

Алёна Ериженко

ТАНДЫР

РЕЦЕПТЫ НАСТОЯЩЕГО ВКУСА



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



Содержание

6 ВВЕДЕНИЕ

- 8 Принцип работы
- 9 Как выбрать тандыр
- 10 Аксессуары для тандыра
- 14 Как подготовить тандыр к работе
- 17 Как готовить в тандыре
- 19 Возможные проблемы и как их устранить

20 МЯСО

- 22 Классический шашлык из свинины
- 24 Буженина из свиной шеи
- 26 Свинина в томатном маринаде
- 28 Свиные ребрышки по-китайски
- 30 Шашлык из баранины с баклажанами
- 32 Шашлык из говяжьей вырезки
- 34 Баранья нога в тандыре

38 ПТИЦА

- 40 Целая курица в тандыре
- 42 Куриные крылья с перцем и чесноком
- 44 Бедрa индейки по-грузински

46	Филе индейки в беконе
48	Фаршированные перепелки
52	Куриные ножки тандури
54	РЫБА
56	Шашлык из скумбрии
58	Шашлык из осетрины
60	Зеркальный карп в тандыре
62	Терпуг горячего копчения в тандыре
66	Конвертики с рыбой и овощами
68	ОВОЩИ, ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ
70	Картофель с салом
72	Хоровац
74	Грибы в сливочном соусе
76	Печеный картофель в тандыре
78	Ассорти овощей в тандыре
80	Гречневая каша в тандыре
82	Лепешки в тандыре
84	Запеченные яблоки с медом
86	Нектарины с рикоттой
88	СОУСЫ И ЗАКУСКИ
90	Огурцы в азиатском стиле
92	Острая томатная сальса
94	Мятный соус





Введение

Тандыр (от тюркского «тандыр», в разных языках: тандор, тонур, танур, тендир) – это традиционная вертикальная печь-жаровня, которая используется в кухнях Центральной Азии, Кавказа, Индии, Пакистана, Афганистана, Ближнего Востока и даже некоторых регионов Китая и Балкан. Если коротко – тандыр это не просто печка, это целая кулинарная культура, в которой вкус хлеба и мяса получается таким, какой почти невозможно воспроизвести в обычной духовке или на мангале. Из-за особенностей устройства тандыр сочетает в себе свойства угольного гриля, позволяя получить мясо «с дымком», и русской печки, где продукты томятся на нисходящем жаре. Поэтому в тандыре можно готовить все что угодно – лепешки и пироги, мясо и рыбу, овощи и наваристые супы, жарить стейки и даже использовать для горячего копчения.

Классический тандыр делают из специальной огнеупорной (шамотной) глины, она долго нагревается, но затем хорошо держит температуру, позволяя готовить несколько блюд одновременно или последовательно, закладывая их согласно времени приготовления. Форма тандыра всегда округлая в виде кувшина или колокола, сужающегося кверху. Стационарные тандыры обычно бывают высотой 1–1,5 м, а небольшие, переносные, не превышают и полуметра.



Принцип работы

Внутри тандыра, на дно, закладывают дрова, чаще березовые, и разводят костер. В Средней Азии вместо дров в ход идут камыши и обрезки виноградной лозы. Когда стенки раскаляются докрасна, а температура внутри тандыра достигает почти 400 °С, угли выгребают, закладывают внутрь продукты, закрывают крышкой и готовят. В прохладную погоду, особенно если продуктов много, иногда часть углей оставляют для поддержания температуры. Если на угли или раскаленное дно бросить горсть замоченной щепы, то можно получить эффект легкого копчения.

ЕСТЬ ДВА ОСНОВНЫХ ТИПА:

Земляной – самый древний вариант, для которого выкапывают яму, изнутри обмазывают глиной или выкладывают специальными огнеупорными кирпичами, обжигают в течение нескольких часов для набора прочности, а затем используют для приготовления мяса и традиционной выпечки. Горловина такого тандыра может быть на уровне земли или немного выступать вверх. Эта разновидность лучше и дольше держит температуру, так как находится в земле. Однако земляной тандыр требует специально оборудованного места, навыка работы и построить его может не каждый. Например, в Узбекистане мастеров, которые лепят тандыры вручную, называют «тандырчи» – это уважаемая профессия, а секреты и тонкости передаются по наследству.

Наземный (переносной или стационарный) – современная версия, доступная почти каждому. Их лепят в виде большого кувшина, обжигают и устанавливают на основание. Их размер варьируется от совсем миниатюрных, высотой 50 см, до весьма внушительных, достигающих 120 см. Также они отличаются диаметром дна и горловины, размером самой широкой части и толщиной стенок. От этих параметров будет зависеть продолжительность топки, количество продуктов, которые можно готовить одновременно, и время «работы» – как долго тандыр будет сохранять температуру. Именно о таком популярном агрегате и будет речь в нашей книге.



Как выбрать тандыр

Самое главное, о чем стоит помнить при выборе тандыра, — чем больше его габариты, тем больше разных блюд в нем можно приготовить. Большой тандыр лучше и дольше держит тепло, продукты в нем размещаются более свободно, не соприкасаясь друг с другом. К нему можно подобрать гораздо больше различных аксессуаров, и он может заменить сразу несколько приборов. Однако при этом он значительно тяжелее, поэтому ему нужно стационарное место или специальная подставка на колесиках, так как просто передвинуть его довольно проблематично. Как бы вы ни планировали использовать свой тандыр, лучше всего выбирать с запасом — примерно на 30% больше, чем вам кажется необходимым.



▲ Наземный (переносной или стационарный) – современная версия, доступная почти каждому

Еще стоит обратить внимание на **конфигурацию крышки**: она может быть полностью съемной или откидываться на шарнирах. У больших тандыров и крышка очень тяжелая, поэтому снимать и переносить ее каждый раз может быть неудобно, в этом случае стоит остановить свой выбор на модели с откидывающейся крышкой. Для съемных крышек существуют специальные подставки высотой примерно с половину тандыра, чтобы не приходилось наклоняться и класть крышку на землю.

Удобной опцией является **встроенный термометр**, с помощью которого можно контролировать температуру внутри тандыра. Но важно, чтобы он не просто был встроен в крышку, а чтобы у него был достаточно длинный шток (металлическая часть с датчиком температуры на конце), и он измерял не температуру стенок, а именно воздуха внутри тандыра.



Аксессуары для тандыра

Чем популярнее и доступнее становятся тандыры, тем больше аксессуаров предлагают производители – это позволяет использовать тандыр в разных режимах и значительно расширить ассортимент блюд из тандыра, не ограничиваясь лишь мясом.

10

При покупке тандыра в базовой комплектации вы получаете следующий набор:

- верхнюю крышку со съёмным колпачком;
- поддувальную дверцу из глины с ненагревающейся ручкой;
- кованую стальную кочергу;
- совок для выемки углей;
- кованую фигурную подставку, на которой закреплен тандыр;
- кованые шампуры с односторонним или двусторонним крюком для подвешивания;
- чугунное устройство для подвеса внутри тандыра (оно называется поперечиной, крестовиной или «солнышком»).

Шампуры для тандыра. Обычно длиной 50–80 см с односторонним или двусторонним крюком сверху. Использование верхнего или нижнего крюка позволяет регулировать высоту продукта в тандыре, а значит, и температуру приготовления – чем выше, тем горячее. На них насаживают мясо, птицу или овощи и подвешивают вертикально на крестовину.

Введение