FORESTER®

БОЛЬШАЯ КНИГА ГРИЛЬ

Влад Пискунов

FORESTER®

БОЛЬШАЯ КНИГА
ГРИЛЬ

ВЛАД ПИСКУНОВ

БОЛЬШАЯ КНИГА ГРИЛЬ

ЭКСМО
Москва
2014

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ ОТ АВТОРА 10

ВСТУПЛЕНИЕ ОТ «ФОРЕСТЕР» 11

Оборудование 17

Утварь 23

Аксессуары 25

1/ на решетке

Хоровац 34

Гриль салат 37

Террин из овощей на гриле 38

Шампиньоны гриль 40

Колбаски на гриле и капустный салат 41

«Сосиски» из свинины и баклажанов 43

Филе индейки с гуакамоле 45

Цыпленок под ореховым соусом 46

Рибай стейк 48

«Ленивый» шашлык из говядины 50

Нью йоркский хот дог с луковым соусом 52

Бургеры 54

Баранья корейка 56

Свиные отбивные в глазури из ревеня 58

«Стейки» из баклажанов 61

Гриль ассорти в хлебе 62

Говяжьи ребра с соусом чимичурри 65

Татаки из говядины 66

Сэндвич с хамоном 68

Теплый салат из осьминога 70

Сибас со спаржей 72

Скумбрия на гриле 75

Креветки на розмариновых веточках 76

Тилапия в беконе 79

Кесадилья 80

Каштаны, жаренные над огнем 82

2/ в посуде

Пшенная каша с тыквой 87

Гамбо 88

Жарёха 91

Карасевая уха 92

Гуляш 94

Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста 97

Щи в горшке 98

Баранина с алычой 100

Кеци 103

Садж из курицы 106

Перемечи 108

Перепички по киевски 111

Чебуреки 112

Плов 115

Жареная картошка с чесноком и розмарином 117

Клафути 118

Вафли 120

Варенье из райских яблочек 122

3/ на шампурах

Шашлык «Косичка» из свиной вырезки 127

«Первомайский» шашлык из свиной шеи 128

Шашлык из свинины и карамелизованный инжир 130

Шашлык по карски 132

Шашлык из картошки 134

Шашлык из осетрины в огуречном рассоле 137

Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде 138

Якитори 140

Цукунэ из курицы 142

Якитори из куриной кожи 145

Кусияки из гребешка и щупалец осьминога 146

Шашлычок из лосося 148

Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком 151

Брошеты из лука порея и овощные брошеты 152

Сатэ 154

Тропический кебаб 156

Кебаб с кешью 159

Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле 160

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом 162

Брошет из кальмаров 165

Брошет в прованском стиле 166

Ягнячья вырезка в малиновом уксусе 169

Люля кебаб и йогуртовый соус 170

Клубника на шампурах 173

Круассан кебаб 174

Жареное маршмеллоу 179

4/ под крышкой

Кетчуп 182

Кукуруза гриль 184

Лепешка на гриле 187

Суп пюре из запеченной тыквы 188

Баранья нога с тыквой и айвой 191

Ростбиф с корочкой из соли и перца 192

Свиные ребра 194

Фаршированные шампиньоны 196

Свиная рулька 199

Антрекот с тьюксберийской горчицей 200

Курица в абрикосовой глазури 203

Кролик с фруктами 204

Мильфей из баклажанов с сыром 207

Седло ягненка с тархуном и чесноком 208

Мак & Чиз 211

Апельсиновый лосось 212

Мясной рулет 214

Матлот 218

Запеченный камамбер 221

Запеченные яблоки с гранатовым соусом 222

Бананы гриль с карамельной корочкой 225

Творог из топленого молока 226

5/ в золе и дыму

Домашние шпроты 230

Суп с копченостями и бобовыми 233

Кеджери 234

Утиная грудка с повидлом из копченых яблок 237

Соус барбекю с копченой паприкой 238

Подкопченный миндаль 240

Копченые груши 241

Квас из копченой сливы 243

Винегрет из печеных овощей 244

Печеная картошка 246

Закуска к вину из печеной свеклы 247

Печеный лук с копченым сыром и беконом 248

Тажин из куриной голени 250

Алфавитный указатель 253

большая книга

ГРИЛЬ

1/ вступление

10 вступление от автора / **12** вступление от «форестер»

Железо, огонь, мясо – самое мужское дело!

из к/ф С. Герасимова
«Дочки матери»

В этой книге я стремился показать, что гриль – это не только удобное приспособление для жарки привычных шашлыков, мне хотелось рассказать о его малоизвестных, а порой и нераскрытых возможностях.

Все началось с того, что летом 2012 года дом, в котором я живу, оказался отключен от газа по труднообъяснимым административно техническим причинам. Всю еду, начиная от яичницы и каши на завтрак и заканчивая мясными и рыбными блюдами на ужин, мне пришлось готовить на гриле, стоящем на веранде. Кулинарное «сафари» продолжалось целых 4 месяца.

Но нет худа без добра – за это время мне удалось накопить ценный практический материал о приготовлении пищи на открытом огне. Поэтому, когда издательство ЭКСМО и ТМ Forester обратились ко мне с предложением сделать книгу про гриль, я с большим воодушевлением откликнулся. Мне оставалось поднять мои записи годичной давности и уже со знанием дела повторить ранее созданные блюда на более высоком уровне, что я с огромным удовольствием и сделал.

Работа над книгой прошла на одном дыхании, ведь готовка на гриле – это не просто один из способов сделать сырые продукты пригодными для питания, готовка на гриле – это особая составляющая образа жизни.

Мужчина, стоя лицом к пылающему в мангале огню и уверенно вращая сильными руками железные вер тела с кусками сочного мяса, забывает, что в «другой» жизни он носит костюм и галстук, про водит дни за компьютером и в автомобильных проб ках. Его взгляд устремлен на вспыхивающие угли, его обоняние ловит аромат «вкусного» дыма, чуткий слух улавливает тонкие нюансы характерного шипения, а все мысли сосредоточены на том, чтобы не пропу стить тот момент, когда ПРОДУКТ превратится в ЕДУ. Он один на один с самыми мужскими стихиями – железом, огнем и мясом.

Я намеренно не стал утомлять вас скучными теорети ческими главами, предваряющими рецепты. Обо всех хитростях применения оборудования, углей, щепы для копчения и прочих тонкостях готов ки на гриле я постарался изложить на примерах при готовления конкретных блюд. Поэтому я советую чи тать внимательно и использовать приобретенные знания, реализуя свои авторские идеи, а они есть у всех, кто начинает «колдовать» у открытого огня.

И самое главное – получайте удовольствие, стоя у своего гриля!

Влад Пискунов

Гриль – очень универ сальный прибор. На нем можно гото вить большинство блюд, которые вы обычно привыкли де лать на кухне. Важно четко понимать прин ципы действия гриля, знать обо всех имею щихся приспособле ниях и видах топлива.

Есть такая наука – футурология. Она пытается предсказать будущее. Как правило, будущее рисуется футурологами либо безоговорочно ужасным, либо прекрасным – и тоже безоговорочно.

Надо сказать, что лично у меня прогресс не вызывает ни страха, ни восторга. Я полагаю, что он просто есть. И будет. Дома будут становиться выше, мосты – шире, самолеты – летать быстрее, а космос будет все ближе и ближе. Что не повлияет, на мой взгляд, на вечные ценности. Не изменится ценность настоящей дружбы и общения с дорогими сердцу людьми. Будет радость от времени, проведенного у огня, и аромата поджаренного своими руками мяса.

И все мы понимаем, насколько важно продумывать эти встречи, не позволять досадным мелочам, таким как незагоревшийся уголь или рассыпавшееся мясо, испортить вечер.

В празднике, организованном для близких людей, не бывает мелочей. Собственно говоря, весь FORESTER про это. Мы создаем самые надежные и удобные решения, делающие досуг и отдых на природе запоминающимися.

Домашнюю кухню нельзя представить себе без по суды и аксессуаров, без специй и приправ. И эту же аналогию мы переносим на кухню гриль, создавая новые ниши – чугунную посуду для готовки на огне, аксессуары для работы с грилем и многое другое.

Естественно, что центром кухни на природе являет ся гриль. FORESTER представляет вашему вниманию многофункциональный гриль с собственным име нем – СКВОРЧЕР. Собственно, большинство блюд из этой книги было приготовлено именно на нем.

Невозможно создавать оборудование для гриля и при этом не готовить на нем. Мы приготовили сот ни блюд на огне и стали экспертами в области вкус ной еды и хорошего настроения. В природе подоб ное всегда притягивается подобным. Так мы и позна комились с известным кулинаром Владом Пискуно вым. Багаж наших знаний щедро дополнился опытом и умениями Влада, и нам показалось непростител ьным не поделиться этим с широкой публикой.

Наша дружба с Владом пропиталась дымом живого огня и воплотилась в совместной книге – кулинарном исследовании кухни на открытом огне, путешествии в мир ароматов и вкусов, которые редко встретишь на обычной кухне.

Надеемся, что книга принесет вам такое же удоволь ствие, как и ее создателям. Благодаря подробным рецептам и советам вы можете стать экспертами в области гриля и подарить хорошее настроение всем, кто будет рядом с вами.

Готовьте, пробуйте, творите!

Юлия Позднухова,
бренд менеджер ТМ Forester

Мы стремимся к тому, чтобы времяпрепро вождение на при роде было ком фортным, как дома. Идея FORESTER заключается в созда нии умных решений «под ключ» для кухни и гостиной под откры тым небом.

2/ оборудование / утварь / аксессуары

17 мангалы / **17** грили с крышкой / **17** настольные
и портативные грили и мангалы / **17** коптильни / **23** казан /
23 садж котелок / **23** ростер / **24** горшок / **24** сковорода /
24 лоток из фольги / **25** ножницы для креветок и прочих ракообразных /
25 решетка для рыбы / **25** щипцы / **25** шампуры /
27 деревянная лопатка / **27** котлетница / **28** кулинарные ножницы /
28 опахало / **28** сковорода гриль с отверстиями / **28** терка /
28 решетка для колбасок / **29** вилка / **29** молоток /
29 решетка для овощей / **29** лопатка / **29** металлический ковшик /
29 плоская решетка / **30** шумовка / **30** кулинарный шпагат /
30 кулинарная кисть / **30** ступка / **30** терка / **30** термометр /
30 пинцет / **31** венчик / **31** игла для шпигования /
31 пинцет для удаления костей из рыбы

ОБОРУДОВАНИЕ

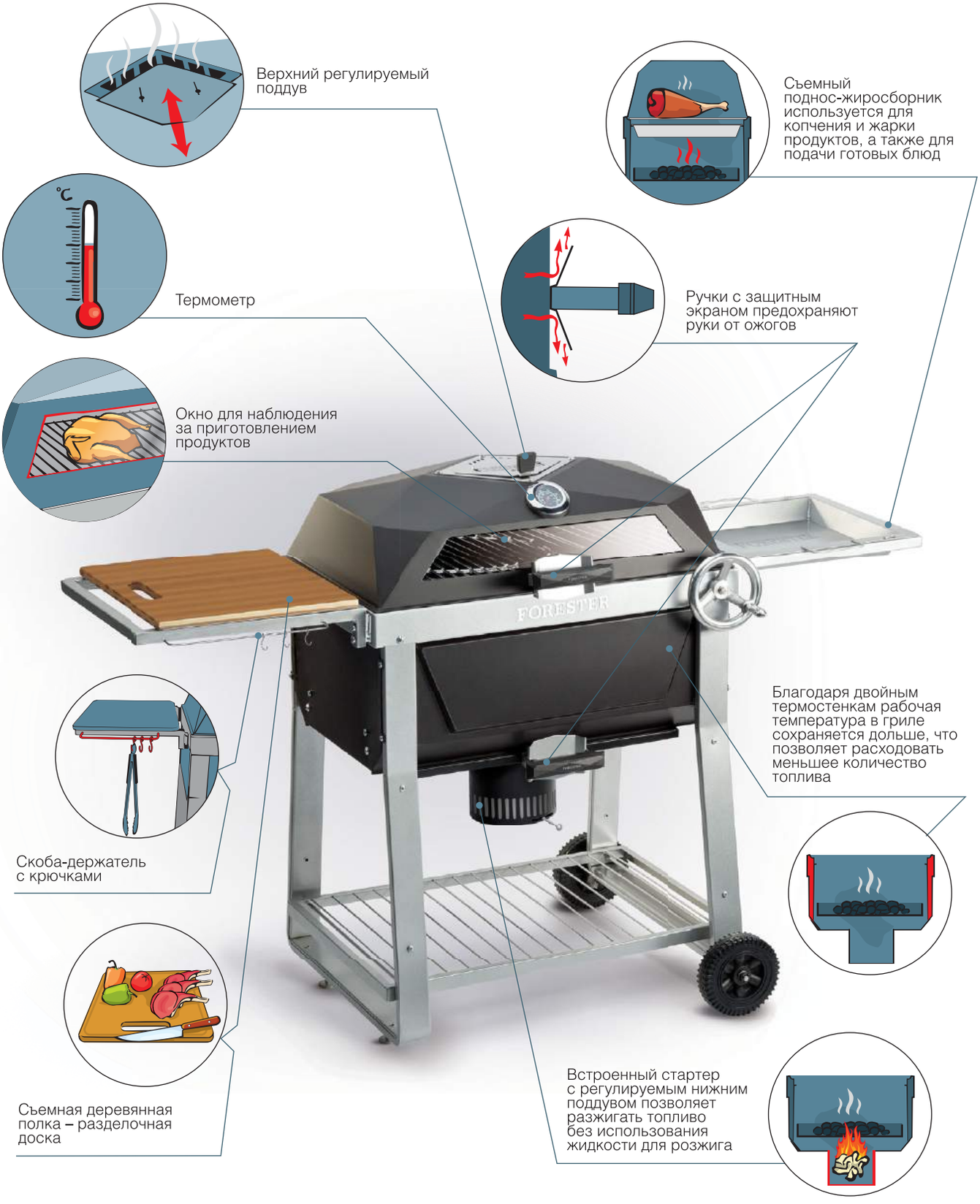
1 МАНГАЛЫ. Самый распространенный у нас вид грилей, ведь шашлыки жарят практически все. Обратите внимание на мангалы с двойной стенкой, так называемые **термомангалы.** Они гораздо лучше удерживают тепло – следовательно, понадо бится меньше углей; они безопаснее – ведь внешняя стенка не разогревается до очень высокой температуры; и они прочнее обычных мангалов. Полезной опцией является съемная нижняя решетка – **колосник.** Она дает возможность регулировки рассто яния между источником тепла и приготавливаемым продуктом.

2 ГРИЛИ С КРЫШКОЙ. Если вы уже идеально жарите шашлык, но не хотите останавливаться на достигнутом, приоб ретите гриль с **откидывающейся крышкой.** Такой «агрегат» расширит ваши кулинарные горизонты в несколько раз. Подробно о возможностях гриля читайте на стр. 20–21.

3 НАСТОЛЬНЫЕ И ПОРТАТИВНЫЕ ГРИЛИ И МАН ГАЛЫ. Бывают случаи, когда воспользоваться большим гри лем не представляется возможным. Как ни странно, случает ся это не так уж и редко. Представьте, что вы в автомобильном путешествии или поехали на дачу к другу, который еще не об завелся хорошим мангалом или грилем. Да что говорить, пред ставьте, что идет дождь, и единственная возможность приго товить любимое блюдо на углях – это готовка под крышей ве ранды. На помощь приходят **переносные** и **настольные** гри ли. Поверьте, на них можно приготовить практически все то же самое. Кроме того, поставленный на стол небольшой гриль по зволяет не только жарить стейки или рыбу, но и просто разо гревать кусочки еды, наколотые прямо на вилку или бамбуковую шпажку. Это очень сближает и веселит собравшихся за столом.

4 КОПТИЛЬНИ. Еще один уровень, на который поднимает ся любитель готовить на свежем воздухе,– это копчение. Коп тить можно не только обычную рыбу, выловленную на рыбал ке раз в году, но и мясные продукты, и даже фрукты. Если объем ваших копчений невелик, то сделать это можно и в обычном гри ле, но удобнее все таки воспользоваться коптильней. Они бы вают как **стационарные,** так и **портативные.** Правильно под берите объем коптильни и обратите особое внимание на вы бор щепы. Щепа в копчении – это как специи при маринова нии. От сорта дерева зависит аромат продукта, который вы до станете из коптильни. Самые распространенные сорта древеси ны для копчения – ольха, бук, дуб, яблоня, слива, груша, вишня. Можно соединять несколько сортов щепы в «коктейль», а мож но использовать и «соло». Можно также добавлять в смеси щепы пряные растения: тимьян, розмарин, можжевельник и т. п. В продаже имеются рекомендованные специалистами смеси для копчения конкретных продуктов, можно довериться их со вету. Самое главное – не забудьте замочить щепу перед тем, как класть ее на горячие угли.

FORESTER. СКВОРЧЕР PROF


Верхний регулируемый поддув
Съемный поднос-жиросборник используется для копчения и жарки продуктов, а также для подачи готовых блюд
Термометр
Ручки с защитным экраном предохраняют руки от ожогов
Окно для наблюдения за приготовлением продуктов
FORESTER
Благодаря двойным термостенкам рабочая температура в гриле сохраняется дольше, что позволяет расходовать меньшее количество топлива
Скоба-держатель с крючками
Встроенный стартер с регулируемым нижним поддувом позволяет разжигать топливо без использования жидкости для розжига
Съемная деревянная полка – разделочная доска

1 ГРИЛЬ С КРЫШКОЙ имеет бесспорные преиму щества перед открытыми грилями и мангалами. Это уже не просто ящик, где горят дрова или угли, над ко торыми можно жарить мясо на решетке или расположить шампуры, это уже практи чески настоящая печь. В та ком гриле можно готовить что угодно: от молочного поросен ка до осетинского пирога или русских щей в глиняном горш ке. Кстати, откидывающаяся крышка нисколько не меша ет использовать такой гриль и в качестве обычного мангала.

Крышка оснащена термоме тром и регулируемым верхним поддувом, что дает возмож ность абсолютно точно контро лировать температуру в про цессе запекания или копчения.

2 В ГРИЛЯХ, ОСНА ЩЕННЫХ ВСТРОЕН НЫМ СТАРТЕРОМ, нет необходимости использо вать различные легко вос пламеняющиеся жидкости для розжига углей. Есте ственная тяга позволяет раз жечь угли от скомканного клочка бумаги – например, от обрывка мешка, в котором хранились угли. А зола, про сыпаясь сквозь сито нижней решетки, падает на выдвиж ной зольник. Это очень удоб но и практично.

3 ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА С КРУГЛЫМ ВЫРЕЗОМ дает возможность устанав ливать на нее казан, сково роду, котелок. Вы можете го товить на открытом воздухе те блюда, которые не реша лись делать дома. Например, всевозможные жаренные во фритюре пирожки и че бureки. Гуляш и уха, сварен ные на открытом живом огне, получаются всегда вкуснее и съедаются полностью, неза висимо от размеров котелка. Решетка оснащена специаль ной откидывающейся секци ей, через которую можно под брасывать щепки или хворост под казан или котел.

4 ОГНЕУПОРНОЕ СТЕКЛО, встроенное в переднюю стенку крышки гриля, оказывается очень по лезным в последние минуты приготовления, когда необ ходимо получить аппетитную румяную корочку на поверх ности мяса, рыбы или пирога, но при этом не сжечь блюдо. Стекло дает возможность на блюдать за этим процессом, не поднимая крышку, что очень важно.

5 ГРИЛЬ можно использо вать и как обычную плиту. Например, если надо просто вскипятить чайник, сварить варенье или испечь блины. Просто поставьте свою утварь на решетку гриля над горящи ми углями или дровами. Под питывать огонь можно через откидную секцию решетки.

