

Восточный пир
с Хакимом Ганиевым

ШАШЛЫКИ

Самая большая
книга шашлыков
со всего мира
на гриле,
мангале,
в тандыре,
в казане

К ШАШЛЫКУ:
МАРИНАДЫ,
САЛАТЫ



Приглашаем вас совершить
кулинарное путешествие по солнечному

Востоку

вместе с книгами известного шеф-повара,
знатока узбекской кухни

Хакима Ганиева

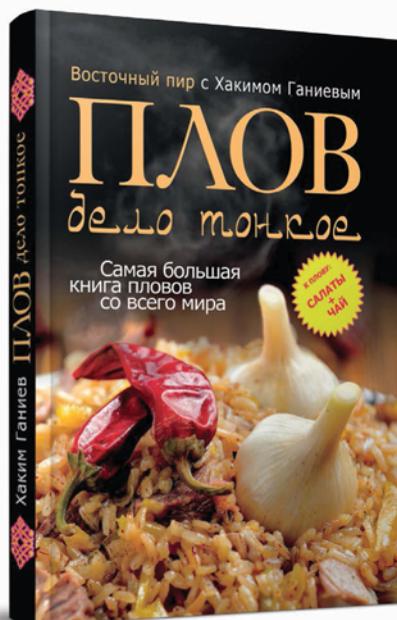


Восточный пир. Узбекская кухня

Хаким Ганиев создал чудесную книгу об узбекских яствах, великолепных угощениях и вкусной ежедневной еде. Эта книга подарит вам неповторимый вкус Востока: салаты с зернышками гранатов и нежными кольцами красочных овощей, супы с пельмешками и молодой бараниной, горячие блюда от долмы, кебаба до самаркандского плова, нежнейшие восточные сладости — пахлава с тысячей раскатанных листов тончайшего теста, толчеными грецкими орехами и медом.

Плов — дело тонкое

Хаким Ганиев собрал невероятное количество рецептов плова со всего мира, поделился уникальными знаниями о правильном выборе продуктов, используемых для приготовления этого замечательного и всеми любимого блюда. Вы узнаете, как правильно выбрать мясо для плова, какие существуют сорта риса, как разобраться в многообразии специй и овощей. Эта книга подарит вам неповторимый вкус знаменитого ферганского плова, а также азербайджанского, индийского, арабского пловов и многих других ароматных блюд Востока. А салаты, с которыми традиционно едят плов, и ароматный чай, приготовленные по рецептам из этой книги, превратят вашу трапезу в настоящий восточный пир!





Восточный пир
с Хакимом Ганиевым

ШАШЛЫКИ



Самая большая книга шашлыков
со всего мира на гриле, мангале,
в тандыре, в казане



Содержание

Шашлык – двигатель прогресса. Немного истории	7
Огонь, дрова, угли	11
Выбираем мясо для шашлыка	15
О маринадах – зачем они нужны?	21
Мангал и шашлык неразделимы	25
Люля-кебаб (шашлык из молотого мяса)	28
Бара куй кабоб (шашлык из баранины)	30
Титрама кабоб (шашлык особый)	34
Коурга кабоб (шашлык из бараньих ребер — «семечки»)	36
Катлама кабоб (слоеный шашлык)	38
Урама кабоб (шашлычные рулетики)	40
Уч панжа кабоб (шашлык «три пальца»)	42
Пушти магиз кабоб (шашлык из говяжьей вырезки)	44
Парча кабоб (шашлык по-ташкентски)	46
Жигар кабоб (шашлык из печени)	48
Чарви жигар кабоб (шашлык из печени в сальнике)	50
Хасиб кабоб (шашлык из ливерных колбасок)	52
Турмуг кабоб (шашлык из бараньих яиц — «лампочки»)	54
Думба кабоб (шашлык из курдюка)	56
Шиш кабоб (турецкий шашлык)	58
Хоровац (армянский шашлык)	60
Кебаб (азербайджанский шашлык)	62
Мцвади (грузинский шашлык)	64
Физонаг (осетинский шашлык)	66
Шишлик (татарский шашлык)	68
Канот кабоб (шашлык из куриных крылышек)	70
Товук кабоб (шашлык из курицы)	72
Бедана кабоб (шашлык из перепелок)	74
«Миниатюра» (шашлык из куриных сердечек и мини-баклажанов)	76



Рулетики из баклажанов с вырезкой	78
Шашлык из помидоров	80
Овощной шашлык в сальнике	82
Сырный шашлык «Гурман»	84
Гриль — волшебная решетка	87
Дандана кабоб (шашлык из корейки молодого барашка)	90
Бикин кабоб (шашлык из седла барашка)	92
Мититеи (румынский шашлык)	94
Кырнэцеи (молдавский шашлык)	96
Классический бургер	98
Балик кабоб (шашлык из рыбы)	100
Сатай (тайский шашлык из креветок)	102
Тандыр — из глубины веков	105
Димлама кабоб (шашлык, подвешенный в тандыре)	108
Ёпма кабоб (шашлык, приготовленный в тандыре)	110
Тандыр-кабоб (шашлык в тандыре на шампуре)	112
Казан — универсальный спаситель	115
Силтама кабоб (шашлык, приготовленный в казане)	118
Буглама кабоб (шашлык на пару)	120
Салаты к шашлыку	123
Салат из огурцов	124
Салат ферганский	126
Луковый салат с сумахом	128
Гранатовый микс	130
Салат из помидоров с огуречной заправкой	132
Зеленый салат	134
Салат грибной со шпинатом	136
Салат «Кубик Рубика»	138
Лечо из свежих овощей	140
Салат цитрусовый	142







**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 — «хоровец», в Грузии — «мцвади», в Осетии — «физонаг», в Таиланде, Малайзии, Индонезии — «сатай», в Румынии — «мититеи», в Молдавии — «кырнэцеи», 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, разделать 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 foreground is dominated by glowing red embers and charred wood logs. The logs are dark brown and black, with some showing a lighter, cracked surface. The background is filled with more glowing embers, creating a warm, fiery atmosphere. The text "Огонь, дрова, угли" is overlaid on the right side of the image in white, bold, sans-serif font.

Огонь,
дрова,
угли



Эта 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 не пригодны для дров, так как выделяют при горении смолу и придадут шашлыку привкус канифоли.
- Избегайте использовать трухлявые и подгнившие деревья, так как они дают 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.

Огонь

И, наконец, поговорим о том, для чего необходимо было знать все, о чем ранее упоминалось в этой главе. Дрова нам нужны для того, чтобы разжечь огонь. А вот огня-то в процессе приготовления шашлыка как раз и не должно быть категорически! Огонь нужен только для того, чтобы сжечь дрова и приготовить из них хорошие угли. Качество углей обеспечит вам правильную продолжительную температуру в мангале и, таким образом, хороший результат. По сути, шашлык — это запеченный, а не жареный продукт, поэтому он абсолютно не должен соприкасаться с языками пламени. Вот в этом и заключается основной талант шашлычника — не допустить обгорания шашлыка. Для этого необходимо протестировать мангал путем измерения высоты возгорания бумажного листа над углями. Шампуры должны располагаться на мангале именно на той высоте, где листок бумаги еще не горит, но уже подпаливается. В противном случае обуглившись, даже очень мелкие, части мяса испортят вам всю трапезу, придав шашлыку горчинку и сделав его вид неаппетитным. Если конструкция мангала не предполагает изменения высоты расположения шампуров, то можно немного понизить температуру углей, сбрызнув их водой. Внимание! Брызгаем водой только на угли и ни в коем случае не на шашлык, так как это остужает куски мяса и нарушает процесс приготовления.

Чтобы угли были одинаковой температуры и давали ровный жар, следует сжигать их в мангале сразу все, не подкладывая новых дров, когда первые уже прогорели, так как при приготовлении шашлыка они уже остынут, а недогоревшие дадут языки пламени.

Опытным путем установлено, что идеальные температурные условия для запекания шашлыка — это 180–200 °С на поверхности мяса. Для такой температуры мяса температура углей должна быть 500–600 °С. При этой температуре на поверхности шашлыка образуется крепкая золотистая корочка, которая как бы «запечатывает» кусочек мяса и в то же время позволяет ему хорошо пропечься внутри. Для облегчения задачи начинающим шашлычникам советую приобрести специальный кулинарный термометр, позволяющий измерить температуру готовящегося мяса как снаружи, так и внутри.





A close-up photograph of several skewers of grilled chicken. The skewers are arranged in rows, with some in the foreground and others receding into the background. The chicken pieces are cut into bite-sized chunks and are cooked to a golden-brown, slightly charred exterior. The skewers are made of metal and are resting on a dark surface, possibly a grill or a serving tray. The lighting is bright, highlighting the texture of the meat and the glistening surface from the grill.

Выбираем мясо
для шашлыка



Если вы решили приготовить шашлык, то подойдите к вопросу выбора сырья особенно тщательно. Если во многих других блюдах издержки с выбором мяса можно замаскировать сопутствующими ингредиентами, то в шашлыке именно качество мяса определит его финальный вкус. Только лучшее мясо подходит для приготовления шашлыка. А лучшее мясо — это, конечно же, свежее и ни в коем случае не замороженное.

Неважно, какое мясо — говядину, баранину, свинину, — птицу или рыбу вы выбираете, основные критерии качества для всех этих продуктов одинаковы.

Идеальным вариантом приобретения мяса является его покупка на рынке. Там можно более четко провести органолептическую оценку приобретаемого продукта, то есть посмотреть на всю тушу, потрогать, понюхать, попросить разрезать кусок, оценить цвет и качество жира.

Если вы приобретаете сырье для шашлыка в магазине, то помните, что лучше покупать охлажденное, а не замороженное мясо. Заморозка плохо влияет на качество мяса тем, что жидкость, содержащаяся в мышцах, замерзая, превращается в кусочки льда, чем нарушает целостность мышечных волокон. Таким образом, при размораживании весь сок вытекает из мяса, и оно становится при дальнейшем приготовлении сухим и разваливающимся на волокна. Идеальной для хранения мяса является температура 0 °С, или так называемая «фреш-зона» холодильника, в которой мясо сохраняет все свои наилучшие качества и не портится в течение 2–3 суток.

Ну, а если на куске мяса есть кровяные или ледяные корки или вы заметили маленькие розовые кристаллики льда, то это говорит о том, что мясо претерпело неоднократные процедуры заморозки и разморозки. Из такого мяса не получится не только шашлыка, но и вообще ничего путного. Не стоит тратить драгоценное время на готовку, чтобы потерпеть фиаско и приготовить несъедобное блюдо.

Итак, подытожив вышесказанное и собрав воедино все знания о выборе мясных продуктов, хочу поделиться с вами основными принципами того, как купить правильное мясо для шашлыка.

Советую приобретать именно ту часть туши, которая рекомендована в рецепте, так как маринад, время приготовления и температура углей рассчитаны именно для этой категории мяса.

Постарайтесь купить продукцию отечественного производства, здесь меньше шансов нарваться на мясо, выращенное на гормонах. У «гормонального» мяса слишком яркий красный, неестественный цвет, на нем нет штампа санитарной инспекции, так как по большей части это мясо импортное. Если опалить такое мясо пламенем спички или зажигалки, то появится запах синтетики или лекарств.

Осмотрите мясо.

- Свежее мясо — сухое на поверхности куска и на срезе. Если же на поверхности мясо обветренное, темное и слишком сухое, а на срезе блестит и переливается всеми цветами радуги, то это точно несвежее мясо, в нем уже начались процессы гниения.

- На срезе не должно быть никаких уплотнений или серовато-белых округлых включений. Это, скорее всего, эхинококковые яйца или другие виды паразитов, которые чрезвычайно опасны. Такое мясо представляет серьезную угрозу не только для здоровья, но и для жизни. При нарезании такое мясо хрустит под ножом. Бегите от этого мяса и вызывайте санитарного инспектора!





- Если на срезе много пленок и сухожилий, это мясо старого животного, оно годится только для варки и долгого тушения.

- Если на срезе мяса выделяется кровь, то животное было неправильно забито, и в таком мясе, следовательно, много вредных веществ и гормонов стресса. Есть его вредно для здоровья.

- Если прожилки в мясе имеют розовато-малиновый оттенок, а в натуральном виде, как известно, они имеют белый или кремовый цвет, то оно давно протухло и было обработано раствором марганцовки, которая совершенно не меняет вкус мяса, но нейтрализует неприятный запах и окрашивает прожилки и жир в розовый цвет. Чтобы убедиться в этом, промокните кусок мяса белой бумажной салфеткой, которая окрасится в малиновый или коричневый цвет.

- Цвет мяса. Чем оно светлее, тем моложе животное. Но мясо совсем мелких животных (от 1 до 3 месяцев, так называемых молочных ягнят, поросят и телят) безвкусное и пресное. На шашлык оно не подойдет однозначно. Но, несомненно, для шашлыка лучше выбирать мясо молодых животных. Цвет мяса подскажет вам не только возраст забитого животного, но и возраст куска мяса на витрине.

Например, молодая свежая говядина имеет яркий красный цвет, белый жирок, а если цвет мяса коричневатый или темно-бордовый, то этот кусок давно «загорает» на прилавке, а возраст животного ближе к пенсионному.

Мясо молодого барашка светло-красное, с ярко-белым жиром и не имеет характерного специфического запаха, за который некоторые люди не любят баранину. Мясо возрастного барана имеет темно-красный, ближе к бордовому, цвет, желтый жир и тот самый пресловутый запах.

Характерный для свинины цвет мяса — розовый. Если оно приобретает красноватый оттенок, свинка прилично пожила, и мясо будет более жесткое.

Возраст птицы определяют по цвету кожи — она должна быть беловато-розовая, жир светлый, лапки беленькие или светло-желтые, когти на них короткие, киль мягкий. Чем старше птица, тем желтее кожа и жир, темнее лапки, длиннее когти и тверже киль.

Что касается рыбы, то основное правило определения свежести — это блестящие, не запавшие глаза, красные, а не коричневые жабры, блестящая необлезшая чешуя.

Понюхайте мясо.

Запах свежего мяса не вызовет у вас никаких отрицательных эмоций и неприятных ассоциаций. Оно имеет легкий запах, у каждой разновидности мяса он свой, характерный только для этого вида мяса. У молодых животных он слегка напоминает запах натурального парного молока, в мясе более зрелого животного уже превалирует более ярко выраженный мясной запах. Пожалуй, только запах старой баранины может смутить неискушенного покупателя и даже может быть оценен им как запах испорченного мяса.

Потрогайте мясо.

При надавливании пальцем на кусок мяса на его поверхности образуется ямка. Если мясо свежее, оно упругое и эта ямка быстро выравнивается, а если несвежее, то мясо имеет более вязкую консистенцию, и ямка остается продолжительное время. Такое мясо рыхлое и липкое. Попробуйте слегка надорвать кусочек, и если мясные волокна расслаиваются, то мясо далеко не первой свежести, есть его нельзя.

Вооружившись этими знаниями, спокойно идите на рынок за мясными продуктами. Хорошего вам шашлыка!







