





# СОДЕРЖАНИЕ

- Почему эта книга не про героизм, а про удовольствие 8
- Про эквилибристику, которую мы оставим другим 10
- Про хлеб, смокеры и утюги 12
- Как пользоваться этой книгой / и как не надо 14

## Глава 1: ГОВОРИМ «ГРИЛЬ» — ПОДРАЗУМЕВАЕМ «СТЕЙК»

- Газовый гриль. Инструмент, который делает вас волшебником 18
- Что происходит с любым стейком на гриле /  
Важные нюансы и главные правила 20
- Рибай 22
- Анатомия идеального рибая / Ингредиенты 24
- Готовим рибай / Пошагово и подробно объясняю 26
- Лучшие соусы к рибаяю 28
- Ароматное масло 29
- Перечный соус на сливках с демигласом 30
- Соус порто 32
- Стейк с рынка 34
- Толстый край с рынка на газовом гриле 36
- Толстый край — прайм и с рынка / Разбор и сравнение 38
- Стейк мачете / Альтернативные стейки / Маринование 39
- Лучшие соусы к альтернативным стейкам 42
- Чимичурри — «Аргентинский поцелуй» 42
- А ля ромеско 43
- А ля аджика 44

## Глава 2: ДРУГОЕ МЯСО

- Шашлык на газовом гриле / Да, это возможно / И да, это вкусно 46
- Бургер / Без него нельзя! 49
- Бургер «Тропический гриль» 51
- Бургер «Блю чиз» 52
- Свинные рёбра на гриле / Тонкая работа для терпеливых 54
- Ещё парочка вариантов глазури для ребер 56

## Глава 3: ПТИЦА И РЫБА НА ГРИЛЕ

- Курица на гриле / Принципы 58
- Целая курица на банке — грильная классика 59
- Курица спатчкок 61
- Крылышки «Баффало» / Варианты 64
- Рыба на газовом гриле / Принцип 67
- Лосось на кедровой доске 69
- Дорадо на гриле 71

## Глава 4: ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

- Баклажан — лучший овощ для гриля 74
- Намазка из печёных баклажанов с йогуртом 76
- Бабагануш / Ближневосточная классика 77

## Глава 5: ДЕСЕРТЫ НА ГРИЛЕ

- Я против десертов на гриле 78
- Яблоки в карамели с мороженым 80
- Бананы в шоколаде с солёной карамелью 82
- Персики с маскарпоне и фисташковой крошкой 84
- Ананас в ромовой карамели с лаймом и мятой 86
- Я всё ещё против десертов на гриле 88
  
- Бонус: лучшая шаурма в вашей жизни 90
  
- Я люблю эту книгу 93

Я люблю гриль. Не как инструмент, а как состояние души. Может это и звучит пафосно, но, если вы хоть раз стояли с щипцами (я называю их «пальцами») в руке, чувствуя, как жар обжигает предплечье, а аромат дыма въедается в одежду так, что её потом приходится стирать три раза, — вы меня поймёте.

# ПОЧЕМУ ЭТА НЕ ПРО А ПРО



Я работал на всём, на чём только можно жарить мясо. На угольных монстрах, требующих жертвоприношений в виде мешков брикетов и утраченных бровей. На газовых красавцах с кнопочками и подсветкой, которые по факту были дорожке моей первой машины. Даже на домашних электрических, которые многие профессионалы презрительно называют «игрушками», но сами достают с антресолей, когда хочется стейка, а ехать за город лень.

И я вам скажу одну крамольную вещь. Ту, за которую меня иногда недолюбливают коллеги-повара. На гриле я могу приготовить практически всё, что готовится на профессиональной кухне.

Стейк? Пожалуйста. Рыба, которая тает во рту? Легко. Овощи, от которых вегетарианец пустит слезу? В два счёта. Даже десерт — персики с карамельной корочкой, от которых ваша тёща впервые за десять лет скажет, что вы не зря женились на её дочери. Но есть в этом заявлении один подвох, и я его сейчас озвучу, чтобы потом не было мучительно стыдно.

# КНИГА — ГЕРОИЗМ, УДОВОЛЬСТВИЕ



На профессиональной кухне вы вряд ли повторите то, что получается на гриле.

Потому что гриль — это обманщик. Он даёт вам иллюзию простоты. Вы крутите ручку, зажигается огонь, и кажется, что боги кулинарии уже на вашей стороне. Но потом вы пробуете стейк, который только что сняли с решётки, и понимаете: что-то пошло не так. Он сухой, как сентябрьский лист. Или сырой, как ваши отношения с бывшей. Или пахнет газом, а не мясом.

