыми приготовятся сердечки. По очереди обмакиваем их в стакан с соусом и выкладываем еще на минутку на мангал. Затем еще раз макаем в стакан и ставим вертикально в горшок. Он уже прогрелся, вода в нем начала потихоньку испаряться. Шашлычки, стоя в горшке, не остынут и не пересохнут. Следующими снимаем шашлычки с печенкой, проделывая ту же операцию с соусом. Ставим их в горшок рядом с сердечками. Остались овощи и кусочки бедер. Если последние якитори не будут умещаться в горшок – не страшно, их можно сразу подавать на стол, они не успеют остыть.

Отдельно я хочу коснуться особенностей приготовления якитори из куриного фарша – цукунэ. Переверните страницу и читайте рецепт.



8



8а



9



НЕЛЬЗЯ
 нанизывать
 на одну шпажку
 разные потроха и мясо.
 Все «детали» курицы
 готовятся не одинаково
 быстро, и вы рискуете
 сжечь одни, когда
 другие останутся
 еще сырыми.



НА ЗАМЕТКУ

Якитори делают как из куриных бедер (момо), так и из сердечек (хатсу), желудков (широ), печени (реба), крылышек (тебасаки), кожи (кава), из куриного фарша (цукунэ, см. стр. 86). Мною не раз проверено: якитори любимы как детьми, так и взрослыми. Если вы не можете решить, чем же угостить разновозрастную компанию гостей, якитори чуть ли не самое удачное решение вопроса. Шпажки с курятиной и потрохами можно заранее приготовить и убрать в холодильник. Готовятся они быстро, просто, и денег на продукты уходит совсем немного. А это тоже важно учитывать, когда надо накормить много людей.



9а



ПОНАДОБИТСЯ:

- 500 г** куриных грудок или бедер (без кости)
- 50 г** свежего имбиря
- 1** яичный белок
- 1** стакан мелко нарубленного зеленого лука
- 30 мл** соевого соуса
- 2 ст. л. (с горкой)** пшеничной муки
- ½ стакана** рисовой муки
- 1 ст. л.** сахара
- острая паприка (по вкусу)**
- соль**
- 200 мл** соуса якитори (см. предыдущий рецепт)



ЦУКУНЭ

из курицы

Это одна из многочисленных разновидностей якитори. Делаются цукунэ из фарша. В фарш добавляются яйца (белок) и какой-нибудь загуститель – чаще всего вареный ям. На вашем огороде растет ям? То-то и оно, на моем тоже не растет. Поэтому добавим простой пшеничной муки. А еще нам понадобится рисовая мука. Ею мы будем обсыпать руки при лепке цукунэ, чтобы фарш к ним не прилипал. Если все готово, начнем!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Мясо пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой.
- 2** Имбирь чистим и натираем на мелкой терке.
- 3** В фарш добавляем имбирь, нарезанный зеленый лук, соевый соус, сахар, яичный белок. Солим и перчим по вкусу.
- 4** Тщательно перемешиваем и добавляем пшеничную муку. Вновь перемешиваем до однородной и вязкой консистенции. Кстати, слово «цукунэ» означает «вымешанный вручную». Так что стараемся изо всех сил, чтобы оправдать название блюда. Ставим фарш в холодильник на пару часов.
- 5** Достаем фарш из холодильника. Посыпаем руки рисовой мукой и катаем из фарша сигарообразные колбаски. Нанизываем эти колбаски на бамбуковые шпажки. Тщательно обжимаем руками, чтобы фарш хорошо держался на палочках. Лучше использовать плоские шпажки, на них фарш плотнее держится. Выкладываем все цукунэ на плоский противень, присыпанный рисовой мукой, и снова ставим в холодильник на час-два.
- 6** Готовим мангал, как в предыдущем рецепте (см. стр. 84).
- 7** Стряхиваем с цукунэ излишки рисовой муки и кладем на горячий мангал. Обжариваем со всех сторон 3–4 минуты, постоянно переворачивая. Перед тем как окончательно снять шашлычки с мангала, макаем их в стакан с соусом якитори и быстро подрумяниваем над углями. Готовые цукунэ ставим вертикально в разогретый горшок. Когда все шашлычки будут готовы, подаем их на стол.

**НА ЗАМЕТКУ**

Очень часто цукунэ сервируют следующим образом:

2 шашлычка выкладывают на небольшую тарелку, поливают соевым соусом, рядом выкладывают сырой яичный желток и слегка посыпают кунжутом.

САТЭ

Считается, что сатэ – блюдо индонезийское. Скорее всего, так оно и есть, но готовят эти маленькие шашлычки по всей Юго-Восточной Азии и в Индии, на островах Индийского океана вплоть до Южной Африки. Региональных версий как самих сатэ, так и приправ к ним не сосчитать. Их готовят и из говядины, и из козлятины, и из конины... Филиппинцы и многочисленная китайская диаспора, проживающая в Индонезии, готовят очень вкусное сатэ и из баранины. Но самое популярное – куриное сатэ. Оно недорогое, быстро и легко готовится. Мы оставим эксперименты с козлятиной и кониной на потом, а возьмем куриные бедра, соус же приготовим из арахиса на кокосовом молоке.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лук нарезаем тонкими полукольцами, чеснок измельчаем в ступке.
- 2 Снимаем с куриных бедер кожу. Мясо нарезаем маленькими кубиками. Кладем в контейнер для маринования. Добавляем лук, чеснок, зиру, кориандр, имбирь, куркуму, перец, соль, сахар. Вливаем 100 мл кокосового молока. Перемешиваем и оставляем мариноваться в холодильнике на несколько часов (лучше на ночь).
- 3 Нанизываем кусочки (не более 4 штук) замаринованной курятины на бамбуковые шпажки. Чтобы шпажки не обгорели в процессе обжаривания, их надо предварительно замочить на 30 минут в воде.
- 4 Ладонью снимаем остатки маринада с шашлычков и возвращаем его в контейнер.
- 5 Перекладываем маринад из контейнера в толстостенный ковшик. Добавляем туда оставшееся кокосовое молоко и ставим на очень слабый огонь. Готовим, постоянно помешивая, до тех пор, пока лук и чеснок полностью не растворятся в соусе. При необходимости можно добавить немного кипящей воды.
- 6 Арахис обжариваем на сковороде, измельчаем в ступке и добавляем в соус. Перемешиваем. Готовим несколько минут и снимаем с огня. Соус готов, займемся шашлычками.
- 7 Угли в мангале располагаем узкой полоской, вдоль которой на решетку устанавливаем два обернутых в фольгу бруска. Выкладываем на них сатэ.
- 8 Обжариваем до готовности. Время от времени можно сбрызгивать шашлычки подслащенной водой.
- 9 Подаем сатэ с отварным или паровым рисом и арахисовым соусом.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 500 г куриных бедер без кости
- 1 крупная луковица
- 1 головка чеснока
- 1 ч. л. молотой зиры
- 1 ст. л. молотого имбиря
- 1 ст. л. куркумы
- 1 ч. л. семян кориандра
- свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 ст. л. сахара
- 250 мл консервированного кокосового молока
- 100 г очищенного арахиса
- соль



ПОНАДОБИТСЯ:

- 8** куриных голени
- 2** моркови
- 1** луковица
- 6** зубчиков чеснока
- 2** стручка болгарского перца (красный и зеленый)
- ¼** соленого лимона (см. рецепт на стр. 90)
- 4** ст. л. рассола от соленых лимонов
- 1** ч. л. пряной смеси рас-эль-ханут*
- 3** ст. л. оливкового масла
- 2** палочки корицы
- пучок** свежей кинзы
- соль**

**ХИТРОСТЬ**

Если положить холодную курицу в пустой разогретый тажин, он может треснуть. Поэтому пустой тажин нельзя сильно разогревать.

**ТАЖИН****из куриной голени**

Вы никогда не задумывались о том, какое разнообразие всевозможных крышек для кастрюлей, горшков, казанов, кассеролей и воков мы видим на кухне? Поверьте, это не просто так. Ведь крышка имеет не меньшее значение, чем сама посуда. Вот и магрибский тажин неспроста имеет необычную коническую крышку. Благодаря такой форме под ней образуется особенная микроатмосфера, позволяющая готовить очень вкусные и красивые блюда. Надо только помнить, что тажин ставится прямо на тлеющие угли, а не в печь или духовку. Вся хитрость этого блюда заключается в особой циркуляции и конденсации влаги. Если же мы поставим тажин в печь или закрытый гриль, то крышка нагреется снаружи и конденсация паров будет проходить совсем иначе. Получится тоже вкусно, я не сомневаюсь, но не так, как хотелось бы. Поэтому разбиваем как можно мельче горячие угли и ставим прямо на них тажин из огнеупорной глины.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Куриные голени кладем в контейнер для маринования и поливаем рассолом от соленых лимонов. Добавляем ½ ложки пряной смеси. Как следует перемешиваем руками, массируем. Оставляем мариноваться на несколько часов.
- 2** Горячие угли разбиваем при помощи кочерги на мелкие кусочки. Выравниваем тонким слоем на дне мангала или гриля. Оставшиеся угли сгребем в одну сторону – они еще могут нам пригодиться.
- 3** Наливаем в тажин оливковое масло. Кладем голени. Ставим тажин на дно мангала прямо на угли. Обжариваем голени со всех сторон, переворачивая их щипцами.
- 4** Обжаренные голени выкладываем на тарелку и тут же – пока тажин не успел сильно разогреться – кладем крупно нарезанные овощи и зубчики чеснока.
- 5** Слегка обжариваем овощи, перемешивая деревянной лопаткой. Добавляем мелко нарезанный соленый лимон. Слегка подсаливаем и добавляем оставшиеся специи. Перемешиваем.
- 6** Кладем сверху на овощи обжаренные голени и пару палочек корицы.
- 7** Накрываем тажин крышкой.
- 8** Если к тому времени угли под тажином остыли, необходимо его приподнять и кочергой немного подгрести из кучи, которую мы оставили про запас.
- 9** Готовим, не поднимая крышку, еще 40 минут.
- 10** Подаем приготовленную таким образом куриную голень с кус-кусом (см. пункт 10 рецепта на стр. 90), посыпав листиками свежей кинзы.



НА ЗАМЕТКУ

* **Рас-эль-ханут** – популярная марокканская пряная смесь, которая готовится из множества компонентов. Можно самостоятельно сделать упрощенный вариант из сушеного имбиря, корицы, перца, мускатного ореха, зиры и кориандра, а можно купить готовую смесь в магазине восточных пряностей.