**О маринадах —
зачем они нужны?**



Чем же отличается шашлык от просто зажаренного или запеченного мяса? Тем, что мясо перед приготовлением заранее маринуется в специальном соусе, который пропитывает его своим ароматом, не разрушая мышечные волокна, а только создавая на поверхности куска, обожженного кислотой, пленку, которая не дает вытекать мясному соку, что делает мясо более сочным, мягким и нежным. Это сокращает время приготовления и придает мясу легкий привкус того соуса, в котором оно было замариновано.

Хотелось бы отметить, что не каждое мясо требует маринада. Например, шашлык из молодой, свежей баранины не требует вообще никакого маринада, так как это мясо обладает своим очень узнаваемым приятным ароматом, так что сдабривать его чем-либо — только портить. А вот зрелая баранина, говядина, даже молодая, курятина или рыба, запеченные без маринада, будут безвкусными, жесткими и сухими, то есть потеряют ту шашлычную нотку, которую мы все так ценим в этом блюде.

Сколько поваров — столько и маринадов, поэтому давайте поговорим об основных видах маринада, которые я использовал для приготовления шашлыка при написании этой книги.

Маринады делятся на сухие и жидкие. Сразу скажу, что самый мой любимый маринад — сухой, это лук со специями (зирой, кориандром, черным перцем), но эта смесь подходит не для каждого вида мяса.

Жидкие маринады обязательно содержат кислую среду, а также соль, специи, растительное масло. В качестве кислоты используют фруктовые и овощные соки (лимон, лайм, грейпфрут, апельсин, киви, гранат, ананас, томаты), молочнокислые продукты (кефир, йогурт, мацони, катык), вино (по принципу: к красному мясу — красное вино, к белому мясу и рыбе — белое вино), уксус (желательно винный).

Растительное масло в маринад добавляют для маринования нежирного мяса, так как собственного жира в нем не хватает для быстрого образования корочки на поверхности куска мяса. Также масло помогает проникновению внутрь куска пряностей и специй.

Со специями и травами в маринаде нужно быть очень деликатными и знать меру и совместимость тех или иных специй друг с другом, с маринуемым продуктом и с другими ингредиентами маринада.

Самое главное в мариновании шашлыка — не передержать мясо в маринаде, это сделает его безвкусным и разваливающимся на волокна.

И еще хочу обратить ваше внимание на качество соли для маринада. Не используйте мелкую соль «экстра», она может сослужить медвежью услугу — пересолит и горечь готового шашлыка. Чем крупнее соль, тем вкуснее шашлык.





Мангал и шашлык неразделимы



Когда речь заходит о шашлыке, на ум сразу приходит мангал, хотя способов приготовления шашлыка существует очень много. Наверное, потому, что это самый распространенный и любимый среди всех народов бывшего Советского Союза способ приготовления мяса на огне, являющийся атрибутом пикников, маевок и дачных выходных. Слово «мангал» — арабское, в переводе обозначающее жаровню.

Мангал — это емкость для сжигания дров, получения из них углей и дальнейшего приготовления на них шашлыка. По сути — это прямоугольная металлическая емкость с двойным дном, верхняя пластина которого имеет мелкие отверстия для того, чтобы зола при сгорании углей могла ссыпаться на нижнюю пластину. По бокам в мангале имеются два отверстия для притока воздуха и оттока жара. Ширина мангала бывает разной и зависит от ваших предпочтений по размеру шампуров, длина также может варьироваться от 50 см до 2 м, а высота расположения шампуров над углями должна регулироваться в процессе приготовления шашлыка. Мангалы могут быть стационарными — встроенными в конструкцию летней кухни, это мечта каждого настоящего мясоеда; мобильными, но достаточно массивными — такие вы можете видеть в уличных кафе, парках; или складными — походными — это, в основном, бюджетный вариант облегченной версии для пикника. Основной недостаток мангала в том, что исходя из его конструкции невозможно регулировать тягу и приток воздуха приходится создавать интенсивным обмахиванием остывающих углей.

При выборе мангала помните, что чем он тяжелее, тем дольше вам прослужит, так как тонкий и легкий металл быстрее прогорит.





Люля-кебаб

ШАШЛЫК ИЗ МОЛОТОГО МЯСА

Люля-кебаб, бесспорно, один из самых вкусных, но и самых капризных в приготовлении шашлыков. Он требует тщательности во всем — выборе мяса, приготовления и вымешивании фарша, лепке на шампур. Сделать его нежным, сочным и в то же время крепко сидящем на шампуре по силам даже не каждому профессионалу. Но, уверяю, ваши старания будут по достоинству оценены благодарными едоками. Этот шашлык очень любят дети и взрослые.

Потребуется

На 5–6 порций

Мясо (говяжья или баранья лопатка или грудинка) — 1 кг

Курдючный жир — 350 г

Лук репчатый — 350 г

Зира — 30 г

Кориандр — 60 г

Соль — 20 г

Черный перец — 10 г

ГОТОВИМ

1. Мясо очищаем от пленок, нарезаем небольшими кусками и рубим топориком, стараясь получить однородный фарш, как будто пропущенный дважды через мелкую решетку мясорубки. При отсутствии топорика можно воспользоваться мясорубкой.
2. Лук и подмороженный курдючный жир нарезаем мелкими кубиками 0,5×0,5 см.
3. Зиру, кориандр, черный перец и соль перетираем в ступке.
4. Специи перемешиваем с луком, добавляем курдючный жир и снова перемешиваем. Затем добавляем эту массу к мясу и очень тщательно вымешиваем, доведя фарш до однородного состояния.
5. Укладываем фарш в посуду ровным слоем, выдавливая воздух, закрываем крышкой и убираем в холодильник на 2–3 часа.
6. Из фарша формируем колбаски весом 100–150 г и нанизываем их на шампуры. Для того чтобы фарш не прилипал к рукам, смачиваем их в горячей воде перед каждым новым шашлычком.
7. Жарим на мангале, часто переворачивая, до образования румяной корочки.

Нюансы

Бытует мнение, что чем больше в мясе пленок и жилок, тем больше в нем коллагена — белка, скрепляющего мясо при приготовлении фарша, — и это верно! Но в случае с люля-кебабом все по-другому. Сохранение формы, но в то же время ту самую нежность и ощущение таяния во рту придают не жилки, а их отсутствие и, конечно, тщательное вымешивание и взбивание фарша до однородного состояния.

Если у вас нет мангала, то люля-кебаб можно уложить на противень и поместить в духовку на 30 минут при температуре 220 °С.





Подаем

Выкладываем люля-кебаб на плоскую тарелку, аккуратно сняв его с шампура, стараясь при этом не сломать (на одну порцию 2–3 штуки). В качестве гарнира подойдет любой овощной салат или просто свежая зелень в большом количестве.



Бара куй кабоб

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Этот шашлык готовят во всех областях Узбекистана. Способ приготовления везде практически одинаков, за исключением маринада. Здесь можно проявить творчество. Но классикой жанра является ферганский способ, для маринада которого используют лишь лук и сухие специи. Его и приготовим.

Потребуется

На 5–6 порций

Баранина молодая — 1 кг

Курдючный жир — 100 г

Зира — 5 г

Кориандр — 10 г

Соль — 10–15 г

Черный перец — 3–5 г

ГОТОВИМ

1. Для маринада перетираем в ступке зиру, кориандр, соль и черный перец.
2. Мясо очищаем от сухожилий и пленок и нарезаем кубиками 3×3 см.
3. Смесью специй и соли тщательно приправляем мясо, перемешиваем и оставляем мариноваться на 1–3 часа.
4. Курдючный жир нарезаем брусками 0,5×3 см.
5. Мясо нанизываем на шампуры, чередуя его с курдючным жиром, и обжариваем на углях до образования румяной корочки в течение 7–10 минут, периодически переворачивая шампуры.

Нюансы

Это, на первый взгляд, самый простой в приготовлении шашлык из всех известных его видов. Но не тут-то было! Даже самое хорошее мясо можно испортить, пережарив его или не выдержав температурный режим углей, которые должны быть достаточно горячими (около 500 °С), но пламени быть не должно категорически!

Подаем

Готовый шашлык немедленно подаем к столу, так как остывший бараний жир испортит вкус блюда, поэтому жарить такой шашлык нужно маленькими порциями.

С шашлыком из баранины отлично сочетаются салаты из лука, редьки и свежих овощей.







Титрама кабоб

ШАШЛЫК ОСОБЫЙ

Особым этот шашлык называется благодаря маринаду, придающему мясу активный вкус зелени и аромат специй, что и делает его непохожим на другие виды шашлыка. Этот шашлык можно приготовить и в казане, и на мангале.

Потребуется

На 5–6 порций

Корейка или любая часть баранины, кроме шеи — 1 кг

Лук репчатый — 200 г

Помидоры — 500 г

Чеснок — 1 головка

Зелень (кинза, укроп, базилик, джамбул) — по 20 г

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Соль — 35–40 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо разделяем кусками по 50–60 г.
2. Из соли и специй делаем смесь, перетерев их в ступке. Посыпаем смесью мясо.
3. Помидоры ошпариваем кипятком и, сняв с них кожицу, пропускаем через мясорубку вместе с очищенным луком, чесноком и всей зеленью.
4. Полученной массой заливаем мясо, активно перемешиваем, накрываем салфеткой и убираем в прохладное место мариноваться минимум на 1 час.
5. Мясо нанизываем на шампуры и жарим, часто переворачивая, при средней температуре углей до образования румяной корочки.

Нюансы

Если вам попалось не очень молодое мясо, то продлите время маринования до 2–4 часов.

Подаем

Шашлык выкладываем на большое общее блюдо, украшаем зеленью и свежими овощами.





Коурга кабоб

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБЕР — «СЕМЕЧКИ»

Как известно, мясо на кости отличается своими особенными насыщенными вкусовыми качествами, и именно поэтому шашлык из бараньих ребер является одним из шедевров шашлычного мастерства. Хотя бараньи ребрышки мелкие и мяса на них совсем немного, но вкус такой, что забываешь обо всем и грызешь их как семечки, не можешь остановиться, отсюда и пошло народное название этого шашлыка — «семечки».

Потребуется

На 4–5 порций

Ребра бараньи — 2 кг

Лук репчатый — 200 г

Чеснок — 3–4 зубчика

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Растительное масло — 100 мл

Соль — 25 г

Черный перец — 5 г

Для соуса

Помидоры — 300 г

Лук репчатый — 100 г

Чеснок — 20 г

Масло растительное — 30 мл

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Бараньи ребра рубим кусками шириной 5–6 см, нарезаем по 2 ребра, складываем в посуду.
2. Лук нарезаем полукольцами, мнем его с солью и добавляем к мясу, перемешиваем.
3. В сковороде нагреваем масло до 50–60 °С, добавляем мелко нарубленный чеснок, перетертые в ступке специи, жарим 1–2 минуты, убираем с огня, остужаем.
4. Остывшее ароматное масло добавляем к мясу, хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться на 2–3 часа.
5. Промаринованные ребра нанизываем на шампуры достаточно плотно и жарим на умеренном огне, часто переворачивая, до румяной корочки.

Нюансы

Для приготовления томатно-чесночного соуса мелко нарезанный лук обжариваем на растительном масле до золотистого цвета, добавляем очищенные и протертые через терку томаты, жарим 10 минут, после чего добавляем выдавленный через пресс чеснок. Увариваем еще 5 минут, снимаем с огня и добавляем свежую, мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, солим и перчим по вкусу.



Подаем

Ребра снимаем с шампуров на тарелку и подаем со свежими овощами и томатно-чесночным соусом.

Катлама кабоб

СЛОЕНЫЙ ШАШЛЫК

Этот шашлык готовится из говядины и нутряного жира (сальника) барашка. Сочетание нежирной мякоти говядины и нежного бараньего жирка — прекрасно. Эти два продукта очень удачно дополняют и оттеняют вкус друг друга именно в таком сочетании. А вид готового шашлыка необыкновенно аппетитен.

Потребуется

На 5–6 порций

Говядина (мякоть) — 0,8–1 кг

Зира — 5 г

Нутряной бараний жир (сальник) —
250–300 г

Кориандр — 10 г

Соль — 20 г

Нюансы

Чтобы облегчить нарезку жира, слегка подмораживаем его в морозилке.



ГОТОВИМ

1. Соединяем зиру, кориандр и соль, перетираем в ступке.
2. Мясо режем пластинками толщиной 1 см по ширине куска поперек волокон, посыпаем смесью специй и отбиваем специальным молотком.
3. Накладываем на отбитое мясо пленку жира и нарезаем все вместе прямоугольниками 2×3 см.
4. Нанизываем на шампур слоями по 5–6 кусочков, чтобы первый и последний слои оказались жиром внутрь.
5. Жарим на среднем огне, перевернув один раз, только тогда, когда одна сторона прожарилась до румяной корочки.

Подаем

Этот шашлык не нужно снимать с шампура перед подачей, так как потеряется его изюминка — слоеность. Достаточно хорошо вытереть от золы острый край шампура, с которого вы будете есть шашлык.

В качестве гарнира прекрасно подойдут салаты из зелени и цитрусов.



Урама кабоб

ШАШЛЫЧНЫЕ РУЛЕТКИ

Шашлычные рулетики делаются довольно просто, а получается что-то невероятно вкусное, красивое, необычное и тающее во рту.

Потребуется

На 4–5 порций

Говядина (мякоть) — 1 кг

Сальник барашка — 200 г

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Соль — 20 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем пластинами поперек мышечных волокон по всей ширине куска толщиной 1–1,5 см и отбиваем до толщины примерно 0,5 см.
2. Отбитые пласты посыпаем смесью специй, накрываем сальником и сворачиваем в рулет.
3. Нарезаем рулет на кусочки шириной 3 см и нанизываем их на шампуры по 5–6 штук.
4. Жарим на умеренном жаре от углей 5–10 минут. Главное — не пересушить, потому что отбитое мясо быстро сохнет.

Нюансы

Для того чтобы рулетики хорошо держались на шампурах, их следует нанизывать поперек среза, захватив краешек мяса.

Подаем

При подаче на стол рулетики снимаем с шампуров, красиво выкладываем на блюдо, в дополнение подаем гранатовый салат с луком и соус нашараб.







Уч панжа кабоб

ШАШЛЫК «ТРИ ПАЛЬЦА»

Называется так странно этот шашлык потому, что нанизывается он одновременно на три шампура, напоминающие три веерообразно расставленных пальца. А корни истории этого шашлыка тянутся из древности. Когда-то скотоводы заготавливали сено впрок в лесах и полях, а питались они тем, что пасли, то есть мясом. Так вот, чтобы не носить с собой шампуры в поле, они нанизывали мясо на вилы и таким образом жарили шашлык. Это оказалось не только удобно, но к тому же красиво и вкусно. Вот так скотоводы подарили поварам еще один рецепт приготовления мяса.