6 ОТКИДНОЙ СТОЛИК С РАЗДЕЛОЧНОЙ ДО СКОЙ дает возможность кулинару не отходить да леко от гриля, чтобы подго товить продукты для запе кания. При необходимости его можно снять, для того чтобы положить на стол или помыть.

7 СЪЕМНЫЙ ПОДНОС нужен не только для того, чтобы было на что положить сырые продукты, его можно также **использовать в каче стве жиросборника при за пекании или копчении.** Он устанавливается под решет ку, где находится продукт.

В него наливается немного воды, и процесс запекания проходит в максимально бла гоприятных условиях: тепло распространяется равномер но, влажность горячего воз духа под крышкой гриля вы сокая, жир не капает на угли, провоцируя его возгорание.

8 Если вы жарите шаш лык или стейк, вам нужно со всем небольшое расстояние от углей до мяса, если же ра ботаете с тестом или ставите внутрь гриля большой горшок с кашей, то наоборот – надо нижнюю решетку максимиль но опустить. **СИСТЕМА РЕ ГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ НИЖНЕЙ РЕШЕТКИ – КОЛОСНИКА – позволяет устанавливать оптимальное расстояние между горячими углями и приготавливаемым продуктом,** лежащим на верх ней решетке. Эта опция про сто незаменима, когда гриль используется в качестве печи. Причем регулировка происхо дит простым вращением удоб ной ручки. Продукт не только не надо снимать с решетки, но даже нет необходимости открывать крышку гриля.

УТВАРЬ

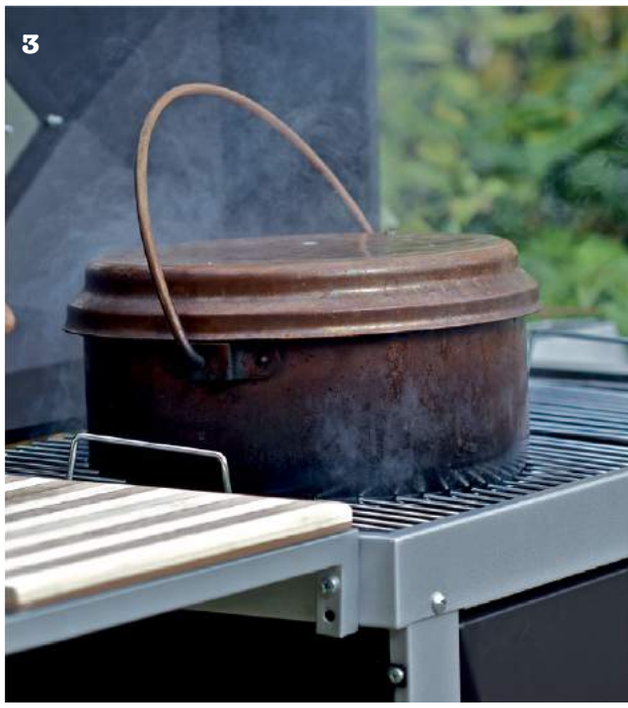
1 КАЗАН. Плов, басма, коурма, джиз… Какие только азиатские блюда не приходят на ум, когда слышишь слово «казан»! И не только азиатские – любые блюда, приготавливаемые во фритюре, лучше жарить (пряжить) именно в казане. При выборе казана надо учитывать его размер, форму и материал. Размер зависит от той печи или гриля, на которые вы собираетесь его установить. Оптимальная форма для казана – полусфера. Если вы планируете ставить его и на плиту, то покупайте казан с плоским дном, но для готовки на живом огне удобнее круглое дно. Самый лучший материал для казана – чугун. Его необходимо очистить от заводской смазки, промыть и прокалить с растительным маслом. Масло после прокалки слить, после чего казан уже нельзя мыть моющими средствами – только ополаскивать горячей водой и как следует вытирать.

2 САДЖ. Малоизвестная и явно недооцененная у нас утварь. А ведь садж известен уже не одно тысячелетие. Эта большая, плоская, с небольшим углублением сковорода без бортиков широко применяется на Ближнем Востоке, на Балканах, в Восточном Средиземноморье, Закавказье. Большая площадь саджа позволяет кулинару почувствовать себя полководцем. Вы можете перемещать различные продукты в места, которые разогреты сильно, и, наоборот, туда, где просто тепло. Простым движением лопатки вы поддеваете кусок мяса или баклажана и бросаете его на другой бок. Можно разложить все ингредиенты по всей плоскости сковороды, а можно, наоборот, сделать из них пирамиду в самом центре и накрыть куполообразной крышкой. Мыслите стратегически и не ошибайтесь в выборе тактики! Садж – очень мужская утварь.

3 КОТЕЛОК. Не знаю почему, но некоторые супы, приготовленные над живым огнем, получаются гораздо вкуснее, чем если их готовить на плите. К таким блюдам надо прежде всего отнести уху, гуляш, кулеш, шурпу. Ну что такое уха, сваренная дома на индукционной плите, в сравнении с ухой из закопченного котелка? Особых требований к форме и материалу котелков нет. Берите хоть медный, хоть алюминиевый. Главное в хорошем супе – исходный продукт и чистая вода!

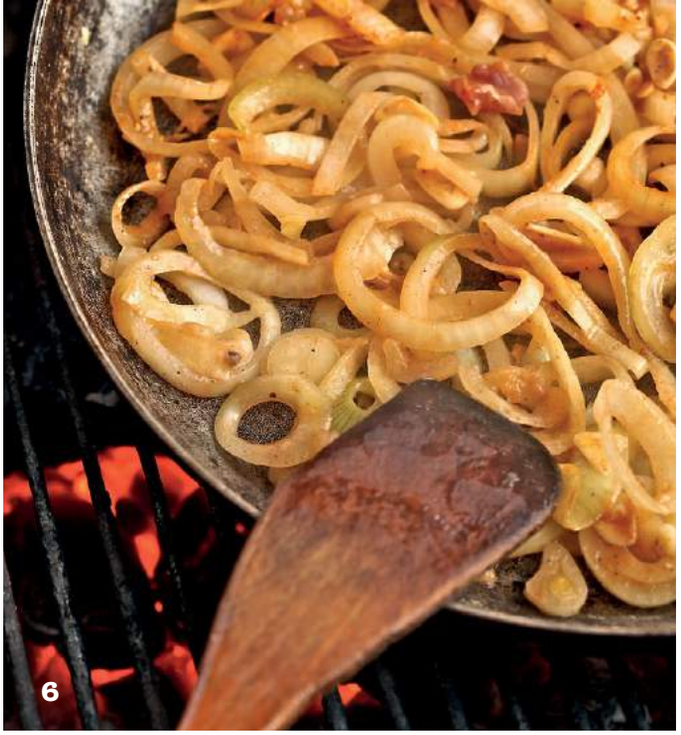
4 РОСТЕР. Никто не откажется от курицы или утки, запеченной и слегка подкопченной под крышкой дровяного гриля. Красивая, блестящая и ароматная кожица птицы притягивает к себе, словно магнит. Удобнее всего запекать домашнюю птицу и крупную пернатую дичь на специальном ростере. В этом случае птицу не надо переворачивать, а значит, она получится красивой со всех сторон.

2


3

4

5


6

7

5 ГОРШОК. Поскольку гриль с крышкой может заменить нам печь, то почему бы не по пробовать приготовить в нем традиционные русские ку шанья? Такие, например, как щи и каша? Позаботьтесь лишь о том, чтобы взять гор шок из жаропрочной глины, а не декоративный. Помни те, что керамика очень боится резких перепадов температур, поэтому не помещайте пустой горшок в огонь и не ставь те горячую глиняную утварь на холодную поверхность. Если глина не глазурова на изнутри, то перед исполь зованием горшок следует на пару часов залить водой, что бы она впиталась в его поры. Затем воду сливаем и гото вим нашу любимую кашу. Если вы не уверены, что керамика выдержит испытание живым огнем, готовьте русские блюда в эмалированном чугунке.

6 СКОВОРОДА. Жарёха с грибами и испанская па эллья, масленичные блины и сырники, сардины и простая яичница – все это можно при готовить на гриле, если у вас есть подходящая сковорода. Наиболее пригодный матери ал для сковороды, «приписан ной» к грилю, – чугун. Ухажи вать за ней надо так же, как и за казаном (читайте выше).

7 ЛОТОК ИЗ ФОЛЬГИ. Самой практичной и ча сто используемой на гри ле утварью стали одноразо вые лотки из алюминиевой фольги. Они не треснут и не разобьются, их не надо отмывать после использо вания. При необходимости в дне и стенках лотка легко сделать отверстия при помо щи ножа или палочки. Лотки бывают всевозможных форм и размеров. В них можно за пекать сам продукт, а мож но использовать как жиро сборник или емкость для щепы при копчении. Для уве личения прочности просто вставьте несколько лотков друг в друга. После приго товления блюда выбрасывать придется только верхний, остальные просто уберите до следующего раза.

АКСЕССУАРЫ

1 НОЖНИЦЫ для креветок и прочих ракообразных. Аккуратно очистить крупную креветку, «разгрызть» панцирь рака или лангустина без подобных ножниц не такая простая задача. Загнутые лезвия позволяют очень деликатно надрезать панцирь и извлечь из него, не повредив, деликатесное мясо ракообразного. Сделать это можно как до приготовления, так и после. Как правильно разделать креветку, читайте на стр. 76.

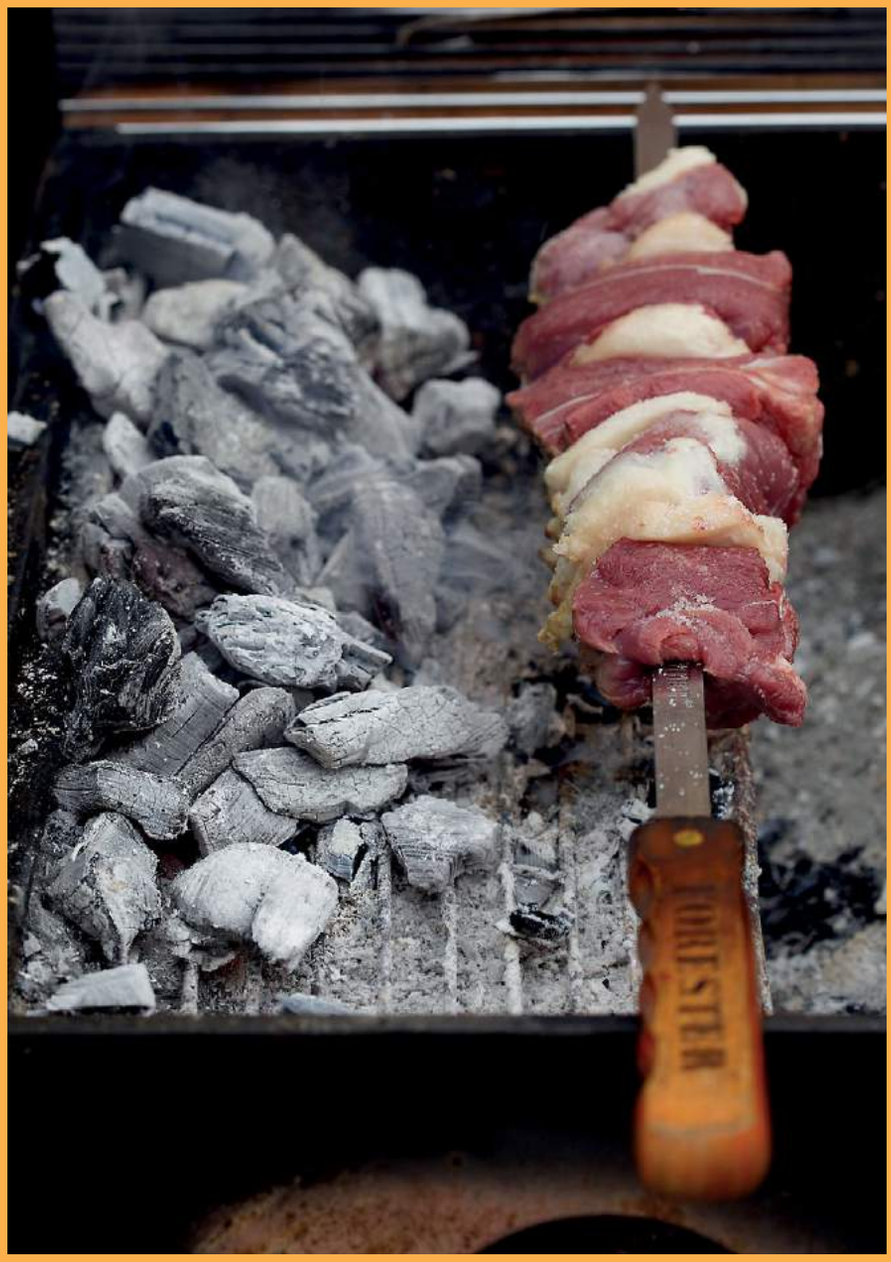
2 РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ. Пожарить на гриле рыбу с обеих сторон, да так, чтобы нежная ароматная румяная кожица не осталась прилипшей к решетке гриля, получается не всегда. Используя решетку в форме рыбы, мы сможем сделать это без особых ухищрений. Дорада, неболь шой карп, ручьевая форель или окунь идеально ложатся в это нехитрое, но очень толковое устройство. Держась за удобную длинную ручку, мы можем свободно перевора чивать рыбу над горячими углями, не опасаясь испортить ее привлекательного вида,– она не прилипнет и не развалится. А вы, поставив на стол идеально зажаренный «улов», будете чувствовать себя королем гриля.

3 ЩИПЦЫ. Не имея удобных щипцов, не стоит даже затевать что то серьезное. Они потребуются не только для того, чтобы перевернуть или поправить на решетке кусок мяса или, например, баклажан, но и для того, чтобы переложить с места на место горящее полено или разворошить угли. При покупке обратите внимание на ухватистость этого аксессуара – рабочие поверхности щипцов должны быть зубасты и крепки, чтобы перемещаемый предмет случайно из них не выскользнул.

4 ШАМПУРЫ. Хороший шампур должен обладать следующими свойствами:

Прочность. Он должен выдержать тяжесть нанизанного мяса и не прогнуться до самых углей. Иначе куски, расположенные в середине, зажарятся гораздо быстрее остальных.

Длина. По длине шампуры должны соответствовать тому мангалу, на котором вы собираетесь жарить шашлык. Не так страшно, если



1
2
3
4
5
6
11
12
13
14
15
16
20
FORESTER

шампуры будут чуть длин нее (хотя это тоже неудобно), а вот если они окажутся ко роче… Поэтому, прежде чем их покупать, замерьте шири ну вашего гриля или мангала.

Острота. Конец должен быть довольно острым, чтобы легко прокалывал сырое мясо и не рвал его. Но и затачивать по добно штыку тоже не стоит – можно поранить себе руку.

Навивка. Все хорошие шам пуры имеют с одной стороны навивку. Она нужна не для красоты, а помогает зафик сировать шампур под необхо димым углом. Это позволяет более равномерно прожа рить шашлык и сделать его красивым со всех сторон.

Еще хочу заметить, что де ревянная ручка – не блажь, а очень полезная опция, по зволяющая провести вре мя у мангала с большим ком фортом.

5 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА. Гриль – это не только стейки и шашлы ки, на гриле можно пригото вить огромное количество совершенно разнообразных блюд, включая даже десерты или, например, блины. Я каж дый год жарю на Масленицу блины прямо во дворе и всех ими угощаю. И что бы я де лал, если бы у меня не было гриля? Для приготовления по добных блюд нам и понадо бится деревянная лопатка.

6 КОТЛЕТНИЦА. Сле пить из фарша несколько котлет можно и при помощи своих золотых рук, не при бегая к помощи плодов про гресса. А что делать, если стоит задача приготовить огромное количество бурге ров на большую компанию

голодных парней? Котлетница позволяет значительно ускорить этот процесс. Кроме того, все бургеры получаются абсолютно одинаковыми и плоскими, что тоже не маловажно. Как пользоваться котлетницей, вы прочтете на стр. 54.

7 КУЛИНАРНЫЕ НОЖНИЦЫ. Сделанные из толстой инструментальной стали, они помогут не только легко отрезать плавники у рыбы, вырезать хребет у цыпленка или перепелки, но и разделать кролика или молочного поросенка.

8 ОПАХАЛО. Вот, казалось бы, самая простая вещь, но не окажись она под рукой – и ваш шашлык будет не таким сочным внутри и поджаристым снаружи. Опахало нужно не только для того, чтобы первоначально разжечь огонь, но и для того, чтобы поддерживать необходимую температуру на всем протяжении жарки. Обмахивая, мы подаем в зону горения необходимый кислород, и угольки вновь становятся красными, а значит, горячими, что нам и нужно.

9 СКОВОРОДА ГРИЛЬ С ОТВЕРСТИЯМИ. Как обжарить над горячими углями орехи, например? Или грибы – лисички, шампиньоны, опята? Спаржу, лук шалот, молодую морковь, фасоль и т. д.? Не ломайте голову, а лучше воспользуйтесь этой сковородкой. Она совмещает в себе преимущества китайского вока и решетки для гриля. Так же, как и в воке, мы можем очень быстро приготовить довольно мелкие или мелко нарезанные продукты, но при этом они успеют пропитаться ароматом дымка, и нам не понадобится окунать их в масло или жир. Особенно полезна такая сковорода, когда вы ограничены во времени (читайте рецепт на стр. 48).

10 ТЕРКА. Хорошо бы иметь под рукой не одну, а сразу несколько разных терок. Снять цедру с лимона или грейпфрута, натереть пармезан снежными хлопьями, измельчить имбирь или мускатный орех, корицу, хрен… Для всего этого нужны совершенно различные терки. Поэтому я советую обзавестись набором специализированных терок из хорошей стали.

11 РЕШЕТКА ДЛЯ КОЛБАСОК. Не только сосиски, сардельки и прочие купаты можно готовить при помощи такого приспособления. Эта штуковина здорово

выручает при жарке всевоз можных мясных рулетиков. Пе релистните книгу на стр. 43, и вы в этом сами убедитесь.

12 ВИЛКА. Вообще то ма стера гриля не рекомендуют «дырявить» мясо в процес се жарки. Через образовав шуюся при таком обхождении рану может вытечь значи тельное количество мясного сока. Поэтому пользоваться этим прибором надо доволь но осторожно, чтобы не по вредить корочку на поверх ности запекаемого свиного окорока или ягненка.

13 МОЛОТОК. Не любой мясной отруб достоин того, чтобы его зажарили целиком на решетке гриля и назвали гордым именем «стейк». Есть такие куски, которые лучше пропустить через мя сорубку или, например, отбить молотком и пустить на рулеты (см. стр. 43, 214). Молоток также понадобится, когда надо расколоть оре хи или отбить жесткие стебли лемонграсса или грубые про жилки на капустных листах.

14 РЕШЕТКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ. Я всегда счи тал, что наилучшим гарниром для мяса или рыбы являют ся запеченные на гриле ово щи: баклажаны, перец, цук кини. Положив их в специаль ную решетку с длинной руч кой, вы сможете, не обжига ясь, довести их над углями до нужной степени готов ности.

15 ЛОПАТКА. Это, навер ное, самый часто используе мый гриль гаджет. Перевер нуть стейк или ломтик под жариваемого хлеба, перело жить на край гриля уже за пекшийся помидор, прижать посильней к решетке свиную отбивную… Деревянная руч ка на такой лопатке – огром ное преимущество!

16 МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КОВШИК. Часто возникает необходимость иметь под ру кой емкость с соусом или ма ринадом. Такой ковшик мож но поставить на край решет ки, где не так жарко, и макать в него кулинарную кисть, которой мы будем наносить на поверхность запекаемого

продукта глазурь. Не прене брегайте таким мелочами – приготовьте ковшик с длин ной ручкой заранее.