ПОНАДОБИТСЯ:**для СОЛЕННЫХ ЛИМОНОВ:****7** небольших лимонов**2** палочки корицы**2** лавровых листа**2** сушеных стручка перца чили**7** ст. л. крупной морской соли**для ШАШЛЫКА:****1** курица для жарки**200** млпряного лимонного рассола**200** г кус-куса быстрого приготовления**50** г топленого масла

соль

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК, маринованный в лимонном рассоле

А вы солите лимоны? Нет? Считаете, что это противоречит здравому смыслу? Действительно, лимоны продаются круглый год, это не рыжики и не корюшка. Зачем, спрашивается, их солить? Дело в том, что после выдержки в крутом рассоле в течение нескольких недель лимоны приобретают очень специфический вкус и аромат. А если в рассол еще добавить пряности и ароматные травы, то получите совершенно чудесный букет. Мелко нарезанные соленые лимоны используют как приправу к различным блюдам. Особенно от такой компании выигрывает курица, да и вообще любая жареная или запеченная птица. Очень хороши соленые лимоны с рыбой.

Обычно эту приправу ассоциируют с марокканской кухней. Действительно, она добавляется во многие магрибские блюда. Большинство тажинов содержат в качестве ингредиента соленые лимоны. Однако и на Руси лимоны выращивали и солили с пряностями еще со времен царя Петра Алексеевича.

Я готовлю с такими лимонами курицу, индейку, свинину, морскую рыбу. А еще можно добавить душистый тягучий пряный рассол вместо соли в маринад для куриного шашлыка. Так и поступим! Раз у нас получается блюдо в марокканском стиле, то и на гарнир приготовим кус-кус – специальным образом обработанную пшеничную крупу.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сначала я расскажу, как засолить лимоны.
- 2 На дно банки кладем палочку корицы, лавровый лист и стручок перца чили.
- 3 Делаем на 4 лимонах крестообразные надрезы с двух сторон. Плотно укладываем лимоны в банку.
- 4 Добавляем еще палочку корицы, лавровый лист и стручок перца чили.
- 5 Засыпаем солью.
- 6 Из оставшихся трех лимонов выжимаем сок. Выливаем этот сок в банку с лимонами.
- 7 Банку плотно закрываем и переворачиваем ее крышкой вниз. Заодно стоит проверить, насколько герметично закрыта банка.





11



12

8 Через несколько часов переворачиваем банку крышкой вверх. На протяжении нескольких суток следует переворачивать банку туда-сюда, чтобы лимоны равномерно просолились. Из засоленных лимонов постепенно будет выходить сок, и они полностью покроются рассолом.

9 Солёные лимоны можно употреблять в пищу уже через пару недель, но я вам советую набраться терпения и подождать хотя бы месяц, а лучше два – со временем их вкус и аромат становятся куда более насыщенным.

10 Широкий керамический горшок с крышкой прогреваем кипятком (как заварочный чайник). Всыпаем кус-кус, солим и заливаем горячей водой, постоянно перемешивая большой ложкой, добиваясь консистенции рассыпчатой пшенной каши. Вливаем растопленное топленое масло, перемешиваем. Закрываем горшок крышкой и ставим в теплое место, например на край мангала, где жарятся шашлыки.

11 Отделяем куриное мясо от костей. Разрезаем на куски, пригодные для шашлыка. Складываем в контейнер и заливаем рассолом из-под соленых лимонов. Маринуем 2–3 часа.

12 Нанизываем замаринованную курятину на шампуры (лучше использовать двойные). Жарим на умеренном огне. Готовый шашлык можно посыпать сумачом и жгучим красным перцем. Украшаем блюдо дольками лимонов и ароматными травами или цветами.

ПОНАДОБИТСЯ:**4** утиные грудки с кожей**1** стакан свежей или замороженной брусники**4** ягоды можжевельника $\frac{1}{2}$ ч. л. черного перца горошком**1** красная луковичка**2** ст. л. бальзамического уксуса**50** мл брусничного сиропа**1** ст. л. соевого соуса

соль

ШАШЛЫК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ в брусничном маринаде

Утиная грудка – один из самых деликатесных продуктов. Обычно ее жарят на сковороде в утином же жиру и часто подают с фруктовым или ягодным соусом или гарниром. Этот довольно традиционный для европейской кухни рецепт натолкнул меня на мысль приготовить шашлык из утиной грудки в ягодном маринаде. А тут как раз и брусника поспела в саду. Поэтому выбор пал именно на эту ягоду. Вышло очень удачно.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Очень аккуратно отделяем кожу от утиной грудки. Срезаем все пленки.
- 2** Грудки разрезаем вдоль, а затем каждую половинку поперек на ровные кубики. У нас должно получиться 8–10 кусочков из каждой грудки.
- 3** Кожу распластываем на разделочной доске и разрезаем на такое же количество квадратов.
- 4** В большой кастрюле кипятим воду, крепко ее солим. В кипящую воду опускаем небольшими порциями нарезанную кожу. Бланшируем 10 секунд. Вода при этом не должна переставать кипеть. Достаем шумовкой кожу и кладем ее на бумажное полотенце. Прodelываем подобную операцию со всеми кусочками кожи.
- 5** Теперь утиная кожа стала эластичной. Она будет легко прокалываться шампуром, и можно быть уверенным, что она полностью прожарится.
- 6** Бруснику измельчаем при помощи блендера в пюре.
- 7** Мясо утки складываем в миску или контейнер для маринования. Выливаем в него брусничное пюре.
- 8** Добавляем свежемолотый черный перец, толченые в ступке ягоды можжевельника, бальзамический уксус, тонко нарезанный лук, соль. Перемешиваем и оставляем мариноваться примерно на 1 час.
- 9** Разжигаем угли в мангале. Нанизываем замаринованное мясо утки попеременно с кусочками кожи на шампуры.
- 10** Над горячими углями жарим шашлык до готовности. Степень готовности проверяем, надрезая шашлык ножом. Утиную грудку жарят очень быстро, иначе она будет невкусной и сухой. Мясо на срезе должно быть красным, а не серым.
- 11** Готовый шашлык смазываем при помощи кулинарной кисти смесью брусничного сиропа и соевого соуса. Ставим шампуры еще на несколько секунд на горячий мангал, подрумяниваем шашлык и подаем к столу.





СОВЕТ

Я рекомендую запечь на гарнир молодую тыкву. Она появляется в продаже в то же время, что и брусника.



УТИНАЯ ГРУДКА

С ПОВИДЛОМ

ИЗ КОПЧЕНЫХ ЯБЛОК

Тонко нарезанные холодные подкопченные грудки – замечательная закуска к красному вину или сухому хересу. Продукт настолько изыскан, что хочется подобрать для него какой-нибудь необычный «аккомпанемент» – например, повидло из подкопченных кислых яблок с медом и пряностями. В это повидло мы добавим в качестве цветового акцента яркие ягоды брусники, а для пикантности – щепотку жгучего перца. Получится очень гармоничный соус для деликатесной утиной грудки.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Очень острым и тонким ножом делаем на коже грудки надрезы в виде решетки. Это нужно для того, чтобы выпотить максимум жира и чтобы при копчении кожа не стянула филе.
- 2** С обеих сторон натираем грудки смесью соли и перца. Оставляем мариноваться примерно на 4 часа.
- 3** Яблоки разрезаем на 4 части и вырезаем сердцевину.
- 4** Кладем яблоки и утиные грудки в коптильню. Коптим примерно 2 часа, строго контролируя температуру – она не должна быть больше 100 °С. Готовность определяем, прокалывая грудки зубочисткой. Вытекающий сок должен стать прозрачным. На срезе грудка должна оставаться розовой.
- 5** Достаем из коптильни утиные грудки и яблоки. Грудки накрываем пекарской бумагой и оставляем при комнатной температуре.
- 6** Яблоки складываем в небольшую кастрюлю и заливаем водой, чтобы она едва покрыла яблоки. Кидаем гвоздичку. Варим до полного размягчения яблок.
- 7** Удаляем гвоздичку и протираем массу через сито. Полученное повидло вновь кладем в кастрюлю, добавляем мед, корицу, имбирь, малюсенькую щепотку соли. Варим до густоты свежего повидла, добавляем размороженную бруснику и вновь доводим до легкого побулькивания. Снимаем с огня.
- 8** Грудки нарезаем поперек очень тонко. Повидло подаем отдельно. Для пикантности в него можно добавить немного красного жгучего перца.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 4 утиные грудки
- 4 зеленых кислых яблока (антоновка)
- ½ стакана замороженной брусники
- 3 ст. л. меда
- щепотка корицы
- 1 бутончик гвоздики
- 1 ч. л. тертого свежего имбиря
- свежемолотый черный перец
- щепотка красного острого перца
- соль





рыба / морепродукты

.....

97 Рыба на шампурах со средиземноморским соусом / **98** Скумбрия на гриле / **99** Шашлычок из лосося / **100** Апельсиновый лосось / **102** Матлот / **103** Тилапия / **104** Домашние шпроты / **105** Креветки на розмариновых веточках / **106** Гамбо

.....

РЫБА НА ШАМПУРАХ

со средиземноморским соусом

Это, наверное, самый древний способ приготовления рыбы. А какой же еще? Ну не заливная же рыба, и не рыба под маринадом, и не гефилте-фиш, разумеется. Первое, что пришло на ум первобытному рыболову, – это нанизать улов на палочки и поджаривать прямо над костром. А помните, как готовили выловленную в Миссисипи рыбу юные герои Марка Твена? Хотя не всякую рыбу удастся надеть на шампур, лучше всего для этого годится небольшая и узкая рыбка: ручьевая форель, небольшие судачки, барабулька или, например, лаврак (сибас). Его-то мы и пожарим. И приготовим один из самых популярных соусов к рыбе – средиземноморский.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сначала готовим соус.
- 2 При помощи мелкой терки снимаем с лимона цедру, кладем ее в миску. Лимон разрезаем пополам и выжимаем туда же сок. Солим и перемешиваем.
- 3 Мелко нарезаем (не давим, а именно нарезаем!) чеснок. Кладем в миску.
- 4 Листья мяты и шалфея рубим очень тонкой соломкой и добавляем в соус.
- 5 Кладем в соус щепотку белого перца и заливаем оливковым маслом. Перемешиваем вилкой, накрываем миску пленкой и убираем в холодильник. Пусть там стоит, пока мы готовим рыбу. Такой соус долго не хранится, поэтому нет смысла заготавливать его впрок.
- 6 Рыбу чистим и потрошим через жабры, не вспарывая брюшка. Иначе она может слететь с шампура во время жарки.
- 7 В брюшную полость можно положить немного ароматной зелени или дольку лимона, а можно ничего не класть, просто слегка присолить через жаберное отверстие.
- 8 Нанизываем рыбу на шампур, пропуская его через рот вдоль хребта. Сбрызгиваем лимоном и посыпаем мелкой солью.
- 9 Разжигаем угли в мангале. Когда они будут готовы, разгребаем их на две кучки, оставляя значительное пустое место посередине мангала. Вот в это пространство мы и поместим шампуры с рыбой. Кожица у сибаса очень нежная и моментально сгорит, если положить рыбу близко к горячим углям. Обжариваем, постоянно переворачивая шампуры.
- 10 Подаем рыбу прямо на шампурах, украсив веточками свежей мяты или шалфея. Соус еще раз как следует перемешиваем и подаем отдельно.

