





Хаким Ганиев

МЯСО

НА МАНГАЛЕ,
ГРИЛЕ, В ТАНДЫРЕ
И КАЗАНЕ

хлеб*соль®
Москва

A close-up photograph of a hand holding a metal skewer with a piece of grilled meat. The skewer is positioned over a charcoal grill with glowing red embers. Several other skewers with different types of meat are visible in the background, all resting on a wooden cutting board.

Содержание

ШАШЛЫК — ДВИГАТЕЛЬ ПРОГРЕССА. НЕМНОГО ИСТОРИИ	7
ОГОНЬ, ДРОВА, УГЛИ	13
ВЫБИРАЕМ МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА	17
О МАРИНАДАХ — ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ?	23
МАНГАЛ И ШАШЛЫК НЕРАЗДЕЛИМЫ	27
• Люля-кебаб (шашлык из молотого мяса)	30
• Бара куй кабоб (шашлык из баранины)	33
• Титрама кабоб (шашлык особый)	34
• Коурга кабоб (шашлык из бараньих ребер — «семечки»)	37
• Катлама кабоб (слоеный шашлык)	38
• Урама кабоб (шашлычные рулетики)	41
• Уч панжа кабоб (шашлык «три пальца»)	42
• Пушти магиз кабоб (шашлык из говяжьей вырезки)	45
• Парча кабоб (шашлык по-ташкентски)	46
• Жигар кабоб (шашлык из печени)	49
• Чарви жигар кабоб (шашлык из печени в сальнике)	50
• Хасиб кабоб (шашлык из ливерных колбасок)	53
• Турмуг кабоб (шашлык из бараньих яиц — «лампочки»)	54
• Думба кабоб (шашлык из курдюка)	57
• Шиш кабоб (турецкий шашлык)	58
• Хоровац (армянский шашлык)	61
• Кебаб (азербайджанский шашлык)	62
• Мцвади (грузинский шашлык)	65
• Физонаг (осетинский шашлык)	66
• Шишлик (татарский шашлык)	69
• Канот кабоб (шашлык из куриных крылышек)	70
• Товук кабоб (шашлык из курицы)	73
• Бедана кабоб (шашлык из перепелок)	74
• «Миниатюра» (шашлык из куриных сердечек и мини-баклажанов)	77
• Рулетики из баклажанов с вырезкой	78

• Шашлык из помидоров	81
• Овощной шашлык в сальнике	82
• Сырный шашлык «Гурман»	85
ГРИЛЬ — ВОЛШЕБНАЯ РЕШЕТКА	87
• Дандана каоб (шашлык из корейки молодого барашка)	91
• Бикин каоб (шашлык из седла барашка)	92
• Мититеи (румынский шашлык)	95
• Кырнэцеи (молдавский шашлык)	96
• Классический бургер	99
• Балик каоб (шашлык из рыбы)	100
• Сатай (тайский шашлык из креветок)	103
ТАНДЫР — ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ	105
• Димлама каоб (шашлык, подвешенный в тандыре)	109
• Ёпма каоб (шашлык, приготовленный в тандыре)	110
• Тандыр-каоб (шашлык в тандыре на шампуре)	113
КАЗАН — УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПАСИТЕЛЬ	115
• Силтама каоб (шашлык, приготовленный в казане)	119
• Буглама каоб (шашлык на пару)	120
САЛАТЫ К ШАШЛЫКУ	123
• Салат из огурцов	124
• Салат ферганский	127
• Луковый салат с сумахом	128
• Гранатовый микс	131
• Салат из помидоров с огуречной заправкой	132
• Зеленый салат	135
• Салат грибной со шпинатом	136
• Салат «Кубик Рубика»	139
• Лечо из свежих овощей	140
• Салат цитрусовый	143





Шашлык —
двигатель прогресса.
Немного истории

«Ура, мясо!» Именно так воспринимаются большинством людей, живущих на земном шаре, аппетитно зажаренные куски мяса с ароматным дымком.

Приготовление мяса на живом огне — это, пожалуй, самый древний, натуральный и распространенный по всему миру способ термической обработки этого продукта. Впервые таким образом мясо приготовила сама природа во время лесных пожаров и «угостила» им первобытного человека. Отведав его, наш далекий предок просто не мог не научиться добывать и поддерживать огонь в очаге, хотя бы ради того, чтобы жарить мясо. А как-то раз человек заснул у костра, над которым на вертеле жарился мамонт, а проснулся от потрясающего запаха пекущегося на тлеющих углях мяса. Оно было съедено, а угли пригодились для поддержания тепла в пещере. Так и родился шашлык! Впрочем, это мои личные размышления об истории появления шашлыка, не имеющие ничего общего с научными трудами археологов и историков. Ну а дальше люди стали есть мясо много и часто. Известно, что потребление мяса улучшает умственную деятельность благодаря содержанию в нем незаменимых белков и микроэлементов, которые необходимы для нормальной работы мозга (а это уже давно научно доказано). Получается, что шашлык — двигатель прогресса?!