17 ПЛОСКАЯ РЕШЕТКА. Насколько же упростили жизнь нам – любителям про водить досуг за грилем – та кие двустворчатые решетки с длинной ручкой! В них мож но разместить все что угод но, ведь они бывают разной ширины и толщины. Есть так же решетки с антипригар ным покрытием, что особен но полезно, когда вы жарите мелкую рыбу. Я уже не пред ставляю себе, как можно го товить бургеры без складной решетки. В большую решетку входит 8 больших котлет для бургеров. Вам не надо пере ворачивать отдельно каждую котлету; если вдруг жир нач нет активно капать на угли и появится пламя, вы про сто поднимаете всю решет ку и не боитесь, что котле ты подгорят; все котлеты при готовятся одновременно. Согласитесь, одни плюсы и ни одного минуса!

18 ШУМОВКА. На гриле можно не только жарить и запекать, но и совершен но спокойно ставить коте лок и варить. Почему нет? Хоть пельмени, хоть раков. А можно поставить казан, налить в него масло и жа рить во фритюре, напри мер, чебуреки. Вот тогда нам и понадобится шумов ка. Лучше брать шумовку с длинной ручкой – меньше риска обжечься.

19 КУЛИНАРНЫЙ ШПАГАТ. Запекаете ли вы ростбиф, или рулет из свиного почерёвка, или индейку целиком, или ру лет из кролика, вам, скорее всего, понадобится кули нарный шпагат из натураль ного волокна. Перевязыва ние позволит сохранить го товому продукту правиль ную форму. После приготов ления шпагат обычно уда ляют. Важно, чтобы в про цессе приготовления шпа гат не находился непосред ственно над горячими углями или пламенем.

20 КУЛИНАРНАЯ КИСТЬ. Один мой приятель, известный кулинар, счита ет изобретение силиконовых кулинарных кистей величай шим событием последних де сятилетий. Я склонен с ним согласиться. Силиконовая кисть очень хорошо удержи вает на себе глазурь, и, что самое главное, из нее не вы лезает щетина, как из старых кулинарных кисточек.

21 СТУПКА. Волшебный аромат свежемолотых спец ий невозможно даже сравни вать с тем, чем пахнет из мага зинного пакетика с надписью «что то там молотое». Я ни когда не покупаю заранее из мельченные пряности, будь то черный перец, кориандр, зира, тмин и т. д. Пряные зерна луч ше сначала слегка прокалить на сухой сковороде, а затем тщательно истолочь в ступке. Для этого лучше всего исполь зовать ступку каменную или бронзовую; если же вам надо растереть свежую зелень или чеснок, то можно воспользо ваться и деревянной.

22 ТЕРКА. Очень часто в качестве ароматных добавок мы используем корицу, мус катный орех, цедру цитрусо вых. Их проще всего измель чить при помощи мелкой тер ки. Самые удобные, на мой взгляд, – вот такие (см. фото на стр. 31), в виде рашпиля. Они очень острые и снимают тончайшую стружку. Кстати, они пригодны не только для из мельчения выше перечислен ных пряностей, но и для твер дого сыра, шоколада, орехов.

23 ТЕРМОМЕТР. То, без чего продвинутый гриль мастер не может работать. Это один из самых необхо димых гаджетов. Невозмож но определить готовность ростбифа, не измерив внутри него температуру. Именно для этого и существуют тер мометры, вставляемые в при готовляемый продукт. Поэто му, если вы намерены запе кать на своем гриле баранью ногу, фаршированную ин дейку, молочного поросенка и т. п., обязательно обзаведи тесь специальным термоме тром. Есть даже модели (см. фото), способные одновре менно измерять температуру внутри куска мяса и темпе ратуру внутри самого гриля. Бывают электронные моде ли термометров, но я предпо читаю пользоваться механи ческими. Их жало можно вот кнуть в мясо и закрыть гриль крышкой. За температурой же можно наблюдать через стеклянное оконце в крышке.

24 ПИНЦЕТ. Иногда при ходится переворачивать очень мелкие или скользкие кусочки. Особенно остро этот вопрос возникает при обжаривании на сковороде. Длинный пинцет

решает эту задачу. При обжаривании на сковороде подойдет и пластиковый пинцет; если же вы работаете непосредственно над открытым огнем, то пинцет обязательно должен быть стальным.

25 ВЕНЧИК. Взбить яйца, смешать соус, вспенить сливки поможет небольшой стальной венчик. Я всегда держу его под рукой, когда готовлю, в том числе и на гриле.

26 ИГЛА ДЛЯ ШПИГОВАНИЯ. Очень полезная, я вам скажу, штука! Свиной карбонад или окорок, баранья нога или лопатка, грудка индейки или седло оленя часто требуют шпигования салом. Мясо от этого становится сочнее и ароматнее. Нашпиговать же большой кусок мяса тонкими полосками сала просто невозможно без этого приспособления.

27 ПИНЦЕТ для удаления костей из рыбы. Часто кулинары используют всевозможные косметические принадлежности для выдергивания костей из рыбы. Зачем? Ведь существуют специальные пинцеты. Они довольно жесткие и очень ухватистые. Работать ими одно удовольствие, если, конечно, вам доставляет радость такой процесс, как чистка рыбы.

3/ рецепты: на решетке

34 Хоровац / **37** Гриль салат / **38** Террин из овощей на гриле / **40** Шампиньоны гриль / **41** Колбаски на гриле и капустный салат / **43** «Сосиски» из свинины и баклажанов / **45** Филе индейки с гуакамоле / **46** Цыпленок под ореховым соусом / **48** Рибай стейк / **50** «Ленивый» шашлык из говядины / **52** Нью йоркский хот дог с луковым соусом / **54** Бургеры / **56** Баранья корейка / **58** Свиные отбивные в глазури из ревеня / **61** «Стейки» из баклажанов / **62** Гриль ассорти в хлебе / **65** Говяжьи ребра с соусом чимичурри / **66** Татаки из говядины / **68** Сэндвич с хамоном / **70** Теплый салат из осьминога / **72** Сибас со спаржей / **75** Скумбрия на гриле / **76** Креветки на розмариновых веточках / **79** Тилапия в беконе / **80** Кесадилья / **82** Каштаны, жаренные над огнем

ХОРОВАЦ

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4 баклажана (лучше некрупных)**
- **4 стручка болгарского перца (лучше разных цветов)**
- **4 спелых помидора**
- **зелень (например, укропа, кинзы или тархуна, но только что либо одно)**
- **1 головка чеснока**
- **соль**

«Хоровац» – слово армянское. Оно означает все, что готовится на мангале. Например, шашлык из свинины тоже хоровац, и из баранины – хоровац. Но у нас этим словом чаще всего принято называть салат из запеченных над углями овощей. Его едят как свежеприготовленным, так и заготовляют впрок в сезон созревания овощей. Зимой его ра зогревают на сковоро де с добавлением сли вочного масла, и по кух не разносится аромат дымка, напоминающий о лете, тепле, урожае… Обычно овощи нанизывают на шампуры и жарят над мангалом, как шашлык. Однако не возбраняется и запечь их на решетке гриля. Так и сделаем.

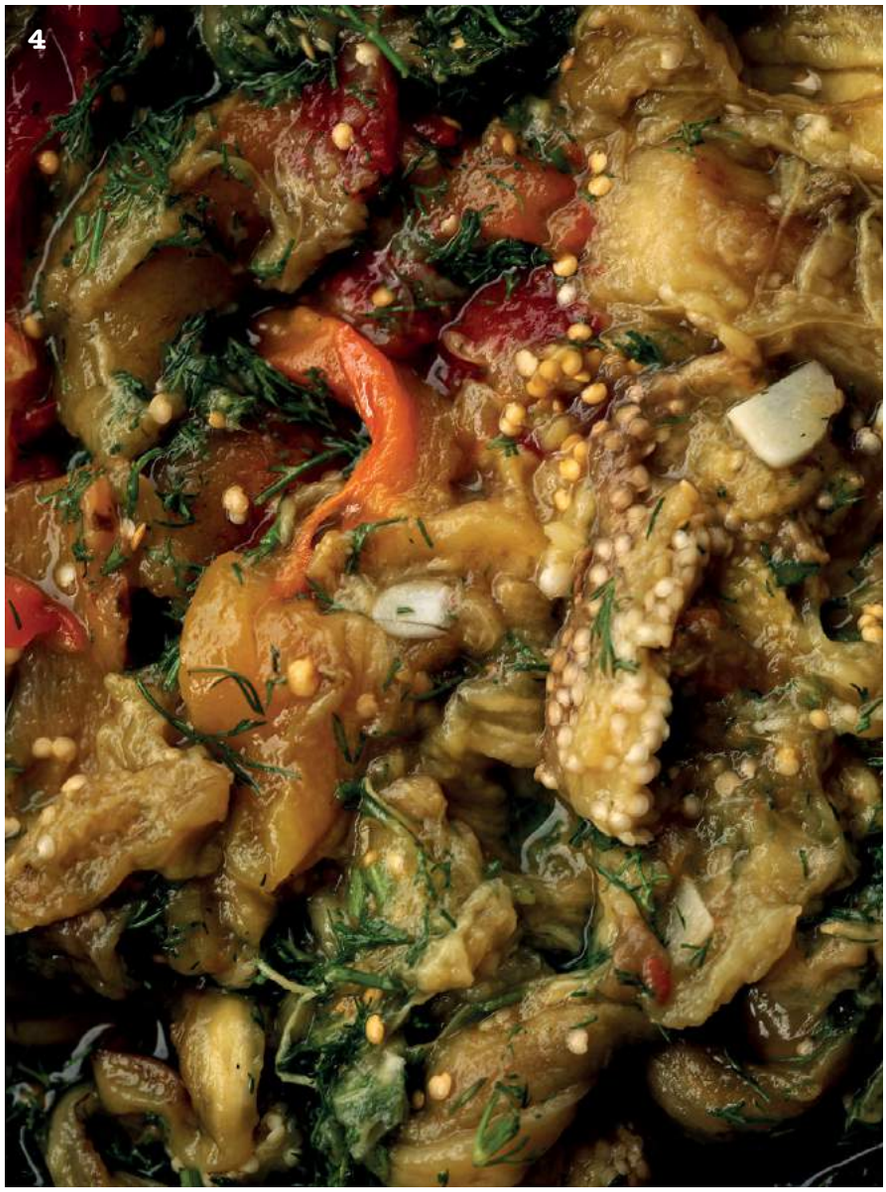
ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи выкладываем на решетку гриля и запекаем до готовности. Раньше всех запекутся томаты, затем – баклажаны, а перец обжариваем до полного почернения шкурки.

2 С запеченных овощей снимаем подгоревшую шкурку, а все овощное «тело» складываем в кастрюлю или котелок. Ничего не надо измельчать, не надо добавлять масло и специи, только немного посолить.

3 Ставим котелок на решетку гриля и прогреваем смесь еще минут 10 до требуемой густоты. Снимаем с огня.

4 Перед подачей щедро добавляем рубленую зелень и чеснок. Лучшего гарнира к шашлыку не придумать!



ВАРИАНТ

Можно просто завернуть хоровац и кусочек свежего кавказского сыра в тонкий лаваш и налить себе бокал сухого вина – объедение!

СОВЕТ

Подаем в качестве холодной закуски или как гарнир к мясу, рыбе или птице.

ГРИЛЬ-САЛАТ

Это одно из самых любимых блюд в нашей семье. В сезон – июль, август – я его готовлю чаще, чем омлет. Делать его несложно, надо только знать несколько нехитрых секретов. С радостью ими поделюсь.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** красный стручок болгарского перца
- **1** желтый стручок болгарского перца
- **2** баклажана
- **2** цуккини
- **4–5** зубчиков чеснока
- **1** красная луковица
- ½ лимона
- **2** ст. л. бальзамического уксуса
- **1** ст. л. меда
- **75** мл оливкового масла
- маленькая веточка розмарина
- веточка тимьяна
- свежемолотый черный перец
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Оливковое масло наливаем в маленький ковшик. Кладем туда полоску (размером с большой палец) цедры лимона, 2 раздавленных зубчика чеснока (прямо с шелухой), по веточке розмарина и тимьяна. Ставим ковшик на самый слабый огонь и томим примерно 30 минут. Снимаем с огня и даем настояться еще пару часов.

2 Баклажаны и цуккини нарезаем овалами толщиной 5–6 мм. Со стручков перца срезаем верхушку с плодоножкой, удаляем семена, разрезаем на 4 части. Лук нарезаем кружочками. Чтобы кольца не распадались при жарке и не падали между прутьев решетки гриля, скрепляем их деревянными зубочистками. Чеснок мелко рубим.

3 Масло процеживаем, добавляем сок половинки лимона, уксус, мед, соль. Тщательно перемешиваем, чтобы получить эмульсию. Можно воспользоваться маленьким блендером.

4 Обжариваем по очереди все нарезанные овощи на решетке разогретого гриля.

5 Выкладываем слоями в плоское блюдо, проливая каждый слой маринадом, пересыпая чесноком и свежемолотым черным перцем. Если маринад получился недостаточно соленым, необходимо добавить еще и соль. Даем промариноваться еще минут 20.

ТЕРРИН ИЗ ОВОЩЕЙ
на гриле

В этой книге вы встретите несколько рецептов блюд из запеченных на гриле овощей – перца, баклажанов, цуккини, лука, помидоров. Приводимый здесь рецепт – самый низкокалорийный, так как не содержит ни жиров, ни сахара. Очень диетическое и необыкновенно красивое, привлекающее всеобщее внимание блюдо.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2** цуккини
- **3** баклажана
- **4** стручка болгарского перца
- **3–4** веточки базилика
- небольшая головка молодого чеснока
- веточка розмарина
- желатин (на **500** мл жидкости)
- свежемолотый черный перец
- морская соль

1

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Перец запекаем на гриле до тех пор, пока стручки полностью не почернеют. Переворачиваем их щипцами очень осторожно, чтобы случайно не проколоть. Нам надо сохранить весь сок. Это очень важно!

2 Тем временем нарезаем баклажаны и цуккини тонкими (примерно 3 мм) пластинами. Обжариваем их с двух сторон.

3 Перец достаем из духовки и складываем в большую кастрюлю. Накрываем крышкой и ставим остывать.

4 Когда стручки перца полностью остынут, аккуратно ножом проделываем в каждом из них отверстие и сливаем в кастрюлю сок.

5 С перца снимаем кожицу и удаляем семена.

6 Чеснок чистим и нарезаем тонкими кружочками.

7 В кастрюлю высыпаем пакетик желатина, добавляем полстакана теплой воды и тщательно размешиваем. Даем настояться примерно 5 минут.

8 Кладем в кастрюлю веточку розмарина и нарезанный чеснок, солим и перчим. Вливаем еще полстакана воды.

9 На очень слабом огне разогреваем содержимое кастрюли, но ни в коем случае не доводим до кипения. Получаем маринад с растворенным в нем желатином.

10 Баклажанами выкладываем дно и стенки прямоугольной формы.

11 Перец, цуккини и листья базилика выкладываем слоями. Каждый слой проливаем маринадом.

12 Заворачиваем края баклажанов вовнутрь. Даем постоять в теплом месте несколько часов для того, чтобы овощи смогли промариноваться, а уж затем убираем форму в холодильник до полного желирования.

2

8

11

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ

Очень незамысловатый, но вполне достойный гарнир. Достойный как шашлыка, так и рыбы на гриле. А может и вообще служить самостоятельным блюдом, например, с куском поджаренного на решетке хлеба или с печенной в золе картошкой (см. рецепт на стр. 246).

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500** г небольших шампиньонов
- **50** мл оливкового масла
- **3** зубчика чеснока
- соль

СЕКРЕТ

Можно облагородить довольно простой вкус шампиньонов, добавив капельку трюфельного масла.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны очищаем при помощи жесткой кисти.

2 Разрезаем грибы на 4 части.

3 Чеснок нарезаем тонкими пластинками. Кладем в глубокую миску и заливаем оливковым маслом.

4 Жарим грибы над умеренным огнем в сковороде с отверстиями, постоянно перемешивая.

5 Как только грибы покроются светло коричневой корочкой, перекладываем их в миску с маслом и чесноком. Добавляем соль, перемешиваем. Даем промариноваться несколько минут и подаем на стол.

КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ
и капустный салат

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг разных сосисок для жарки в натуральной оболочке

1 кочан молодой капусты

1 луковица (лучше фиолетовая)

2 ст. л. яблочного уксуса

1 ст. л. сахара

3 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла

соль

Так и хочется произнести избитую шутку: «Особенно хозяйке удались шпроты». Действительно, рецепта проще в этой книге вы вряд ли найдете. Но пройти мимо жаренных на гриле колбасок с салатом из молодой капусты я просто не имею права. Сами по себе колбаски – еда не самая диетическая, поэтому их надо уравновесить чем то очень свежим, низкокалорийным и при этом вкусным. Капустный салат – стопроцентное попадание в цель, это лучший на свете гарнир для жаренных на гриле сосисок, колбасок и прочих купат.

1 Лук нарезаем тонкими полукольцами. Кладем в небольшую миску. Заливаем уксусом и слегка присаливаем.

2 Капусту нарезаем тонкой лапшой. Кочерыжку, если, конечно, на нее никто не претендует, натираем на крупной терке. Перекладываем в салатницу. Посыпаем солью и сахаром. Руками мнем капусту и перемешиваем, чтобы она дала сок.

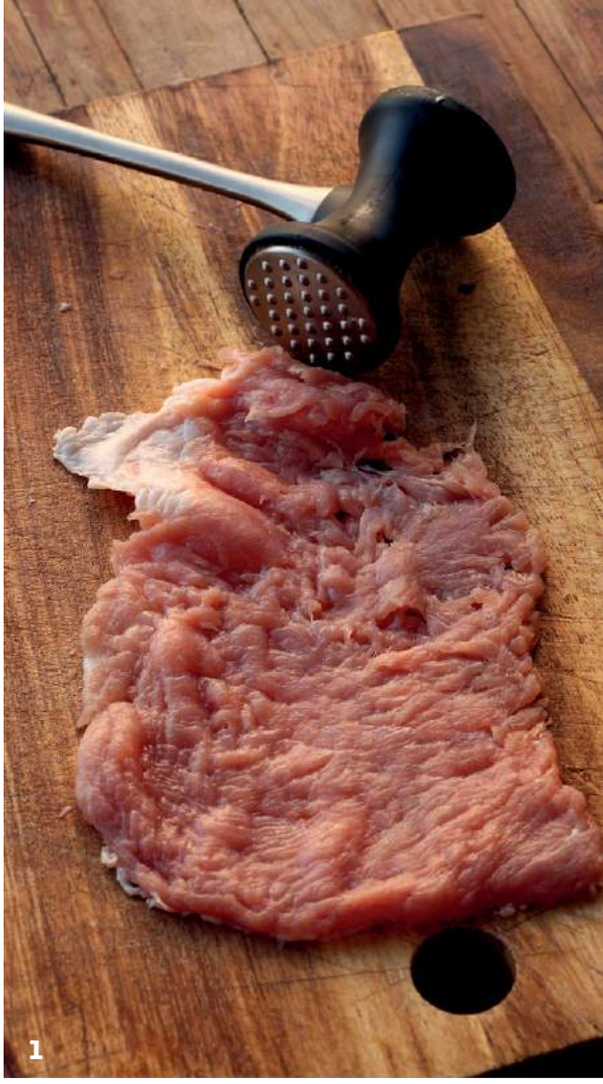
3 Выкладываем в салатницу с капустой лук вместе с остатками уксуса. Перемешиваем большой ложкой и поливаем подсолнечным маслом.

4 Колбаски просто жарим на решетке гриля на умеренном огне, постоянно переворачивая. Подаем с капустным салатом.

ХИТРОСТЬ

Практика показывает, что такого салата всегда не хватает, так что сразу го товьте побольше, чтобы потом не пришлось делать еще.