Потребуется

На 5–6 порций

Баранина или говядина — 1–1,2 кг	Кориандр — 5 г
Курдючный жир — 300–400 г	Газированная вода — 100 мл
Лук репчатый — 250–300 г	Соль — 25 г
Зира — 5 г	Черный перец — 3 г

ГОТОВИМ

1. С мяса срезаем все пленки и прожилки, нарезаем брусками сечением 2×2 см поперек волокон по всей длине куска.
2. Слегка отбиваем мясо, складываем в стеклянную или керамическую посуду (если таковой нет, подойдет любая неокисляющаяся посуда).
3. Перетираем специи и соль в ступке, нарезаем лук полукольцами, добавляем к нему специи и перемешиваем.
4. Соединяем смесь специй и лука с мясом и доливаем туда же газированную (желательно не минеральную) воду. Все хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться на 45–60 минут.
5. Курдючный жир нарезаем брусочками размером 2×1 см, то есть толщиной в два раза меньше мяса, также по всей длине.
6. Собираем на доске «трапецию» из мяса с жиром, чередуя их так: первый кусок мяса в длину не менее 6–7 см, а последний в два раза больше, то есть 12–15 см. Всего получится 5 кусков мяса и 4 куска жира. Первый шампур продеваем в середину трапеции, а два боковых шампура нанизываются под наклоном, повторяя форму трапеции. Свисающее по бокам мясо срезаем, чтобы получить более эстетичный вид.
7. Жарим шашлык при средней температуре углей, часто переворачивая.

Нюансы

Если вы готовите из баранины, то для этого рецепта берется реберная часть, если из говядины, то подойдет мякоть лопатки, грудинки, вырезка.



Подаем

Такой эффектный шашлык подаем обязательно на шампурах, слегка сбрызнув его виноградным уксусом.

В качестве гарнира подойдет любой овощной салат и свежая зелень.



Пушти магиз кабоб

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Вырезка — это лучшее по качеству мясо в говяжьей туше. Оно нежное, мягкое, очень быстро готовится, и испортить его практически невозможно. Если вы хотите хорошего шашлычка из говядины, то не поленитесь пойти на рынок и выбрать именно эту часть говяжьей туши.

Потребуется

На 5–6 порций

Говяжья вырезка — 1,2 кг

Кориандр — 10 г

Курдючный жир — 150 г

Соль — 15–20 г

Репчатый лук — 300 г

Черный перец — 5 г

Зира — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем кусками 4×4 см, курдючный жир — 0,5×4 см.
2. Для маринада лук нарезаем полукольцами толщиной 0,5 см. Специи и соль перетираем в ступке и перемешиваем с луком, при этом хорошо мнем лук, чтобы он выделил сок, необходимый для маринада.
3. Обильно сдабриваем приготовленным маринадом мясо, хорошо перемешиваем.
4. Накрываем крышкой или салфеткой, ставим в прохладное место или в холодильник на 1–2 часа.
5. Готовое мясо нанизываем по 4–5 кусочков на шампур, чередуя с курдючным жиром. Жарим над углями, часто переворачивая.

Нюансы

Если мясо оказалось суховатым, в маринад добавляем 100 мл воды и аккуратно перемешиваем, стараясь не мять мясо. За 1–2 часа вода полностью впитается в мясо вместе с маринадом, что придаст ему сочность при жарке.

Перед нанизыванием на шампуры хорошо очищаем мясо от лука, иначе лук сгорит и придаст мясу горечь.

Подаем

Этот шашлык необходимо подавать только в горячем виде, сняв с шампуров. Подойдет гарнир из любых овощей — жареный или отварной картофель, овощное рагу, салаты из зелени и овощей, фруктовые салаты.



Парча кабоб

ШАШЛЫК ПО-ТАШКЕНТСКИ

Популярность шашлыка в Узбекистане неоспорима, поэтому каждая область, каждый район и город могут похвастаться своим неповторимым рецептом этого блюда, и Ташкент — не исключение. Парча кабоб — шашлык кусковой по-ташкентски — это любимое блюдо местных мясоедов. Отличается он своим достаточно острым маринадом и, кроме того, некоторыми специфическими ингредиентами.

Потребуется

На 4–5 порций

Говяжья вырезка — 1 кг

Курдючный жир — 250–300 г

Лук репчатый — 200 г

Зира — 10 г

Кориандр — 15 г

Виноградный уксус — 20 мл

Кукурузная мука — 40–50 г

Соль — 20 г

Перец молотый красный — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем небольшими кусками по 20–25 г.
2. Кориандр, зиру и черный перец растираем в ступке с солью.
3. Лук рубим кубиками и хорошо разминаем его, смешиваем со специями.
4. Добавляем сухой луковый маринад в мясо, тщательно перемешиваем, сбрызгиваем уксусом и оставляем мариноваться в течение 2–3 часов в прохладном месте.
5. Курдючный жир нарезаем так же, как мясо, только в 2 раза тоньше.
6. Маринованное мясо нанизываем на шампуры, чередуя с кусочками жира, слегка приправляем перцем, посыпаем мукой.
7. Жарим на умеренном жару, часто переворачивая, до готовности, 6–8 минут.

Нюансы

Кукурузная мука образует на шашлыке аппетитную хрустящую корочку и придает ему особенный вкус. При отсутствии таковой можно заменить ее на пшеничную, но эффект будет немного не тот.

Подаем

Подается этот шашлык на шампурах с любым салатом из овощей.





Жигар кабоб

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ

Печень — продукт очень нежный и деликатный. Не важно, печень какого животного вы хотите приготовить, правила готовки одинаковы, главное, чтобы она была свежей. При приготовлении блюд из печени требуется четко соблюдать временные параметры. Недожарил — чувствуется привкус крови, опасно для здоровья, пережарил — печень становится сухой и жесткой, теряется вкус. Шашлык из печени можно назвать лекарством от многих болезней, так как печень содержит огромное количество полезных веществ, прежде всего железа и витамина А.

Потребуется

На 5–6 порций

Печень баранья или говяжья —
0,8–1 кг

Курдючный жир — 150–200 г

Зира — 5 г

Кориандр — 10 г

Соль — 15 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Печень освобождаем от пленок и протоков, аккуратно вырезая их острым ножом. Затем нарезаем ее кубиками размером 2×2 см.
2. Зиру, кориандр, черный перец и соль перетираем в ступке очень мелко.
3. Курдючный жир нарезаем пластинками толщиной 0,5 см, затем на квадратики 2×2 см.
4. Нанизываем кусочки печени на шампуры, чередуя с курдючным жиром. Количество кусочков зависит от ширины вашего мангала. В среднем это 5–6 кусочков печени и столько же жира.
5. Перед жаркой посыпаем шашлык смесью специй. Жарим печенку при средней температуре, часто переворачивая, не более 3–4 минут, иначе шашлык потеряет свою сочность.

Нюансы

Для приготовления шашлыка из печени очень важно выбрать хорошую свежую печень молодого здорового животного, без признаков поражения гельминтами. Для этого при покупке печени обязательно надрежьте ее в нескольких местах и убедитесь, что в ней нет беловато-сероватых включений — эхинококковых яиц.

Подаем

Шашлык из печени подается только горячим, с пылу с жару.

К шашлыку из печени хорошо подойдет тонко нарезанный лук, сдобренный мелко нарубленным базиликом, солью и черным перцем и сбрызнутый виноградным уксусом, а также салаты из свежих овощей.



Чарви жигар кабоб

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ В САЛЬНИКЕ

Печень молодого животного вкусная и очень нежная, но пользу она принесет только в том случае, если она будет свежей и здоровой. Поэтому не забудьте перед покупкой бараньей печени убедиться в этих ее качествах. Для этого не стесняйтесь попросить мясника надрезать печень в нескольких местах, осмотрите ее со всех сторон, не должно быть округлых белесых включений — эхинококковых яиц — и зеленого налета от желчи.

Потребуется

На 4–5 порций

Печень (баранья или телячья) — 1,2 кг	Кориандр — 20 г
Сальник от одного барашка	Соль — 20 г
Зира — 10 г	Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. С печени снимаем пленку, вырезаем все протоки и нарезаем брусками 3×3 см по всей длине куска.
2. Оборачиваем брусочки печени в сальник в один слой, нарезаем каждый брусок на куски по 4–5 см и нанизываем на шампуры.
3. Жарим шашлык, часто переворачивая, 5–6 минут на достаточно сильном жару, стараясь не пересушить.

Подаем

Подаем шашлык с салатом из свежих овощей, а также зелени (кинза, укроп, зеленый лук, базилик), посыпав гранатовыми зернами.





Хасиб кабоб

ШАШЛЫК ИЗ ЛИВЕРНЫХ КОЛБАСОК

Хасиб — это колбаски из ливера. Их готовят во всех регионах Узбекистана самыми разнообразными способами — варят, жарят и даже делают из них шашлык, рецептом которого я и хочу с вами поделиться. Нужно сказать, что приготовить сам хасиб можно как из баранины, так и из говядины. Но, если речь идет о шашлыке из хасиба, то подойдут только бараньи потроха.

Потребуется

На 4–5 порций

Печень — 1000 г	Зира — 10 г
Сердце — 600 г	Кориандр — 20 г
Почки — 600 г	Бasilik — 10 г
Пашина — 400 г	Зелень кинзы — 10 г
Рис — 100 г	Черный перец — 5 г
Лук репчатый — 300 г	Соль по вкусу
Кишки — 2 метра	

ГОТОВИМ

1. Подготавливаем потроха, удалив все пленки, жилки и сосуды.
2. В кипящую воду опускаем все субпродукты, бланшируем их 5–6 минут. Затем выкладываем на сито, чтобы стекла лишняя влага, остужаем и перемалываем в мясорубке через крупную решетку.
3. Рис промываем в холодной воде, предварительно не замачивая, чтобы сохранить больше крахмала, и отвариваем до готовности, выкладываем на сито и даем стечь воде.
4. Лук нарезаем мелкими кубиками, зелень мелко рубим, специи перетираем в ступке.
5. В сковороде нагреваем масло, слегка обжариваем лук до прозрачности, добавляем субпродукты и жарим 3–4 минуты.
6. Добавляем специи, рис и зелень, хорошо перемешиваем. Продолжая жарить еще 1–2 минуты, вливаем 100 мл холодной воды, даем закипеть, снимаем с огня и остужаем.
7. Завязываем один конец кишки ниткой, в другой вставляем воронку и наполняем фаршем не слишком туго, перевязывая кишку крепкой нитью каждые 20 см, два раза на расстоянии 1–2 см, чтобы при разделении получились самостоятельные колбаски.
8. Нанизываем по одной колбаске на шампур, прокалываем их иглой в нескольких местах, чтобы не потрескались при жарке, и запекаем 5–7 минут при средней температуре углей, не забывая периодически прокалывать колбаски иглой или зубочисткой.



Нюансы

Обязательное требование при приготовлении колбасок — это тщательный выбор субпродуктов, они должны быть обязательно свежими, без всяких признаков болезни.

От правильной обработки кишок зависит правильный вкус колбасок. Делаем так: разводим столовую ложку чайной соды в 4–5 литрах воды, замачиваем в этом растворе кишки на 30 минут, затем хорошо промываем их под проточной водой и следом замачиваем в кефире еще на 30 минут для окончательного удаления запаха. Снова тщательно промываем уже горячей водой и только после этого наполняем их фаршем.

Подаем

Снимаем колбаски с шампуров, удаляем нити. Можно подать их целиком, а можно нарезать каждую на 5–6 кусочков.

Подавать на листьях свежего салата с томатным соусом.



Турмуг кабоб

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯИЦ — «ЛАМПОЧКИ»

Это «засекреченный» шашлык из древнего арсенала узбекской кухни. Пора бы ему уже выйти из тени. Его часто готовят мужчины в узком кругу, например, друзья жениху на мальчишнике перед свадьбой. Бытует мнение, что этот шашлык придает мужскую силу, чему есть неопровержимые жизненные доказательства. Догадались, о чем речь? А теперь попробуйте...

Потребуется

На 4–5 порций

Яйца бараньи — 1,4–1,5 кг

Курдючный жир — 250–300 г

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Паприка молотая — 10 г

Апельсины — 2 шт.

Соль — 25 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. В первую очередь снимаем пленку с яиц и нарезаем их кубиками 3×3 см. Так же нарезаем и курдючный жир. Если это яйца молодого барашка, а определить их можно по размеру (не более 5 см длиной в очищенном виде), то нанизываем их целыми.
2. Делаем смесь из специй и соли, очень мелко перетерев их в ступке.
3. Нанизываем на шампуры кусочки яиц, чередуя их с кусочками курдючного жира.
4. Непосредственно перед жаркой посыпаем шашлык смесью специй и готовим, часто переворачивая, при средней температуре углей 8–10 минут.

Нюансы

Для того чтобы легко снять наружную оболочку с яиц, необходимо сделать на их поверхности неглубокий надрез по всей длине. Затем, аккуратно поддев пленку, стянуть ее со всего яйца.

Подаем

Подаем шашлык на шампурах, украшаем и гарнируем слегка подпеченными одновременно с шашлыком на решетке над углями кружочками апельсина.







Думба кабоб

ШАШЛЫК ИЗ КУРДЮКА

Любители этого шашлыка обычно в первых рядах на посту около казана при приготовлении зирвака для плова. Когда вытапливается курдючный жир, чтобы обжарить на нем все компоненты плова, образуются замечательные шкварки, которые посыпаются луком и съедаются тут же, в мгновение ока. Вот так и родился этот шашлык, по сути — это шкварки, запеченные на углях.

Потребуется

На 5–6 порций

Курдючный жир — 500 г

Зира — 5 г

Кориандр — 5 г

Лук репчатый — 100 г

Соль по вкусу



ГОТОВИМ

1. Нарезаем курдючный жир кусками по 20–30 г.
2. Делаем смесь из специй и соли.
3. Посыпаем этой смесью шашлык и нанизываем на шампуры по 5–6 кусочков.
4. Запекаем на слабо тлеющих углях 10–15 минут.

Нюансы

Этот шашлык требуется очень часто переворачивать, чтобы жир, по возможности, не капал на угли.

Для предотвращения возгорания необходимо присыпать угли пеплом.

Подаем

Снимаем поджаренный курдюк с шампура, посыпаем тонко нарезанным луком и сбрызгиваем винным уксусом.



Шиш кабоб

ТУРЕЦКИЙ ШАШЛЫК

О, Турция! Расположение этой прекрасной страны на карте уже говорит само за себя. Впитавшая в себя вкус кухонь многочисленных соседей — Балкан, северной Африки, Ближнего Востока и Кавказа, — она стала одной из самых вкусных кухонь мира. И турецкий шашлык тоже особенно вкусный и необычный. А все дело в маринаде.

Потребуется

На 4–5 порций

Баранина (мякоть) — 1,2–1,4 кг

Лимоны — 2 шт.

Помидоры среднего размера — 12–14 шт.

Сладкий перец — 2 шт.

Мацони или катык — 200 г

Фисташки или миндаль (рубленые) — 50 г

Зелень укропа и кинзы — по 10 г

Соль — 20 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо очищаем от пленок и сухожилий, нарезаем кусками по 50–60 г.
2. Из лимонов выжимаем сок.
3. Мясо солим и перчим, заливаем соком лимона и маринуем 3–4 часа.
4. Тем временем сладкий перец очищаем от семян и перегородок, нарезаем кубиками 3×3 см. Помидоры оставляем целиком.
5. Готовим соус. Для этого зелень мелко рубим, добавляем в мацони. Туда же всыпаем рубленые фисташки, перемешиваем.
6. Промаринованное мясо нанизываем на шампуры в следующем порядке: мясо–помидор–мясо–перец и так далее, подгоняя под ширину мангала.
7. Жарим 10–12 минут, часто переворачивая.