ПОНАДОБИТСЯ:

2 небольших сибаса

1 лимон

соль

ДЛЯ СОУСА:

1 лимон

3 зубчика чеснока

несколько листьев шалфея

горсть листьев мяты

100 мл оливкового масла

щепотка белого перца

соль



ПОНАДОБИТСЯ:**4** свежайшие скумбрии

большой пучок укропа

2–3 помидора и несколько перьев лука

свежемолотый черный перец

25 мл растительного масла

соль

ДЛЯ ПАШТЕТА:**1** зажаренная на гриле скумбрия**2** веточки укропа

½ лимона

50–75 мл оливкового масла (в зависимости от размера рыбы)

свежемолотый черный перец

1 ст. л. дижонской горчицы

соль

СКУМБРИЯ на гриле

Ее, конечно, можно и так съесть – горячую, жирненькую, пахнущую дымком; с картошкой, зеленым лучком и бородинским хлебом. Это так вкусно, что за уши не оттащишь! Можно и паштет сделать. Нет, давайте поступим так: ту скумбрию, что у нас останется от ужина, мы уберем в холодильник, а на следующий день приготовим из нее паштет, а из этого паштета – сэндвичи. Договорились?

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Рыбу необходимо выпотрошить через жабры, не разрезая брюшко. В случае со скумбрией сделать это довольно легко. В образовавшуюся полость насыпаем по щепотке соли и черного перца, плотно укладываем свежий укроп.
- 2** С обеих сторон по бокам надрезаем кожу – для того чтобы рыба лучше пропиталась ароматом дыма. А можно и не делать эти надрезы, так рыба получится нежнее.
- 3** При помощи кулинарной кисти смазываем скумбрию растительным маслом. Если этого не сделать, она может прилипнуть к решетке.
- 4** Укладываем скумбрию на глубокую решетку с ручкой (в нее как раз умещаются 4 рыбки) и закрываем.
- 5** Посыпаем горячие угли гриля мокрой древесной щепой для копчения. Таким образом мы и жар сбавим до умеренного, и дымок появится, который нашей скумбрии ох как не помешает.
- 6** Жарим рыбу до готовности, которую можно проверить, проткнув ее ножом. Если мясо легко отходит от кости, то, скорее всего... вы рыбу уже пережарили. Поэтому надо поймать такой момент, когда скумбрия чуть-чуть недожаренная. Мы снимем ее с огня, она полежит минут 10 и сама дойдет до нужной кондиции.

ТЕПЕРЬ ПАРУ СЛОВ О ПАШТЕТЕ

- 7** С остывшей рыбы снимаем кожу и удаляем все кости, даже самые мелкие. Складываем филе в чашу блендера. Добавляем 50 мл оливкового масла. Взбиваем в паштет. Выкладываем его в глубокую миску.
- 8** Теперь настала очередь укропа. Кладем его в блендер, добавляем горчицу, сок половинки лимона, щепотку соли и немного черного перца. Смалываем в однородную смесь. Кладем ее в паштет.
- 9** Перемешиваем, пробуем. При необходимости добавляем соль, перец, лимонный сок, оливковое масло. Еще раз перемешиваем, и можно намазывать на хлеб. Посыпаем зеленым луком, кладем кружочек помидора или чего-то другого, чего вы сами пожелаете.



ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

Присутствие взбитого яйца в маринаде для рыбы может показаться необычным, хотя в японской кухне этот прием встречается нередко. Яйцо необходимо для того, чтобы придать блеск обжариваемому продукту. С той же целью наши бабушки смазывали пироги яйцом при помощи гусиного пера, помните? А еще яйцо служит своего рода клеем для кунжутного семени, которым мы посыпем наши шашлыки. Не стоит бояться, что кунжут сгорит над раскаленными углями мангала: лосось готовится очень быстро, и за это время кунжутное семя успеет лишь слегка подрумяниться и начнет источать чудесный аромат. Подавать шашлык в японском стиле я рекомендую с каким-нибудь очень легким гарниром: зеленым салатом либо салатом из водорослей, в крайнем случае с паровым рисом.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 С куска лосося срезаем кожу и при помощи пинцета удаляем все косточки.
- 2 Нарезаем филе лосося поперек на куски шириной около 3 см. Такой способ нарезки называется «сюрем», но у нас его чаще называют почему-то «полустейком».
- 3 В миску разбиваем 2 яйца, вливаем соевый соус, кунжутное масло (необязательно), добавляем мед, перец и соль. Взбиваем вилкой до однородной консистенции.
- 4 Кладем в полученный маринад куски лосося. Убираем в холодильник на пару часов. В течение этого времени кусочки лосося надо пару раз перевернуть.
- 5 Достаем лососевые сюремы из маринада и нанизываем на шампуры. Обсыпаем рыбу кунжутным семенем.
- 6 Жарим над углями умеренного жара до тех пор, пока кунжут не подрумянится. Произойдет это довольно скоро – минуты через 3–4.



ВАЖНО

Когда в рецепте присутствуют вместе соль и соевый соус, очень легко сделать блюдо пересоленным. Учтите это и будьте осторожны.

ПОНАДОБИТСЯ:

600 г свежего лосося

2 яйца

3 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. меда (или сахара)

½ ч. л. кунжутного масла
(желательно)

½ стакана семян белого
кунжута

щепотка красного острого
молотого перца

соль



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСОСЬ

Эта северная рыба и этот тропический фрукт как будто созданы друг для друга. Парадокс? Нет. В жизни такое встречается не так уж и редко! Позволим им соединиться в чудесном блюде, приготовленном на гриле.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ АРОМАТНОЙ СОЛИ:

цедра ½ грейпфрута

2 апельсина

1 лимон

1 лайм

20 листьев мяты перечной

20 г свежего имбиря

свежемолотый белый перец

свежемолотый черный перец

примерно 100 г крупной морской соли

ДЛЯ ЛОСОСЯ:

1 филе лосося

3 апельсина

2 ст. л. ароматной соли

30 мл оливкового масла

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала приготовим ароматную цитрусовую соль. При помощи самой мелкой терки снимаем цедру с половины грейпфрута, двух апельсинов, одного лимона и лайма.

2 Мелко рубим листья перечной мяты. Натираем свежий имбирь.

3 Добавляем щепотку свежемолотого белого и щепотку черного перца.

4 Все тщательно перемешиваем и смешиваем с крупной морской солью. Соли должно быть визуально в 3–4 раза больше, чем смеси цедры, имбиря и мяты. Засыпаем в банку, закрываем ее крышкой и, встряхивая, перемешиваем.

5 Этой солью уже можно пользоваться. Но закрытая в банке соль со временем будет менять свой аромат, он станет интереснее и богаче. А когда вы будете приправлять этой солью горячую пищу, то почувствуете нотки, которые раньше не замечали. Очень интересная приправа. Обязательно сделайте ее немного про запас.

6 Теперь займемся непосредственно лососем. При помощи специального пинцета удаляем из филе все косточки. Длинным гибким ножом срезаем кожу.

7 Натираем филе ароматной солью с обеих сторон.



4



5



6



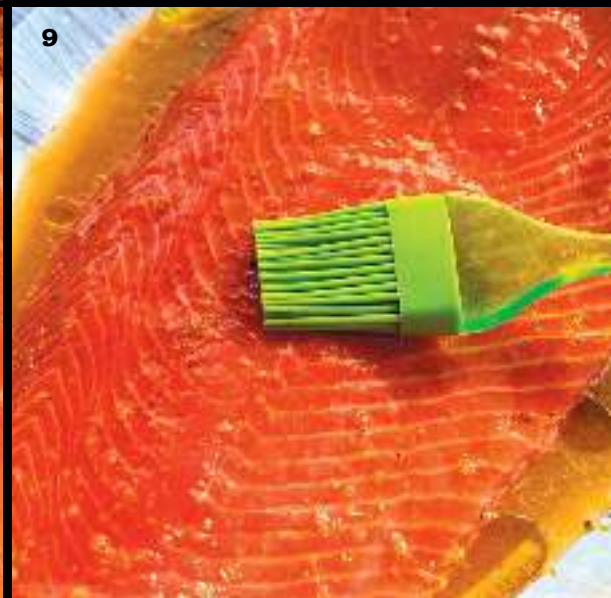
10



10a



7



9

8 Одноразовый алюминиевый противень овальной формы смазываем оливковым маслом. Кладем на него рыбное филе.

9 Один апельсин разрезаем пополам. Выжимаем одну половинку прямо на филе. Слегка поливаем оливковым маслом и размазываем все равномерно по поверхности филе при помощи силиконовой кисти.

10 Два оставшихся апельсина разрезаем на дольки вместе с кожурой. Выкладываем их по обе стороны филе.

11 Разжигаем угли в гриле. Сверху на угли (в середину гриля) высыпаем пару горстей замоченных щепок вишни, сливы или яблони. Устанавливаем верхнюю решетку гриля, а на нее ставим противень с рыбой. Мокрая щепа не даст жару углей греть алюминиевый противень снизу, и, кроме того, они дадут лосося приятный аромат фруктового дымка.

12 Закрываем гриль. Готовим примерно 15 минут.

13 Открываем гриль, еще раз поливаем лосося апельсиновым соком (у нас осталась половинка апельсина). Закрываем гриль и доводим рыбу до готовности (примерно 10 минут).

