

Пикник

Что там на шампурах?

Май – время выезжать на природу на шашлыки

Весна в этом году выдалась поздняя. Всё больше радуют тёплые денки, и горожан тянет выехать на природу. А какой пикник без мангала? Сегодня поговорим о любимом восточном блюде россиян. Конечно, это шашлык.

Не женское дело?

Поест настоящего шашлыка, приготовленного в лучших кавказских традициях, можно в любое время года и в любую погоду, благо в городе и его ближних окрестностях достаточно кафе и ресторанов, где повара знают в этом толк. Но куда интереснее приготовить шашлык самим.

Распространено убеждение, что это мужское дело. В фильме «Ошибка резидента» Павел Сеницын, которого играет любимец миллионов зрителей Михаил Ножкин, говорит: «Дай мне пять молодых барашков, да? Я возьму от каждого по триста грамм мяса, да? На хороший шашлык больше не возьмешь с барашка! Я вымочу мясо в белом виноградном вине, да? Я дам его тебе – на, красивая женщина, делай шашлык. И ты загубишь баранину!»

Полвека прошло, а мужчины в большинстве своём всё так же считают, что женщина непременно «загубит» мясо. Кто сказал, что это плохо? Пикник на природе для милых дам становится отличной возможностью отдохнуть от кулинарных забот и полюбоваться на гордые лица спутников жизни, чувствующих себя королями кухни.

Знаю немало женщин, которые, выехав за город на девичник, прекрасно справляются с жаркой мяса на мангале. Но надо видеть их честные глаза, когда они, уже в смешанной компании, говорят: «Конечно, дорогой, шашлык – мужское дело, не стану вмешиваться».

Как бы то ни было, надемся, и леди, и джентльмены заинтересуют небольшой экскурс в историю.

Во всём мире во все времена

Родиной этого блюда считается Восток – Иран, Ирак, Ливан, Кавказ... Впрочем, искать страну, где впервые появился шашлык, бессмысленно. Ещё древние люди, научившись добывать огонь, с удовольствием ели мясо, приготовленное на костре. Тысячелетия спустя на шомполах от мушкетеров и пиццалей жарили мясо охотники и солдаты. Возможно, именно благодаря восточным традициям приготовления мяса и получилось таким ароматным и сочным. Сегодня шашлык называют практически любое мясо, приготовленное на углях. А ведь шашлык – это не просто жареное мясо, а целый ритуал.

Кстати, само слово «шашлык» в русском языке оказалось и вовсе случайно. Это искажённое тюркское «шиш» – «вертел» и «шишлык» – «что-то на вертеле». Изначально на Руси такое мясо называли «верченым» – переворачиваемым на вертеле. Кстати, существительное «вертел» и происходит от глагола «вертеть».

В Азербайджане в числе любимых национальных блюд – «кебаб», в Турции – «шиш-кебаб». Кебаб – это что-то вроде котлеты, с большим количеством мяты. Вся эта масса нанизана на деревянные палочки и запекается на углях. А вообще способов приготовления и дополнительных ингредиентов великое множество. Так, на западе мясо готовят на решётке. В некоторых районах Африки аборигены делают шашлык из ливера. В Грузии для самых дорогих гостей делают «мцвади» на сухой виноградной лозе.

Маленькие кусочки мяса на шампурах распространены и в Юго-Восточной Азии: Таиланде, Малайзии, Индонезии, – их называют «satay».

Из чего угодно, но лучше из мяса

Шашлык можно приготовить из чего угодно – из курицы, индейки, креветок, рыбы. Но настоящим считается лишь шашлык из мяса животных. Расскажем о классических способах приготовления, в которые можно привносить свои дополнения.

Шашлык из баранины ценят истинные гурманы и любители восточной кухни. Баранина должна быть молодой и нежирной. Лишний жир желательно убрать и порезать мясо на небольшие кусочки. Лук прокручивают через мясорубку и перемешивают с мясом. Затем мясо с луком сутки маринуют в аджике, сделанной из томатов, перца и специй, и лишь затем приступают к приготовлению шашлыка.

Шашлык из свинины можно назвать одним из наиболее распространённых. Для него лучше взять окорок или рёбрышки. Технология приготовления примерно та же, что у шашлыка из баранины. Рёбрышки нарезаются парами. При нанизывании на шампуры в рёбрышках прокалывается мякоть между костями.

Шашлык из говядины, поскольку это мясо жёстче, чем свинина, рекомендуется предварительно вымочить в газированной минеральной воде. А рецепт приготовления остаётся тот же.

Шашлык из мяса птицы. Для маринада используется тот же соус. Курица должна мариноваться подольше, чем свинина. Если же вы по каким-либо причинам не любите аджику, то существует множество других способов мариновать мясо.

Итак, для шашлыка рекомендуется брать только свежее и молодое мясо и ни в коем случае не готовить шашлык из мяса замороженного – в нём уже нет тех питательных веществ. Впрочем, и парное мясо брать тоже не следует. Рыбу берут исключительно первой свежести – второй свежести, как известно, просто не существует. А вот дичь готовят не ранее, чем через два-три дня после охоты. Помните: мясо, добытое на охоте, необходимо прожаривать очень тщательно – в мясе диких животных могут быть паразиты. Ни в коем случае нельзя есть плохо прожаренную дичь – это не просто приводит к неприятным последствиям, а опасно для жизни.