5



1

4

«СОСИСКИ» из свинины и баклажанов

ПОНАДОБИТСЯ:

1,2 кг свиного карбонада (без кости)

1 крупный баклажан

2 зубчика чеснока

50 мл оливкового масла

2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ч. л. кориандра

1 ч. л. черного перца горошком

12 свежих листиков шалфея

соль

Свиной карбонад, при всем своем привлекательном внешнем виде, не отличается сочностью, особенно после обжаривания на гриле. Надо искать выход из положения. Одним из вариантов решения может стать рулет с маринованными в оливковом масле баклажанами. Завернутые в виде сосисок порционные рулетики очень удобно зажаривать на специальной решетке (см. стр. 28–29). Она просто идеально подходит по своим размерам для такого блюда. Немного усилий, и мы получаем 6 румяных, сочных и ароматных «сосисок».

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Срезаем с карбонада весь жир и пленки. Разрезаем поперек на 6 одинаковых кусков. Тщательно отбиваем каждый кусок при помощи кулинарного молоточка. Посыпаем с одной стороны свежемолотыми перцем и кориандром, солим. Складываем отбитые куски друг на друга и накрываем пищевой пленкой.

2 Чеснок мелко нарезаем. Кладем его в продолговатую миску размером чуть больше баклажана. Заливаем маслом и уксусом. Солим, перемешиваем.

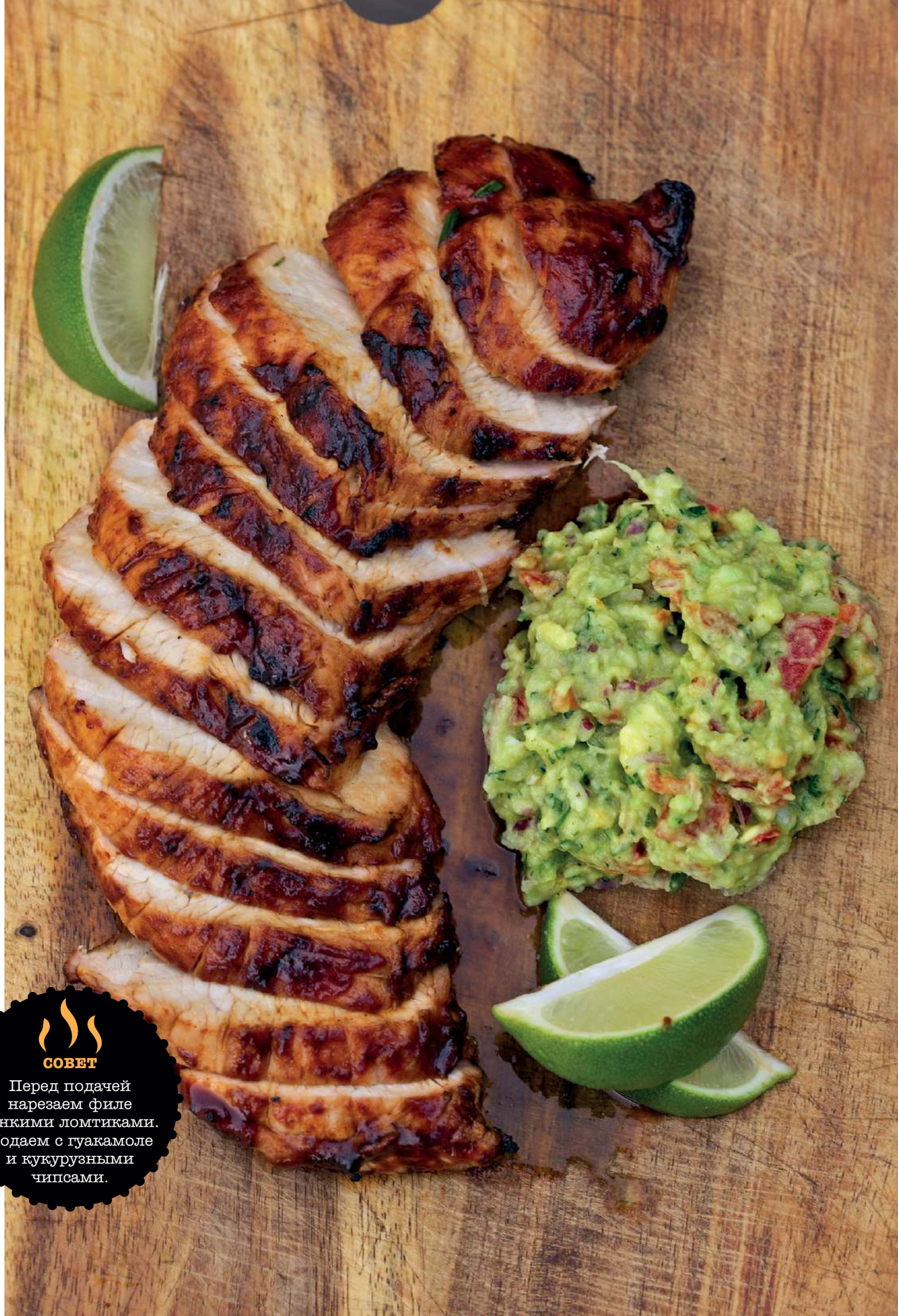
3 С баклажана срезаем плодоножку. Нарезаем его вдоль на пластины толщиной не более 6 мм. Кладем на решетку горячего гриля и обжариваем с двух сторон до тех пор, пока ломтик баклажана не подрумянится.

4 Щипцами перекладываем пластины баклажана в емкость со смесью масла и уксуса. Каждый кусочек необходимо полностью обмакнуть в маринад. Оставляем баклажан мариноваться примерно 10 минут.

5 Формуем «сосиску»: на каждый кусок отбитой свинины кладем пластинку замаринованного баклажана и два листика шалфея. Аккуратно заворачиваем, как сигару.

6 Укладываем «сосиски» на решетку (см. стр. 28–29) и обжариваем до готовности над горячими углями с обеих сторон.

7 Подаем с овощным гарниром (см. рецепт на стр. 37) или с запеченным в золе картофелем (см. стр. 246).



СОВЕТ

Перед подачей нарезаем филе тонкими ломтиками. Подаем с гуакамоле и кукурузными чипсами.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

с гуакамоле

Кто сказал, что филе индейки суховато? Надо только поймать точно момент, когда оно уже готово, но еще не начало сохнуть. И правильно подобрать соус.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 филе индейки (примерно 350 г)**
- **1 лимон**
- **1 ч. л. сахара**
- **20 мл растительного масла**
- **соль**
- **2 очень спелых авокадо**
- **½ фиолетовой луковицы**
- **½ спелого красного помидора**
- **2 веточки кинзы**
- **½ лайма**
- **свежемолотый черный перец**
- **перец чили (по вкусу)**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Авокадо разрезаем пополам. Удаляем косточку, выдавливаем мякоть в миску. Разминаем мякоть авокадо вилкой в кашицу.

2 Кинзу мелко рубим вместе со стеблями. Лук нарезаем микроскопическими кубиками. Кинзу и лук добавляем в кашицу из авокадо. Туда же выжимаем сок из половинки лимона. Солим. Добавляем мелко нарубленный перец чили, руководствуясь своими вкусовыми предпочтениями и степенью остроты перца.

3 Из половинки помидора удаляем семена и жидкость, которая их окружает. Мякоть нарезаем мелкими кубиками. Помидоры лучше добавлять в готовый гуакамоле непосредственно перед подачей.

4 Чтобы соус не побледнел и не заветрился, сбрызгиваем его сверху соком лайма и затягиваем полиэтиленовой пленкой. Убираем в холодильник и займемся индейкой.

5 Выжимаем сок оставшейся половинки лимона. Растворяем в нем сахар, добавляем соль и перец.

6 Кладем филе в полиэтиленовый пакетик, вливаем туда лимонный маринад. Плотно завязываем пакет. Кладем индюшатину мариноваться на пару часов в холодильник.

7 Разжигаем угли в одной половине гриля.

8 Достаем филе из пакета. Смазываем маслом. Обжариваем сначала над горячими углями со всех сторон (примерно 5 минут), затем перемещаем мясо на другую половину гриля. Угли посыпаем мокрой щепой фруктовых деревьев. Закрываем гриль крышкой. Доводим до готовности (примерно 15 минут). За это время филе успеет запечься и слегка подкоптиться, обретя соблазнительный загар.

ЦЫПЛЕНОК
под ореховым соусом

Способ маринования цыпленка в йогурте пришел к нам из Индии. Мы воспользуемся этой идеей, но не станем класть огромное количество специй в маринад, как это делают на родине цыпленка тандури. Насладимся вкусом нежной курицы, лишь слегка подчеркнутым кислинкой лимона, остротой перца и ароматом чеснока. К такому цыпленку хорошо подойдет ореховый соус с зеленью. Можно взять кинзу, как это сделал я, а можно любую другую зелень – тархун, базилик, петрушку.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 небольших бройлерных цыпленка (лучше деревенских, а не из магазина)**
- **1 лимон**
- **2 ст. л. паприки**
- **6 зубчиков чеснока**
- **небольшой пучок кинзы**
- **300 мл натурального (несладкого) йогурта**
- **1 стакан очищенных грецких орехов**
- **30 мл оливкового масла**
- **свежемолотый черный перец**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 При помощи кулинарных ножниц разрезаем цыплят со стороны спинки. Для этого делаем два надреза, вырезая хребет и гузку – они нам не понадобятся. Распластываем цыплят на доске и придавливаем сверху, чтобы хрящики надломились и цыплята стали плоскими.

2 Лимон и 4 зубчика чеснока нарезаем тонкими кружочками.

3 Кладем цыплят в контейнер для маринования. Натираем со всех сторон солью, перцем и чесноком. Перекладываем кружочками лимона. Примерно через 10 минут поливаем йогуртом. Перемешиваем руками, распределяя маринад по всей поверхности цыплят. Даем еще помариноваться примерно полчаса.

4 Разжигаем гриль и займемся соусом.

5 Грецкие орехи слегка обжариваем над горячими углями в специальной сковороде с отверстиями. Постоянно подбрасываем их и ворошим, чтобы не подгорели.

6 Высыпаем обжаренные орехи в глубокую миску и отделяем отшелушившуюся шкурку и грубые перегородки.

7 Измельчаем орехи в ступке. Не стоит делать это слишком усердно. Пусть останутся крошки орехов различных фракций.

8 Кинзу мелко нарезаем и перемешиваем с молотыми орехами и паприкой. Добавляем измельченные (можно при помощи пресса) 2 оставшихся зубчика чеснока. Солим, заправляем оливковым маслом и перемешиваем. По желанию можно добавить свежемолотый черный перец и несколько капель лимонного сока. Соус готов.

9 С цыплят удаляем кружочки лимона и промакиваем бумажной салфеткой, удаляя лишний маринад. Если этого не сделать, то кожа цыплят может подгореть. Укладываем цыплят на решетку, закрываем ее.

10 Обжариваем цыплят с обеих сторон над углями умеренного жара до готовности.

11 После обжаривания снимаем решетку с гриля. Через 5–7 минут раскрываем решетку. Перекладываем цыплят на разделочную доску и разрезаем каждого пополам. Сервируем 4 порции цыплят, поливая каждую ореховым соусом.

3

5

7

10

11

РИБАЙ-СТЕЙК

Главное в стейке – правильное мясо. Самый распространенный из стейков – рибай. Он готовится из толстого края. Это передняя часть спинной мышцы от лопатки до последнего ребра. В магазинах рибай продается, как правило, уже нарезанным. Причем нарезанным слишком тонко. Хороший стейк из куска сантиметровой толщины не получится. Поэтому если есть возможность купить толстый край целиком, не упустите ее. Иногда такой отруб продается вместе с кусочками реберных костей. Ничего страшного. Правда, в этом случае вам придется сначала вырезать ребра, а затем нарезать мясо на стейки. Если же разрезать кусок на порции по ребрам, то стейки получатся очень толстыми, и их надо готовить несколько иначе, чем описано ниже.

ПОНАДОБИТСЯ:

1,5–2 кг говядины (толстый край)

свежемолотый черный перец

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Достаем мясо из холодильника. Срезаем излишки жира и грубые пленки.

2 Разрезаем поперек волокон на стейки толщиной 2–3 см.

3 Накрываем стейки бумажным или хлопчатобумажным полотенцем и оставляем на несколько часов. Мясо должно согреться до комнатной температуры.

4 Разжигаем гриль. Жар должен быть довольно сильный, стоит положить побольше углей.

5 За 15 минут до жарки натираем стейки солью среднего помола.

6 Кладем стейки на решетку разогретого гриля. Через 2–3 минуты переворачиваем стейки по очереди. Спустя еще 2 минуты вновь переворачиваем. Остался последний переворот, его мы делаем через тот же интервал времени. Итого получается по 4–6 минут на сторону. Точное же время жарки зависит от многих факторов: температуры на уровне решетки, толщины стейка, предварительной температуры мяса, его жирности и т. д. Даже погода на улице может серьезно повлиять на время приготовления. Проще всего поймать требуемую степень прожарки, сделав небольшой надрез на одном (его придется съесть лично вам) из стейков. Надо только учесть, что во время отдыха стейк продолжит зажариваться от собственного тепла.

7 Что за отдых? Отвечаю. После обжаривания на решетке гриля мясо необходимо поместить в какое нибудь теплое место еще на 10 минут. Лучше всего для этого подходит решетка второго яруса в некоторых моделях грилей. Если же ее нет, то можно просто разгрести угли и довести стейки в накрытом крышкой остывающем гриле. Отдых необходим мясу для того, чтобы температура выровнялась по всему его объему. Отдохнувший стейк мягкий и сочный, но из него не выливается весь сок при первом же надрезе ножом. Так что обязательно дайте мясу полежать в тепле перед подачей на стол.

ХИТРОСТЬ

Можно не солить мясо перед жаркой, а поливать его во время приготовления крутым раствором поварен ной соли. Это спасет мясо от пересыхания и сделает его поверхность достаточно соленой.

СЕКРЕТ

Перчить и поливать соусами стейк рекомендую уже в тарелке.

1

2

2а

«ЛЕНИВЫЙ» ШАШЛЫК

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Можно много писать про различные хитрости и тонкости приготовления идеального шашлыка, но жизнь иногда диктует свои условия.
Вот стоишь в пятничной пробке в сторону области и мечтаешь: «Приеду на дачу, пожарю шашлык, открою бутылочку…» А когда добрался, уже темнеет, и сил готовить что либо затейливое нет. У вас не остается времени на маринование, на нанизывание мяса на шампуры, на приготовление идеального угля для жарки и т. п. Знакомо? На выручку приходит сковорода с отверстиями. Считается, что она предназначена прежде всего для жарки овощей, а я приноровился готовить в ней «ленивый» шашлык из говядины. Кстати, вместо говядины можно взять и баранину, и свинину. Важно только, чтобы отруб был предназначен для жарки (см. стр. 48). Такой способ приготовления позволяет сэкономить массу времени.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг говядины для жарки (вырезка, толстый или тонкий край)**
- **1 фиолетовая луковица**
- **1 лайм**
- **50 г имбиря**
- **1 стручок перца чили**
- **6 зубчиков чеснока**
- **50 мл соевого соуса**
- **1 ст. л. бальзамического уксуса**
- **свежемолотый черный перец**
- **2 ст. л. растительного (лучше рапсового) масла**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезаем на кусочки размером со спичечный коробок. Лук чистим, не срезая «попку», и нарезаем дольками. Имбирь нарезаем кружочками. Зубчики чеснока можно просто слегка раздавить плоскостью ножа. Перец чили режем пополам и удаляем зернышки. Лайм разрезаем на 8 долек.

4

4а

4б

2 Все ингредиенты складываем в пластиковый контейнер, перемешиваем руками и закрываем крышкой. Если есть возможность, то стоит помариновать пару часов.

3 Разжигаем угольный гриль.

4 Высыпаем содержимое контейнера в сковороду с отверстиями. Жарим над горячими углями, помешивая, до готовности говядины (примерно 20 минут). Сковороду можно поставить прямо на решетку гриля и время от времени потряхивать для лучшего перемешивания содержимого.

ХИТРОСТЬ

Для лучшего результата можно разделить мясо на две части и каждую жарить отдельно (либо на двух сковородах, либо последовательно), а перед подачей смешать вместе.

НЬЮ-ЙОРКСКИЙ ХОТ-ДОГ

с луковым соусом

Патриотически настроенные жители Кони Айленда (полуострова на юге Бруклина) утверждают, что именно у них был придуман хот дог. Понятно, что длинной сосиской, зажатой со всех сторон почти такой же длинной булочкой, немцы, датчане, голландцы утоляли свой голод задолго до того, как Натан и Ида Хандверкер открыли свою знаменитую «хот дожную».
Но триумфальное шествие хот дога по планете началось именно отсюда, из закусочной Nathan's на Кони Айленд. Франкфуртской сосиской, приготовленной по оригинальному рецепту Иды, восхищались и Аль Капоне, и Джимми Дюранте, и Джо ДиМаджио, и даже президент Рузвельт и Жаклин Кеннеди.
До сих пор это заведение кормит многочисленных посетителей парка развлечений на берегу Атлантики. Оно стало не менее знаменитым, чем «омлеточная» мамаши Пуляр в Мон Сан Мишель, и даже обогнала по популярности чебуречную на Сухаревке в Москве.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ ЛУКОВОГО СОУСА:

- **2 ст. л. растительного масла**
- **2 фиолетовые луковицы**
- **3 зубчика чеснока**
- **1 ст. л. томатной пасты**
- **1 ст. л. бальзамического уксуса**
- **1 ст. л. мягкой горчицы**
- **1 ч. л. тростникового сахара**
- **1 щепотка красного острого перца**
- **1 щепотка свежемолотой корицы**
- **1 ч. л. свеженатертого имбиря**
- **соль**

ДЛЯ ХОТ ДОГА:

- **6 длинных франкфуртских сосисок (в идеале – говяжьих)**
- **6 длинных булочек для хот догов**
- **6 ст. л. лукового соуса**
- **100 г квашеной капусты**
- **дижонская (мягкая) горчица в тюбике**

ДЕЛАЕМ ЛУКОВЫЙ СОУС:

1 Нарезаем лук кольцами толщиной 5 мм.

2 В ковшике или глубокой ско вороде разогреваем раститель ное масло.

3 Пассеруем лук до прозрач ности и полной эластичности. Солим. Вливаем стакан кипятка.

4 Добавляем томатную пасту, уксус, сахар, перец, горчицу, ко рицу. Перемешиваем и готовим, постоянно помешивая и подли вая воду, примерно 45 минут.

5 За 5 минут до окончания при готовления кладем натертый имбирь и измельченный (мож но при помощи пресса) чеснок. Пробуем. Добавляем (при необ ходимости) соль, сахар, острый перец.

6 Соус должен быть и не гу стым, и не жидким. Если вы сде лали соус про запас, то можно переложить его в чистую банку и убрать в холодильник, где он может храниться пару недель.

Делаем нью йоркский хот дог:

7 Булочки слегка прогреваем с двух сторон на решетке не очень горячего гриля. Убира ем их в теплое место, например на дополнительную верхнюю ре шетку гриля, или просто накры ваем полотенцем.

8 Сосиски обжариваем со всех сторон над горячими углями гриля.

9 Булочки надрезаем вдоль.

10 Кладем в каждую по столо вой ложке лукового соуса, об жаренную сосиску. Выдавлива ем из тюбика полоску горчицы. Сверху выкладываем квашеную капусту (можно немного подогреть ее на сковороде).