ПОНАДОБИТСЯ:

1 белый амур или карп весом
около **1 кг**

соль

300 г шампиньонов

3 помидора

по 75 г оливок и маслин

50 мл оливкового масла

свежемолотый белый перец

МАТЛОТ

Сейчас слово «матлот» мало кому известно, а еще каких-то сто лет тому назад его часто можно было встретить в меню светских обедов и дворянских журфиксов. Встречается оно и в русских кулинарных книгах. Хотя само слово «матлот» (или «мателот») французское, но, как часто бывало, прочно укоренившееся в нашем кулинарном лексиконе. Матлотом называют блюдо из рыбы (чаще пресноводной). Для матлота можно взять и карпа, и судака, и форель, и белого амура. Из последнего мы и приготовим это слегка подзабытое, но очень вкусное блюдо. Готовить конечно же будем на гриле!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Рыбу чистим и потрошим. Разрезаем поперек на крупные куски (6 кусков плюс хвост и голова).
- 2** Складываем куски рыбы срезом вниз в контейнер для маринования. Посыпаем солью, перцем и заливаем и оливковым маслом. Накрываем куском фольги и оставляем мариноваться в холодильнике часов на 10–12. За это время надо несколько раз перевернуть куски рыбы, чтобы они промариновались равномерно.
- 3** Шампиньоны и помидоры нарезаем дольками.
- 4** Выкладываем замаринованные куски рыбы в одноразовый алюминиевый лоток таким образом, чтобы получилась целая рыба.
Секрет: Для большей уверенности в успехе лучше взять два алюминиевых лотка и поставить их один в другой.
- 5** По бокам кладем грибы, помидоры, оливки и маслины. Заливаем все жидкостью, в которой мариновалась рыба.
- 6** Разжигаем угли в гриле. Ждем, когда жар станет умеренным, и ставим лоток с рыбой прямо над углями. Когда жидкость в лотке закипит, закрываем гриль крышкой и готовим еще около получаса до полной готовности рыбы и шампиньонов.
- 7** При желании можно слегка подкоптить рыбу. Для этого в конце приготовления надо посыпать угли мокрыми опилками или щепой для копчения.
- 8** Несмотря на то что матлот чаще всего готовится с красным вином, подавать его лучше с сильно охлажденным белым. В качестве гарнира отлично подойдет отваренный рис.



Тилапия – одна из самых распространенных в мире промысловых и искусственно разводимых рыб. Именно поэтому купить ее можно практически в любом супермаркете или рыбном магазине. Она недорогая, продается уже разделанной в замороженном или охлажденном виде. Прохлаждаясь на колотом льду рыбного прилавка, тилапия так и просится на решетку жаркого гриля. Мясо у нее очень нежное, и его легко пересушить. Я предлагаю решить эту проблему старым проверенным способом – завернуть филе в тонкие полоски копченой грудинки. Не бойтесь сочетать рыбу и мясо. В наш век, когда столько всего разрешено, этот союз уже не кажется странным. Кроме того, мы поместим между тилапией и беконом листики шалфея, он прекрасно дополнит композицию ароматов!



НА ЗАМЕТКУ

Копченая грудинка отлично ведет себя на гриле. Часть жира, вытапливаясь, пропитывает своими ароматами рыбу, а часть капает на угли. Они от этого вспыхивают и обдают рыбу дымом. Зажаренная до хруста тонюсенькая грудинка прекрасно гармонирует с нежной плотью рыбы; кроме того, он не дает рыбе пересохнуть.

ТИЛАПИЯ

ПОНАДОБИТСЯ:

10 филе тилапии
копченой грудинки
20 листиков свежего шалфея

свежемолотый черный перец
свежемолотый белый перец
соль



ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Из филе при помощи пинцета удаляем мелкие косточки.
- 2** Каждое филе посыпаем с обеих сторон белым и черным перцем, солью.
- 3** Полосками грудинки «прибинтовываем» к рыбе по два листика шалфея.
- 4** Укладываем «забинтованные» филе на плоскую решетку с ручкой (см. стр. 19).
- 5** Жарим над углем умеренного жара примерно по 4 минуты с каждой стороны.
- 6** Сервируем ароматными пряными травами. На гарнир хорошо подойдут спаржа, слегка обжаренные свежие грибы, отварная брокколи.

ПОНАДОБИТСЯ:**300 г малосольной (не пряной!) салаки****1 л молока****500 мл оливкового масла**

ДОМАШНИЕ ШПРОТЫ

Теперь никто не сможет иронично высказаться: «Особенно хозяевам удались шпроты», ибо и шпроты мы тоже будем делать своими золотыми руками! Интересно, что салака – это балтийская сельдь, а вот сельдь иваси, например, совсем не сельдь, а сардина. Знаменитая сосьвинская селедка – вообще относится к семейству лососевых. Но не буду вас утомлять курьезами гастрономической ихтиологии, давайте лучше займемся шпротами.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Салаку промываем холодной водой.
- 2** Отрываем голову, вспарываем брюшко и удаляем несъедобные внутренности. Съедобные (икру, молоки и т. п.) оставляем.
- 3** Складываем салаку в контейнер для маринования и заливаем молоком. Можно молоко развести пополам с кипяченой водой.
- 4** Выдерживаем салаку в молоке примерно сутки. Несколько раз за это время надо взбалтывать контейнер, а еще лучше – поменять молоко на свежее.
- 5** Обезглавленную и вымоченную салаку складываем на решетку коптильни и коптим над ольховыми щепками примерно 2 часа.
- 6** Перед тем как доставать салаку из коптильни, прогреваем оливковое масло примерно до 80 °С.
- 7** Перекладываем подкопченную и еще теплую рыбу сразу из коптильни в емкость с прогретым маслом.
- 8** Выдерживаем салаку в масле еще примерно сутки. Затем ее можно разложить по стеклянным банкам, закрыть и убрать в холодильник.

**СЕКРЕТ**

Чем лучше оливковое масло вы возьмете, тем вкуснее получатся ваши рыбные консервы. Помните слова Штирлица: «Я приготовлю для вас ящик настоящих французских сардин. Они в оливковом масле, очень пряные. Масса фосфора...»? Так что не жалейте денег на этот ингредиент. Тем более что другой – салака – стоит сущие пятаки.

КРЕВЕТКИ

на розмариновых веточках

«Ты можешь готовить их на решетке, варить, жарить, запекать, мариновать. Есть креветочные кебабы, креветки по-креольски, креветки-гамбо. Пожаренные на сковороде, хорошо прожаренные, пожаренные вперемешку. Есть креветочные котлеты, креветки с лимоном, креветки с кокосом, перченые креветки, креветочный суп, фаршированные креветки, салат из креветок, креветки с картошкой, креветки-бургеры, сэндвичи с креветками».

Помните, откуда это? Конечно помните. Из моего любимого фильма «Форрест Гамп».

Начнем с креветок, пожаренных на гриле.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Креветки размораживаем.
- 2** Специальной тонкой теркой снимаем цедру с лаймов. Только самый верхний слой! По одному и тому же месту проводим теркой не более двух раз. То же самое делаем с апельсинами.
- 3** Снимаем цедру с лимона и грейпфрута (если он очень крупный, то достаточно снять с половины плода).
- 4** Перемешиваем все с солью.
- 5** Надрезаем панцирь креветки со стороны спинки. Снимаем панцирь и удаляем ножки. Голову и хвост оставляем.
- 6** Кончики веток розмарина затачиваем острым ножом. Лишние листики розмарина срываем с веточек и мелко-мелко рубим. Добавляем нарубленный розмарин в цитрусовую соль.
- 7** В соль выжимаем сок половинки лимона, добавляем свежемолотый белый перец, измельченный чеснок и оливковое масло. Перемешиваем.
- 8** Нанизываем креветки на остро заточенные веточки розмарина (примерно по 4–5 креветок на одну веточку).
- 9** Лаймы и лимон нарезаем кружочками.
- 10** Креветки смазываем маслом при помощи силиконовой кисти и отправляем на гриль. Обжариваем с обеих сторон до тех пор, пока креветки полностью не покраснеют.
- 11** Готовые горячие креветки кладем на тарелки с маринадом. Переворачиваем, чтобы маринад пристал к креветкам с обеих сторон. Сбрызгиваем соком лайма, поливаем оливковым маслом и, если осталась цитрусовая соль, посыпаем ею креветки.
- 12** Запивать такие креветки хорошо сильно охлажденным шипучим напитком. Блюдо украшаем листьями лайма и кружками цитрусовых.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 2** кг тигровых креветок с головами
- 2** лайма
- 2** апельсина
- 1** грейпфрут
- 1** лимон
- 2–3** ст. л. крупной морской соли
- белый** перец
- 8–10** веточек розмарина
- 4** зубчика чеснока
- 75** мл оливкового масла
- листья лайма (для украшения, поэтому необязательно)



ПОНАДОБИТСЯ:**1 кг креветок в панцире и с головами****2 кг спелых помидоров****1 початок кукурузы восковой спелости****100 г любого риса****1 пучок зеленого лука****соль****50 г сливочного масла****свежемолотый черный перец****1 стручок перца чили**

ГАМБО

Как назвать эту креветочно-томатную похлебку с рисом и кукурузой? Больше всего это блюдо похоже на североамериканский гамбо. Так и будем его называть. Хотя гамбо можно приготовить и дома на плите, но мне это ни разу не приходило в голову. Для меня густая ароматная похлебка с креветками или раками очень четко ассоциируется с живым огнем, грилем, закопченными котелками.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Креветки лучше всего использовать крупные и обязательно сырые, а не варено-мороженые. Отличить их можно по цвету: сырые – серые, вареные – розовые. Если вы купили замороженные креветки, то перед приготовлением их надо разморозить.
- 2** Надрезаем панцирь ножницами и вынимаем «мясо». Не забудем удалить кишку. Для этого зубочисткой поддеваем ее и аккуратно вытягиваем из спинки креветки. Пустые панцири и головы откладываем, но не выкидываем.
- 3** Помидоры надрезаем крест-накрест. Опускаем на несколько секунд в кипящую воду. Достаем и снимаем с них кожицу. Из «обесшкуренных» помидоров удаляем семена. Мелко нарезаем.
- 4** Отрезаем верхнюю часть лука, а нижние (белую и зеленую) части мелко нарезаем.
- 5** На сливочном масле обжариваем креветочные панцири в глубокой сковороде примерно 10 минут. Доводим до кипения и варим минут 15. При необходимости подливаем горячую воду. Процеживаем получившийся бульон.
- 6** Добавляем в него томаты и варим примерно полчаса, время от времени помешивая. Солим, перчим.
- 7** Осторожно раскрываем (но не отрываем) оболочку кукурузного початка, удаляем «волосы». Намазываем початок сливочным маслом с крупной морской солью.
- 8** Оболочку початка возвращаем на место и заворачиваем початок в фольгу. Запекаем на гриле или в золе примерно 40 минут.
- 9** Бульон тем временем можно снять с огня. Отвариваем рис.
- 10** Запеченную кукурузу очищаем и нарезаем колесиками.
- 11** Креветки обжариваем на сливочном масле, солим и перчим.
- 12** Разогретый томатно-креветочный бульон разливаем по тарелкам. Добавляем рис, креветки, кукурузу. Посыпаем зеленым луком и измельченным перцем чили.