Нюансы

Для облегчения выжимания и получения максимального количества сока перед тем как выжать лимон, кладем его целиком на 5–6 минут в горячую воду.

Подаем

Шашлык подаем на шампурах вместе с соусом из мацони.





Хоровац

АРМЯНСКИЙ ШАШЛЫК

Хоровац представляет собой «тандем» из мяса с овощами, отдельно запеченными на мангале или гриле. Это древнее, праздничное, очень живописное блюдо армянского народа. Готовят его традиционно исключительно мужчины. Женщины к его приготовлению допускаются только для чистки овощей.

Потребуется

На 10 порций

Баранина, говядина или свинина (корейка, вырезка) — 2,5–3 кг

Лук репчатый — 1 кг

Сладкий перец — 500 г

Баклажаны — 500 г

Помидоры — 500 г

Чеснок — 1 головка

Перец острый стручковый — 5 шт.

Зелень базилика, кинзы, укропа, эстрагона — по 20 г

Сушеный базилик — 30 г

Вино красное сухое — 150 мл

Лимон — 1 шт.

Соль — 40–50 г

Черный перец — 10–15 г (по вкусу)

ГОТОВИМ

1. В первую очередь очищаем мясо от сухожилий и от ненужных костей, достаточно оставить ребра. Если это мякоть, то нарезаем кусками по 40–50 г.
2. Нарезаем половину лука полукольцами, не слишком тонко.
3. В стеклянную или керамическую посуду выкладываем слоями лук и мясо, солим, перчим, посыпаем сушеным базиликом, и повторяем так, пока не закончится мясо. Ставим мариноваться на 2–3 часа в прохладное место.
4. Тем временем моем все овощи, лук очищаем от шелухи, оставив хвостик, чтобы не развалился при запекании, сладкий и острый перец, баклажаны и помидоры оставляем целыми, с хвостиками.
5. Нанизываем овощи на шампуры вдоль, отдельно перцы, баклажаны и т. д., по 1–3 штуки, в зависимости от размера шампуров.
6. Запекаем сначала овощи, кроме лука и чеснока, на хорошем пламени до первых подпалин на кожице. Лук и чеснок лучше запекать на сильном жару от готовых углей.
7. Запеченные овощи очищаем от кожицы, сладкий и острый перец — от семян, нарезаем все кубиками 2×2 см. Лук, чеснок и острый перец нарезаем помельче.
8. Все овощи сдабриваем лимонным соком, добавляем мелко нарубленную зелень, солим, перчим и ставим в прохладное место.



9. Промаринованное мясо очищаем от лука, нанизываем на шампуры очень плотно друг к другу, по 4–5 кусков мякоти или по 2–3 ребра.
10. Запекаем мясо при средней температуре углей 12–15 минут, часто переворачивая и сбрызгивая при этом сухим красным вином.

Нюансы

В узбекской и многих восточных кухнях в связи с религиозными убеждениями не используется свинина. Но, поскольку этот шашлык истинно армянское блюдо, то, со слов армянских гурманов, наиболее вкусным он получается именно из свинины.

Овощи необходимо очищать от кожицы в горячем виде, так как остывшие очистить аккуратно не удастся.

Подаем

На блюдо стелим тонкий армянский лаваш, выкладываем на него мясо на шампурах, сверху накрываем еще одним лавашом. Это будет замечательная закуска к хоровацу и поможет не потерять ни единой капли вкуснейшего мясного сока.

В салатнике подаем овощной хоровац, который одинаково хорош как в холодном, так и в горячем виде.



Кебаб

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ШАШЛЫК

В азербайджанской кулинарной культуре широко применяется запекание овощей на огне. Это нашло свое отражение и в приготовлении шашлыка. Когда я вспоминаю прекрасный город Баку, в памяти всплывают узкие улочки старого города и картина яркого, красивого шашлыка на огромных, в отличие от узбекских, шампурах, на которых аппетитно устроились большие куски мяса вперемежку с цельными, чуть поджаренными помидорами. Эти воспоминания и навеяли мне рецепт данного шашлыка.

Потребуется

На 4–5 порций

Баранина (мякоть задней ноги) — 1,0 кг

Лук репчатый — 200 г

Уксус винный — 5 ст. л.

Масло сливочное — 30 г

Помидоры мелкие — 5 шт.

Барбарис — 10 г

Укроп, петрушка — по 20 г

Винный уксус — 50 мл

Соль по вкусу

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем кусками по 30–40 г.
2. Лук и петрушку мелко рубим.
3. Мясо складываем в фарфоровую или стеклянную посуду, посыпаем солью, перцем, нарезанной зеленью с луком, барбарисом, поливаем винным уксусом, перемешиваем, накрываем крышкой. Маринуем 4–5 часов в прохладном месте или холодильнике.
4. Нанизываем куски мяса на шампуры поочередно с половинками помидоров по 4–5 кусков каждого продукта на один шампур.
5. Смазываем растопленным сливочным маслом и жарим при высокой температуре углей 8–10 минут, часто переворачивая шампуры.

Нюансы

Помните, что мясо в маринадах, содержащих уксус, нельзя выдерживать более 12 часов.

Подаем

Кебаб подается со свежей зеленью и соусом нашараб.





Мцвади

ГРУЗИНСКИЙ ШАШЛЫК

Мцвади — в переводе с грузинского языка и есть «шашлык». Грузинская кухня, как известно, отличается обилием зелени и особенно богатым набором специй. Но это блюдо — полная противоположность основным принципам грузинской кухни. Оно максимально натурально, поэтому угодит любому, даже самому взыскательному вкусу. Вариаций этого шашлыка много, но оригинальный рецепт предлагает использовать цельную говяжью вырезку. Именно его и приготовим.

Потребуется

На 4–5 порций

Говяжья вырезка — 1,2–1,4 кг

Соль — 25–30 г

Растительное масло — 100 мл

Черный перец — 5–10 г (по вкусу)

ГОТОВИМ

1. Говяжью вырезку очищаем от пленок и лишнего жира и срезаем тонкую сторону вырезки так, чтобы весь кусок мяса был примерно одинаковой толщины.
2. Нанизываем цельный кусок вырезки на плоский широкий шампур или сразу на два шампура на расстоянии 5–7 см и, чтобы мясо не стягивалось по длине во время жарки, фиксируем его суровой нитью плотно к шампуру с обеих сторон.
3. Жарим сначала со всех сторон при сильном жаре от углей до образования корочки, 3–5 минут. Для лучшего поджаривания часто смазываем шашлык с помощью кулинарной кисти растительным маслом.
4. Затем слегка разгребаем угли и доводим до готовности на умеренном жару в течение 15–20 минут, периодически переворачивая.

Нюансы

Внимание! Я ничего не забыл. Солим и перчим этот шашлык только после приготовления.

Подаем

Готовый шашлык нарезаем поперек волокон в виде стейков, солим, перчим по вкусу.

Выкладываем на порционные тарелки на листья салата. Обязательно подаем к мцвади любую свежую зелень, аджику и жареный картофель.





Физонаг

ОСЕТИНСКИЙ ШАШЛЫК

Шашлык физонаг непременно присутствует на праздничном столе в Осетии. Это древнее блюдо вы никогда не увидите на печальных застольях (поминках и тому подобном), с чем символично связано нечетное количество кусков мяса на шампуре.

Потребуется

На 4–5 порций

Мясо (телятина, молодая баранина) — 1,5 кг

Лук репчатый — 300 г

Вино сухое белое — 100 мл

Винный уксус — 30 мл

Соль — 25 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо очищаем от пленок и нарезаем кусками 4×4 см.
2. Половину лука нарезаем полукольцами, добавляем к мясу, солим, хорошо перчим, перемешиваем, активно сдавливая лук с мясом, чтобы лук слегка отдал сок.
3. Вливаем вино и еще раз перемешиваем, накрываем крышкой или салфеткой, оставляем мариноваться в прохладном месте на 2–3 часа.
4. Тем временем нарезаем лук тонкими полукольцами, сбрызгиваем его уксусом, перемешиваем и помещаем в глубокую миску с крышкой.
5. Готовое мясо нанизываем на шампуры по 5, 7 или 9 кусков, в зависимости от размера мангала.
6. Жарим при средней температуре углей до готовности, периодически переворачивая, 8–10 минут.
7. Готовый шашлык снимаем с шампуров прямо на лук, закрываем крышкой и, встряхивая, перемешиваем.
8. Не открывая крышку, оставляем на 4–5 минут настояться перед подачей.

Нюансы

Нечетное количество кусков мяса на шампуре перекликается с традицией многих народов дарить на праздник только нечетное количество цветов в букете, а на могилу, наоборот, приносить обязательно четное их количество. Поэтому физонаг символично является лишь праздничным блюдом.





Подаем

На большое блюдо выкладываем мясо с луком и посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Шишлик

ТАТАРСКИЙ ШАШЛЫК

Татарская кухня известна своим, я бы сказал, домашним очарованием. А этот шашлык настолько вкусен и необычен, что заслуживает того, чтобы потрудиться над его несколько хлопотным рецептом.

Потребуется

На 4–5 порций

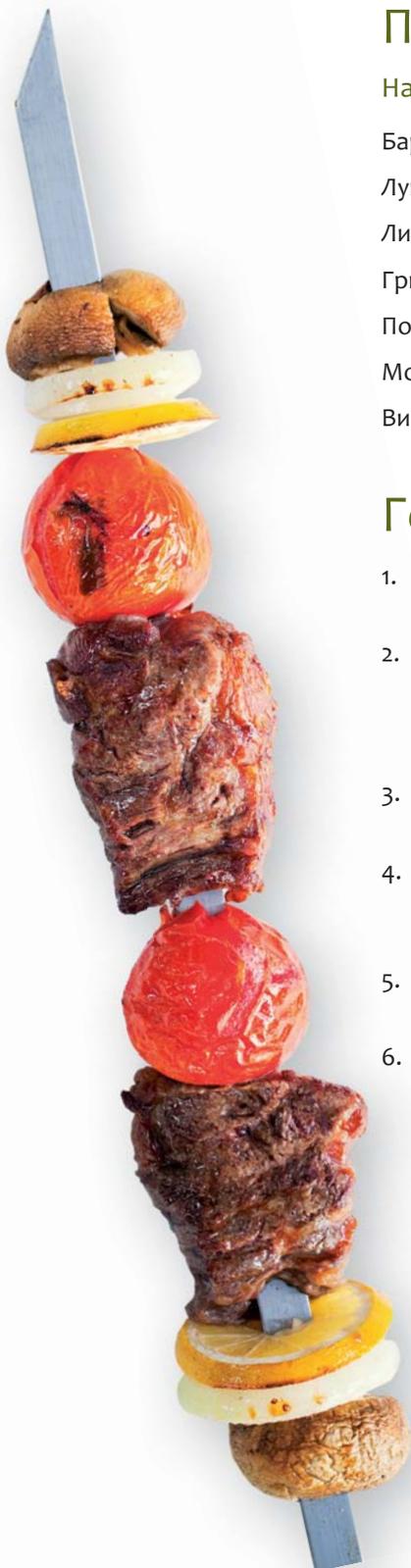
Баранина (мякоть задней ноги) — 1,5 г	Сок крыжовника — 100 мл
Лук репчатый — 100 г	Масло оливковое — 100 мл
Лимоны — 2 шт.	Чеснок — 5 зубчиков
Грибы белые — 300 г	Сельдерей — 100 г
Помидоры — 200 г	Базилик — 50 г
Молочная сыворотка — 100 мл	Соль и черный перец по вкусу
Вино белое столовое — 200 мл	

ГОТОВИМ

1. Баранину нарезаем кусками поперек волокон по 50–60 г, маринуем в течение 3–4 часов в особенном сложном маринаде в прохладном месте.
2. Для маринада в стеклянной или фарфоровой посуде смешиваем молочную сыворотку, вино, сок крыжовника и оливковое масло, добавляем мелко нарубленные чеснок, сельдерей и базилик, половину лука, нарезанного тонкими полукольцами, соль и черный перец по вкусу.
3. Оставшийся лук нарезаем кольцами примерно 1 см толщиной, лимоны — кольцами 0,5 см, от грибов отделяем шляпки.
4. Куски мяса тщательно очищаем от маринада, нанизываем на шампуры так: шляпка гриба, кольцо лука, кольцо лимона, кусок мяса, помидор целиком, кусок мяса, кольцо лимона, кольцо лука, шляпка гриба.
5. Смазываем все ингредиенты оливковым маслом и запекаем в течение 15 минут над сильно раскаленными углями на гриле или мангале.
6. Переворачиваем каждые 3–4 минуты и сбрызгиваем стекающим в противень соком и вином.

Нюансы

На угли кладем веточку полыни, что придаст слегка терпкий, но очень приятный аромат мясу и овощам. Сверху помещаем противень и выкладываем над ним шампуры с шашлыком, чтобы в него стекал сок жарящегося мяса.



Подаем

Снимаем шашлык в тарелку на лист зеленого салата, красиво укладываем все ингредиенты с одного шампура, можно также гарнировать рассыпчатым рисом.





Канот кабоб

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

Куриные крылышки, особенно приготовленные на мангале, любимы многими гурманами. Я предлагаю вам приготовить крылышки по моему способу и тем самым окунуться в мир пряностей и вкусов узбекской кухни.

Потребуется

На 4–5 порций

Куриные крылышки — 20 шт.

Масло растительное — 50 мл

Лук репчатый — 100 г

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Молотый красный перец — 5 г

Молотая паприка — 20 г

Соль — 25 г

ГОТОВИМ

1. Крылья промываем и выкладываем на салфетку, даем обсохнуть.
2. Делаем маринад. Для этого перетираем специи в ступке с солью, нарезаем лук, смешиваем его со специями и активно мнем. Посыпаем крылышки этим маринадом, перемешиваем и заливаем разогретым до 50–60 °С растительным маслом. Снова хорошо перемешиваем и ставим мариноваться в холодильник или прохладное место на 1,5–2 часа.
3. Промаринованные крылья нанизываем на шампуры достаточно плотно.
4. Жарим, часто переворачивая, 8–10 минут. Правильно приготовленные крылья имеют красивую хрустящую корочку, а внутри мягкие и нежные.

Нюансы

Старайтесь выбрать крылышки пожирнее и помясистее, в противном случае они очень быстро обгорят в тонких местах и будут горчить.

Подаем

К шашлыку из куриных крыльев просто необходимо подать чесночно-томатный соус (см. в рецепте Коурга кабоб, стр. 34).



Товук кабоб

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриное мясо обоснованно считается диетическим и легким продуктом. Поэтому шашлык из курицы заслуженно популярен в народе, особенно у женщин и детей. А если учесть доступность куриного мяса и быстроту приготовления, то нет цены такому шашлыку!