FORESTE

БУРГЕРЫ

Если к вашим детям нагрянули друзья и их надо чем то накормить – это самый выигрышный вариант. Я еще не встречал ни одного современного подростка, который остался бы равнодушным при известии, что кормить будут бургерами. Проверено неоднократно.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг жирной (не менее 10% жира) говядины**
- **1 луковица**
- **3 помидора**
- **1 пучок салата**
- **2 соленых огурца**
- **6 кружочков сыра**
- **майонез**
- **6 булочек для бургеров**
- **свежемолотый черный перец**
- **горчица**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо разрезаем на небольшие кусочки. Пропускаем через мясорубку с крупной решеткой. Стараемся равномерно чередовать постные и жирные куски. Фарш для бургеров нельзя вымешивать, поэтому надо стараться сделать его равномерно жирным еще в процессе пропускания мяса через мясорубку.

2 Разделяем фарш на 6 одинаковых долей. Слегка присыпаем солью и черным перцем. Из каждой доли катаем шарик, стараясь не сильно его утрамбовывать.

3 Если у вас в хозяйстве есть специальный пресс для бургеров или котлетница (см. стр. 27) – вам здорово повезло, если нет – не расстраиваемся и формуем плоскую круглую котлету руками. Такая рукотворная котлета во время жарки будет стараться раздуться и превратиться в «летающую тарелку». Чтобы это предотвратить, делаем в центре котлеты заметное углубление большим пальцем или столовой ложкой.

4 Укладываем слепленные котлеты на плоскую решетку с ручкой (см. стр. 29) и закрываем ее.

5 Прежде чем жарить котлеты, надо приготовить все остальное. Потом времени уже не будет – котлеты остынут.

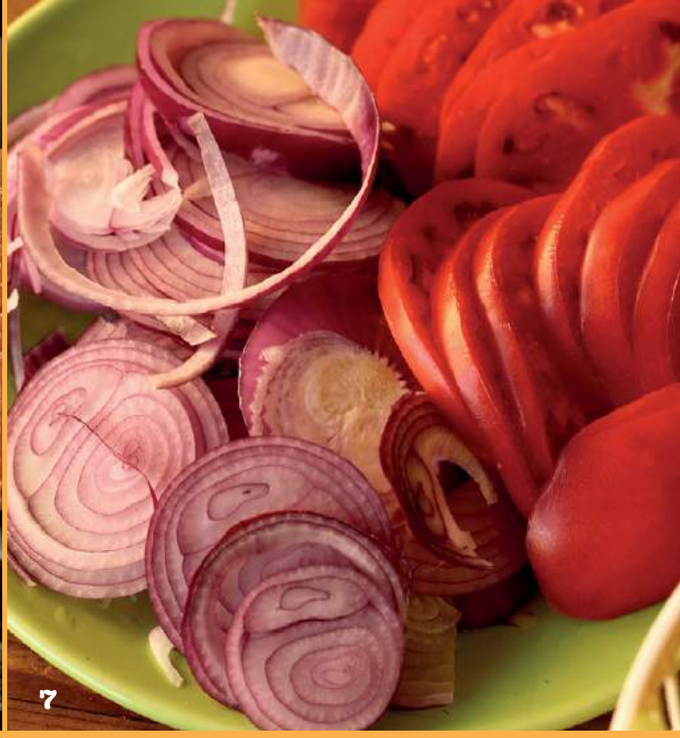
6 Булочки разрезаем пополам и подсушиваем над горячим грилем. Удобнее всего это делать в сковороде с отверстиями (см. стр. 28).

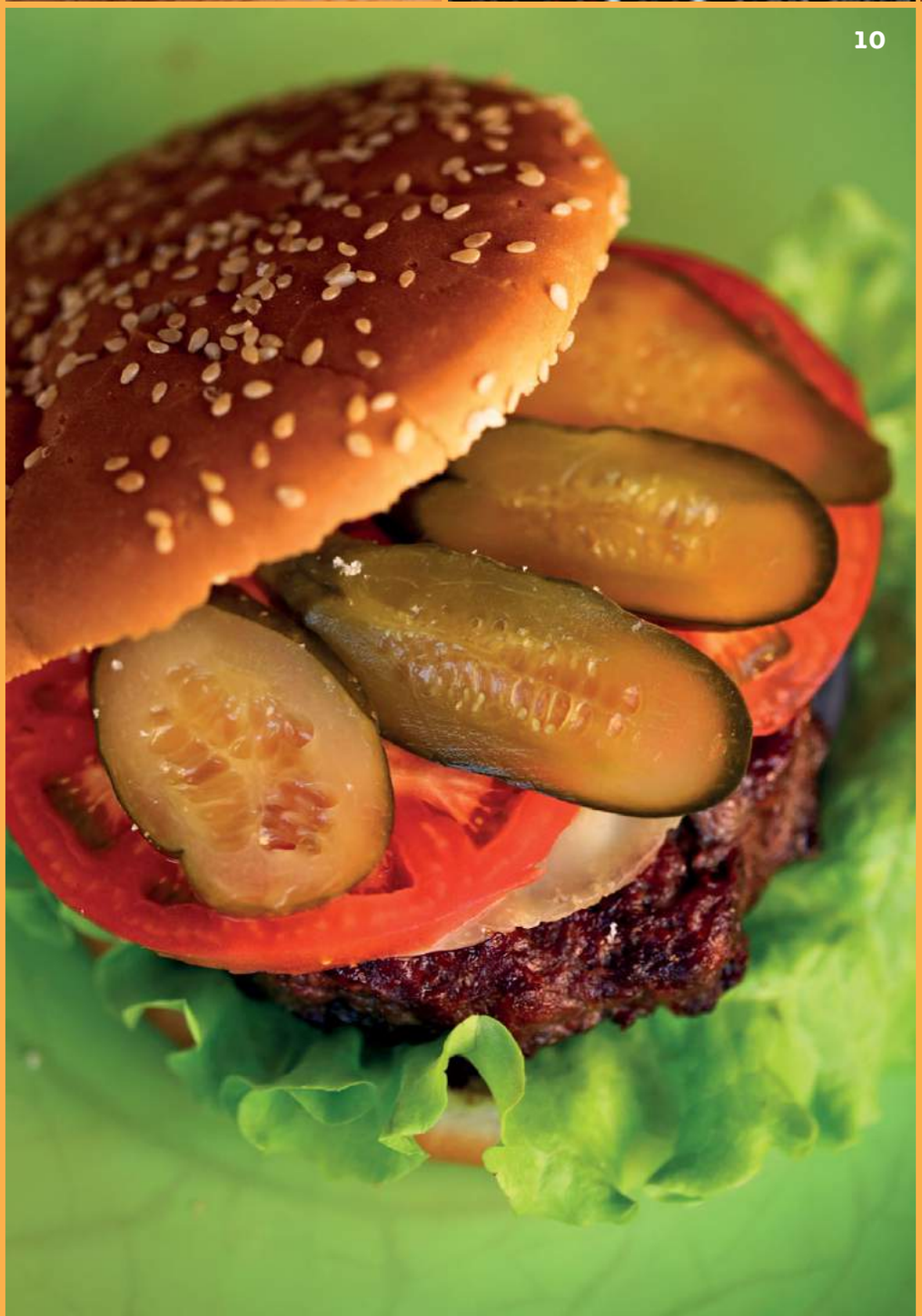
7 Лук, огурцы и помидоры тонко нарезаем, листья салата рвем на несколько кусков. Сыр лучше купить уже нарезанным – так проще.

8 В майонез добавляем примерно 20% неострой горчицы. Перемешиваем вилкой.

4

6


7


10

9 Все готово. Теперь можно жарить котлеты. Над горячими углями они будут готовиться примерно 6 минут. Дольше жарить не надо – мясо высохнет. В процессе обжаривания жир из фарша будет вытапливаться и капать на угли, а они от этого будут вспыхивать. Поэтому не зеваем, а чаще переворачиваем решетку с котлетами.

10 Укладываем на нижнюю половинку булочки листик салата, на него кладем котлету, сверху кусочек сыра, дальше лук, помидор и соленый огурец. Смазываем майонезом с горчицей и накрываем верхней половинкой булки. Бургер готов!

ХИТРОСТЬ

Если говядина недостаточно жирная, бургеры получатся сухими. Выйти из положения можно следующим образом. Спассеруйте на сливочном масле мелко нарезанный лук и аккуратно вмешайте его в фарш.

БАРАНЬЯ КОРЕЙКА

Мало найдется блюд, из тех, что готовят на гриле, способных конкурировать с натуральными бараньими котлетами. Корейка, умело разделенная на кусочки с ребрышками, замаринованная в ароматных специях и луке, пожаренная над древесными углями, – не это ли истинное наслаждение для гурмана?

ПОНАДОБИТСЯ:

8 бараньих натуральных котлет на ребрышке

8 ч. л. сухой пряной смеси для баранины

соль

2 луковицы

50 мл рафинированного растительного масла (лучше рапсового)

зелень, свежий болгарский перец и красный лук для сервировки

ДЛЯ СУХОЙ ПРЯНОЙ СМЕСИ:

1 ст. л. зерен кориандра

1 ст. л. зиры (кумина)

½ ч. л. черного перца горошком

1 ч. л. кардобенедикта (имеретинского шафрана)

1 ч. л. копченой паприки (см. рецепт на стр. 238)

1 ст. л. сушеного чеснока

2 ст. л. крупной морской соли

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Зерна кориандра и зиры слегка подсушиваем на маленькой сковородке – аромат специй станет ярче, и растереть их в ступке будет проще.

2 Все пряности перетираем в ступке, подсыпая понемногу крупную соль. Она служит абразивом, и с ней проще перетереть специи.

3 Все тщательно перемешиваем и убираем в герметичную банку.

4 Баранину для жарки надо выбирать молодую. Поскольку мы используем корейку, то определить это проще всего по ширине ребер. Чем тоньше ребро, тем моложе было животное. Слишком молодую ягнятину покупать не стоит – она еще не нагуляла тот самый яркий бараний вкус, за который мы и любим это мясо. Тем более, продавцы сильно задирают цену на ягнятину.

5 Разделать корейку на порционные котлеты лучше доверить мяснику. У него и топор есть, и колода, а у самых продвинутых – и пила специальная. А вот реберные косточки зачищаем от пленок самостоятельно, мясники, как правило, на такую тонкую работу неспособны.

6 С мяса собираем мелкие осколки косточек, обрезаем пленки и излишки жира. Только излишки! Часть жира необходимо оставить. Он будет вытапливаться и капать на горячие угли, от углей будет подниматься ароматный дымок. Именно этот дымок и сделает наше мясо не похожим на запеченное в обычной городской духовке.

7 Пряную смесь еще раз перетрем в ступке, чтобы освежить аромат. Натираем этой смесью каждый кусок. Складываем в контейнер и закрываем крышкой. Через 20–30 минут добавляем нарезанный тонкими кольцами лук. Перемешиваем и поливаем маслом. Продолжаем мариновать под закрытой крышкой еще пару часов.

8 Разжигаем гриль. Когда огонь на углях погаснет и они покроются сединой пепла, начинаем жарить баранину. Жарим примерно 6 минут. Каждую котлету необходимо несколько раз перевернуть, чтобы прожарка была равномерной.

9 Снимаем с огня слегка недожаренное мясо. Перекладываем его на деревянную доску или подогретое керамическое блюдо. Накрываем салфеткой или куском фольги. Через 10 минут мясо дойдет и приобретет правильную степень прожарки.

10 Подавать лучше всего со свежей зеленью, луком, болгарским перцем и тандырными лепешками.

НА ЗАМЕТКУ

Соль является консервантом и убережет пряную смесь от порчи. Кстати, не стоит перетирать пряности очень мелко, в пыль. По этой же причине мы не используем мельницы и кофемолки. Сильно измельченные пряности быстро потеряют свой аромат. Лучше сделать своего рода полуфабрикат, а окончательное измельчение произвести непосредственно перед использованием смеси.

7

8

10

ХИТРОСТЬ

Зачистить ребра можно при помощи кулинарного шпагата. Надо в основании ребра – там, где оно примыкает к мясу, – затянуть петлю и потянуть шпагат к концу кости.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
в глазури из ревеня

Замечательное, хоть и изрядно подзабытое, огородное растение – ревень. Из него варят компоты и кисели, пироги пекут, засахаривают... А я сделал из него острое «варенье» к свиным отбивным – невероятно удачное решение. Фруктовый аромат и кислинка ревеня были дополнены остротой перца чили и подслащены. Жидкая часть «варенья» стала глазурью для отбивных, придав им глянцевый блеск, а сваренные черешки превратились в пикантную приправу.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **6** свиных отбивных на кости
- **1** помидор
- **1** луковица
- **6** зубчиков чеснока
- свежемолотый черный перец
- **200** г черешков молодого ревеня
- **6** ст. л. сахара
- ½ стручка перца чили
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Помидор, лук и чеснок измельчаем в пюре при помощи блендера. Добавляем соль и свежемолотый черный перец. Перемешиваем.

2 Заливаем полученным «гаспаччо» свинину и убираем в прохладное место (лучше в холодильник) часов на 5–6.

3 Ревень нарезаем маленькими ромбиками. Из половинки перчика чили удаляем семена. Кладем ревень и перец в ковшик, засыпаем сахаром, добавляем щепотку соли и 100 мл воды. Ставим на слабый огонь и варим до тех пор, пока содержимое не станет похоже на жидкое варенье. Процеживаем через металлическое сито. Сироп сливаем в чашку, кусочки ревеня откладываем в сторону.

4 Достаем свинину из холодильника. Удаляем с поверхности каждого куска маринад. Даем отбивным согреться при комнатной температуре примерно полчаса.

5 Разжигаем гриль. На решетке обжариваем отбивные примерно по 4 минуты с каждой стороны. После последнего переворачивания обильно смазываем поверхность сиропом ревеня при помощи кулинарной кисти. Продолжаем жарить до подрумянивания.

6 При подаче выкладываем на каждую отбивную по ложке сваренного в сиропе ревеня.

7 Гарнируем зеленым салатом и парочкой «стейков» из баклажанов (см. рецепт на стр. 61).

1

2

2a

3

5

«СТЕЙКИ» из баклажанов

Стейк – это не только кусок жареной говядины, но и способ нарезки. Почему бы нам не пожарить «стейки» из баклажанов? Надо только взять несколько самых крупных представителей баклажанного рода. Я вообще нашел на рынке гигантский баклажан весом 1 кг и нарезал его поперек сантиметровыми пластами. Не надо предварительно ни мариновать, ни даже смазывать маслом. Все это мы будем делать уже потом, когда куски баклажана покроются поджаристой корочкой и немного подсохнут.

1

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг крупных баклажанов**
- **4 зубчика чеснока**
- **½ стручка перца чили**
- **100 мл оливкового масла**
- **30 мл бальзамического уксуса**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны нарезаем «стейками» толщиной 1 см.

2 Из перца чили удаляем семена и все острые перегородки.

3 Перец и чеснок мелко нарезаем. Заливаем оливковым маслом, добавляем соль и бальзамический уксус. Перемешиваем вилкой.

4 На разогретом до умеренного жара гриле жарим баклажаны, часто переворачивая. Когда баклажаны станут мягкими, снимаем их с решетки гриля.

5 Пока «стейки» горячие, поливаем каждый кусок маринадом и складываем стопкой друг на друга. Накрываем фольгой и полотенцем. Через 10 минут стопку баклажанов переворачиваем.

6 Подаем в качестве закуски или гарнира к жаренному на гриле мясу (см. рецепт на стр. 58).

4

4

5

ГРИЛЬ-АССОРТИ в хлебе

Часто теряешься, выбирая продукты для воскресного гриль обеда. Хочется и овощи приготовить, и морепродукты, и бургеры, и шашлык... А можно просто достать из холодильника то что имеется и сделать гриль ассорти.

ПОНАДОБИТСЯ:

700 г куриных крыльев

3 небольшие луковицы (я взял шалот)

2 початка вареной кукурузы

2 стручка болгарского перца

400 г маленьких помидорок

4 колбаски для гриля

1 каравай из ржаной или пшенично ржаной муки

соевый соус, абхазская аджика, бальзамический уксус

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные крылья маринуем в соевом соусе с добавлением аджики и бальзамического уксуса. Держим в маринаде 3 часа.

2 Овощи моем, чистим.

3 Разжигаем угли с одной стороны гриля. Нам понадобится пространство для маневра, так как придется продукты обжаривать над горячими углями и просто прогревать на той стороне гриля, где углей нет.

4 Обжариваем початки кукурузы, лук и стручки перца.

5 Перемещаем овощи из горячей зоны гриля в теплую. Кукурузу нарезаем кружками и возвращаем на гриль.

6 В ту же зону гриля кладем надрезанные крест накрест и посыпанные солью помидорки.

7 На горячей стороне жарим крылышки и колбаски.

8 По мере готовности ингредиентов снимаем их с гриля и кладем на деревянную доску.

9 Каравай разрезаем пополам и вынимаем всю мякоть, оставляя лишь корку. Подсушиваем обе половинки каравая на гриле.

10 Складываем все ингредиенты в обе половинки хлеба и разогреваем в гриле (разумеется, не над углями) под закрытой крышкой (примерно 10 минут).

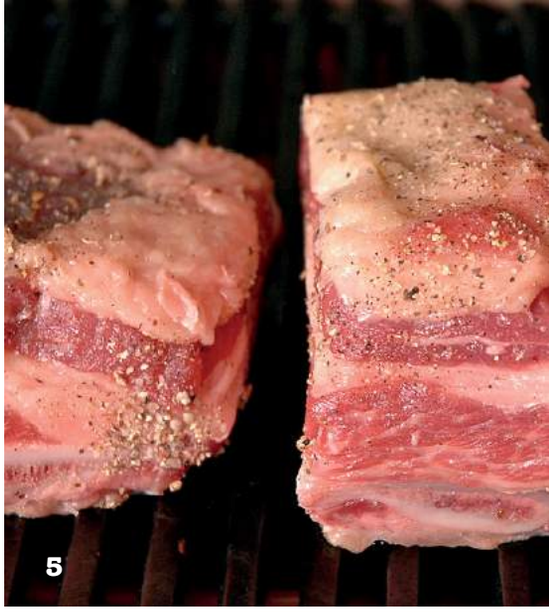
6/7

10

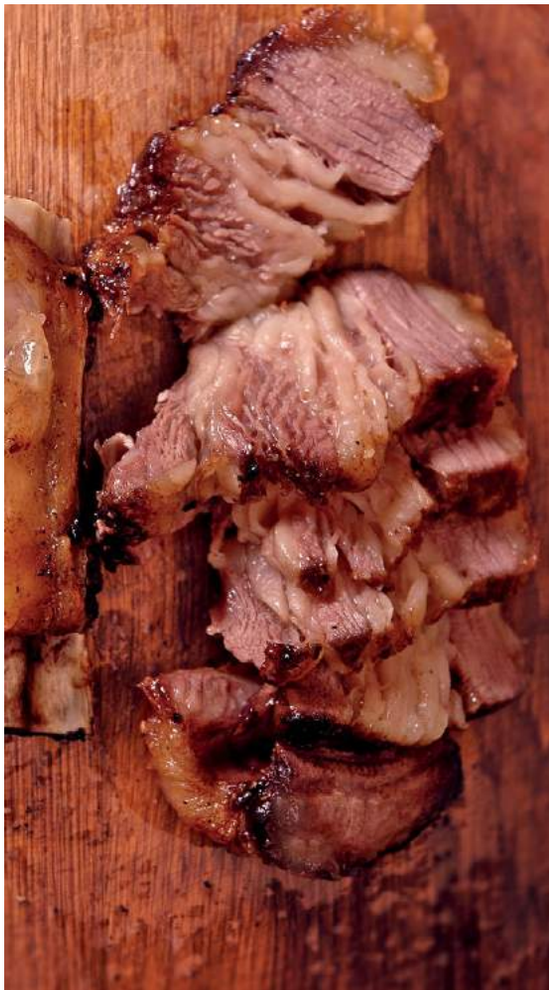
8

9

8



5



НА ЗАМЕТКУ

Наверное, это самая популярная приправа к жареному мясу в Аргентине и Уругвае.Чимичурри был завезен в Латинскую Америку баскскими переселенцами. Соус очень напоминает другие распространенные в испаноязычном мире зеленые соусы. Делается он чрезвычайно просто.