3



5



7a



8



11



овощи / соусы / гарниры

.....

109 «Стейки» из баклажанов / **110** Гриль-салат / **111** Хоровац /
113 Жарёха / **114** Фаршированные шампиньоны / **115** Печеная
картошка / **116** Шашлык из картошки / **118** Кетчуп / **120** Соус
барбекю с копченой паприкой

.....

«СТЕЙКИ» из баклажанов

Стейк – это не только кусок жареной говядины, но и способ нарезки. Почему бы нам не пожарить «стейки» из баклажанов? Надо только взять несколько самых крупных представителей баклажанного рода. Я вообще нашел на рынке гигантский баклажан весом 1 кг и нарезал его поперек сантиметровыми пластинами. Не надо предварительно ни мариновать, ни даже смазывать маслом. Все это мы будем делать уже потом, когда куски баклажана покроются поджаристой корочкой и немного подсохнут.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг крупных баклажанов

4 зубчика чеснока

½ стручка перца чили

100 мл оливкового масла

**30 мл бальзамического
уксуса**

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Баклажаны нарезаем «стейками» толщиной 1 см.
- 2 Из перца чили удаляем семена и все острые перегородки.
- 3 Перец и чеснок мелко нарезаем. Заливаем оливковым маслом, добавляем соль и бальзамический уксус. Перемешиваем вилкой.
- 4 На разогретом до умеренного жара гриле жарим баклажаны, часто переворачивая. Когда баклажаны станут мягкими, снимаем их с решетки гриля.
- 5 Пока «стейки» горячие, поливаем каждый кусок маринадом и складываем стопкой друг на друга. Накрываем фольгой и полотенцем. Через 10 минут стопку баклажанов переворачиваем.
- 6 Подаем в качестве закуски или гарнира к жаренному на гриле мясу (см. рецепт на стр. 27).



1



4



4



ГРИЛЬ-САЛАТ

Это одно из самых любимых блюд в нашей семье. В сезон – июль, август – я его готовлю чаще, чем омлет. Делать его несложно, надо только знать несколько нехитрых секретов. С радостью ими поделюсь.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 стручок красного болгарского перца

1 стручок желтого болгарского перца

2 баклажана

2 цукини

4–5 зубчиков чеснока

1 красная луковица

1/2 лимона

2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ст. л. меда

75 мл оливкового масла

маленькая веточка розмарина

веточка тимьяна

свежемолотый черный перец

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Оливковое масло наливаем в маленький ковшик. Кладем туда полоску (размером с большой палец) цедры лимона, 2 раздавленных зубчика чеснока (прямо с шелухой), по веточке розмарина и тимьяна. Ставим ковшик на самый слабый огонь и томим примерно 30 минут. Снимаем с огня и даем настояться еще пару часов.

2 Баклажаны и цукини нарезаем овалами толщиной 5–6 мм. Со стручков перца срезаем верхушку с плодоножкой, удаляем семена, разрезаем на 4 части. Лук нарезаем кружочками. Чтобы кольца не распадались при жарке и не падали между прутьев решетки гриля, скрепляем их деревянными зубочистками. Чеснок мелко рубим.

3 Масло процеживаем, добавляем сок половинки лимона, уксус, мед, соль. Тщательно перемешиваем, чтобы получить эмульсию. Можно воспользоваться маленьким блендером.

4 Обжариваем по очереди все нарезанные овощи на решетке разогретого гриля.

5 Выкладываем слоями в плоское блюдо, поливая каждый слой маринадом, пересыпая чесноком и свежемолотым черным перцем. Если маринад получился недостаточно соленым, необходимо добавить еще и соль. Даем промариноваться еще минут 20.



СОВЕТ

Подаем в качестве холодной закуски или как гарнир к мясу, рыбе или птице.

ПОНАДОБИТСЯ:

- 4 баклажана**
(лучше некрупных)
- 4 стручка болгарского перца**
(лучше разных цветов)
- 4 спелых помидора**
- зелень** (например, укроп,
кинза или тархун, но только
что-либо одно)
- 1 головка чеснока**
- соль**

«Хоровац» – слово армянское. Оно означает все, что готовится на мангале. Например, шашлык из свинины тоже хоровац, и из баранины – хоровац. Но у нас этим словом чаще всего принято называть салат из запеченных над углями овощей. Его едят как свежеприготовленным, так и заготавливают впрок в сезон созревания овощей. Зимой его разогревают на сковороде с добавлением сливочного масла, и по кухне разносится аромат дымка, напоминающий о лете, тепле, урожае... Обычно овощи нанизывают на шампуры и жарят над мангалом, как шашлык. Однако не возбраняется и запечь их на решетке гриля. Так и сделаем.

**ВАРИАНТ**

Можно просто завернуть хоровац и кусочек свежего кавказского сыра в тонкий лаваш и налить себе бокал сухого вина – объединение!

ХОРОВАЦ

**ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:**

- 1** Овощи выкладываем на решетку гриля и запекаем до готовности. Раньше всех запекутся томаты, затем – баклажаны, а перец обжариваем до полного почернения шкурки.
- 2** С запеченных овощей снимаем подгоревшую шкурку, а все овощное «тело» складываем в кастрюлю или котелок. Ничего не надо измельчать, не надо добавлять масло и специи, только немного посолить.
- 3** Ставим котелок на решетку гриля и прогреваем смесь еще минут 10 до требуемой густоты. Снимаем с огня.
- 4** Перед подачей щедро добавляем рубленую зелень и чеснок. Лучшего гарнира к шашлыку не придумать!



5



6



ВАЖНО!

Чтобы грибы в процессе обжаривания не потеряли своих вкусовых качеств, не стоит нарезать их слишком мелко.

ЖАРЁХА

Так обычно называют блюдо из жареных лесных грибов. Жарёха – самый большой деликатес конца лета – начала осени. Чаще всего ее подают с картошкой, а иногда жарят грибы прямо вместе с ней. Не менее вкусны лесные грибы и с перловкой, и с гречкой, и с домашней лапшой. Я расскажу, как правильно их обработать и пожарить, а вы уж сами решите, какой к ним выбрать «аккомпанемент».

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг лесных грибов, пригодных для жарки (белые, подберезовики, подосиновики, лисички, опята, маслята и т. д.)

125 мл рафинированного растительного масла

30 мл нерафинированного подсолнечного масла

4 зубчика чеснока

½ луковицы

3–4 ягоды можжевельника

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Для жарки нам понадобятся чугунный казан и чугунная же сковорода с низким бортиком.
- 2 Сначала прогреваем сковороду над горящими углями. Отодвигаем ее в сторону. А на ее место ставим казан. Наливаем в него половину рафинированного масла.
- 3 Когда масло разогреется, пассеруем мелко нарезанный лук и один зубчик чеснока.
- 4 Кладем в казан ¼ всех грибов. Их мы предварительно нарезали.
- 5 Быстро обжариваем (примерно 2 минуты) их над сильным огнем, постоянно помешивая. Шумовкой с крупными отверстиями перекладываем грибы в подогретую сковороду, стоящую рядом.
- 6 Кладем в сковороду следующую порцию (250 г) нарезанных грибов. Также обжариваем и перекладываем в сковороду. Чтобы жар под казаном не ослабевал, следует время от времени раздувать угли.
- 7 Теперь выливаем в казан оставшееся рафинированное масло, разогреваем его и дожариваем в два приема грибы.
- 8 Снимаем казан с огня, возвращаем на его место сковороду с обжаренными грибами. Добавляем мелко нарубленный чеснок, нерафинированное подсолнечное масло и растолченные в ступке ягоды можжевельника. Очень важно не переборщить с можжевельником. Эта пряность должна лишь подчеркивать лесное происхождение грибов, но ни в коем случае не доминировать в букете ароматов. Солим и перемешиваем.
- 9 Доводим грибы до готовности. Можно накрыть гриль крышкой, тогда жарёха возьмет в себя еще и аромат дыма от древесных углей.

Я не мою лесные грибы, которые либо сам собирал, либо лично знаю того, кто их собирал. Не буду настаивать на правильности этого решения, каждый сам для себя выбирает уровень кулинарной гигиены. Но скажу, что, кроме афоризма «гигиена – враг туризма», существует еще и здравый смысл. Во-первых, лесные грибы уж точно не обрабатываются никакими химикатами.

Во-вторых, я знаю, что их никто, кроме меня и моих близких, не трогал руками. В-третьих, я не собираю те грибы, которые требуют мытья или какой-то специальной обработки. Мытый гриб уже невозможно обсушить до такой степени, чтобы при жарке он не стал брызгаться и выпускать свой драгоценный сок. Поэтому я только тщательно перебираю и обрезаю грибы. Всякие травинки и веточки сметаю специальной кистью. Хотя бывают и исключения. Например, сморчки и строчки. Их невозможно вычистить, не замачивая и не промывая проточной водой. Лисички тоже иногда требуют «водных процедур». В этом случае после мытья надо воспользоваться центрифугой для сушки зелени. После центрифугирования грибы становятся относительно сухими, и их можно жарить.

ПОНАДОБИТСЯ:

6 больших шампиньонов

4 зубчика чеснока

2–3 веточки петрушки

несколько веточек тимьяна

1 чашка мелкой крупы
(ячневая, пшено, гречневый
продел)

50 г твердого сыра

оливковое масло

соль

**СОВЕТ**

Такие шампиньоны
можно подавать
как горячими, так
и остывшими
в качестве
закуски.