Если же коснуться официальной версии, то по ней шашлык — интернациональное блюдо практически всех народов земного шара. В Узбекистане шашлык называют «кабоб», в Азербайджане — «кебаб», в Казахстане — «кауап», в Татарстане — «шишлик», в Турции, Иране и Болгарии — «шиш-кебаб», в Армении — «хоровац», в Грузии — «мцвади», в Осетии — «физонаг», в Таиланде, Малайзии, Индонезии — «сатай», в Румынии — «мититеи», в Молдавии — «кырнэ-цеи», в Европе и США аналог шашлыка — барбекю.

В Узбекистане шашлык сродни фастфуду, его готовят круглосуточно везде и всегда, вне зависимости от сезона. В России же уже с XVI века жарили над огнем на вертеле поросят, уток, кур, зайцев, так называемые «верченые» куски мяса были атрибутом праздничного застолья, что, впрочем, и по сей день является актуальным.

Как ни назови шашлык, а суть одна — приготовление мяса над углями. Конечно же, это всегда праздник, дружное застолье и, если хотите, жизненная философия. Каждый повар (чаще всего это мужчина) готовит это блюдо по-разному, вкладывая в него все свои жизненные навыки. Разжечь огонь, разделить мясо, устроить его над углями и вкусно накормить жаждущих — это настоящее возвращение к истокам. Наверное, поэтому шашлык имеет такой особенный статус среди всех остальных мясных блюд.

Присутствует одно но — сезонность этого блюда (если готовить его своими руками). Так сложилось, что шашлык в России — весенне-летний друг дачников





и любящих отдохнуть на природе людей. Но и это на сегодняшний день не проблема — есть замечательные электрошашлычницы и грили, которые помогут в домашних условиях в любое время года приготовить любимое и аппетитное блюдо. Даже не слишком сведущая в кулинарных тонкостях домохозяйка справится с задачей легко и просто. Я не хочу утверждать, что это равноценная замена настоящему мангалу с живым огнем и натуральным дымком, но вполне достойная альтернатива на зимнее время. А еще на страницах книги вы познакомитесь с рецептами шашлыка в... казане и духовке — вот уж поистине спасательный круг для мясоедов, ведь наверняка эти кухонные атрибуты найдутся практически в каждом доме.

В своей книге я расскажу вам, дорогие читатели, обо всех тонкостях и премудростях приготовления шашлыка из мяса. Не обойду вниманием и вегетарианцев, а также любителей рыбы и птицы. Способов приготовления шашлыка огромное множество, и я не преследую цель охватить все, но с теми рецептами, которые я люблю и считаю наиболее удачными, я вас с удовольствием познакомлю. Каждый найдет для себя наиболее приемлемый вариант и, возможно, заинтересуется тем специальным оборудованием для шашлыка, о котором я пишу. Это тандыры, грили, мангалы — они помогут вам еще более отточить свое кулинарное искусство.

Самое главное: приступая к приготовлению шашлыка, не забудьте хорошее настроение и друзей, которые сделают вашу трапезу особенно вкусной, веселой и значимой.



A close-up photograph of a fire. The image shows several pieces of wood, some of which are charred and blackened, while others are still light-colored and appear to be in the process of burning. The background is filled with bright red and orange glowing embers, indicating a high-temperature fire. The text "Огонь, дрова, угли" is overlaid on the right side of the image in a white, serif font.

Огонь,
дрова,
угли

Это та основа, без тщательной подготовки которой все ваши усилия окажутся тщетными. Поэтому я призываю вас подойти к этому вопросу со всей ответственностью.

УГЛИ

Конечно, можно воспользоваться благами цивилизации и купить готовые цельные или брикетные угли и жидкость для розжига в магазине, но этот способ точно не самый оптимальный, и он не сделает вкус вашего шашлыка самым лучшим на свете. Хотя, с позиций экономии времени и упрощения процесса, это вполне допустимый безопасный вариант, так как в основном угли, продаваемые в магазинах, готовятся из сухих березовых или дубовых чурок. Категорически не советую использовать промышленный уголь — антрацит или каменный, — так как вы получите черный, покрытый копотью шашлык с неприятным запахом и горьковатым вкусом.

ДРОВА

Советую вам приготовить угли для шашлыка самим. Лучшими кандидатами на дрова для шашлыка считаются фруктовые деревья и деревья с плотной структурой древесины, не имеющие специфического запаха, например береза, липа, дуб, осина и другие лиственные. В Узбекистане лучшими дровами для шашлыка являются виноградная лоза, акация и тутовник.

Я хочу предостеречь вас от главных ошибок при выборе дров:

- Такие деревья, как олеандр, ясень, тис, черная ольха, самшит, являются ядовитыми, и использовать их для приготовления дров нельзя — можно отравиться.
- Хвойные породы деревьев — ель, сосна, кипарис и другие — также непригодны для дров, так как выделяют при горении смолу и придадут шашлыку привкус канифоли.
- Избегайте использовать трухлявые и подгнившие деревья, так как они дадут пепел, а не угли.
- Старайтесь не поджигать сырые дрова, они будут сильно дымить и плохо гореть, подсушите их заранее в течение нескольких дней на солнце.
- Не используйте для приготовления углей дрова разных деревьев вместе, так как каждое дерево горит по-разному, соответственно, и угли от них будут прогорать так же, а это создаст проблемы при поддержании температуры в мангале.
- И ни в коем случае не используйте в качестве дров крашенные доски или части старой мебели, чтобы не получить шашлык с запахом олифы или ацетона.