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

с соусом чимичурри

Когда мы слышим выражение «ребрышки на гриле», то чаще всего представляем себе блестящие от сладкой глазури ароматные свиные ребра. Однако говяжьи short ribs могут составить достойнейшую конкуренцию своим свиным визави. Надо только правильно выбрать исходный продукт и подобрать подходящий соус. Такой, например, как аргентинский чимичурри.

ГОТОВИМ ГОВЯЖЬИ РЕБРА:

1 Кладем в ступку по чайной ложке всех видов перца и столовую ложку соли. Перемалываем при помощи каменного пестика.

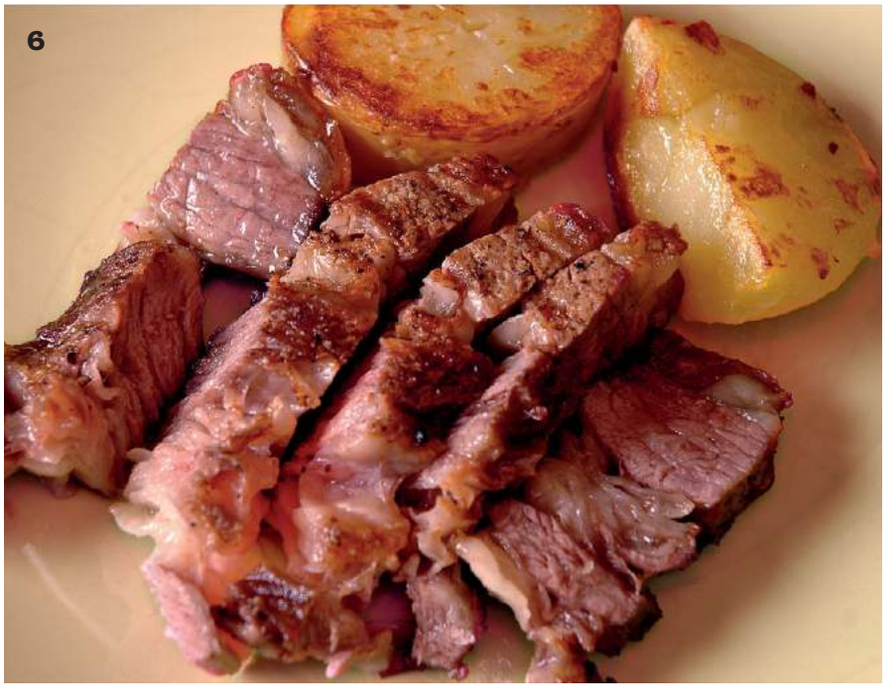
2 Щедро обсыпаем ребра полученной смесью и оставляем мариноваться примерно час.

3 Разжигаем гриль.

4 Удаляем с поверхности ребер остатки специй. Если этого не сделать, перец начнет гореть и появится неприятный горьковатый привкус.

5 Обжариваем ребра со всех сторон на решетке гриля прямо над горячими углями. Жарим примерно 6 минут, постоянно переворачивая.

6 Подаем с картофелем и соусом чимичурри (см. рецепт справа).


6

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ РЕБЕР:

500 г говяжьих ребер, нарубленных на куски длиной по 10 см

черный перец

белый перец

розовый перец

крупная морская соль

ДЛЯ СОУСА:

1 пучок свежей петрушки

4 зубчика чеснока

2 ч. л. сушеного орегано

100 мл оливкового масла

2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ч. л. паприки (лучше крупного помола)

свежемолотый черный перец

соль

ГОТОВИМ СОУС ЧИМИЧУРРИ

7 Петрушку и чеснок нарезаем как можно мельче. Можно воспользоваться и блендером, но сделанный вручную чемичурри и выглядит привлекательней, и на вкус оказывается всегда лучше.

8 Смешиваем все ингредиенты вместе с измельченными петрушкой и чесноком.

9 Этот соус долго не хранится, поэтому готовить его нужно непосредственно перед подачей.

Чимичурри может выступать не только в качестве соуса к жареной говядине, но и как маринад для свинины, курицы и даже рыбы.

ТАТАКИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ

Многие боятся делать блюда из сырого мяса дома, но при этом спокойно заказывают их в ресторане. Вам не кажется это странным? Стейк «с кровью», тартар, карпаччо или такой вот его японский вариант – татаки куда спокойнее приготовить самому из мяса, которое вы сами же и покупали. Быстрого обжаривания свежей говядины на сильном огне вполне достаточно, чтобы побороть вредные микроорганизмы, находящиеся на поверхности мяса. Внутри же мышцы здорового животного ничего опасного и вредного не содержат. Ешьте на здоровье!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **600 г** говяжьей вырезки (серединная часть)
- **½** фиолетовой луковицы
- **100 г** дайкона
- **1** стебель зеленого лука
- **100 мл** соевого соуса

ДЛЯ СОУСА:

- **еще 100 мл** соевого соуса
- **1½ ч. л.** тростникового сахара
- **1 ч. л.** кунжутного масла
- **3** зубчика чеснока
- **20 г** имбиря

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Если вы задались целью найти соус понзу для татаки, то, наверное, вы его купите. Но я предложу другое – более простое – решение вопроса. Соевый соус наливаем в небольшой ковшик и ставим на слабый огонь. Добавляем мелко нарезанные имбирь и чеснок, сахар и кунжутное масло. Нагреваем почти до кипения и снимаем с огня. Накрываем ковшик крышкой и даем остыть до комнатной температуры. Пока соус настаивается, займемся мясом.

2 Серединную часть вырезки очень тщательно обрезаем от свисающих кусочков мяса, жира и, главное, от пленок.

3 Кладем в глубокую миску и заливаем 100 мл соевого соуса. Маринуем примерно 30 минут. Как раз столько времени понадобится для подготовки гриля и нарезки овощей для гарнира.

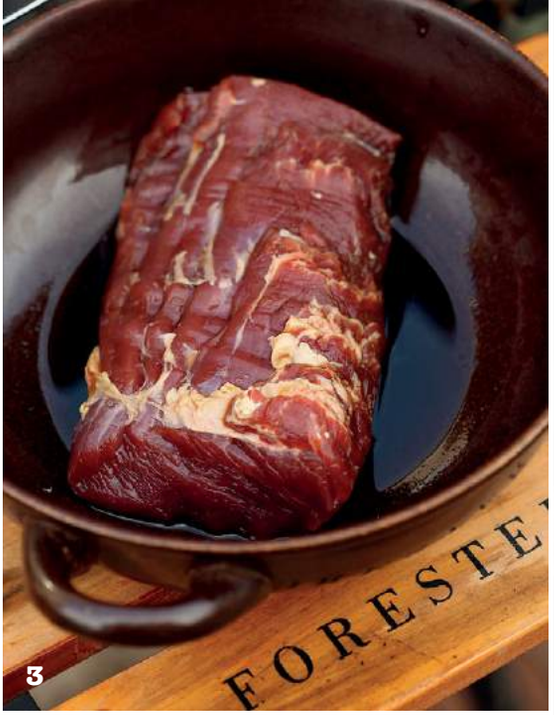
4 Половинку луковицы нарезаем очень тонкими полукольцами и выкладываем в середину большой тарелки. Дайкон нарезаем тонкой соломкой, зеленый лук – овалами.

5 Не дожидаясь, когда угли полностью покраснеют и покроются благородными сединами пепла, начинаем жарить (точнее – обжаривать) мясо. Кладем его на решетку и начинаем раздувать угли. Не страшно, если языки пламени будут касаться куска говядины. Жира на нем фактически не осталось, поэтому он не вспыхнет и не сгорит. Переворачиваем мясо при помощи щипцов, обжаривая его со всех сторон. Как только говядина покроется красивой корочкой, снимаем с огня.

6 Ждем минут 10. Мясо остыло, можно нарезать. Очень острым тонким ножом нарезаем мясо по диагонали на тонкие пластинки. Выкладываем в виде лепестков цветка на тарелку с луком.

7 В середину кладем нашинкованный дайкон и посыпаем зеленым луком. Перед подачей поливаем мясо процеженным соусом.

1



3

5

СОВЕТ

Это блюдо подается в качестве холодной закуски к пиву, белому вину, охлажденному саке и, не побоюсь этого слова, к водке.

6

СЭНДВИЧ
с хамоном

Я понимаю, что специально разводить огонь и разогревать гриль только для того, чтобы обжарить 2–3 кусочка хлеба, нет смысла. Но если у вас в вечерней программе есть еще парочка блюд, приготавливаемых на углях, то обязательно включите в нее и эти нереально вкусные сэндвичи. Наверное, самые вкусные сэндвичи на свете!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** чиабатта или любой другой ноздреватый, слегка кисловатый хлеб с хрустящей корочкой
- **200 г** тонко нарезанного хамона или другой сыровяленой ветчины (но лучше все таки хамона)
- **3–4** зубчика чеснока
- **50 мл** оливкового масла
- **3** спелых помидора
- свежемолотый черный перец
- веточка свежего базилика
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Хлеб разрезаем (лучше воспользоваться специальным ножом с «зубастым» лезвием) на два или три крупных, но плоских ломтя.

2 Подсушиваем их над углями умеренного жара. Лучше всего это делать уже после того, как все «шашлыки машлыки» уже пожарены и угли доживают свои последние минуты.

3 Зубчики чеснока разрезаем пополам и втираем в шершавую поверхность поджаренного хлеба. Поливаем хлеб оливковым маслом.

4 Помидоры нарезаем очень тонкими кружочками и выкладываем на хлеб. Если у вас есть крупный переспелый помидор, можно просто разрезать его пополам и натереть им хлеб, а шкурку выбросить. Именно так и поступают в Испании.

5 Сверху выкладываем тонюсенькие ломтики хамона.

6 Теперь можно при помощи самого острого ножа в доме разрезать эти бутерброды на несколько частей – просто так удобнее их есть.

ВАЖНО

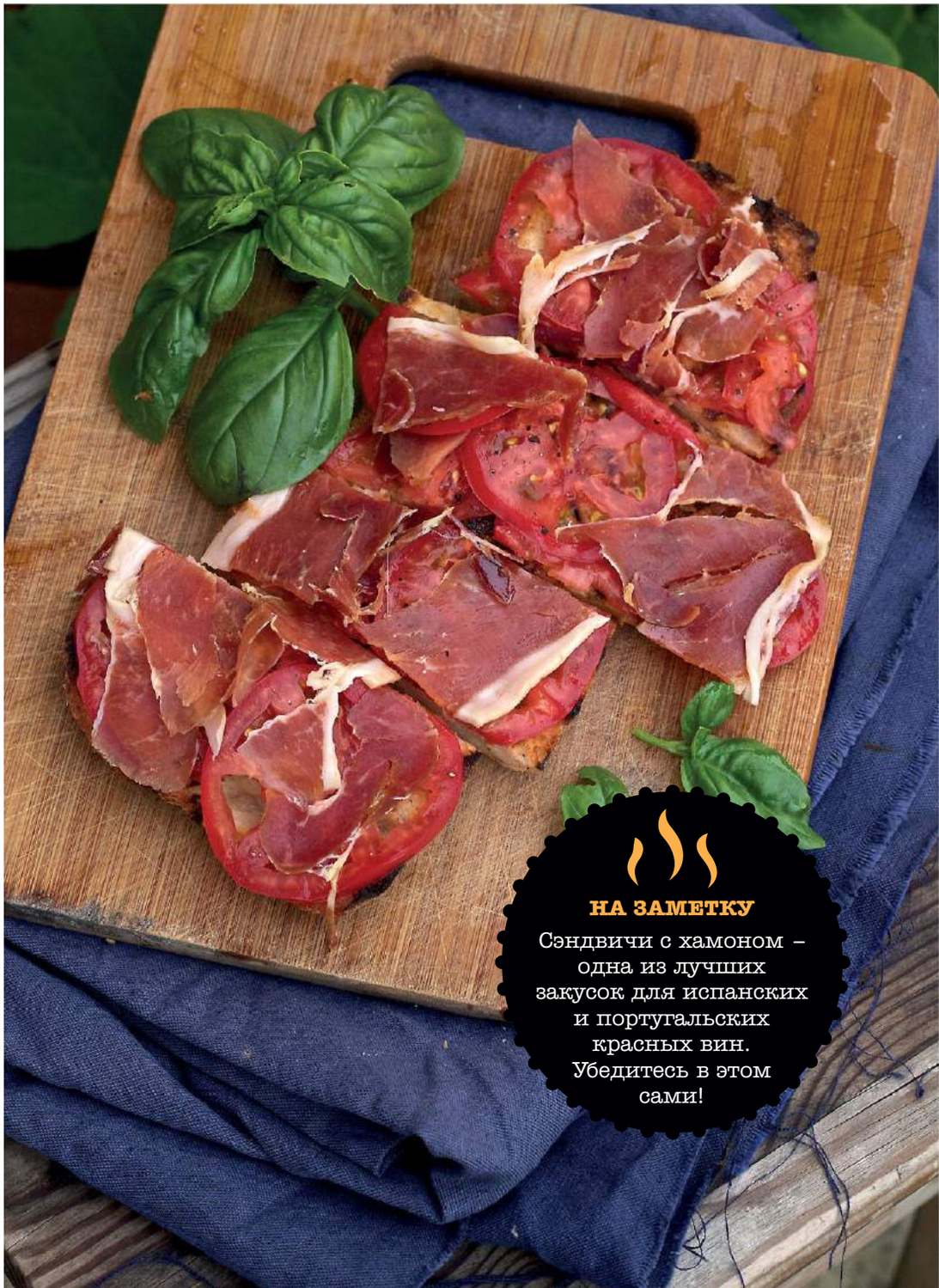
Не поскупитесь на хорошее оливковое масло. Вы почувствуете разницу. Хотя, впрочем, почему только на масло? И хлеб, и ветчина, и помидоры – все должно быть самого лучшего качества.

1

3

3

4



НА ЗАМЕТКУ

Сэндвичи с хамоном – одна из лучших закусок для испанских и португальских красных вин. Убедитесь в этом сами!

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
из осьминога

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 небольших (по 200 г) замороженных осьминога**
- **3–4 клубня молодого картофеля**
- **1 помидор**
- **4 зубчика чеснока**
- **2 маленькие веточки розмарина**
- **оливковое масло**
- **смесь свежемолотого белого и черного перца**
- **соль**

Вопреки распространенному заблуждению осьминог вовсе не является чем то фантастически недоступным. Его можно купить как в свежем виде, так и в замороженном. Причем второй вариант и по цене вполне приемлем – немного дороже привычных кальмаров.
Так что и в наших, далеких от южных морей краях можно побаловать себя этим знаменитым средиземноморским кушаньем – осьминогом на гриле. Замороженные осьминоги обычно очень небольшие (200–300 г), и готовят их несколько иначе, чем крупных, требующих предварительного отваривания.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Отвариваем картофель в мундире. Даем ему самостоятельно остыть и разрезаем на 4 части.

2 Осьминогов размораживаем и удаляем из них все несъедобные внутренности, коих, надо сказать, совсем немного.

3 Помидор разрезаем пополам. Смазываем срез оливковым маслом и посыпаем солью.

4 Разжигаем угли в гриле.

5 Выкладываем на решетку гриля разрезанный помидор. Рядом кладем осьминогов.

6 Жарим осьминогов, постоянно переворачивая и посыпая мелкой солью. Готовим примерно 10 минут.

7 Снимаем с огня осьминогов и помидор. Даем отдохнуть под фольгой несколько минут.

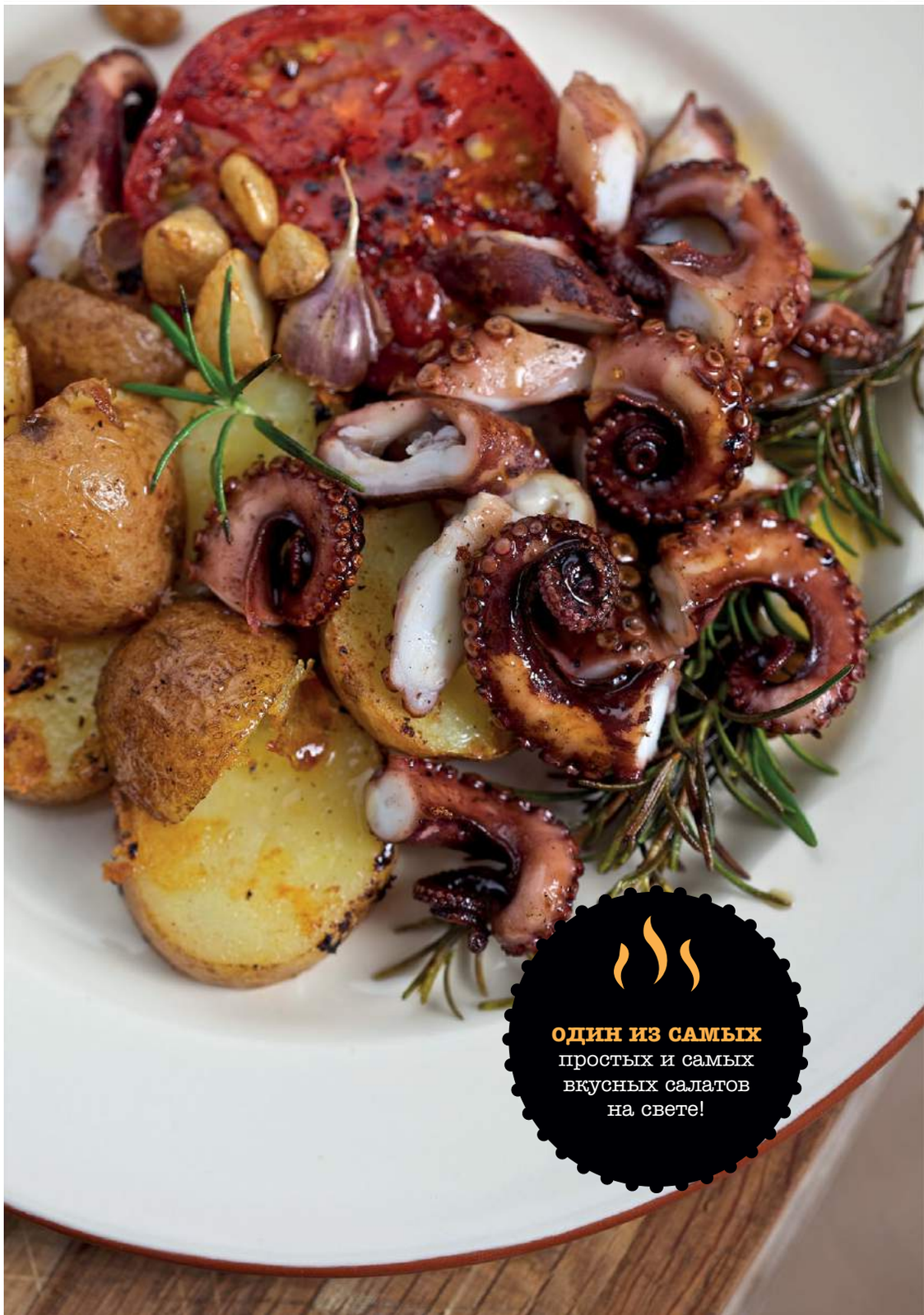
8 Тем временем ставим на решетку гриля небольшую сковороду, кладем на нее оливковое масло, кладем розмарин, разрезанные пополам зубчики чеснока и картошку. Посыпаем солью и слегка обжариваем до появления на картошке румяной корочки.

9 Осьминогов разрезаем на небольшие кусочки. Выкладываем на порционные тарелки вместе с картошкой и половинками помидора. Посыпаем смесью двух видов перца и слегка поливаем оливковым маслом. Вот и все!