фаршированные ШАМПИНЬОНЫ

Иногда в магазине можно увидеть огромные, размером с женский кулак, шампиньоны. Именно такие лучше всего подходят для запекания на гриле. В качестве начинки будем использовать ножки тех же грибов, только предварительно обжарим их в масле и смешаем с отваренной крупой.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Крупу промываем и отвариваем в подсоленной воде. Откидываем на сито.

2 Шампиньоны очищаем жесткой кисточкой от соринки. Чайной ложкой удаляем ножку и пластинки внутри шляпки.

3 Нарезаем ножки очень мелко.

4 Наливаем в сковороду 3 столовые ложки оливкового масла. Кидаем в него веточки тимьяна и один раздавленный в шелухе зубчик чеснока. Обжариваем на среднем огне 5 минут. Удаляем стебли тимьяна и чесночную шелуху.

5 Увеличиваем огонь и бросаем измельченные ножки шампиньонов. Быстро обжариваем, помешивая.

6 Добавляем отваренную крупу, измельченные листья петрушки и оставшийся чеснок. Перемешиваем.

7 В каждую шляпку шампиньонов вливаем по чайной ложке оливкового масла и присыпаем солью.

8 Выкладываем в шляпки начинку. Не приминаем, она должна быть рыхлой! Посыпаем тертым сыром.

9 Ставим грибы на решетку разогретого гриля. Запекаем до готовности.

**ВАЖНО**

Фаршированные шампиньоны можно подавать остывшими, но остывшее – не значит холодное! Если вы убрали заранее приготовленные фаршированные шампиньоны в холодильник, то перед подачей их необходимо обязательно разогреть: на решетке гриля, на сковороде или в микроволновой печи.

ПЕЧЕНАЯ КАРТОШКА

Казалось бы, самая примитивная еда, но как же мы ее все любим! А если соединить запеченную в золе картошку с разнообразными начинками, посыпками, намазками и соусами, то можно создать совершенно роскошный, даже изысканный стол. Все ограничивается лишь вашей фантазией.

ПОНАДОБИТСЯ:

8 одинаковых клубней картофеля средней величины

ДЛЯ НАЧИНОК:

икра (сельди, щуки, лосося, форели и т. д.)

рассольный сыр (брынза, сулугуни, фета и т. д.)

составное сливочное масло (с укропом, грибами, чесноком, паприкой, розмарином и т. д.)

сельдь малосольная

килька, анчоусы и прочая мелкая рыбешка

копченая грудинка

маринованные, жареные или соленые грибы

соленые огурцы

квашеная капуста

курдючное сало

жареный лук

сметана и много-много чего еще!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Картошку как следует моем при помощи щетки. Заворачиваем каждую картофелину в фольгу в несколько слоев. Закапываем в горячую золу на дне гриля.
- 2 Готовность определяем прокалыванием шпажкой прямо через фольгу.
- 3 С готовой картошки снимаем фольгу и кладем еще на пару минут в горячую золу, чтобы она пропиталась ароматом коистра.
- 4 Достаем при помощи щипцов. Разрезаем пополам и накладываем те начинки, которые вы приготовили. Сразу подаем, пока не остыло.



ПОНАДОБИТСЯ:**1** кг молодого картофеля**200** мл оливкового масла**1** головка чеснока**2** веточки розмарина**1** лавровый лист

соль

Начну с кулинарно-философской максимы: простота всегда обманчива. Вот ведь какая ерунда... Кажется, что может быть проще? Насадил картофелины на шампуры – и жарь себе! Многие так и поступают и получают в результате пережаренную снаружи и сырую внутри несоленую картошку. Вам это надо?

Существует метод жарки картофеля на шампурах, где он нарезан на кружочки, которые перекалываются пластинками сала. Такой прием позволяет сделать картофельный шашлык и полностью прожаренным, и вкусным (картошку салом не испортишь). А я предлагаю попробовать приготовить картошку немного иным способом.

**ХИТРОСТЬ**

Чтобы все картофелины прожарились равномерно, надо выбирать клубни примерно одного размера и не слишком крупные – чуть больше куриного яйца.

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОШКИ

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1** Выливаем оливковое масло в ковшик с толстым дном. Ставим на слабый огонь и кладем в него раздавленные вместе с шелухой зубчики чеснока и веточку розмарина. Держим масло на огне примерно 30 минут, для того чтобы оно впитало в себя аромат чеснока и розмарина.
- 2** Масло процеживаем.
- 3** Картошку надо выбрать не просто молодую, но желательнее светлую и не слишком рассыпчатую. Тщательно моем ее при помощи щетки. Не чистим!
- 4** Кладем картофелину на разделочную доску и слегка подрезаем с противоположных сторон – «подторцовываем».
- 5** Делаем надрезы под углом 60° к оси картофелины на глубину в 2/3 ее толщины. Переворачиваем клубень надрезами вниз и делаем точно такие же с обратной стороны. Расстояние между надрезами должно быть примерно 7 мм.
- 6** В большой кастрюле кипятим воду. Солим ее немного крепче, чем вы это делаете при обычной варке картофеля. Кладем лавровый лист и веточку розмарина.
- 7** Опускаем клубни в кипящую воду. Ждем, когда вода снова закипит, и готовим еще пару минут. Очень важно не переварить картошку, иначе она не будет держаться на шампурах. Цель опускания в кипящую воду – лишь слегка размягчить ее и просолить по всему объему. Сливаем воду и даем картошке полежать в кастрюле под крышкой еще минут 10.
- 8** Поливаем картошку ароматизированным маслом и аккуратно перемешиваем, стараясь сделать так, чтобы масло попало в надрезы на клубнях.
- 9** Нанизываем картофелины на шампуры подторцованными сторонами друг к другу.
- 10** Ставим шампуры на мангал и жарим примерно полчаса, время от времени переворачивая. Шкурка на картофеле обгорит, но это не страшно: ее цель – уберечь картошку от излишнего пересыхания. Кроме того, она позволяет нарезанной картошке держать форму и не разваливаться.
- 11** Готовность картофельного шашлыка проверяем обычным способом – прокалыванием.
- 12** Такой шашлык отлично подойдет в качестве гарнира к мясу, пожаренному на гриле. Очень хорошо подать на стол сметану с толченым чесноком и измельченным укропом.



ПОНАДОБИТСЯ:**5** очень спелых помидоров**1** яблоко**1** стручок красного болгарского перца**1** фиолетовая луковича**2** ст. л. бальзамического уксуса**1** веточка розмарина

соль

при необходимости: молотый кайенский перец, сахар, соус табаско

КЕТЧУП

Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка подкопченных помидоров. Единственное условие – помидоры должны быть самыми спелыми и сладкими. Из зимних магазинных помидоров даже не стоит пробовать, получится полная ерунда. Лучше набраться сил и заготовить летом несколько баночек этого вкуснейшего соуса. Если все сделать правильно, то он может храниться год и даже больше.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Разгораживаем гриль пополам поленом фруктового дерева – яблоневое, сливовое, грушевое. Я нашел поленце высушенной вишни – просто потрясающая удача. Разжигаем угли в одной половине гриля.

2 Помидоры надрезаем крест-накрест и укладываем вместе с яблоком и перцем на решетку гриля, где нет горячих углей. Закрываем крышкой гриль, оставляя незначительные щели в нижнем поддуве и в вытяжке. Вишневое полено начнет дымить, наполняя пространство под крышкой гриля.

3 Понадобится примерно час, чтобы помидоры, яблоко и перец запеклись и наполнились тонким ароматом легкого фруктового дыма.

4 Перекладываем фрукты и овощи в котелок. Добавляем нарезанную луковичу. Ставим над углями. При необходимости можно подбросить несколько щепок, чтобы запылал огонь. Варим до тех пор, пока все содержимое не превратится в однородную массу. Придется несколько раз подливать горячую воду. Этот процесс займет еще примерно час. За десять минут до конца готовки добавляем веточку розмарина.

5 Снимаем котелок с огня. Процеживаем содержимое через металлическое сито. Грубые отходы (шкурки, косточки, веточки...) выбрасываем, а процеженную жидкость вновь ставим на огонь. Увариваем до консистенции привычного кетчупа и вот теперь только солим и добавляем уксус – по вкусу. Если соус оказался недостаточно сладким, не грех положить ложечку сахара. А для остроты лучше добавить не черный, а красный кайенский перец или несколько капель табаско.





4



4a



ХИТРОСТЬ

Перед протиранием
через сито можно
«пробить» содержимое
котелка погружным
блендером.

Иногда в рецептах встречается такой ингредиент, как копченая паприка. Где ее взять? Действительно, при всем товарном изобилии есть довольно простые продукты, которые нечасто встретишь на полках наших магазинов. Копченая паприка – одна из них. Особенно обидно, что именно копченая паприка наиболее часто используется при приготовлении различных соусов и глазурей для барбекю. Попробуем устранить это недоразумение: будем коптить паприку самостоятельно. Делать это будем совсем не так, как это делают на «паприкокопительных» фабриках. Там созревший красный перец сушат в дыму, а затем размалывают. Мы же будем коптить уже высушенный и размолотый перец. Из полученной копченой паприки приготовим ароматнейший соус барбекю.



СОУС БАРБЕКЮ С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ:

250 мл кетчупа
(см. рецепт на стр. 118)

100 мл темного
(но не горького!) пива

100 мл яблочного сока

50 г свежего имбиря

4–5 плодов чернослива

3 ст. л. вустерского соуса

2 ст. л. бальзамического
уксуса

3 ст. л. копченой паприки

½ ч. л. свежемолотого
черного перца

2 ст. л. дижонской горчицы

100 мл патоки или меда

соль и соус табаско по вкусу

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

- 1 Самая большая проблема при приготовлении копченой паприки – это то, что при нагревании перец начинает горчить. Поэтому надо очень четко следить за температурой внутри коптильни. Идеально было бы, если бы она не поднялась выше 70 °С, но при этом дым должен быть достаточно густым и обильным. Кроме того, паприку надо время от времени ворошить, чтобы она равномерно прокоптилась по всему объему. Именно поэтому я советую взять для копчения паприку крупного помола. Сквозь нее легче проходит дым, и она не слеживается, как мелкомолотый перец.
- 2 Коптим не меньше часа. После чего охлаждаем и размалываем при помощи кофемолки. Копченая паприка готова, можно заняться самим соусом.
- 3 В ковшик или небольшую кастрюлю вливаем пиво и яблочный сок. Кладем чернослив. Ставим на средний огонь и выпариваем до половины объема.
- 4 Добавляем в кастрюлю нарезанный на кусочки размером с мелкую монету имбирь и продолжаем выпаривать до уменьшения объема еще в два раза. Удаляем из жидкости имбирь и чернослив.
- 5 Добавляем все остальные ингредиенты, кроме кетчупа и соли. Тщательно перемешиваем и доводим до кипения на очень слабом огне.
- 6 Добавляем, постоянно размешивая, кетчуп. Кипятим на самом слабом огне пару минут.
- 7 Добавляем по необходимости соль и соус табаско. Готовый соус можно перелить в чистую прогретую банку и закрыть крышкой. В холодильнике такой соус простоит несколько месяцев.