Потребуется

На 5–6 порций

Филе куриной грудки — 1 кг

Кефир — 100 мл

Лук репчатый — 100 г

Чеснок — 10–15 г

Цедра апельсина — 5 г

Сок лимона — 50 мл

Топленое масло — 100 г

Черный перец, зира, кориандр,
куркума — по 5 г

Соль — 15 г

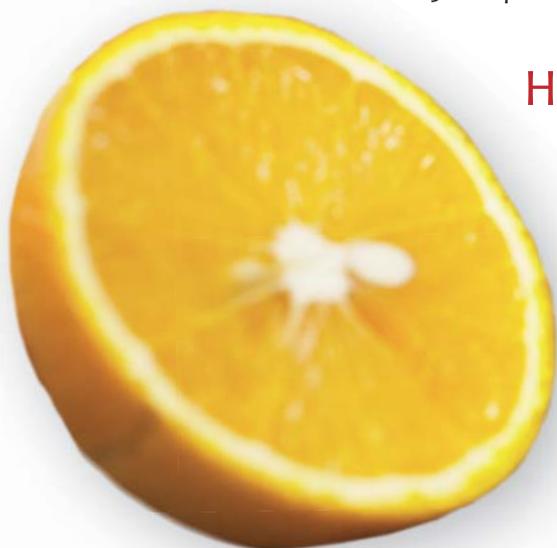
ГОТОВИМ

1. Для маринада тонкими полукольцами нарезаем лук, чеснок мелко режем или пропускаем через пресс, цедру апельсина натираем на мелкой терке (только ее оранжевую часть). Соль, перец, кориандр, зиру и куркуму перетираем в ступке. Все вышеперечисленное смешиваем, добавляем кефир, 15 мл лимонного сока и еще раз хорошо перемешиваем.
2. Куриное филе нарезаем кусочками 3×3 см и погружаем в приготовленный маринад, накрываем крышкой и оставляем мариноваться при комнатной температуре на 2–3 часа.
3. Извлекаем мясо из маринада, очищаем его от лука и нанизываем на шампуры по 5–6 кусочков.
4. В топленое масло добавляем остаток лимонного сока, немного куркумы, хорошо перемешиваем.
5. Жарим шашлык на мангале, постоянно поворачивая, в течение 10 минут.

Нюансы

Чтобы шашлык из курятины получился нежным и сочным, важно постоянно смазывать его приготовленной смесью из топленого масла и лимонного сока, что создаст жирную пленку на мясе и предотвратит вытекание из него влаги. Использовать для этих целей удобнее всего кулинарную кисть.

Куркума придаст куриному шашлыку великолепный золотистый цвет.



Подаем

Куриный шашлык вкусен как в горячем, так и в холодном виде. Он прекрасно сочетается с зеленью, бобовыми, а также фруктами и овощами.



Бедана кабоб

ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОК

Шашлык из перепелок всегда считался деликатесом даже на самых богатых застольях. В далекие времена он был доступен только охотникам и очень богатым людям, а в наши дни любой может побаловать себя таким блюдом и почувствовать себя падишахом, ведь современные рынки изобилуют дичью.

Потребуется

На 4 порции

Перепелки — 8–12 шт.
(в зависимости от размера)

Зира — 10 г

Кориандр — 20 г

Топленое масло — 100 г

Мука — 50–60 г

Соль — 50 г

ГОТОВИМ

1. Делаем смесь из специй и соли, перетерев их в ступке. Заливаем их в стеклянной или керамической посуде 3–4 литрами воды, хорошо размешиваем.
2. Очищенных перепелок хорошо промываем, кладем на 20–30 минут в подготовленный раствор промариноваться.
3. Нанизываем по 1 перепелке на каждый шампур вдоль, смазываем тушки топленым маслом, слегка посыпаем их мукой.
4. Жарим при средней температуре углей до образования румяной корочки.

Нюансы

Если на тушке образуется трещина и начинает вытекать сок, необходимо это место посыпать мукой.

Если тушка проворачивается на шампуре, то дополнительно обвязываем ее нитью (крестообразно, как подарок), закрепив края нити на шампурах.

Подаем

Шашлык из перепелок очень красиво выглядит, поэтому подается обязательно на шампурах (предварительно удаляем нить). Украсим зеленью и свежими овощами.





«Миниатюра»

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК И МИНИ-БАКЛАЖАНОВ

Этот шашлык — авторская фантазия, которая родилась в тот момент, когда я увидел в продаже мини-баклажаны и, конечно же, не удержался от их покупки. По размеру и конфигурации мне показалось, что, как ничто другое, к ним лучше всего подойдут куриные сердечки. И вот что получилось.

Потребуется

На 4–5 порций

Баклажаны мини — 500 г

Сердечки куриные — 700 г

Лимон — 1 шт.

Вино сухое белое — 100 мл

Мускатный орех — 5 г

Барбарис — 10 г

Соль — 10 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Баклажаны бланшируем в кипящей подсоленной воде в течение 1–2 минут. Откидываем их на дуршлаг, остужаем.
2. Соль, перец, мускатный орех и барбарис перетираем в ступке.
3. Смешиваем в стеклянной или керамической посуде вино, сок лимона, растертые специи и маринуем в этой смеси сердечки в течение 1 часа.
4. Нанизываем на шампуры поочередно баклажаны с сердечками по 3–4 шт. каждого.
5. Жарим при средней температуре углей в течение 10 минут до подрумянивания баклажанов и сердечек. Во время жарки периодически смазываем шашлык оставшимся маринадом.

Нюансы

Если у вас нет тонких шампуров, можно использовать деревянные шпажки, предварительно вымоченные в холодной воде, чтобы не загорелись.

Подаем

На плоскую тарелку выкладываем шашлык на шпажках и гарнируем ягодным салатом.



Рулетики из баклажанов с вырезкой

Этот тандем из баклажанов с мясом — решение проблемы сохранения сочности шашлыка из говяжьей вырезки. Вырезка сложна в приготовлении тем, что она очень быстро высыхает, не успев окончательно приготовиться. Ее нужно защищать либо курдючным жиром, либо, как в данном рецепте, пластинкой баклажана. Тогда мясо сохраняет сочность и получается очень интересным на вкус.

Потребуется

На 5–6 порций

Баклажаны — 500 г

Говядина (мякоть) — 1 кг

Киви — 300 г

Лук — 150 г

Чеснок — 50 г

Вода — 100 мл

Соль, перец, зира, кориандр по вкусу

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем кусками поперек волокон по 25–30 г.
2. Готовим маринад. Киви очищаем от кожуры, натираем на мелкой терке, добавляем 100 мл воды. Лук нарезаем мелкими полукольцами, чеснок пропускаем через пресс. Делаем смесь из соли и специй, перетерев их в ступке. Соединяем все эти ингредиенты, хорошо все смешиваем.
3. Заливаем приготовленным маринадом мясо в фарфоровой или стеклянной посуде, ставим в прохладное место на 30 минут, накрыв салфеткой.
4. Тем временем баклажаны нарезаем вдоль пластинками по 0,5 см толщиной, замачиваем в холодной подсоленной воде на 10 минут.
5. Хорошо очищаем мясо от маринада и заворачиваем каждый кусочек в ломтик баклажана рулетиком.
6. Лук нарезать толстыми кольцами около 1 см.
7. Нанизываем на каждый шампур по 4–5 рулетиков, чередуя их с кольцами лука, и жарим на слабом жару от углей примерно 15–20 минут, до зарумянивания баклажана.

Нюансы

Внимание! В маринаде из киви мясо нельзя держать более 30 минут, в противном случае оно начнет расслаиваться и не будет держаться на шампурах.

Подаем

Снимаем с шампура рулетики и подаем на листьях салата, украшаем зеленью и помидорами.





Шашлык из помидоров

Для ценителей традиционного шашлыка это скорее закуска к мясу, нежели самостоятельное блюдо. Помидоры, приготовленные таким образом, подарят вам новые вкусовые ощущения. Если вы готовите традиционный мясной шашлык, не поленитесь нанизать на несколько шампуров помидоры, точно не пожалеете!

Потребуется

На 4–5 порций

Помидоры — 1 кг

Укроп, кинза, базилик — по 30 г

Чеснок — 4–5 зубчиков

Лук — 200 г

Перец чили — 1 шт.

Оливковое масло — 100 мл

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Нанизываем помидоры по 3–4 штуки на шампур поперек: так, чтобы плодоножки были сбоку с одной стороны шампура.
2. Запекаем на сильно разогретых углях до появления подпалин, примерно 5–7 минут.
3. В готовом виде помидоры должны быть целыми, без надрывов кожицы, но с хорошо пропекшейся мякотью.
4. Готовим соус. Зелень нарезаем очень мелко, чеснок пропускаем через пресс, лук нарезаем тонкими полукольцами. Все смешиваем, добавляем соль и перец по вкусу, перец чили — для любителей острого, заливаем оливковым маслом, еще раз смешиваем.

Нюансы

Помидоры для шашлыка выбираем среднего размера, примерно с куриное яйцо, крепкие, плотные и желательно с плодоножкой.

Подаем

Снимаем помидоры с шампуров на плоское большое блюдо в один ряд, отрываем плодоножку, очищаем от кожицы еще горячими и сразу обильно заливаем готовым соусом.



Овощной шашлык в сальнике

Этот шашлык всегда вызывает восторг у едоков, так как овощи, приготовленные описанным здесь образом, настолько раскрывают свой оригинальный вкус, что вы подумаете, что впервые пробуете эти замечательные продукты! Овощной шашлык может выступать как в качестве самостоятельного блюда, так и превратиться в гарнир к мясу.

Потребуется

На 4–5 порций

Баклажаны — 300 г

Кабачки — 300 г

Помидоры — 300 г

Болгарский перец — 300 г

Лук репчатый — 200 г

Сальник — 300 г

Чеснок — 5–6 зубчиков

Оливковое масло — 100 мл

Лимон — 1 шт

Зелень укропа, базилика,
кинзы — по 50 г

Соль, черный перец по вкусу

Зеленый лук — 50 г

ГОТОВИМ

1. Овощи режем кружками: баклажаны и кабачки 1–1,5 см, лук — 0,5 см толщиной.
2. Сладкий перец очищаем от семян, нарезаем квадратами, подгоняя под размер других овощей. Помидоры оставляем целыми.
3. Готовим маринад. Мелко режем зелень, чеснок пропускаем через пресс. Смешиваем все, сдабриваем солью и перцем, заливаем оливковым маслом, выдавливаем туда же сок одного лимона, перемешиваем.
4. Смазываем все овощи маринадом, нанизываем их на шампуры в следующем порядке: баклажан, лук, помидор, болгарский перец, кабачок.
5. Заворачиваем шампур с овощами в сальник по всей длине овощей (как конфету), срезаем лишнее, закрепляем сальник на краях суровой нитью.
6. Запекаем при средней температуре угля в течение 12–15 минут.

Нюансы

Кабачки и баклажаны следует выбирать молодые, некрупные и одного размера; помидоры и лук — по диаметру, близкому к кабачкам, чтобы они не выпирали на шампуре.

Лук и помидоры не должны заканчивать шампур, их надо поместить между другими овощами, чтобы они не упали с шампура во время приготовления.



Подаем

Развязываем нить, снимаем овощи с шампура целиком вместе с сальником. Этот шашлык очень аппетитно смотрится именно в целом виде. Порционно выкладываем по 1 шампуру на тарелку, посыпав свежим зеленым луком.



Сырный шашлык «Гурман»

Этим рецептом я хочу порадовать не только вегетарианцев, но и мясоедов, которым надоело мясо, а также женщин и детей, потому что по вкусу сырный шашлычок придется практически всем. Рецепт легок и быстр в приготовлении, а с учетом его невысокой себестоимости, просто очарователен.

Потребуется

На 4–5 порций

Сыр сулугуни — 1 кг

Яйцо — 1 шт.

Помидоры черри — 500 г

Укроп, кинза — по 10 г

Тесто слоеное — 1 упаковка

Базилик — 5 г

Чеснок — 3–4 зубчика

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Деревянные шпажки замачиваем в холодной воде на 20–30 минут.
2. Сыр режем кубиками размером с помидорки черри.
3. Помидоры моем, удаляем черешки.
4. Черный перец и соль перетираем в ступке.
5. Зелень режем очень мелко, чеснок пропускаем через пресс.
6. Смешиваем зелень, чеснок, соль и перец.
7. Тесто раскатываем в пласт толщиной 2–3 мм, нарезаем полосками шириной 2 см по всей длине.
8. Тщательно, но очень аккуратно, чтобы не повредить целостность, перемешиваем сыр, помидоры, зеленую заправку.
9. Нанизываем на шпажки поочередно сыр с томатами, примерно по 3–4 кусочка каждого ингредиента.
10. Заворачиваем каждый шашлычок в полоску из теста по спирали, защипываем края теста.
11. Смазываем каждый сырный шашлычок слегка взбитым яйцом, выкладываем над слабо тлеющими углями и запекаем до подрумянивания теста примерно 3–5 минут, периодически переворачивая.

Подаем

Этот шашлык можно есть как в горячем, так и в холодном виде. Это самостоятельное оригинальное блюдо, которое не требует дополнительных аксессуаров, так как очень красиво само по себе, и в нем есть все, что необходимо для полноты вкуса. А потому подаем его на большом общем блюде, красиво выложив на листья салата.





Нюансы

Для этого шашлыка нужна очень умеренная температура углей, для понижения температуры нужно присыпать их пеплом. Если поместить шпажки с шашлыком над горячими углями, тесто подгорит, а сыр не успеет расплавиться.





A close-up photograph of several sausages cooking on a metal grill. The sausages are arranged horizontally, showing a browned and slightly charred exterior. The metal grate has a grid pattern with rectangular openings. The background is blurred, suggesting an outdoor or kitchen setting.

Гриль —
волшебная решетка



Гриль — это простое, но очень удобное устройство для приготовления пищи. Он бывает стационарным и переносным. Создан гриль был в 1951 году в Чикаго, откуда очень быстро распространился по планете и стал популярен практически во всем мире. Гриль — слово французское, означающее «жарить».

Основной элемент гриля — это две решетки, на верхней из которых располагаются продукты, а на нижней — нагревающий элемент. Гриль положительно отличается от мангала тем, что имеет отверстия с заслонками для регулирования притока воздуха и крышку с жароотражающей поверхностью. Существуют угольные, электрические и газовые грили; а по типу соприкосновения с пищей они делятся на контактные и бесконтактные.

Самый распространенный вид гриля — угольный. Форма и размер такого гриля могут быть самыми разнообразными. Он имеет жаровню для углей и сверху решетку для продукта, регулируемую по высоте. Угольный гриль, как правило, мобильный, и его решетка изготовлена чаще всего из чугуна.

Газовый гриль удачно отличается от угольного тем, что экономит время нагрева и более равномерно прожаривает пищу, благодаря керамическим вставкам между газовыми горелками. Источник тепла — газ, который может быть как стационарным, так и переносным (в газовом баллоне). Многие газовые грили оснащены не только решетками, но и вертелами.

Электрические грили выгодны и удобны тем, что их возможно использовать в квартирных условиях. Они делятся на контактные и с открытой решеткой. Грили с открытой решеткой аналогичны угольным, поэтому они дают много копоти и требуют мощной вытяжной системы, учтите это при приобретении гриля для использования внутри помещения.

Уход за грилем должен производиться после каждого использования, вне зависимости от того, стационарный он или переносной, а также разновидности источника тепла. Решетку необходимо тщательно очистить от остатков пищи, а также освободить днище от углей и пепла, так как они разъедают металл.