2

1

6



ОДИН ИЗ САМЫХ простых и самых вкусных салатов на свете!

СИБАС
со спаржей

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4** небольших сибаса
- **4** спелых помидора
- **500** г зеленой спаржи
- **1** лимон
- несколько веточек розмарина
- оливковое масло
- морская соль

Гриль – это все таки прежде всего лето. Поэтому и гарниры должны быть легкие – хоть к мясу, хоть к рыбе. К чему переедать? Готовим сибаса со спаржей, помидорами и грибами. Если вы никогда не готовили спаржу – ничего страшного, все очень просто, надо только знать один небольшой секрет: нижняя часть стебля – малосъедобна, и ее надо отломить. Возьмите стебель двумя руками и согните. Он сам надломится там, где надо. Нижнюю часть выбрасываем, верхнюю готовим.

1

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу чистим, отрезаем плавники и хвост, потрошим через жаберные отверстия, не разрезая брюшко. Это поможет нам сохранить ее целой во время приготовления на решетке раскаленного гриля. К тому же в брюшко можно положить ароматные травы и дольку лимона.

2 Разжигаем гриль.

3 Помидоры накалываем вилкой, чтобы они в процессе запекания не лопнули. Смазываем оливковым маслом и кладем в «гнездышки» из алюминиевой фольги. Выкладываем на решетку гриля куда нибудь с краю – пусть себе запекаются не спеша, а в середине будем жарить грибы и спаржу.

4 В «дырявую» сковороду (см. стр. 28) кладем спаржу. Аккуратно обжариваем, переворачивая деревянной лопаткой.

5 Угли уже стали не такими жаркими, можно заняться рыбой. Посыпаем ее солью, в брюшко кладем по веточке розмарина и маленькой дольке лимона. Обжариваем на решетке гриля с одним переворачиванием.

6 Выкладываем на одно блюдо рыбу и овощи, сбрызгиваем лимонным соком и поливаем хорошим оливковым маслом.

СОВЕТ

Вместо спаржи можно взять небольшие шампиньоны. Разрезать их на 4 части и точно также обжарить в «дырявой» сковороде.

3

4

3

4

6

СКУМБРИЯ
на гриле

Ее, конечно, можно и так съесть – горячую, жирненькую, пахнущую дымком; с картошкой, зеленым лучком и бородинским хлебом. Это так вкусно, что за уши не оттащишь! Можно и паштет сделать. Нет, давайте поступим так: ту скумбрию, что у нас останется от ужина, мы уберем в холодильник, а на следующий день приготовим из нее паштет, а из этого паштета – сэндвичи. Договорились?

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4** свежайших скумбрии
- большой пучок укропа
- свежемолотый черный перец
- **25** мл растительного масла
- соль

ДЛЯ ПАШТЕТА:

- **1** зажаренная на гриле скумбрия
- **2** веточки укропа
- ½ лимона
- **50–75** мл оливкового масла (в зависимости от размера рыбы)
- **1** ст. л. дижонской горчицы
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу необходимо выпотрошить через жабры, не разрезая брюшко. В случае со скумбрией сделать это довольно легко. В образовавшуюся полость насыпаем по щепотке соли и черного перца, плотно укладываем свежий укроп.

2 С обеих сторон по бокам надрезаем кожу – для того чтобы рыба лучше пропиталась ароматом дыма. А можно и не делать эти надрезы, так рыба получится нежнее.

3 При помощи кулинарной кисти смазываем скумбрию растительным маслом. Если этого не сделать, она может прилипнуть к решетке.

4 Укладываем скумбрию на глубокую решетку с ручкой (в нее как раз умещаются 4 рыбки) и закрываем.

5 Посыпаем горячие угли гриля мокрой древесной щепой для копчения. Таким образом мы и жар сбавим до умеренного, и дымок появится, который нашей скумбрии ох как не помешает.

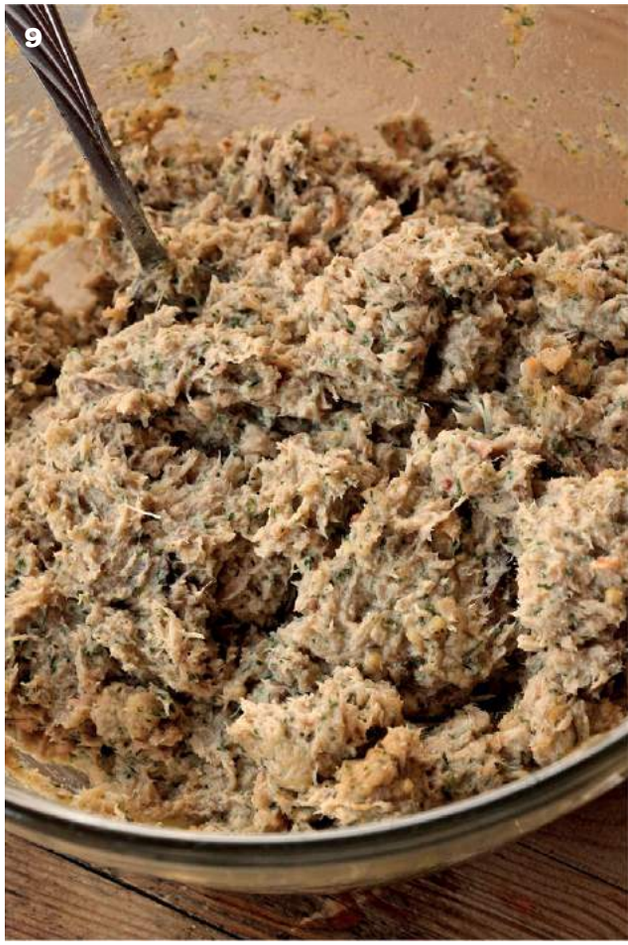
6 Жарим рыбу до готовности, которую можно проверить, проткнув ее ножом. Если мясо легко отходит от кости, то, скорее всего… вы рыбу уже пережарили. Поэтому надо поймать такой момент, когда скумбрия чуть чуть недожаренная. Мы снимем ее с огня, она полежит минут 10 и сама дойдет до нужной кондиции.

ТЕПЕРЬ ПАРУ СЛОВ О ПАШТЕТЕ

7 С остывшей рыбы снимаем кожу и удаляем все кости, даже самые мелкие. Складываем филе в чашу блендера. Добавляем 50 мл оливкового масла. Взбиваем в паштет. Выкладываем его в глубокую миску.

8 Теперь настала очередь укропа. Кладем его в блендер, добавляем горчицу, сок половинки лимона, щепотку соли и немного черного перца. Смалываем в однородную смесь. Кладем ее в паштет.

9 Перемешиваем, пробуем. При необходимости добавляем соль, перец, лимонный сок, оливковое масло. Еще раз перемешиваем, и можно намазывать на хлеб. Посыпаем зеленым луком, кладем кружочек помидора или чего то другого, чего вы сами пожелаете.



КРЕВЕТКИ
на розмариновых веточках

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 кг тигровых креветок с головами**
- **2 лайма**
- **2 апельсина**
- **1 грейпфрут**
- **1 лимон**
- **2–3 ст. л. крупной морской соли**
- **белый перец**
- **8–10 веточек розмарина**
- **4 зубчика чеснока**
- **75 мл оливкового масла**
- **листья лайма (для украшения, поэтому необязательно)**

«Ты можешь готовить их на решетке, варить, жарить, запекать, мариновать. Есть креветочные кебабы, креветки по креольски, креветки гамбо. Пожаренные на сковородке, хорошо прожаренные, пожаренные вперемешку. Есть креветочные котлеты, креветки с лимоном, креветки с кокосом, перченые креветки, креветочный суп, фаршированные креветки, салат из креветок, креветки с картошкой, креветки бургеры, сэндвичи с креветками».

Помните, откуда это? Конечно, помните. Из моего любимого фильма «Форрест Гамп».

Начнем с креветок, пожаренных на гриле.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки размораживаем.

2 Специальной тонкой теркой снимаем цедру с лаймов. Только самый верхний слой! По одному и тому же месту проводим теркой не более двух раз. То же самое делаем с апельсинами.

3 Снимаем цедру с лимона и грейпфрута (если он очень крупный, то достаточно снять с половины плода).

4 Перемешиваем все с солью.

5 Надрезаем панцирь креветки со стороны спинки. Снимаем панцирь и удаляем ножки. Голову и хвост оставляем.

6 Кончики веток розмарина затачиваем острым ножом. Лишние листики розмарина срываем с веточек и мелко мелко рубим. Добавляем нарубленный розмарин в цитрусовую соль.

7 В соль выжимаем сок половинки лимона, добавляем свежемолотый белый перец, измельченный чеснок и оливковое масло. Перемешиваем.

8 Нанизываем креветки на остро заточенные веточки розмарина (примерно по 4–5 креветок на одну веточку).

9 Лаймы и лимон нарезаем кружочками.

10 Креветки смазываем маслом при помощи силиконовой кисти и отправляем на гриль. Обжариваем с обеих сторон до тех пор, пока креветки полностью не покраснеют.

11 Готовые горячие креветки кладем на тарелки с маринадом. Переворачиваем, чтобы маринад пристал к креветкам с обеих сторон. Сбрызгиваем соком лайма, поливаем оливковым маслом и, если осталась цитрусовая соль, посыпаем ею креветки.

12 Запивать такие креветки хорошо сильно охлажденным шипучим белым вином.

1

8

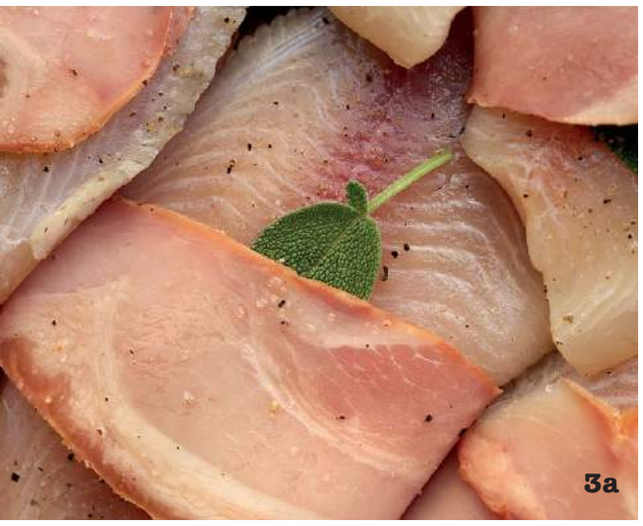
11

10

СОВЕТ

Блюдо украшаем листьями лайма и кружками цитрусовых.

3


3a

5

ТИЛАПИЯ
в беконе

Тилапия – одна из самых распространенных в мире промысловых и искусственно разводимых рыб. Именно поэтому купить ее можно практически в любом супермаркете или рыбном магазине. Она недорогая, продается уже разделанной в замороженном или охлажденном виде. Прохлаждаясь на колотом льду рыбного прилавка, тилапия так и просится на решетку жаркого гриля. Мясо у нее очень нежное, и его легко пересушить. Я предлагаю решить эту проблему старым проверенным способом – завернуть филе в тонкие полоски бекона. Не бойтесь сочетать рыбу и мясо. В наш век, когда столько всего разрешено, этот союз уже не кажется странным. Кроме того, мы поместим между тилапией и беконом листики шалфея, он прекрасно дополнит композицию ароматов!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **10 филе тилапии**
- **20 полосок бекона**
- **20 листиков свежего шалфея**
- **свежемолотый черный перец**
- **свежемолотый белый перец**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Из филе при помощи пинцета удаляем мелкие косточки.

2 Каждое филе посыпаем с обеих сторон белым и черным перцем, солью.

3 Полосками бекона «прибинтовываем» к рыбе по два листика шалфея.

4 Укладываем «забинтованные» филе на плоскую решетку с ручкой (см. стр. 29).

5 Жарим над углем умеренного жара примерно по 4 минуты с каждой стороны.

6 Сервируем с ароматными пряными травами. На гарнир хорошо подойдут спаржа, слегка обжаренные свежие грибы, отварная брокколи.

НА ЗАМЕТКУ

Бекон отлично ведет себя на гриле. Часть жира, вытапливаясь, пропитывает своими ароматами рыбу, а часть капает на угли. Они от этого вспыхивают и обдают рыбу дымом. Зажаренный до хруста тонюсенький бекон прекрасно гармонирует с нежной плотью рыбы; кроме того, он не дает рыбе пересохнуть.

КЕСАДИЛЬЯ

Слово «кесадилья» (quesadilla) в переводе с испанского означает «сырная тортилья». Отсюда следует, что ингредиенты могут варьироваться довольно широко, но два вышеупомянутых должны присутствовать в ней всенепременно. Ингредиенты совсем простые, некоторую сложность может представлять сама тортилья, но ее легко найти в любом крупном магазине. Если все же не нашли, то и самостоятельно приготовить ее вовсе не сложно. Она тонко раскатывается из простого пшеничного теста (мука, вода, соль) и слегка поджаривается на сухой сковороде. Лепешка должна быть эластичной, чтобы ее можно было согнуть пополам или свернуть в трубочку.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **6 тонких пшеничных лепешек тортилий (продаются в супермаркетах)**
- **6 початков молодой кукурузы**
- **1 красная луковица**
- **2 зеленых стручка болгарского перца**
- **3 куриные грудки**
- **300 г сыра чеддер**
- **1 стручок перца чили**
- **соль**

ВАЖНО!

Кукуруза должна быть со зревшей, но очень моло дой. Такой молодой, что ее можно есть в сыром виде. Эта степень зрелости называ ется восковой. Если же куку руза уже жесткая, то тогда пе ред приготовлением на гриле ее надо отварить в подсоле ной воде.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Кукурузу полностью очищаем от оболочки и подрезаем ножом «попку».

2 Кладем на решетку горячего гриля и обжариваем со всех сторон. Снимаем початки с гриля и кладем остывать.

3 Болгарский перец и лук разрезаем пополам и запекаем на гриле до готовности. Снимаем с перца подгоревшую кожицу.

4 Теперь обжариваем куриные грудки. Их надо предварительно посолить. Очень важно не пережарить грудки, иначе они станут сухими и твердыми. Лучше снять их с гриля немного недожаренными, завернуть в несколько слоев фольги и положить на край решетки гриля минут на 10. Здесь они дойдут до нужной степени готовности.

5 Острым ножом срезаем с початков кукурузы зерна. Ссыпаем в большую миску или салатницу.

6 Грудки нарезаем поперек на очень тонкие ломтики.

7 Лук и перец нарезаем длинными полосками.

8 Все кладем в салатницу и перемешиваем. Добавляем по вкусу соль и измельченный перчик чили. Начинка готова.

9 На крупной терке натираем сыр.

10 Лепешки кладем на несколько секунд на решетку гриля и слегка обжариваем с одной стороны. Обжариваем всего несколько секунд, иначе лепешка потеряет эластичность и сломается при сгибании.

11 На одну половину обжаренной стороны лепешки насыпаем горсть тертого чеддера. Сверху кладем несколько ложек начинки и посыпаем ее таким же количеством тертого сыра. Сворачиваем лепешку пополам и придавливаем как следует ребром ладони, сплющивая будущую кесадилью.

12 Выкладываем попарно лепешки на решетку остывающего гриля и обжариваем с обеих сторон до тех пор, пока они не подрумянятся, а сыр не начнет плавиться.

13 Перед подачей разрезаем каждую кесадилью на 3 равных сектора. Подаем с соусом гуакамоле (см. рецепт на стр. 45).

2

4

11

12

КАШТАНЫ, жаренные над огнем

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг свежих осенних каштанов и больше ничего

Я очень люблю жаренные над огнем каштаны. Осо бенно те, что еще не успе ли сильно засохнуть. Конец сентября – начало октября – лучшее время для того, чтобы, изобра жая из себя парижского алжирца, стоя в пахучем дыму, подбрасывать на ды рявой сковороде с длин ной ручкой эти странные не то орехи, не то желуди. Работа эта настолько от влекает от всяких дурных мыслей и поднимает на строение, что начинаешь жалеть о том, что каштан – продукт сезонный. Жарить каштаны очень легко, до статочно овладеть лишь нехитрыми приемами.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Каждый каштан необходимо надрезать. Если этого не сделать, то во время обжаривания они начнут взрываться, причем так, что вам это не покажется новогодней забавой. Хлопают довольно гром ко, разлетаясь на мелкие осколки. Поэтому не ленимся и надрезаем скорлупу каждого каштана.

2 Удобнее всего делать это следующим образом. Каштан кладем на стол плоской стороной вниз (у большинства каштанов есть такая сторона). Ножом для резки хлеба – это тот, что похож на пилу, – делаем в скорлупе крестообразные неглубокие надрезы. Важно «не поранить» сами орехи, иначе они будут разваливаться при чистке.

3 Замачиваем надрезанные орехи в холодной воде примерно на 2 часа. Иногда эту воду солят, но я не вижу в этом какой то необ ходимости. Солеными каштаны все равно не станут.

4 Высыпаем мокрые каштаны в сковородку с отверстиями (см. стр. 28) и обжариваем их над горящими углями или дровами до тех пор, пока они не раскроются и скорлупа не начнет отделяться от ядра ореха.

ХИТРОСТЬ

Аккуратно удалите скор лупу с жареного каштана, оставив ядро целым. Сложи те очищенные орехи в не большую баночку и залейте свежим медом (необязатель но каштановым). Дайте на стояться 3 месяца, и к Ново му году и Рождеству вы по лучите чудесное ароматное лакомство, которое, кстати, не стыдно и подарить кому нибудь из близких.