СОВЕТ

Соус барбекю можно подать с запеченной в гриле свининой или зажаренными сосисками, а можно использовать и в качестве глазури для окорока или утки, например.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

- Авокадо**
Филе индейки с гуакамоле **73**
- Аджика**
Баранина с алычой **54**
Гриль-ассорти в хлебе **76**
- Айва**
Баранья нога с тыквой и айвой **55**
- Алыча**
Баранина с алычой **54**
- Ананас**
Брошеты с говядиной, ананасом перцем и зеленым луком **33**
- Апельсин**
Говяжьи ребра **36**
Курица в абрикосовой глазури **83**
Апельсиновый лосось **100**
Креветки на розмариновых веточках **105**
- Баклажан**
«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**
Шашлык по-карски **66**
Садж из курицы **80**
Якитори **84**
«Стейки» из баклажанов **109**
Гриль-салат **110**
Хоровац **111**
- Баранина**
Баранья корейка **52**
Баранина с алычой **54**
Баранья нога с тыквой и айвой **55**
Плов **56**
Брошет в прованском стиле **58**
Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**
Ягнчя вырезка в малиновом уксусе **63**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **64**
Шашлык по-карски **66**
Чебуреки **71**
- Бекон**
Тилапия в беконе **103**
Печеная картошка **115**
- Боярышник**
Кролик с фруктами **68**
- Брусника**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**
- Булочка (хлеб/лепешка/лаваш)**
Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
Бургеры **44**
Шашлык по-карски **66**
Гриль-ассорти в хлебе **76**
Кесадилья **78**
- Баранина с алычой **54**
Кролик с фруктами **68**
Матлот **102**
Гамбо **106**
- Говядина**
Рибай-стейк **39**
«Ленивый» шашлык из говядины **40**
Бургеры **44**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**
Татаки из говядины **48**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **49**
Ростбиф с корочкой из соли и перца **50**
Перемечи **70**
Чебуреки **71**
- Горох (лущенный/зеленый)**
Суп с копченостями и бобовыми **38**
- Горчица (дижонская/мягкая/порошок)**
Говяжьи ребра **36**
Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
Бургеры **44**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **49**
Скумбрия на гриле **98**
Соус барбекю с копченой паприкой **120**
- Гранат**
Садж из курицы **80**
- Грейпфрут**
Апельсиновый лосось **100**
Креветки на розмариновых веточках **105**
- Грибы (шампиньоны)**
Матлот **102**
Фаршированные шампиньоны **114**
- Грибы лесные (белые/подберезовики/подосиновики/лисички/опята/маслята)**
Жарёха **113**
Печеная картошка **115**
- Дайкон**
Татаки из говядины **48**
- Дрожжи сухие**
Перемечи **70**
- Зелень (укроп/кинза/тархун/розмарин/шалфей/петрушка/мята)**
«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**
Баранья корейка **52**
Баранина с алычой **54**
- Баранья нога с тыквой и айвой **55**
Брошет в прованском стиле **58**
Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **64**
Шашлык по-карски **66**
Кролик с фруктами **68**
Чебуреки **71**
Филе индейки с гуакамоле **73**
Цыпленок под ореховым соусом **74**
Тажин из куриной голени **88**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**
Скумбрия на гриле **98**
Апельсиновый лосось **100**
Тилапия в беконе **103**
Креветки на розмариновых веточках **105**
Гриль-салат **110**
Хоровац **111**
Фаршированные шампиньоны **114**
Печеная картошка **115**
Шашлык из картошки **116**
Кетчуп **118**
- Икра (сельди/щуки/лосося/форели)**
Печеная картошка **115**
- Имбирь**
Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**
Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**
Говяжьи ребра **36**
«Ленивый» шашлык из говядины **40**
Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
Татаки из говядины **48**
Курица в абрикосовой глазури **83**
Цукунэ из курицы **86**
Сатэ **87**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**
Апельсиновый лосось **100**
Соус барбекю с копченой паприкой **120**
- Йогурт**
Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**
Цыпленок под ореховым соусом **74**
- Капуста (белокочанная/квашеная)**
Колбаски на гриле и капустный салат **26**
Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
Печеная картошка **115**
- Картофель**
Садж из курицы **80**
Печеная картошка **115**
Шашлык из картошки **116**

Клюква вяленая

Мясной рулет **34**

Креветки

Креветки на розмариновых веточках **105**

Гамбо **106**

Крупа (пшено/ячневая/гречневый продел/кус-кус)

Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**

Фаршированные шампиньоны **114**

Кукуруза

Гриль-ассорти в хлебе **76**

Кесадила **78**

Гамбо **106**

Кунжут

Шашлычок из лосося **99**

Лайм

«Ленивый» шашлык из говядины **40**

Филе индейки с гуакамоле **73**

Апельсиновый лосось **100**

Креветки на розмариновых веточках **105**

Лимон

Брошет в прованском стиле **58**

Седло ягненка с тархуном и чесноком **64**

Филе индейки с гуакамоле **73**

Цыпленок под ореховым соусом **74**

Тажин из куриной голени **88**

Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**

Скумбрия на гриле **98**

Апельсиновый лосось **100**

Креветки на розмариновых веточках **105**

Гриль-салат **110**

Лук (зеленый/репчатый/шалот/порей)

Колбаски на гриле и капустный салат **26**

Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**

«Первомайский» шашлык из оковалок **28**

Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**

Суп с копченостями и бобовыми **38**

«Ленивый» шашлык из говядины **40**

Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**

Бургеры **44**

Татаки из говядины **48**

Баранья корейка **52**

Плов **56**

Брошет в прованском стиле **58**

Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**

Шашлык по-карски **66**

Перемечи **70**

Чебуреки **71**

Филе индейки с гуакамоле **73**

Гриль-ассорти в хлебе **76**

Кесадила **78**

Садж из курицы **80**

Якитори **84**

Цукунэ из курицы **86**

Сатэ **87**

Тажин из куриной голени **88**

Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**

Скумбрия на гриле **98**

Гамбо **106**

Гриль-салат **110**

Жарёха **113**

Печеная картошка **115**

Кетчуп **118**

Мед

Говяжьи ребра **36**

Антрекот с тьюксберийской горчицей **49**

Ягнчячь вырезка в малиновом соусе **63**

Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**

Шашлычок из лосося **99**

Гриль-салат **110**

Соус барбекю с копченой паприкой **120**

Можжевельник (ягоды)

Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**

Жарёха **113**

Молоко (коровье/кокосовое)

Перемечи **70**

Сатэ **87**

Домашние шпроты **104**

Морковь

Суп с копченостями и бобовыми **38**

Плов **56**

Кролик с фруктами **68**

Тажин из куриной голени **88**

Мука (пшеничная/рисовая)

Перемечи **70**

Чебуреки **71**

Цукунэ из курицы **86**

Мясо индейки

Филе индейки с гуакамоле **73**

Мясо кролика

Кролик с фруктами **68**

Мясо курицы (цыпленка)

Цыпленок под ореховым соусом **74**

Гриль-ассорти в хлебе **76**

Кесадила **78**

Садж из курицы **80**

Курица в абрикосовой глазури **83**

Якитори **84**

Цукунэ из курицы **86**

Сатэ **87**

Тажин из куриной голени **88**

Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**

Мясо утки

Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**

Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**

Нектарин

Кролик с фруктами **68**

Огурец (свежий/соленый)

Бургеры **44**

Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**

Печеная картошка **115**

Оливки/маслины

Брошет в прованском стиле **58**

Матлот **102**

Орех (грецкий/арахис/лесной/фундук/мускатный)

Мясной рулет **34**

Цыпленок под ореховым соусом **74**

Сатэ **87**

Печеная картошка **115**

Паприка (копченая)

«Первомайский» шашлык из оковалок **28**

Говяжьи ребра **36**

Суп с копченостями и бобовыми **38**

Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**

Баранья корейка **52**

Цыпленок под ореховым соусом **74**

Курица в абрикосовой глазури **83**

Цукунэ из курицы **86**

Соус барбекю с копченой паприкой **120**

Пастернак

Кролик с фруктами **68**

Перец (черный/красный/белый/розовый/молотый/горошек/чили)

«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**

«Первомайский» шашлык из оковалок **28**

Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**

Говяжья рулька **31**

Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**

Мясной рулет **34**

Говяжьи ребра **36**

Суп с копченостями и бобовыми **38**

Рибай-стейк **39**

«Ленивый» шашлык из говядины **40**

Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**

Бургеры **44**

Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**

Ростбиф с корочкой из соли и перца **50**

Баранья нога с тыквой и айвой **55**

Плов **56**

Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**

Седло ягненка с тархуном и чесноком **64**

Шашлык по-карски **66**

Чебуреки **71**

Садж из курицы **80**

Сатэ **87**

Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**
 Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**
 Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**
 Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**
 Скунбрия на гриле **98**
 Шашлычок из лосося **99**
 Апельсиновый лосось **100**

Матлот **102**
 Тилапия **103**
 Креветки на розмариновых веточках **105**
 Гамбо **106**
 Гриль-салат **110**
 Соус барбекю с копченой паприкой **120**

Перец свежий (болгарский/чили/острый)

Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**
 Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**
 Баранья корейка **52**
 Баранина с алычой **54**
 Плов **56**
 Гриль-ассорти в хлебе **76**
 Кесадиля **78**
 Садж из курицы **80**
 Тажин из куриной голени **88**
 Гамбо **106**
 «Стейки» из баклажанов **109**
 Гриль-салат **110**
 Хоровац **111**
 Кетчуп **118**
 Говяжьи ребра
 Соус барбекю с копченой паприкой **120**

Помидоры

Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**
 Бургеры **44**
 Плов **56**
 Брошет в прованском стиле **58**
 Шашлык по-карски **66**
 Филе индейки с гуакамоле **73**
 Гриль-ассорти в хлебе **76**
 Скунбрия на гриле **98**
 Матлот **102**
 Гамбо **106**
 Хоровац **111**
 Кетчуп **118**