Жарим правильно

Принцип приготовления шашлыка можно назвать универсальным – нарезают мясо, затем маринуют в течение двух-трёх часов, иногда – сутки. Затем куски мяса нанизывают на шампуры вдоль волокон попеременно с репчатый луком, нарезанным кольцами. Шампуры лучше укладывать вплотную друг к другу, тогда дым не уходит, а коптит мясо, и угли загораются реже.

Расстояние от угля до шашлыков должно быть примерно 15 сантиметров. Жарить шашлык нужно над горячими, без пламени, углями, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно. Для дров подходят лишь лиственные породы деревьев, так как хвойные – слишком смолистые. Лучший мангал – чугунный.

Сосиски жарятся без оболочки 4–5 минут при высокой температуре, а затем 5–6 минут – при более низкой. Шашлык из ветчины – 7 минут с каждой стороны. Печень – около шести минут. Цыпленок жарится 15–20 минут, пока не приобретёт золотистый цвет и не пропечётся как следует. Рыбу жарят от 8–10 минут, причём постоянно переворачивая и смазывая растопленным сливочным маслом.

Решётку или шампуры нужно смазать растительным маслом и нагреть, мясо время от времени поливать жиром, а чтобы оно получилось более сочным, поверх ещё горячего шашлыка можно положить кусочек сливочного масла. Однако, если мяса достаточно жирное, всего этого делать необязательно.

Если куски мяса большие, то сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и уже после того, как они зажарятся, продолжают жарить при более низкой температуре.

Под электрической решёткой или вертелем нужно поставить сосуд, куда бы стекал сок. После того как мясо готово, сок можно слить, заправить и затем полить им мясо.

После каждого употребления вертела и решётки следует тщательно вычищать, так как прилипшие мелкие кусочки мяса подгорают и придают следующей порции неприятный вкус.

К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, мелко нарезанный зелёный лук, лимон, свежие и жаренные на вертеле помидоры, жареные баклажаны. Их можно посыпать сушёным барбарисом, мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки.

Хорошей погоды, весеннего настроения и приятного аппетита!

Рецепты

Маринады на любой вкус

Предлагаем вниманию читателей рецепты универсальных маринадов, которые подходят для шашлыка из свинины, курицы, баранины, говядины и индейки.

Какой выбрать маринад для шашлыка и сколько держать в нём мясо, зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений, а также от степени жёсткости мяса: чем оно жёстче, тем дольше должно мариноваться.

С майонезом

Понадобится 200 граммов любого майонеза в расчёте на килограмм мяса, четыре луковицы, специи. Майонез смешивается со всеми специями по вкусу. Затем им промазывается мясо. А если к майонезу добавить немного кетчупа, он окрасится в розовый цвет.



С кефиром

К кефиру любой жирности добавляются приправы, соль. Затем мясо опускается в маринад на три часа. Такой маринад не подходит, если придётся долго ехать до места отдыха.

С луком и вином

Белое вино смешивается с приправами. Полученной смесью заливается мясо, выложенное слоями с луком так, чтобы сверху оказался слой лука. Мясо накрывается тарелкой с грузом. Желательно оставить его в холодильнике до утра. Можно использовать и красное сухое вино.

С портвейном и черносливом

Можно замариновать мясо в красном портвейне со специями и нарезанным черносливом. Пока мясо маринуется, рекомендуется перемешать его несколько раз. Вкус у такого мяса очень необычный.

С минеральной водой и лимоном

Отличный маринад получается из обычной минеральной воды с газом. В воду следует добавить сок нескольких лимонов, специи и залить этим мясо. Пузырьки делают мясо более рыхлым и нежным.

С томатным соком

Томатный сок смешивается со специями по вкусу. Мясо опускается в маринад на шесть часов. К такому маринаду можно добавить кусочки свежих помидоров, которые затем можно также нанизать на шампуры.



С квасом

В свежий, не бутылочный квас добавляется соль, перец, кориандр, базилик, розмарин по вкусу. Перемешать смесь и залить ею мясо.

С уксусом

Чайную ложку уксуса добавить к половине стакана воды. Всыпать измельчённый на блендере репчатый лук, посолить и поперчить. Но не стоит добавлять в маринад слишком много уксуса, так как он может полностью заглушить вкус мяса и сделать его более жёстким.

С ананасовым соком

Понадобится четыре столовые ложки ананасового сока, по одной чайной ложке мёда и соевого соуса, два зубчика чеснока, соль и перец по вкусу. Все ингредиенты следует перемешать и залить полученной смесью шашлык.

С мёдом и горчицей

Смешайте в посуде 2 столовые ложки горчицы, по четверти стакана мёда, красного винного уксуса и оливкового масла. Мариновать три часа.

С гранатовым соком

Зёрна граната раздавить, процедить через марлю сок. Добавить к соку граната приправы по вкусу. Этот маринад придаёт шашлыку изысканный вкус.

С чаем

Понадобится чёрный заварной чай. Три столовые ложки заварки залить 300 миллилитрами кипятка и настаивать в течение десяти минут. Затем процедить чай и добавить в него полторы чайные ложки соли, чёрного перца, сушёного укропа и немного соевого соуса. В таком маринаде мясо можно держать всего около часа, а потом приступить к приготовлению шашлыка.



Евгений Румялёв