Барбекю — заморская штучка

Как для нас поехать на шашлыки, так для европейцев и американцев поехать на барбекю. В этом слове заключается целый шквал понятий — способ приготовления пищи, прибор для ее приготовления, само блюдо, приготовленное этим способом, пикник на природе, а еще есть целый перечень соусов под названием «барбекю». По сути, барбекю напоминает гриль, но основным отличием является то, что тепло в барбекю поступает только снизу, в отличие от гриля, то есть отсутствует верхняя крышка, а значит, для использования в квартирных условиях барбекю неприменимо. А еще у барбекю всегда есть задняя стенка, которая у гриля может отсутствовать, что позволяет более эффективно использовать жар; барбекю всегда снабжают эффективным дымоходом, что способствует более полному прогоранию топлива. И, как правило, барбекю имеет полноценную каменную топку, в отличие от гриля, у которого дрова жгутся в обычном металлическом коробе. Все остальное — решетки, использование нагревающих элементов, наличие заслонок для воздуха, принцип приготовления пищи — одинаково с грилем. Поэтому рецепты шашлыков на гриле и барбекю я объединил в один раздел.



Дандана кабоб

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ МОЛОДОГО БАРАШКА

Шашлык из бараньей корейки — одно из самых вкусных, нежных и деликатных блюд узбекской кухни, за что он заслуженно получил название «ханский шашлык». Главное правило в приготовлении шашлыка из корейки — не переусердствовать с маринадом. Корейка сама по себе очень нежное и вкусное мясо, поэтому мариновать ее нужно непосредственно перед готовкой.

Потребуется

На 4–5 порций

Корейка барашка — 15–20 кусочков

Соль — 25 г

Зира — 10 г

Черный перец — 5 г

Кориандр — 20 г

ГОТОВИМ

1. Корейку очищаем от пленок и сухожилий.
2. Делаем смесь из специй, перетерев их в ступке с солью. Посыпаем ими корейку, складываем в глубокую миску и маринуем 30 минут.
3. Выкладываем куски мяса на решетку и жарим шашлык при умеренной температуре угля, часто переворачивая, в течение 10–12 минут.

Подаем

Выкладываем корейку на большое блюдо, посыпая тонко нарезанным луком, сбрызнутым виноградным уксусом. В качестве гарнира подойдет любой овощной или фруктовый салат.





Бикин кабоб

ШАШЛЫК ИЗ СЕДЛА БАРАШКА

Этот шашлык мы с ребятами делали, когда бывали на отдыхе в горах. Веточки арчи, благодаря своим замечательным свойствам — крепости и аромату, нам заменяли сразу и шампуры, и специи. Натуральный вкус мяса с ароматом горной арчи — это нечто не передаваемое словами! Ну, а в Москве, вспомнив про этот замечательный шашлык из моей молодости и не найдя арчи, я использовал веточки розмарина и тимьяна. И я не ошибся! Попробуйте и вы.

Потребуется

На 4–5 порций

Седло барашка — 1,5 кг

Веточки свежих розмарина
и тимьяна по 15–20 см
длиной — 100 г

Растительное масло — 50 мл

Соль — 25–30 г

Черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Снимаем с хребта филейную часть и вырезку вместе с пашиной.
2. Солим и перчим мясо и плотно скручиваем его в рулет. Нарезаем его поперек кружочками толщиной 1,5–2 см.
3. Скрепляем мини-рулетики веточками розмарина и тимьяна, чтобы не развалились.
4. Смазываем рулетики растительным маслом, складываем в глубокую посуду, еще немного солим, перекладываем веточками тимьяна и маринуем 30–40 минут.
5. Жарим мясо на решетке на хорошо прогоревших углях, часто переворачивая, в течение 10–12 минут.

Нюансы

Чтобы скрепить мясо веточкой розмарина, поступаем следующим образом: ножом с узким лезвием делаем прокол в мясе и, не извлекая ножа из мяса, просовываем веточку розмарина или тимьяна поверх лезвия ножа. Затем убираем нож, а веточка остается.

Подаем

Выкладываем шашлык на блюдо, он очень красив и аппетитен. А еще лучше оттенят аромат мяса, розмарина и тимьяна ягодные салаты из вишни, ежевики, клубники и граната.







Мититеи

РУМЫНСКИЙ ШАШЛЫК

Это традиционный шашлык румын и цыган. Готовится он на румынском аналоге традиционного гриля — гратаре, который отличается от обычного гриля своей очень массивной, обязательно чугунной решеткой. Выглядит мититеи очень аппетитно, вкус у него нежный, мясо практически тает во рту, его очень любят дети.

Потребуется

На 4–5 порций

Говядина (мякоть) — 1 кг

Сода чайная — 5 г

Чеснок — 4–5 зубчиков

Тимьян — 10 г

Вода — 100 мл

Соль, черный перец по вкусу

Для соуса «муждей»

Чеснок — 12–15 зубчиков

Вода — 50 мл

Растительное масло — 50 мл

Лимон (сок) — 1 шт.

Соль по вкусу

ГОТОВИМ

1. Из говядины делаем фарш, дважды прокрутив его через мясорубку.
2. Добавляем в фарш погашенную лимонным соком соду и специи, мелко перетертые в ступке вместе с солью. Тщательно вымешиваем и отбиваем фарш, постепенно добавляя в него всю воду в течение 15 минут. После этой процедуры фарш становится гомогенным и упругим. Ставим его в холодильник на 2–4 часа.
3. Формируем из фарша колбаски 4×10 см. Выкладываем их на гриль или в духовку на решетку и жарим на сильном огне 7–10 минут до образования румяной корочки.
4. Готовим соус «муждей». Чеснок растираем с солью в кашицу, добавляем кипяченую воду, растительное масло, лимонный сок и хорошо вымешиваем.

Нюансы

Чтобы при формовке колбасок фарш не прилипал к рукам, смазываем их растительным маслом перед изготовлением каждой следующей колбаски.

Подаем

На порционную плоскую тарелку выкладываем по 3–4 колбаски, картофель фри, помидоры и соус «муждей» в индивидуальном соуснике.



Кырнэцеи

МОЛДАВСКИЙ ШАШЛЫК

Потребуется

На 4–5 порций

Говядина (мякоть) — 400 г

Свинина (мякоть) — 600 г

Бульон мясной — 100 мл

Чеснок — 3–4 зубчика

Шпик — 20 г

Кишки — 80 см

Зелень укропа и петрушки — по 50 г

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Говядину пропускаем через мелкую решетку мясорубки, а свинину — через крупную решетку.
2. Смешиваем фарши, солим, перчим, добавляем мелко нарубленные чеснок, петрушку и укроп, вливаем бульон, тщательно перемешиваем до полного впитывания бульона.
3. Для формирования колбасок советуем воспользоваться специальной колбасной насадкой для мясорубки. Натягиваем на нее кишки и пропускаем через мясорубку весь фарш, стараясь достаточно плотно набивать кишки фаршем и перевязывая нитью каждые 12–15 см дважды на расстоянии 3 см.
4. Разрезаем колбаски ровно между перетяжками.
5. Жарим колбаски на смазанной шпиком решетке гриля или сковороде гриль в течение 15 минут, периодически переворачивая.

Нюансы

Кишки необходимо подготовить так же, как в рецепте шашлыка из колбасок Хасиб (см. стр. 50). Не забудьте перед жаркой колбасок наколоть их в нескольких местах иглой, чтобы они не потрескались при приготовлении.

Подаем

Выкладываем на тарелки по 2 колбаски, украшаем солеными огурцами, помидорами, грибами, посыпаем рубленой зеленью укропа.





Классический бургер

Этим рецептом я хочу отдать должное современному ритму жизни, привычкам и вкусовым привязанностям многих людей в мегаполисах, вынужденных питаться фастфудом. Попробуйте приготовить такой хорошо знакомый вам бутерброд собственными руками, и поймете разницу!

Потребуется

На 1 порцию

Говядина (вырезка или толстый край) — 150 г

Лук репчатый — 50 г

Круглая булочка для бургера — 1 шт.

Салат айсберг — 1 лист

Помидор — 1 шт.

Огурец маринованный — 1 шт.

Томатный соус с чесноком — 10 г

Горчица дижонская — 5 г

Соль — 3 г

Черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Мясо очищаем от пленок, делаем из него фарш на доске топориком.
2. Лук мелко рубим и смешиваем с фаршем.
3. Солим, перчим фарш, хорошо отбиваем до гомогенного состояния и формируем круглую котлету толщиной 1 см.
4. Смазываем котлету растительным маслом с двух сторон и запекаем на гриле при средней температуре угля до готовности в течение 8–10 минут.
5. Помидор нарезаем кружочками 1 см толщиной, огурец — вдоль тонкими пластинками 0,5 см толщиной.

Нюансы

Чтобы получить хороший фарш для бургера, нужно выбрать свежее (не замороженное) мясо и постараться очень хорошо его отбить, так как в противном случае котлета растрескается при приготовлении.

Подаем

Булку разрезаем на две части, на нижнюю часть выкладываем лист салата, 2–3 пластинки огурца, котлету, смазываем дижонской горчицей, кладем кружок помидора, слегка смазываем томатно-чесночным соусом, накрываем второй частью булки. Последовательность выкладки ингредиентов и их состав можно несколько изменить по желанию повара.





Балик кабоб

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

Следует сказать, что узбекская кухня не изобилует блюдами из рыбы, наверное, потому, что местное население издревле предпочитало мясо домашнего скота, птицы, разнообразной дичи, которая водится в изобилии повсеместно от гор до пустыни. Что касается водоемов, то их в Узбекистане не так много и, в основном, это реки Сырдарья и Амударья, где водятся сазаны, карпы, сомы, щуки, форель. Старики говорили: «Если хочешь увидеть ясный сон, на ночь ешь рыбу». Раньше рыбу в основном жарили. Позже из нее стали готовить и шашлыки. Лучшая рыба для мангала — это жирная рыба. В условиях российского рынка выбор рыбы настолько велик, что здесь можно проявить фантазию. Но я выбрал для своего шашлыка любимую многими рыбу — форель.

Потребуется

На 5–6 порций

Рыба (сом, севрюга, осетрина, форель) — 1,5 кг

Кориандр — 15 г

Тимьян сушеный — 15 г

Розмарин сушеный — 15 г

Соль — 20 г

Для соуса

Зелень петрушки — 100 г

Чеснок — 10 г

Оливковое масло — 100 мл

Лимон — 1 шт.

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Крупную рыбу очищаем, отрезаем голову, удаляем хребет и кости, полученное филе разрезаем на крупные куски по всей ширине филе по 150–200 г (примерно на 5–6 кусков).
2. Из соли и специй делаем смесь, перетерев в ступке. Посыпаем специями рыбу непосредственно перед готовкой.
3. Выкладываем рыбу на решетку барбекю и жарим шашлык на средних углях без пламени около 10 минут. Каждые 2–3 минуты переворачиваем кусок, чтобы он подрумянился со всех сторон.
4. Готовим соус. Петрушку и чеснок очень мелко рубим. Смешиваем оливковое масло, черный перец, соль, сок 1 лимона и зелень.

Нюансы

Если вы хотите получить красивый узор ромбиком на кусках рыбы, то после 1–2 минут поджарки следует повернуть кусок на 45–60 градусов.

Рыба не требует маринада, так как ее мясо само по себе достаточно нежное и быстро готовится, поэтому посыпать специями и солью ее нужно непосредственно перед жаркой.

Подаем

Выкладываем рыбу на блюдо, обильно поливаем соусом и едим в горячем виде. К рыбе подается зелень в обильном количестве и гарниры из риса и овощей.



Сатай

ТАЙСКИЙ ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Тайская кухня отличается мелкой нарезкой продуктов и очень непривычным для европейцев сочетанием в одном блюде разных вкусов. Сатай — это маленькие шашлычки на шпажках из бамбука, которые готовят повсеместно, прямо на улице почти во всей Юго-Восточной Азии. Отличительная часть этого тайского блюда — маринад, в котором хорошо сочетаются кисло-сладкий и острый вкусы. Мясо пропитывается в таком маринаде полностью и от сладких компонентов маринада при жарке быстро покрывается хрустящей корочкой, а внутри остается нежным и сочным.

Потребуется

На 4–5 порций

Креветки (неочищенные) — 1,5 кг

Лемонграсс — 1 стебель

Лук-шалот — 100 г

Чеснок — 3–4 зубчика

Корень имбиря — 30–40 г

Перец чили — 2 шт.

Сахар — 50 г

Соевый соус — 50 мл

Рыбный соус — 30 мл

Растительное масло — 40 мл

Для соуса

Арахис несоленый
очищенный — 1 стакан

Кокосовое молоко — 100 мл

Красная паста карри — 40 г

Рыбный соус — 15 мл

Сахар — 30 г

Яблочный уксус — 30 мл

Вода — 100 мл

ГОТОВИМ

1. Режем лемонграсс, очищаем шалот, чеснок и имбирь, из перца чили удаляем семена (если не любите очень острые блюда).
2. Все ингредиенты, кроме креветок, измельчаем блендером в однородную массу.
3. Креветки очищаем от панциря и маринуем в приготовленной смеси в прохладном месте 1 час.
4. Готовые креветки нанизываем на шпажки поперек по 6–7 штук и жарим при средней температуре углей, часто переворачивая и время от времени смазывая оставшимся маринадом, 5–6 минут.
5. Готовим соус. Арахис поджариваем на сковороде, затем измельчаем мелко, но не в порошок. Смешиваем его с остальными ингредиентами в небольшой кастрюле и доводим до кипения, постоянно помешивая на слабом огне в течение 3–5 минут, после чего остужаем.
6. Подаем соус к готовому шашлыку — именно он придает блюду специфический и законченный вкус.



Нюансы

Шпажки необходимо замочить в холодной воде на 20–30 минут, чтобы они не горели при жарке. Если вам не удалось найти бамбуковые шпажки, используйте деревянные, они ничем не хуже. Также можно использовать специальные двойные тонкие шампуры, которые удобно фиксируют креветки в неподвижном состоянии.

Подаем

На одну порцию подаем по 2 шпажки с арахисовым соусом в порционном соуснике, украшаем свежей зеленью салата и перьями зеленого лука.





Тандыр – из глубины веков





Тандыр — это очень древняя азиатская печь, имеющая форму кувшина или неправильной сферы. Издревле в таких печах, сделанных из подручного материала — глины, в которую для крепости добавляли овечью шерсть или сухую траву, кочевники готовили мясо и хлеб. Насколько удачным стало это приспособление, можно судить по тому, насколько популярным является тандыр в современном мире.

Тандыр, в различных его вариантах, распространен не только в среднеазиатских и кавказских странах бывшего Советского Союза, но и в Японии, Мексике, Юго-Восточной Азии. В настоящее время тандыры изготавливают из специальной огнеупорной глины, а также из шамотного кирпича. Конечно, с развитием цивилизации он претерпел некоторые изменения во внешнем виде — стал более эстетично выглядеть, его расписывают снаружи красивыми узорами, глазируют эмалями, отделывают коваными деталями, но суть свою тандыр сохранил. Принцип приготовления пищи в тандыре — это одновременное равномерное пропекание со всех сторон с максимальным сохранением вкуса, аромата и сочности продукта, что обеспечивает теплоотдача сферических стенок тандыра. Если тандыр изготовлен из хорошего, правильного материала, не имеет значения, какой он формы, как выглядит внешне, какой имеет размер, — пища, приготовленная в нем, будет потрясающей на вкус.