**ВОТ ТУТ И НАЧИНАЕТСЯ САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ.**

# ПРО ЭКВИЛИ КОТОРУЮ ДРУГИМ



# БРИСТИКУ, МЫ ОСТАВИМ

Я мог бы сделать эту книгу сборником кулинарных подвигов. Рассказать, как я запекал целиком поросёнка, переворачивая его каждые двадцать минут и одновременно отбиваясь от комаров размером с воробья. Или как коптил грудинку восемнадцать часов, периодически подкидывая щепу и проклиная тот день, когда решил, что «свой смокер» — это хорошая идея.

## **НО Я ЭТОГО ДЕЛАТЬ НЕ БУДУ.**

Потому что эта книга — не про героизм. Не про то, как я, обливаясь потом, доказываю миру, что мужчина может приготовить мясо на огне. И не про то, как нужно иметь три вида угля, дымоход, термометр с блютус и личного шамана для танцев с бубном вокруг гриля.

## **ЭТА КНИГА — ПРО ТО, КАК СДЕЛАТЬ ВАШУ ЖИЗНЬ ПРОЩЕ, А УЖИНЫ ВКУСНЕЕ.**

### **ЩЁТКА ДЛЯ ГРИЛЯ.**

С металлической щетиной, проволочная, с длинной рукояткой. Немного погнута — потому что нормальная щётка всегда немного погнута.

### **ЛОПАТКА ДЛЯ ГРИЛЯ.**

Широкая, с перфорацией, с длинной ручкой. Тоже с характером.

### **ЩИПЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ.**

Длинные, металлические, с хорошим замком. Слегка закопчённые на концах — следы честной работы.

Я специально взял за основу газовый гриль.

Почему? Потому что это честно. Потому что у большинства из вас именно он стоит на террасе или во дворе. Потому что вы не готовы тратить два часа на то, чтобы разжечь угли, когда дети уже голодные, а гости — в пути. Потому что вы хотите крутить ручку, а не воевать с ветром, дождём и собственной гордостью.

Конечно, все рецепты в этой книге можно повторить и на угольном гриле. Если вы любите сложности, если вам нравится возиться с брикетами, следить за температурой под крышкой, создавать зоны прямого и непрямого жара, — ради бога, я не запрещаю. Но тогда вы будете делать всё то, что на газовом гриле решается одним поворотом ручки. А мне кажется, что у вас есть дела поважнее, чем играть в пожарного с собственным мангалом.

На деревянной столешнице (слегка потёртой, с царапинами от ножа — чтобы чувствовалось, что здесь готовят, а не только фотографируют) разложены три предмета:

Никаких «наборов из 47 предметов в походном чемодане». Никаких термометров с блютус, которые отправляют уведомление на смарт-часы. Никаких «систем для непрямого копчения с дымогенератором и ионизатором воздуха». Только «пальцы», «весло» и «ёршик».

Всё.

Это — всё.

# ПРО СМОКЕРЫ

**В ЭТОЙ КНИГЕ ВЫ НЕ НАЙДЁТЕ РЕЦЕПТОВ БЛЮД, КОТОРЫЕ ЛОГИЧНЕЕ ПРИГОТОВИТЬ ГДЕ-ТО В ДРУГОМ МЕСТЕ.**

Я не буду учить вас печь хлеб на гриле. Потому что, честно говоря, для этого есть духовка. Да, можно, но зачем? Гриль — это не универсальный солдат. У него есть свои сильные стороны, и наша задача — использовать их, а не пытаться забить гвозди микроскопом.

Я не буду рассказывать, как запекать огромные куски мяса по восемь килограммов, которые требуют смокера и восемнадцати часов терпения. Потому что, если у вас есть смокер, вы и так знаете, что с ним делать. А если нет — вы не станете покупать смокер ради одной грудинки. Или станете, но потом он будет стоять в гараже и напоминать о вашей импульсивности, как та гитара, на которой вы сыграли три аккорда и забросили.

И уж точно я не буду описывать, как пожарить стейк на утюге. Потому что, хотя технически это возможно (и даже есть такие маньяки), это не делает утюг грилем. Так же как попытка побрить кота не делает вас парикмахером.

Гриль — это про жар, про открытое пламя, про дым, про ту самую корочку, которая заставляет ваших гостей замолкать после первого кусочка. Всё остальное оставьте другим.

Что вы найдёте в этой книге (и что я обещаю):

Я разберу каждый рецепт с максимальной скрупулёзностью. Не потому, что я зануда (хотя коллеги иногда так считают), а потому, что в кулинарии нет мелочей. Тем-