Пряности сухие (кориандр/лавровый лист/зира/зерна горчицы/куркума/карри/майоран/корица/орегано/шафран имеретинский/тимьян/сумах/гвоздика)

«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**
 «Первомайский» шашлык из оковалок **28**

Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**
 Говяжья рулька **31**
 Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**
 Мясной рулет **34**
 Говяжьи ребра **36**
 Суп с копченостями и бобовыми **38**
 Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
 Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**

Баранья корейка **52**
 Баранья нога с тыквой и айвой **55**
 Плов **56**
 Брошет в прованском стиле **58**
 Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**
 Садж из курицы **80**
 Курица в абрикосовой глазури **83**
 Сатэ **87**

Тажин из куриной голени **88**
 Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**
 Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**
 Шашлык из картошки **116**

Рассол лимонный

Тажин из куриной голени **88**
 Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**

Растительное масло (подсолнечное/оливковое/рапсовое/кунжутное)

«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**
 Колбаски на гриле и капустный салат **26**
 «Первомайский» шашлык из оковалок **28**
 Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**
 Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**
 Говяжьи ребра **36**
 Суп с копченостями и бобовыми **38**
 «Ленивый» шашлык из говядины **40**
 Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
 Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**
 Татаки из говядины **48**
 Баранья корейка **52**
 Баранья нога с тыквой и айвой **55**
 Плов **56**
 Брошет в прованском стиле **58**
 Ягнечья вырезка в малиновом соусе **63**
 Седло ягненка с тархуном и чесноком **64**
 Кролик с фруктами **68**
 Перемечи **70**
 Чебуреки **71**
 Филе индейки с гуакамоле **73**
 Цыпленок под ореховым соусом **74**
 Садж из курицы **80**

Курица в абрикосовой глазури **83**
 Тажин из куриной голени **88**
 Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**
 Скунбрия на гриле **98**
 Шашлычок из лосося **99**
 Апельсиновый лосось **100**
 Матлот **102**
 Домашние шпроты **104**
 Креветки на розмариновых веточках **105**
 «Стейки» из баклажанов **109**
 Гриль-салат **110**
 Жарёха **113**
 Фаршированные шампиньоны **114**
 Шашлык из картошки **116**

Ревень

Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**

Рис

Плов **56**
 Гамбо **106**

Рыба белая (сибас/тилапия/белый амур/карп)

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**
 Матлот **102**
 Тилапия в беконе **103**

Рыба красная (лосось)

Шашлычок из лосося **99**
 Апельсиновый лосось **100**

Рыба морская (скунбрия/салака/килька/анчоус/сельдь)

Брошет в прованском стиле **58**
 Скунбрия на гриле **98**
 Домашние шпроты **104**
 Печеная картошка **115**

Салат листовой

Бургеры **44**

Сало

Печеная картошка **115**

Сахар (белый/тростниковый)

Колбаски на гриле и капустный салат **26**
 Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**
 Говяжьи ребра **36**
 Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**
 Татаки из говядины **48**
 Ягнечья вырезка в малиновом соусе **63**
 Перемечи **70**
 Филе индейки с гуакамоле **73**
 Цукунэ из курицы **86**
 Сатэ **87**

Соевый соусГовяжья рулька **31**Мясной рулет **34**Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**«Первомайский» шашлык из оковалок **28****Сироп (абрикосовый/сливовый/брусничный)**Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**Курица в абрикосовой глазури **83**Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92****Слива**Кролик с фруктами **68****Сливочное масло**Гамбо **106**Печеная картошка **115****Сметана**Печеная картошка **115****Сок (ананасовый/яблочный/лимонный)**Говяжья рулька **31**Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**Говяжьи ребра **36**Соус барбекю с копченой паприкой **120****Соль морская**«Первомайский» шашлык из оковалок **28**Говяжьи ребра **36**Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**Баранья корейка **52**Баранья нога с тыквой и айвой **55**Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90**Апельсиновый лосось **100**Креветки на розмариновых веточках **105****Сосиски (колбаски)**Колбаски на гриле и капустный салат **26**Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**Гриль-ассорти в хлебе **76****Соус (соевый/луковый/табаско/майонез/вустерский)**«Первомайский» шашлык из оковалок **28**Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**Говяжья рулька **31**Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**Говяжьи ребра **36**«Ленивый» шашлык из говядины **40**Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**Бургеры **44**Татаки из говядины **48**Ягнячья вырезка в малиновом соусе **63**Гриль-ассорти в хлебе **76**Курица в абрикосовой глазури **83**Цукунэ из курицы **86**Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**Шашлычок из лосося **99**Соус барбекю с копченой паприкой **120****Сыр**Бургеры **44**Кесадила **78**Фаршированные шампиньоны **114**Печеная картошка **115****Телятина**Мясной рулет **34****Томатная паста**Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**Говяжьи ребра **36**Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42****Топленое масло**Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле **90****Тыква**Баранья нога с тыквой и айвой **55****Уксус (бальзамический/яблочный/виновый/малиновый)**«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**Колбаски на гриле и капустный салат **26**«Первомайский» шашлык из оковалок **28**«Ленивый» шашлык из говядины **40**Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**Антрекот с тьюксберийской горчицей **49**Ягнячья вырезка в малиновом соусе **63**Гриль-ассорти в хлебе **76**Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **92**«Стейки» из баклажанов **109**Гриль-салат **110**Соус барбекю с копченой паприкой **120****Фасоль (стручковая/консервированная)**Суп с копченостями и бобовыми **38**Баранина с алычой **54**Кетчуп **118****Хрен свежий**Антрекот с тьюксберийской горчицей **49****Цукини**Якитори **84**Гриль-салат **110****Чернослив**Соус барбекю с копченой паприкой **120****Чеснок**«Сосиски» из говядины и баклажанов **25**Говяжьи отбивные в глазури из ревеня **27**«Первомайский» шашлык из оковалок **28**Шашлык «Косичка» из говяжьей вырезки **30**Брошеты с говядиной, ананасом, перцем и зеленым луком **33**Говяжьи ребра **36**Суп с копченостями и бобовыми **38**«Ленивый» шашлык из говядины **40**Нью-йоркский хот-дог с луковым соусом **42**Говяжьи ребра с соусом чимичурри **47**Татаки из говядины **48**Баранья корейка **52**Баранья нога с тыквой и айвой **55**Плов **56**Брошет в прованском стиле **58**Люля-кебаб и йогуртовый соус **60**Шашлык по-карски **66**Кролик с фруктами **68**Садж из курицы **80**Курица в абрикосовой глазури **83**Сатэ **87**Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **97**Креветки на розмариновых веточках **105**«Стейки» из баклажанов **109**Гриль-салат **110**Хоровац **111**Жарёха **113**Фаршированные шампиньоны **114**Шашлык из картошки **116****Яблоко**Ягнячья вырезка в малиновом соусе **63**Кролик с фруктами **68**Цыпленок под ореховым соусом **74**Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **95**Кетчуп **118****Яйцо**Ростбиф с корочкой из соли и перца **50**Перемечи **70**Цукунэ из курицы **86**Шашлычок из лосося **99**

П34 **Пискунов, Влад.**
Гриль : мужские рецепты / Влад Пискунов. — Москва : Эксмо, 2015. — 128 с. : ил. — (Выбор кулинарной редакции).

Мясо на огне не может наскучить: яркий соус, легкий гарнир, сочетание аромата дымка и остроты специй возбуждают все рецепторы разом. Процесс приготовления в этом случае не просто процесс — это целая наука, священнодействие, где любое движение оттачивается годами, годами же выверяются ингредиенты для идеального маринада.

В книге Влада Пискунова вы не найдете жарких споров, какое мясо лучше и какой маринад самый правильный, зато вы найдете массу авторских рецептов приготовления мяса и не только, сопровождается это все интересными рассказами, хитростями бывалого кулинара и блогера.

УДК 641.55
ББК 36.997

© Пискунов В.В., текст, 2014
© Пискунов В.В., фото, 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015
ISBN 978-5-699-79745-5

Издание для досуга
ВЫБОР КУЛИНАРНОЙ РЕДАКЦИИ

Влад Пискунов
ГРИЛЬ
МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Фото *В. Пискунова*

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Г. Булгакова*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:
hoverfly, sRenee, Panptyс / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству
РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 10.03.2015.
Формат 84x108^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,44.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-79745-5



9 785699 797455 >





ВЫБОР РЕДАКЦИИ

- ЭТО НЕ ПРОСТО СЕРИЯ КНИГ, ЭТО КУЛИНАРНОЕ СОБЫТИЕ,
- ЭТО ЛУЧШИЕ В СВОЕЙ ТЕМЕ АВТОРЫ, КОТОРЫЕ ГОТОВЫ ДЕЛИТЬСЯ С ВАМИ САМЫМИ ИНТЕРЕСНЫМИ РЕЦЕПТАМИ, САМЫМИ СЕКРЕТНЫМИ ПРИЕМАМИ И САМЫМИ ВКУСНЫМИ ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ,
- ЭТО НАСТРОЕНИЕ ОТ ГОТОВКИ И ЯРКИЕ ЭМОЦИИ,
- ЭТО МАСТЕРСТВО И ИМПРОВИЗАЦИЯ, ЭТО ЧЕТКИЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ РЕЦЕПТУ И АВТОРСКАЯ ИЗЮМИНКА.

Если вы любите готовить, цените настоящий вкус, вдохновляетесь красивыми фото, то книги нашей серии для вас!

Обжаривайте до румяной корочки, нарежьте мелкими кубиками, смешивайте и солите по вкусу. Мы обещаем, будет вкусно до последнего кусочка!

Мир, как известно, тесен. А мир шашлыков — тем более. Мало кому удастся расширить его границы и превратить шашлык в небанальное, по-настоящему праздничное блюдо. Влад Пискунов знает в этом деле толк, особенно если посмотреть (не говоря уже о том, чтобы отведать) на результаты того, что создается им на мангале и гриле. Впрочем, в домашней кулинарии, где следует приложить мужские руки, он не новичок. И очередная книга Влада, посвященная одному из древнейших способов обращения с мясом, — лучшее тому подтверждение.

Марат Абдуллаев,
автор книги «Плов, шурпа, лагман, шашлык и не только»

ISBN 978-5-699-79745-3



9 785699 797455 >



ЗНАНИЕ