В некоторых современных тандырах есть, помимо крышки от основного рабочего отверстия, еще одно специальное отверстие — поддувало для розжига дров. По расположению отверстия тандыры делятся на вертикальные и горизонтальные. Также тандыры делятся на стационарные (встроенные в кухонный комплекс или врытые в землю) и переносные. И те, и другие можно использовать по-разному — лепить на их стенки хлеб или мясо, подвешивать в них мясо или овощи на шампурах, варить в чугунке шурпу, закапывать в угли завернутое в фольгу мясо или рыбу.

Перед использованием тандыра его нужно хорошо прогреть, для чего закладываем в него дрова примерно на половину объема, зажигаем их и закрываем тандыр крышкой. Через 30–40 минут открываем крышку, и если стенки тандыра побелели, он готов к использованию. Перед закладыванием продуктов проверяем, нет ли недогоревших дров, если есть, то убираем их. Время приготовления мяса в тандыре — 10–15 минут, рыбы — 5–7 минут, овощей — 3–5 минут.



Димлама кабоб

ШАШЛЫК, ПОДВЕШЕННЫЙ В ТАНДЫРЕ

Это один из самых аутентичных способов приготовления шашлыка в Узбекистане. В разных районах страны существуют свои секреты и специфика тандырной кулинарии. Например, в Ташкенте и его окрестностях шашлык готовят в вертикальном тандыре, в Джизаке — в земляном, а в Ферганской долине — в горизонтальном тандыре. Все способы одинаково хороши, но шашлык получается в каждом случае совершенно разным по вкусу.

Потребуется

На 5–6 порций

Баранина (окорок или лопатка) — 1,5 кг

Зира — 5 г

Кориандр — 10 г

Соль — 15–20 г

Черный перец — 3–5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо очищаем от пленок, вырезаем лопаточную кость, у окорока вырезаем бедренную кость.
2. Соль разводим в 1 литре холодной воды и замачиваем в этом растворе мясо на 30–40 минут.
3. Специи перетираем в ступке и обваливаем в них просоленное мясо.
4. Подвешиваем куски мяса на специальные крючки или пронизываем длинным шампуром у кости. Ставим шампур вертикально и закрепляем в этом положении или подвешиваем на крючке на перекладину на верхнем своде тандыра.
5. Даем шашлыку подрумяниться в течение 10–15 минут, собираем угли в кучку, накрываем их железным листом, закрываем крышку тандыра и томим мясо еще 20–25 минут.

Нюансы

Если у вас нет тандыра, вы можете организовать земляной тандыр сами, например, на даче. Для этого выкапываем яму 50–60 см глубиной и такой же ширины, обкладываем ее камнями и разводим в ней огонь. После образования угля ставим на них воду в противне с высокими бортами. Шампуры для шашлыка берем длиннее диаметра ямы, нанизываем на них большие куски мяса, помещаем их над противнем, накрываем железным листом и засыпаем сверху слоем песка толщиной 5–10 см. Готовим 50–60 минут.

Подаем

Готовый шашлык аккуратно извлекаем из тандыра, удаляем нить, выкладываем на блюдо и подаем.



Ёпма кабоб

ШАШЛЫК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ТАНДЫРЕ

Этот вид шашлыка необычайно сочный, потому что куски мяса мгновенно запекаются корочкой со всех сторон, благодаря высокой температуре в тандыре, сохраняя, таким образом, весь сок внутри куска. Поэтому шашлык получается нежным, мягким и невероятно вкусным. Готовят такой шашлык обычно в горизонтальном тандыре.

Потребуется

На 4 порции

Баранина (мякоть) или говяжья
вырезка — 1,2 кг

Зира — 10 г

Кориандр — 15 г

Мука — 50 г

Виноградный уксус — 50 мл

Соль — 25 г

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем одинаковыми кубиками весом примерно по 50 г.
2. Кориандр, зиру, черный перец и соль перетираем в ступке.
3. Мясо посыпаем смесью специй, перемешиваем и оставляем мариноваться на 20–30 минут.
4. Нанизываем мясо на нить с иглой и получаем «ожерелье» из мяса длиной 25–30 см. Концы нитей связываем.
5. Слегка сбрызгиваем мясо виноградным уксусом, обваливаем в муке и лепим на стенки хорошо разогретого тандыра.
6. Жарим до образования румяной корочки 10–15 минут.
7. Снимаем готовый шашлык со стенок тандыра с помощью специальной лопатки и крючка.

Нюансы

Если у вас нет специальных инструментов для общения с тандыром, используйте обычную шумовку для поддевания кусков мяса со стенок тандыра и глубокую миску, в которую будут падать готовые кусочки.

Подаем

Подаем шашлык, предварительно сняв его с нити. Выкладываем его на блюдо, посыпаем тонко нарезанным луком и сбрызгиваем виноградным уксусом. В качестве гарнира подойдут любые свежие овощи и зелень.



Тандыр-кабоб

ШАШЛЫК В ТАНДЫРЕ НА ШАМПУРЕ

Этот шашлык очень популярен в городе Намангане, видимо, именно там этот метод приготовления шашлыка и был придуман. Готовить его удобнее в вертикальном тандыре.

Потребуется

На 4 порции

Баранина (мякоть) или говяжья вырезка — 1,2 кг

Курдючный жир — 200 г

Лук репчатый — 100 г

Зира — 10 г

Кориандр — 15 г

Красный молотый перец — 5 г

Уксус виноградный — 50 мл

Сухари панировочные — 50–60 г

Картофель (крупный) — 4 шт.

Соль по вкусу

ГОТОВИМ

1. Для приготовления шашлыка сначала делаем заготовки. Мясо нарезаем небольшими кусками по 40–50 г.
2. Делаем смесь из соли и специй.
3. Курдючный жир разрезаем на четыре части.
4. Лук нарезаем полукольцами, добавляем специи, перемешиваем, добавляем мясо, еще раз хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться на 30–40 минут.
5. Картофель отвариваем в мундире до полуготовности.
6. Куски мяса обваливаем в сухарях.
7. Нанизываем шашлык на шампуры в следующем порядке: первым должен быть курдючный жир, затем мясо в сухарях (4–5 кусочков), последней — 1 картофелина.
8. Шампур ставим в тандыр в вертикальном положении картофелем вниз, чтобы весь сок, стекающий с шашлыка, впитывался картофелем.
9. Накрываем тандыр крышкой и жарим на умеренном огне 10–15 минут.

Нюансы

Для того чтобы стекающий с шашлыка сок хорошо впитывался картофелем, перед нанизыванием на шампур необходимо срезать у него верхушку со стороны, ближней к мясу.

Подаем

Перед подачей снимаем с шампуров все ингредиенты, укладываем на тарелки по 1 шашлыку на порцию. Подаем с салатом из свежих овощей, салатом гриль, зеленью.









**Казан —
универсальный
спаситель**



Я так назвал эту незаменимую кулинарную утварь потому, что, имея на кухне лишь один казан и больше ничего из «кастрюльно-сковородной» группы, можно приготовить все, что душа пожелает. В казане можно варить любые супы и каши, тушить, жарить, соорудить из него пароварку, готовить шашлык и даже печь пироги. Вот такая необходимая вещь в хозяйстве. Советую всем, имеющим хоть какое-то отношение к приготовлению еды, приобрести это чудо человеческой мысли. Казан — гениальное изобретение наших предков, настолько оригинальное, что до сегодняшнего дня ему просто нет замены. Если вы собираетесь вооружиться этой замечательной кухонной утварью, то обязательно ознакомьтесь с моими советами.

Как же выбрать казан, который будет удовлетворять всем вышесказанным требованиям?

Во-первых, он должен быть предпочтительно чугунным, так как именно чугун дольше всех сохраняет тепло, что позволяет наиболее равномерно распределять его и тем самым положительно влиять на качество пищи. Как альтернатива — алюминиевый казан, но он уступает чугунному по теплосбережению и антипригарным свойствам, а также может окисляться. Категорически не советую вам приобретать казаны с эмалированным или тефлоновым покрытием, так как они недолговечны и через 1–2 готовки пища в них начнет пригорать, а сами они приобретут не очень эстетичный вид.

Во-вторых, форма и размер имеют значение. Если вы выбираете казан для использования на электрической плите, то дно казана должно быть плоским, с хорошо скругленным ребром изгиба. А если у вас газовая плита или казан необходим для дачного использования на очаге, то однозначно лучший выбор — это сферическое дно. Не стоит брать маленький казан, так как при жарке масло будет разбрызгиваться, да и мешать в маленьком казане неудобно. Самый ходовой размер казана для домашнего пользования на газовой плите — это 5–6 литров, на очаге 8–10 литров.

В-третьих, внутренняя поверхность казана должна быть ровной, гладкой, без выступов и впадин, так как наличие таких дефектов металла может привести к подгоранию пищи.

В-четвертых, толщина стенок казана определяет его свойства теплосбережения, следовательно, чем толще стенки казана, тем эти свойства выше.

Новый казан необходимо обжечь до начала использования, для чего его следует сначала хорошо промыть моющим средством, после чего насыпать в него соль на половину объема и нагреть очень сильно, периодически помешивая соль в казане. Соль, как адсорбент, соберет и впитает в себя остатки машинного масла, используемого при отливке казана на заводе.

После использования обязательно не только мойте казан, но и протирайте его чистой салфеткой, смоченной любым растительным маслом, что предохранит казан от ржавчины.



Силтама кабоб

ШАШЛЫК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В КАЗАНЕ

Иногда открытый огонь и мангал могут быть недоступны, а шашлыка-то хочется! Но народ на выдумки горазд. Может быть, именно это обстоятельство и послужило толчком к созданию следующего удобного и нехлопотного рецепта. Главное, чтобы в доме был сферический чугунный казан, и не поленитесь раздобыть на рынке хорошего мяса, не важно какого, главное — свежего, а не мороженого. Шашлык, приготовленный в казане, получается невероятно нежным, пропитанным ароматом специй и с хрустящей корочкой.

Потребуется

На 4–5 порций

Говяжья вырезка — 1 кг

Лук репчатый — 200 г

Кориандр — 15 г

Соль — 20 г

Зира — 10 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем поперек волокон кусочками по 30–40 г.
2. Растираем соль и специи в ступке и посыпаем ими мясо, хорошо перемешиваем и даем пропитаться маринадом в течение 20–30 минут.
3. Нагреваем казан достаточно сильно (до белого дымка), быстро лепим мясо на стенки казана, накрываем крышкой и, как бы ни хотелось заглянуть под нее, не открываем крышку минуты полторы.
4. Затем, придерживая крышку, вооружаемся прихватками и встряхиваем содержимое казана несколько раз, после чего возвращаем казан на огонь.
5. Повторяем подобную процедуру 5–6 раз с перерывом 1,5–2 минуты.
6. После этого добавляем лук, нарезанный тонкими полукольцами, выкладывая его поверх шашлыка, накрываем крышкой, убавляем огонь до минимума, даем мясу потомиться еще 5–6 минут.

Нюансы

Если казан стационарный или тяжеловат для встряхивания, то, открыв крышку, достаточно быстро перемешиваем шумовкой содержимое казана и так же быстро закрываем. При этом способе время приготовления увеличивается на 3–4 минуты.

Подаем

Выкладываем шашлык на блюдо, посыпаем мелко нарубленными чесноком и кинзой. Хорошо оттенят вкус этого шашлыка салаты из свежих овощей.





Буглама кабоб

ШАШЛЫК НА ПАРУ

Этот шашлык — хит сезона! Не только для тех, кто не ест жареное мясо по состоянию здоровья, не только для тех, кто соблюдает диету или просто его не любит, он для всех — то, что надо! Мясо, приготовленное на пару, имеет нежный вкус, хорошо усваивается организмом, является абсолютно диетическим, в то же время это очень вкусно, питательно и подойдет к любому столу, в том числе и праздничному.

Потребуется

На 5–6 порций

Баранина или говядина (нежирные) — 1,5 кг	Зира — 5 г
Лук репчатый — 300 г	Кориандр — 10–15 г
Виноградный уксус — 20 мл	Соль — 20 г
	Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Мясо нарезаем кусочками по 30–40 г.
2. Лук нарезаем полукольцами, хорошо моем, добавляем к нему соль, перец, уксус и специи, хорошо перемешиваем — маринад готов.
3. Погружаем в маринад мясо и ставим в прохладное место, накрыв салфеткой, минимум на 1 час.
4. Готовое мясо очищаем от маринада, нанизываем на деревянные шпажки по 3–4 кусочка и готовим в пароварке 40–45 минут.

Нюансы

Если вы любите очень мягкое, тающее во рту мясо, то время приготовления можно увеличить до 60 минут.

Подаем

Шашлык выкладываем на блюдо, не снимая со шпажек, посыпаем тонко нашинкованным луком, сбрызгиваем виноградным уксусом. Прекрасным дополнением к этому шашлыку будут свежие зелень, помидоры и огурцы.







Салаты
к шашлыку

Салат из огурцов

Потребуется

На 5–6 порций

Огурцы — 500 г

Болгарский перец зеленый — 100 г

Яблоко зеленое — 100 г

Лук зеленый — 100 г

Чеснок молодой — 30 г

Укроп — 50 г

Бasilik зеленый — 5 г

Растительное (оливковое) масло — 50 мл

Горчица зернистая — 15 г

Лимон — 1 шт.

Соль и сахар — по 5 г (по вкусу)

Черный перец — 5 г

ГОТОВИМ

1. Огурцы очищаем от кожицы, нарезаем тонкой лапшой по всей длине.
2. Болгарский перец нарезаем тонкими кольцами.
3. Яблоко очищаем от кожуры и режем так же, как огурцы.
4. Перья зеленого лука нарезаем, подогнав по размеру под нарезку огурцов, смешиваем с огурцами.
5. Готовим соус для заправки салата: чеснок, укроп, зеленый базилик, черный перец, растительное масло, горчицу, сок лимона, соль и сахар измельчаем в блендере до однородной массы и заправляем этим соусом салат.

Нюансы

Постарайтесь подобрать молодой свежий зеленый лук с тонкими перьями, чтобы салат выглядел более эстетично и был на вкус более нежным.

Подаем

Выкладываем в салатник, украшаем веточками базилика и перьями зеленого лука.





Салат ферганский

Потребуется

На 5–6 порций

Капуста белокочанная молодая — 400 г

Морковь — 150 г

Болгарский перец красный — 150 г

Лук репчатый — 100 г

Виноградный уксус — 1 ч. л.

Масло растительное — 50 мл

Соль, сахар, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Капусту, морковь и болгарский перец очищаем, тщательно промываем и нарезаем очень тонкой длинной соломкой (в виде лапши), стараясь, чтобы размер нарезки был одинаков у всех овощей.
2. Лук нарезаем тонкими полукольцами.
3. Все смешиваем, всыпаем соль и сахар и перемешиваем, не сильно приминая руками. Даем салату настояться 15 минут.
4. Заправляем салат виноградным уксусом, растительным маслом и черным перцем.

Нюансы

Многие ферганские хозяйки раскладывают такой салат по пол-литровым банкам, добавив чуть больше уксуса и масла, стерилизуют в течение 5–10 минут и закатывают на зиму. Могу сказать, что консервированный салат даже вкуснее свежего.

Подаем

Выкладываем в прозрачный салатник или на плоскую тарелку, так как салат очень яркий и кружевной, и посыпаем зеленью укропа и кинзы.





Луковый салат с сумахом

Потребуется

На 5–6 порций

Лук репчатый красный — 500 г

Сумах — 30 г

Салат корн — 100 г

Петрушка — 20 г

Лимон — 1 шт.

Соль по вкусу

ГОТОВИМ

1. Лук режем очень тонкими кольцами, кладем в глубокую миску, посыпаем солью и аккуратно перетираем руками. Оставляем минут на пять, чтобы вышла горечь.
2. Промываем лук холодной водой несколько раз.
3. Добавляем к луку сумах, хорошо перемешиваем и оставляем настояться 5–10 минут.
4. Добавляем листочки салата корн, мелко нарезанную петрушку и соль, аккуратно перемешиваем.

Нюансы

Сумах — это порошок бордового цвета, пряность, которая готовится из плода дикорастущего кустарника с одноименным названием, имеет специфический кисловатый вкус, традиционная приправа турецких салатов. Если вы не нашли сумах, то можно заменить его на смесь лимонного сока с молотым красным нежгучим перцем.

Подаем

На плоскую тарелку выкладываем салат горкой. Натираем цедру лимона на мелкой терке, посыпаем ею салат перед подачей и украшаем дольками тонко нарезанного лимона без кожуры.





Гранатовый микс

Потребуется

На 5–6 порций

Морковь — 100 г

Огурцы — 100 г

Лук репчатый — 50 г

Зеленый горошек консервированный — 100 г

Фасоль белая консервированная — 100 г

Каперсы консервированные — 50 г

Зерна граната — 100 г

Мята — 10 г

Бasilik — 10 г

Масло оливковое — 50 мл

Сок граната — 50 мл

Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Морковь отвариваем до полуготовности и нарезаем мелкими кубиками, примерно 0,5×0,5 см.
2. Огурцы очищаем от кожицы и режем так же.
3. Лук режем очень тонкими полукольцами.
4. Соединяем все нарезанные ингредиенты, добавляем горошек, фасоль, каперсы, половину зерен кисло-сладкого граната.
5. Готовим соус: мяту, базилик, черный перец, соль, оливковое масло и гранатовый сок хорошо взбиваем в блендере до однородной массы.
6. Заправляем приготовленным соусом салат.

Нюансы

Если вам попался слишком кислый гранат, то в соус при взбивании нужно добавить немного сахара.

Подаем

На плоскую тарелку выкладываем салат горкой и украшаем оставшимися зернами граната и веточками мяты и базилика.





Салат из помидоров с огуречной заправкой

Потребуется

На 5–6 порций

Помидоры — 500 г

Огурцы — 200 г

Чеснок — 50 г

Укроп и кинза — по 50 г

Листья салата — 100 г

Маслины без косточек — 50 г

Масло растительное — 50 мл

Соль и черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Крепкие среднего одинакового размера помидоры нарезаем кружочками толщиной 1 см.
2. Готовим заправку: натираем на средней терке огурцы, предварительно очистив от кожицы, сливаем по возможности выделившийся сок, добавляем чеснок, пропущенный через пресс, очень мелко нарубленные укроп и кинзу, соль, перец, быстро перемешиваем.

Нюансы

Огуречная смесь должна быть достаточно соленой, так как помидоры мы не солили.

Подаем

На большую плоскую тарелку выкладываем листья салата, на них плотно друг к другу кружки помидоров в один ряд. Поверх каждого кружка выкладываем по 1 ст. ложке огуречной смеси. В промежутки между кружками помидоров выкладываем маслины. Сверху сбрызгиваем все оливковым маслом. Украшаем веточками кинзы и укропа.





Зеленый салат

Потребуется

На 5–6 порций

Салат латук — 100 г

Шпинат — 100 г

Кресс-салат — 100 г

Спаржа — 100 г

Зеленый лук — 100 г

Укроп и кинза — по 50 г

Пармезан — 50 г

Масло оливковое — 50 мл

Соевый соус — 50 мл

Лимон — 1 шт.

Кедровые орешки очищенные — 50 г

Соль, сахар, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Листья всех видов салата промываем, обсушиваем. Латук рвем руками на небольшие кусочки. У кресс-салата и шпината удаляем стебельки.
2. Спаржу и зеленый лук нарезаем поперек перьями по 5 см длиной.
3. Зелень укропа и кинзы мелко нарезаем.
4. Смешиваем все ингредиенты салата.
5. Пармезан натираем на мелкой терке.
6. Готовим соус: смешиваем оливковое масло, соевый соус, сок половины лимона, соль, сахар, перец.
7. Заправляем соусом смесь зелени, аккуратно перемешиваем и посыпаем кедровыми орешками.

Нюансы

Этот салат не терпит промедления, салатные листья очень быстро заветриваются и теряют съедобный вид, поэтому рекомендую вам сначала подготовить соус, а затем очень быстро заняться измельчением листьев. Готовить его следует непосредственно перед подачей. Для экономии времени можно заранее промыть зелень, обсушить и поместить в контейнере в холодильник во фреш-зону.

Подаем

Подаем салат в большом глубоком салатнике, так как он достаточно объемный. Сверху непосредственно перед подачей посыпаем пармезаном.



Салат грибной со шпинатом

Потребуется

На 5–6 порций

Шампиньоны — 200 г

Масло трюфельное — 20 мл

Помидоры черри — 150 г

Сок лимона — 50 мл

Шпинат — 300 г

Сахар — 30 г

Пармезан — 100 г

Соль по вкусу

Масло оливковое — 80 мл

ГОТОВИМ

1. Шампиньоны промываем, обсушиваем и нарезаем только шляпки очень тонко, ломтиками по 1–2 мм.
2. Помидоры разрезаем на половинки. У хорошо промытых листьев шпината удаляем стебельки, крупные листья рвем руками.
3. Сыр шинкуем небольшими пластинками как можно тоньше.
4. Готовим соус: сбиваем в блендере оливковое масло, трюфельное масло, сок лимона, сахар и соль до однородности.
5. Заливаем приготовленным соусом грибы на 15 минут.
6. Смешиваем все ингредиенты салата непосредственно перед подачей.

Нюансы

Чтобы тонко нарезать, а не крошить пармезан, нужен очень острый тонкий нож с широким лезвием, потому что именно тонко нарезанный пармезан придает этому салату особую прелесть.

Для приготовления лимонного сока лимон нарезаем кубиками и засыпаем сахаром, оставляем на 30 минут, после чего перетираем через сито и получаем сок с мякотью.

Подаем

Салат подаем в глубоком салатнике и стараемся сразу разложить по тарелкам, пока не стек на дно потрясающий соус.



Салат «Кубик Рубика»

Потребуется

На 5–6 порций

Баклажаны — 100 г	Масло оливковое — 50 мл
Морковь — 100 г	Винный уксус — 30 мл
Помидоры — 200 г	Каперсы — 20 г
Огурцы — 100 г	Чеснок — 20 г
Лук зеленый — 100 г	Зелень — 20 г
Болгарский перец желтый — 100 г	Соль, черный перец по вкусу

ГОТОВИМ

1. Баклажан нарезаем кубиками 1×1 см, с одной стороны обязательно оставив синюю кожицу, бланшируем в кипящей подсоленной воде в течение 2–3 минут, откидываем на дуршлаг.
2. Морковь отвариваем в мундире до полуготовности, очищаем и нарезаем кубиками 1×1 см.
3. Помидоры и огурцы нарезаем кубиками 1×1 см.
4. Лук разделяем на перья и нарезаем квадратиками 1×1 см. Аналогично поступаем с болгарским перцем.
5. Готовим соус: соль, перец, оливковое масло, винный уксус сбиваем венчиком, добавляем мелко рубленые каперсы и чеснок, все хорошо смешиваем.
6. Заправляем овощи частью соуса. Зелень мелко рубим.

Нюансы

Нарезка всех овощей должна быть одинаковая, чтобы придать салату геометричность и оправдать название.

Подаем

Выкладываем салат на порционную тарелку в квадратную форму, размером примерно с кубик Рубика, посыпая мелко нарубленной зеленью и поливая соусом.



Лечо из свежих овощей

Потребуется

На 5–6 порций

Помидоры — 500 г

Болгарский перец — 200 г

Кабачки — 200 г

Сахар — 1 ст. л.

Соль — 1 ч. л.

Помидоры черри — 100 г

Петрушка и укроп — по 20 г

Чеснок — 10 г

Масло растительное — 50 мл

Черный перец и гвоздика по вкусу

ГОТОВИМ

1. Помидоры перемалываем в мясорубке, пропускаем через сито, удаляя косточки и кожицу, кипятим в кастрюле 20 минут при открытой крышке.
2. Болгарский перец очищаем от семян и нарезаем кубиками со стороной 2×2 см.
3. Кладем перец в кастрюлю с помидорами и кипятим еще 5 минут.
4. За это время нарезаем кабачки кружками толщиной 1 см и кипятим вместе с томатами и перцем еще 10 минут, добавив соль, сахар и специи. Даем лечо остыть.
5. Помидоры черри режем на половинки, мелко шинкуем петрушку и укроп, чеснок пропускаем через пресс.
6. Добавляем помидоры черри, зелень, чеснок и масло в остывшее лечо, перемешиваем.

Нюансы

Постарайтесь при кипячении выпарить как можно больше жидкости из томатного пюре, для этого часто и активно помешивайте его.

Подаем

Так как салат имеет достаточно много жидкого томатного соуса, подаем его в глубоком салатнике, украсив мелко нарезанным укропом.





Салат цитрусовый

Потребуется

На 5–6 порций

Апельсин — 1 шт.

Грейпфрут — 100 г

Огурец — 100 г

Помидоры черри — 100 г

Шпинат — 100 г

Лимон — 1 шт.

Для соуса

Дижонская горчица — 1 ч. л.

Мед — 1 ст. л.

Лимон (сок) — 1 шт.

Мускатный орех на кончике ножа

Вино белое столовое — 2 ст. л.

Масло оливковое — 30 мл

ГОТОВИМ

1. Готовим соус: смешиваем горчицу, мед, сок лимона, мускатный орех, белое вино и оливковое масло до однородной массы.
2. Апельсин и грейпфрут разделяем на дольки, очищаем от пленок и разрезаем каждую дольку вдоль пополам.
3. Огурец очищаем от кожицы и нарезаем тонкой соломкой по всей длине плода.
4. Помидоры разрезаем на половинки.
5. Шпинат хорошо промываем, обсушиваем, удаляем стебли, если листья крупные — рвем их руками.
6. Смешиваем все ингредиенты салата и заправляем соусом непосредственно перед подачей.

Нюансы

Попробуйте соус после приготовления и, если вам покажется, что он недостаточно сладок, добавьте в него еще меда, так как именно соус определит конечный вкус этого потрясающего салата.

Подаем

Выкладываем салат на большую плоскую тарелку и украшаем дольками лимона и веточками мяты.





Ганиев Х.
Г 19 Шашлыки. Восточный пир с Хакимом Ганиевым / Хаким Ганиев. — М. : Эксмо, 2014. — 144 с. : ил. — (Восточный пир с Хакимом Ганиевым). ISBN 978-5-699-67499-2

Новая книга Хакима Ганиева — известного повара и блогера, автора многих кулинарных бестселлеров — посвящена самому древнему из кушаний, придуманных человеком: шашлыку. У каждого народа существуют свои версии блюд из мяса (реже птицы и рыбы), приготовленных на открытом огне, над углями. Рецепты шашлыка не только наиболее близкой автору, узбекской, но и других мировых кухонь приводятся на страницах книги вместе с рецептами важнейших дополнений к шашлыкам: соусов и салатов. Шашлыки на мангале, на гриле, в казане и тандыре — все рецепты представлены в виде понятной пошаговой схемы приготовления, с советами и важными замечаниями о технологии и сервировке. Книга проиллюстрирована фотографиями высочайшего качества.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-67499-2

© Ганиев Х., текст, 2013
© Подгорных А., фото, 2013
© Озеров И., оформление, 2013
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Художественное оформление обложки и макета *И. Озерова*  *Озеров студия*
(<http://www.ozarov-studio.ru>)

Фотографии в книге и на переплете *А. Подгорных*

Фотографии на страницах 90, 92, 117, 124, 126, 130, 140 *И. Завьяловой*

Издание для досуга

Хаким Ганиев
ШАШЛЫКИ
ВОСТОЧНЫЙ ПИР С ХАКИМОМ ГАНИЕВЫМ

Ответственные редакторы *Т. Радина, И. Лазарев*
Редакторы *С. Ильичева, Э. Салыхова, О. Ивенская*. Художественный редактор *С. Курбатов*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*. Корректор *Т. Кузьменко*

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

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

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

Подписано в печать 25.09.2013. Формат 60×84 ¹/₈
Гарнитура «Candara». Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,8.
Тираж экз. Заказ





Хаким Ганиев — настоящий эксперт в области узбекской, и шире: среднеазиатской, а также европейской кухни, один из самых известных столичных шеф-поваров, популярный блогер и ведущий мастер-классов. Автор кулинарных бестселлеров **«Восточный пир с Хакимом Ганиевым. Узбекская кухня»** и **«Плов — дело тонкое»**. Известный своим мастерством повар способен открыть для вас целый мир вкуснейших кушаний разных национальных кухонь, преподнеся их с новой стороны и предложив простые, но эффектные и необыкновенно вкусные рецепты блюд, которые, без сомнения, можно считать кулинарными шедеврами.

Шашлык — это одно из самых древних блюд в кулинарном арсенале человечества. Приготовление мяса на открытом огне, над углями — что может быть проще и в то же время вкуснее? Не случайно свои национальные рецепты шашлыка есть практически у каждого народа на земном шаре. 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 — «саттай», в Румынии — «мититеи», в Молдавии — «кырнэцеи», в Европе и США аналог шашлыка — барбекю. Но не столь важно, как именно называется это блюдо. Гораздо важнее верно подобрать для него мясо и специи, правильно замариновать мясо и пожарить его так, чтобы оно раскрыло всю глубину своего превосходного вкуса. Немаловажно и то, с чем подается шашлык, — соусы, салаты... Всеми этими хитростями и премудростями Хаким Ганиев щедро делится с читателями на страницах своей новой книги.

Уютная полянка на берегу реки, под соснами... Дымок от костра, вспыхивающие искорки от догорающих углей... Компания друзей или самых близких, с которыми легко и приятно общаться и делить трапезу... Сочные, скворчащие кусочки мяса, только что снятого с шампуров или решетки, свежий и ароматный салат, слегка приправленный, чтобы не перебить божественный вкус шашлыка... Не правда ли, просто мечта? С фантастически простыми и вкусными рецептами шашлыка от Хакима Ганиева она может осуществиться без труда, напиме в ближайшие выходные, а почему бы и нет?..

Удачного пикника и приятного аппетита!

Сайт автора: <http://dastarxan.ru>



ISBN 978-5-699-67499-2



9 785699 674992 >