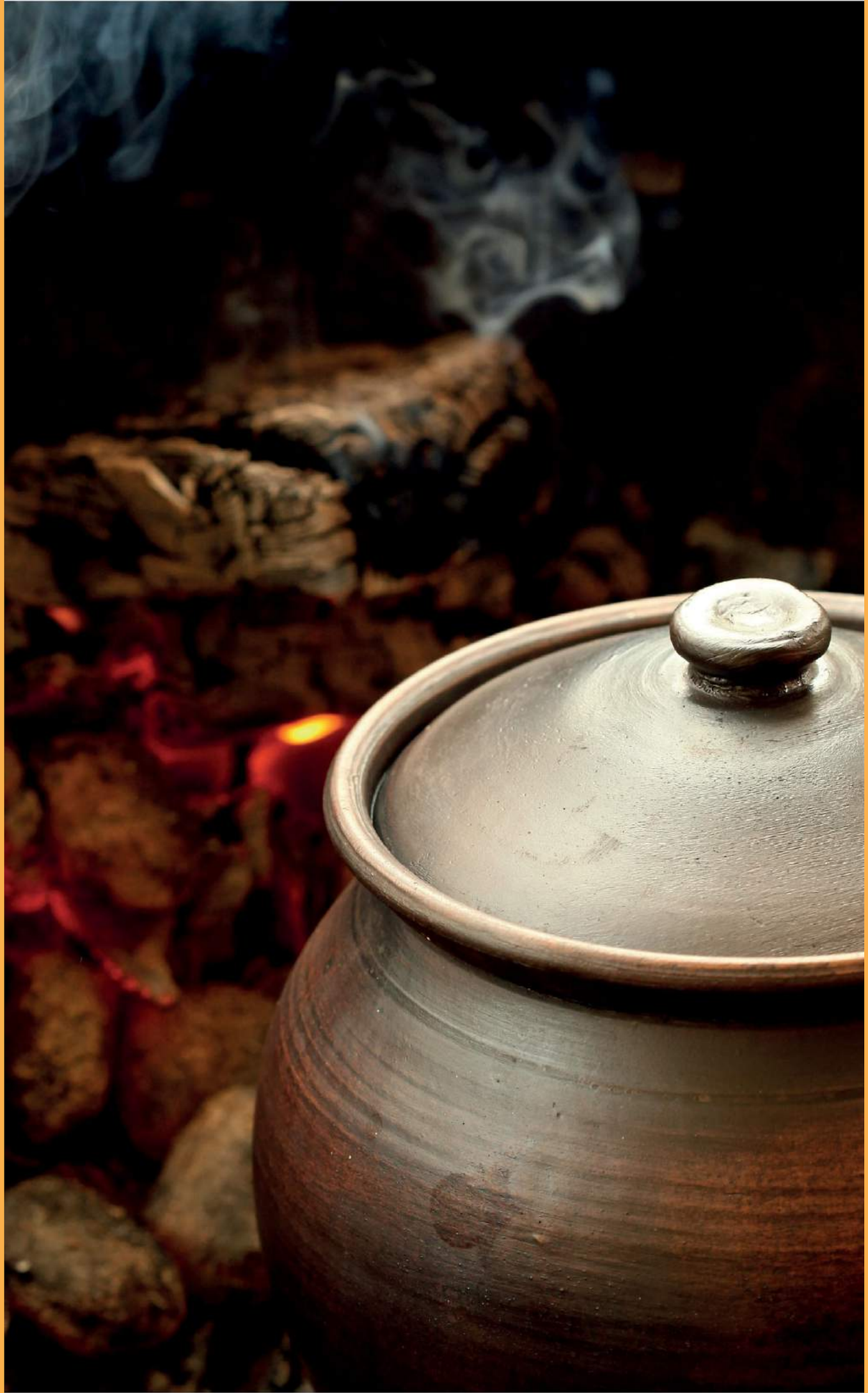
3

4

СОВЕТ

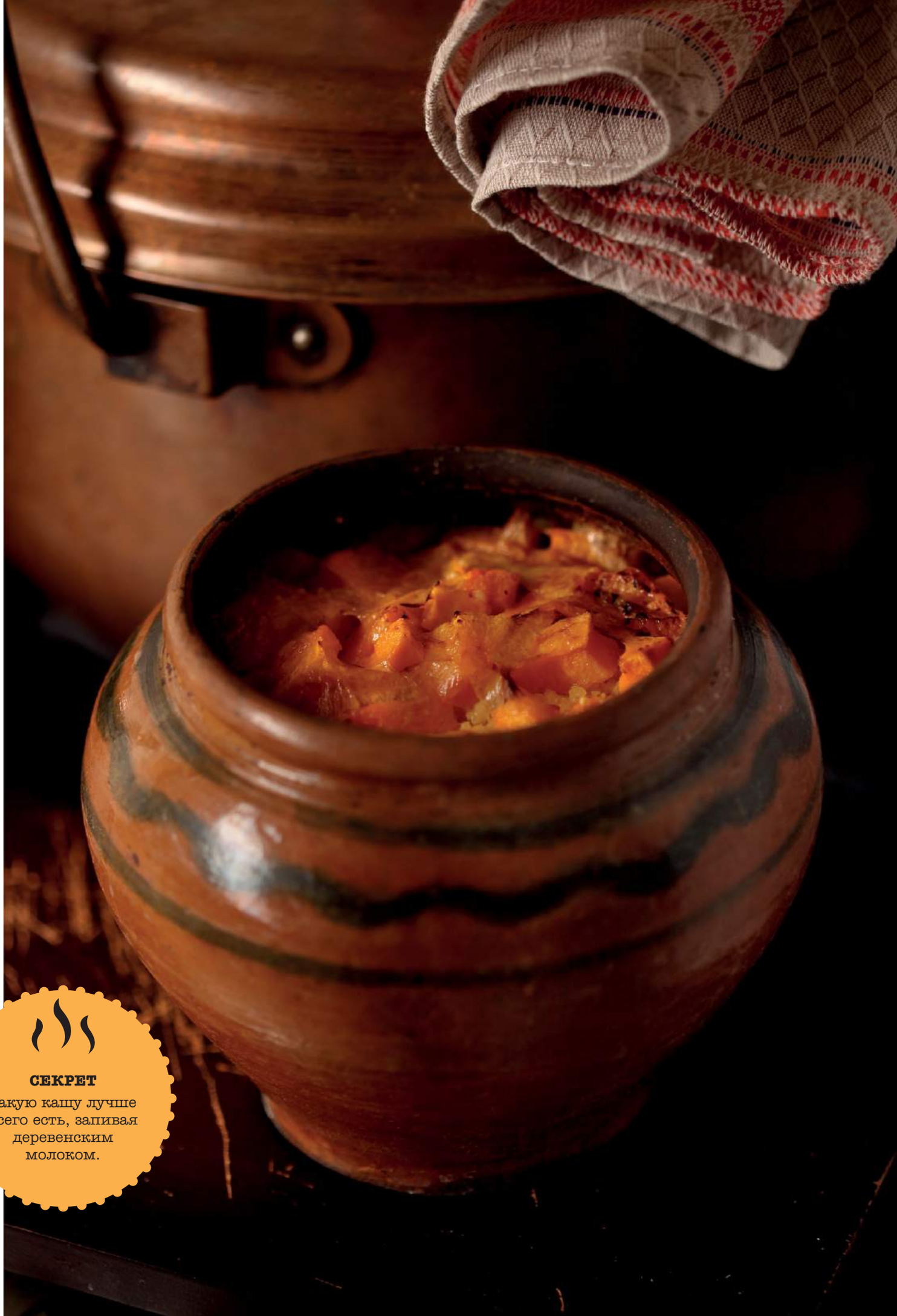
Есть жареные каштаны можно горячими, а можно и подождать, когда остынут.

4a



4/ рецепты: в посуде

87 Пшенная каша с тыквой / **88** Гамбо / **91** Жарёха / **92** Карасевая уха / **94** Гуляш / **97** Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста / **98** Щи в горшке / **100** Баранина с алычой / **103** Кеци / **106** Садж из курицы / **108** Перемечи / **111** Перепички по киевски / **112** Чебуреки / **115** Плов / **117** Жареная картошка с чесноком и розмарином / **118** Клафути / **120** Вафли / **122** Варенье из райских яблочек



СЕКРЕТ

Такую кашу лучше всего есть, запивая деревенским молоком.

ПШЕННАЯ КАША
С ТЫКВОЙ

А вы знаете, что пшенная каша с тыквой – сезонное блюдо? И не только потому, что тыква, как ее ни храни, в конце зимы уже не такая сочная и сильно теряет свою сахаристость. Дело в том, что и пшено тоже можно есть только до весны. Потом оно и вид теряет, и горчить начинает, и привкус появляется неприятный. Но зато осенняя каша из тыквы с грядки и из пшена нового урожая, да еще приготовленная на дровах в глиняном горшке, – это просто восторг!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** стакан пшена
- **300** г тыквы
- **1,5** стакана молока
- **2** ст. л. топленого масла
- **2** ч. л. сахара
- **1** ст. л. меда
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву очищаем от кожицы и нарезаем кубиками со стороной 1,5 см.

2 Пшено очень хорошо промываем. Перекладываем в металлическое сито и обдаем кипятком. Если этого не сделать, каша будет горчить.

3 В горшок кладем нарезанную тыкву. Она заполнит примерно треть объема горшка.

4 Добавляем сахар, соль. Засыпаем промытое и ошпаренное пшено.

5 Заливаем молоком.

6 Снимаем с гриля верхнюю решетку. Разжигаем угли. Когда пламя на углях исчезнет, разгребаем их кочергой или щипцами от середины гриля к стенкам. В расчищенное посередине пространство ставим горшок. Закрываем гриль крышкой. Готовим примерно час.

7 Открываем гриль. Каша уже готова. Кубики тыквы поднялись вверх и покрылись душистой румяной корочкой. Поливаем сверху ложкой жидкого меда и кладем топленое масло. Вновь закрываем гриль и готовим еще 10–15 минут.

ХИТРОСТЬ

Не покупайте слишком большую тыкву. Оптимальный размер – с волейбольный мяч. Большую тыкву вы вряд ли съедите, и она может испортиться. Кроме того, размер никак не сказывается на вкусовых качествах тыквы.

Кроме тыквы в такую кашу можно положить горсть желтого изюма без косточек или курагу.

ГАМБО

Как назвать эту креветочно томатную похлебку с рисом и кукурузой? Больше всего это блюдо похоже на североамериканский гамбо. Так и будем его называть. Хоть гамбо и можно приготовить дома на плите, но мне это ни разу не приходило в голову. Для меня густая ароматная похлебка с креветками или раками очень четко ассоциируется с живым огнем, грилем, закопченными котелками.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** кг креветок в панцире и с головами
- **2** кг спелых помидоров
- **1** зубчик чеснока
- **1** початок кукурузы восковой спелости
- **100** г любого риса
- **1** пучок зеленого лука
- **200** мл белого сухого вина
- **50** г сливочного масла
- свежемолотый черный перец
- **1** стручок перца чили
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки лучше всего использовать крупные и обязательно сырые, а не варено мороженые. Отличить их можно по цвету: сырые – серые, вареные – розовые. Если вы купили замороженные креветки, то перед приготовлением их надо разморозить.

2 Надрезаем панцирь ножницами и вынимаем «мясо». Не забудем удалить кишку. Для этого зубочисткой поддеваем ее и аккуратно вытягиваем из спинки креветки. Пустые панцири и головы откладываем, но не выкидываем.

3 Помидоры надрезаем крест накрест. Опускаем на несколько секунд в кипящую воду. Достаем и снимаем с них кожицу. Из «обесшкуренных» помидоров удаляем семена. Мелко нарезаем.

4 Отрезаем верхнюю часть лука, а нижнюю (белую и зеленую) часть мелко нарезаем.

5 На сливочном масле обжариваем креветочные панцири в глубокой сковороде примерно 10 минут. Заливаем вином. Доводим до кипения и варим минут 15. При необходимости подливаем горячую воду. Процеживаем получившийся бульон.

6 Добавляем в него томаты и варим примерно полчаса, время от времени помешивая. Солим, перчим.

7 Осторожно раскрываем (но не отрываем) оболочку кукурузного початка, удаляем «волосы». Намазываем початок сливочным маслом с крупной морской солью.

8 Оболочку початка возвращаем на место и заворачиваем початок в фольгу. Запекаем на гриле или в золе примерно 40 минут.

9 Бульон тем временем можно снять с огня. Отвариваем рис.

10 Запеченную кукурузу очищаем и нарезаем колесиками.

11 Креветки обжариваем на сливочном масле, солим и перчим.

12 Разогретый томатно креветочный бульон разливаем по тарелкам. Добавляем рис, креветки, кукурузу. Посыпаем зеленым луком и измельченным перцем чили.

3

5

7a

8

11

5

6

ВАЖНО!

Чтобы грибы в процессе обжаривания не потеряли своих вкусовых качеств, не стоит нарезать их слишком мелко.

ЖАРЁХА

Так обычно называют блюдо из жареных лесных грибов. Жарёха – самый большой деликатес конца лета – начала осени. Чаще всего ее подают с картошкой, а иногда жарят грибы прямо вместе с ней. Не менее вкусны лесные грибы и с перловкой, и с гречкой, и с домашней лапшой. Я расскажу, как правильно их обработать и пожарить, а вы уж сами решите, какой к ним выбрать «аккомпанемент».

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг лесных грибов, пригодных для жарки (белые, подберезовики, подосиновики, лисички, опята, маслята и т. д.)

125 мл рафинированного растительного масла

30 мл нерафинированного подсолнечного масла

4 зубчика чеснока

½ луковицы

3–4 ягоды можжевельника

соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Для жарки нам понадобятся чугунный казан и чугунная же сковорода с низким бортиком.

2 Сначала прогреваем сковороду над горящими углями. Отодвигаем ее в сторону. А на ее место ставим казан. Наливаем в него половину рафинированного масла.

3 Когда масло разогреется, пассеруем мелко нарезанный лук и один зубчик чеснока.

4 Кладем в казан ¼ всех грибов. Их мы предварительно нарезали.

5 Быстро обжариваем (примерно 2 минуты) их над сильным огнем, постоянно помешивая. Шумовкой с крупными отверстиями перекладываем грибы в подогретую сковороду, стоящую рядом.

6 Кладем в сковороду следующую порцию (250 г) нарезанных грибов. Также обжариваем и перекладываем в сковороду. Чтобы жар под казаном не ослабевал, следует время от времени раздувать угли.

7 Теперь выливаем в казан оставшееся рафинированное масло, разогреваем его и дожариваем в два приема грибы.

8 Снимаем казан с огня, возвращаем на его место сковороду с обжаренными грибами. Добавляем мелко нарубленный чеснок, нерафинированное подсолнечное масло и растолченные в ступке ягоды можжевельника. Очень важно не переборщить с можжевельником. Эта пряность должна лишь подчеркивать лесное происхождение грибов, но ни в коем случае не доминировать в букете ароматов. Солим и перемешиваем.

9 Доводим грибы до готовности. Можно накрыть гриль крышкой, тогда жарёха возьмет в себя еще и аромат дыма от древесных углей.

Я не мою лесные грибы, которые либо сам собирал, либо лично знаю того, кто их собирал. Не буду настаивать на правильности этого решения, каждый сам для себя выбирает уровень кулинарной гигиены. Но скажу, что, кроме афоризма «гигиена – враг туризма», существует еще и здравый смысл. Во первых, лесные грибы уж точно не обрабатываются никакими химикатами. Во вторых, я знаю, что их никто, кроме меня и моих близких, не трогал руками. В третьих, я не собираю те грибы, которые требуют мытья или какой то специальной обработки. Мытый гриб уже невозможно обсушить до такой степени, чтобы при жарке он не стал брызгаться и выпускать свой драгоценный сок. Поэтому я только тщательно перебираю и обрезаю грибы. Всякие травинки и веточки сметаю специальной кистью. Хотя бывают и исключения. Например, сморчки и строчки. Их невозможно вычистить не замачивая и не промывая проточной водой. Лисички тоже иногда требуют «водных процедур». В этом случае после мытья надо воспользоваться центрифугой для сушки зелени. После центрифугирования грибы становятся относительно сухими, и их можно жарить.

КАРАСЕВАЯ УХА

Карась, несмотря на свою дешевизну и доступность, очень вкусная рыбка. Его можно пожарить или потушить в сметане, а мы сварим из него ароматную и наваристую уху. Причем самих карасей будем использовать лишь для крепкого, вяжущего губы навара, а в готовую юшку (так рыбаки называют рыбный бульон) положим рыбу куда более благородную – судака или даже осетрину. Для варки нам понадобится большой котелок или металлическое ведро и большой отрез марли или сырного льна. А варить будем прямо на мангале или гриле – это гораздо удобнее, чем жечь костер и пристраивать котелок на кирпичики или перекладину с рогатинами.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4 кг карасей**
- **1 судак или 1,5 кг осетрины**
- **1 луковица**
- **2 стакана пшена**
- **зелень (лук, укроп, петрушка)**
- **горсть черного перца горошком**
- **2–3 лавровых листа**
- **соль**
- **1 стручок перца чили (по желанию)**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Карасей потрошим и вырезаем жабры. Тщательно моем под проточной водой. Голову, плавники, хвост, даже чешую можно оставить.

2 Дно большого котелка выстилаем сложенной вдвое марлей или сырным льном. Кладем на ткань карасей и завязываем мешком.

3 Наливаем доверху в котелок холодную родниковую воду, примерно 5 литров.

4 Ставим котелок на решетку гриля или мангала, где разведен огонь, и варим на умеренном огне, не допуская бурного кипения, 3–4 часа. В качестве топлива используем не угли – они не дают пламени, а мелко нарубленные дрова или хворост.

5 Котелок можно лишь слегка прикрыть крышкой, оставив заметную щель для выхода пара.

6 Снимаем котелок с огня и подвешиваем над ним мешок с карасями, чтобы стек весь бульон. Можно даже слегка отжать мешок. Содержимое мешка выбрасываем, а бульон снова ставим на огонь. У нас должно остаться примерно два с половиной литра бульона (или юшки, как говорят рыбаки).

7 Луковицу очищаем только от внешнего слоя шелухи. Разрезаем ее пополам и обжигаем срез на решетке гриля. Это нужно для того, чтобы придать бульону приятный цвет и аромат. Кидаем обе половинки в бульон. Туда же добавляем перец горошком и лавровый лист. Если любите уху поострее, то хорошо положить еще перчик чили.

8 Пшено тщательно промываем в нескольких водах и ошпариваем кипятком. Кладем его в бульон. Солим.

9 Варим примерно 10 минут на слабом огне.

10 Судака или осетрину нарезаем на порционные куски. Кладем в юшку. Варим несколько минут до готовности рыбы.

ХИТРОСТЬ

Многие рыбаки считают обязательным добавить в готовую уху рюмку водки и загасить в котелке голо вешку из костра. Первое из перечисленных действий я считаю чисто ритуальным – жертвоприношение «богу ухи» – и к кулинарии никако го отношения не имеющего. А вот второе – имеет смысл для придания ухе аромата дымка. Но поверьте, что по сле четырехчасовой готовки на живом огне вы и сами прокоптитесь так, что вряд ли заметите отличие ухи «с головешкой» от «ухи без головешки». Честно вам го ворю, как на духу!

1

2

4

СОВЕТ

Разливая суп по тарелкам, положите в каждую по большому куску благородной рыбы и посыпьте зеленью.

ГУЛЯШ

Я редко придерживаюсь книжных рецептов. Всегда действую по обстоятельствам, опираясь на собственное понимание рецепта и отталкиваясь от своих возможностей. Но тут решил приготовить все в точности по рецепту знаменитого Кароя Гунделя (прочитайте про него в Сети). Позволил себе лишь совсем малую вольность: не стал класть чепотке – самодельные макаронные изделия, похожие на маленькие клецки. Думаю, что и на родине гуляша, в Венгрии, они не всегда входят в состав этого чудесного супа.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1,5–2 кг говяжьей лопатки**
- **100 г свиного сала**
- **400 г лука**
- **35 г сладкой паприки**
- **1 кг картофеля**
- **200 г зеленого болгарского перца**
- **200 г консервированных в собственном соку очищенных помидоров**
- **чеснок**
- **тмин**
- **красный острый перец**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сало нарезаем пластинами и делаем сантиметровые надрезы до кожи.

2 Для гуляша лучше всего взять отруб из лопаточной части. Вырезку или антрекот оставим для стейков или бефстроганова.

3 Сало кладем на дно котелка. Котелок ставим на средний огонь. Ждем, когда весь жир вытопится, а шкварки станут совсем сухими и хрустящими. Достаем их шумовкой. Делайте с ними что хотите. Лично я их просто выбрасываю.

4 Говядину срезаем с кости и нарезаем кубиками со стороной 2–3 см.

5 Лук нарезаем тонкими полукольцами и пассеруем на свином жире до прозрачности, постепенно убавляя огонь.

6 Кидаем всю паприку, быстро перемешиваем и тут же бросаем все мясо. Паприка боится высоких температур: если ее положить в горячий жир, она станет горькой. Именно поэтому мы кладем ее в лук, готовящийся на умеренном огне. И, не давая сильно нагреться, кладем мясо.

7 Как следует перемешиваем, солим.

8 Накрываем крышкой и тушим в собственном соку на среднем огне. Регулярно добавляем немного горячей воды. Мясо не должно вариться, оно должно тушиться. Это важно!

9 Чеснок тонко нарезаем.

10 Когда мясо станет совсем мягким, кладем истолченный тмин, чеснок и нарезанный картофель. Готовим примерно 10 минут, подливая воду.

11 Когда картофель станет «стекленеть», то есть начнет впитывать в себя влагу, но еще останется жестким, кладем нарезанный квадратиками болгарский перец.

12 Перемешиваем и готовим примерно 15 минут.

13 В последнюю очередь добавляем консервированные помидоры и острый перец. Готовим еще минут 15.

14 По желанию можно добавить сметану или густые сливки.

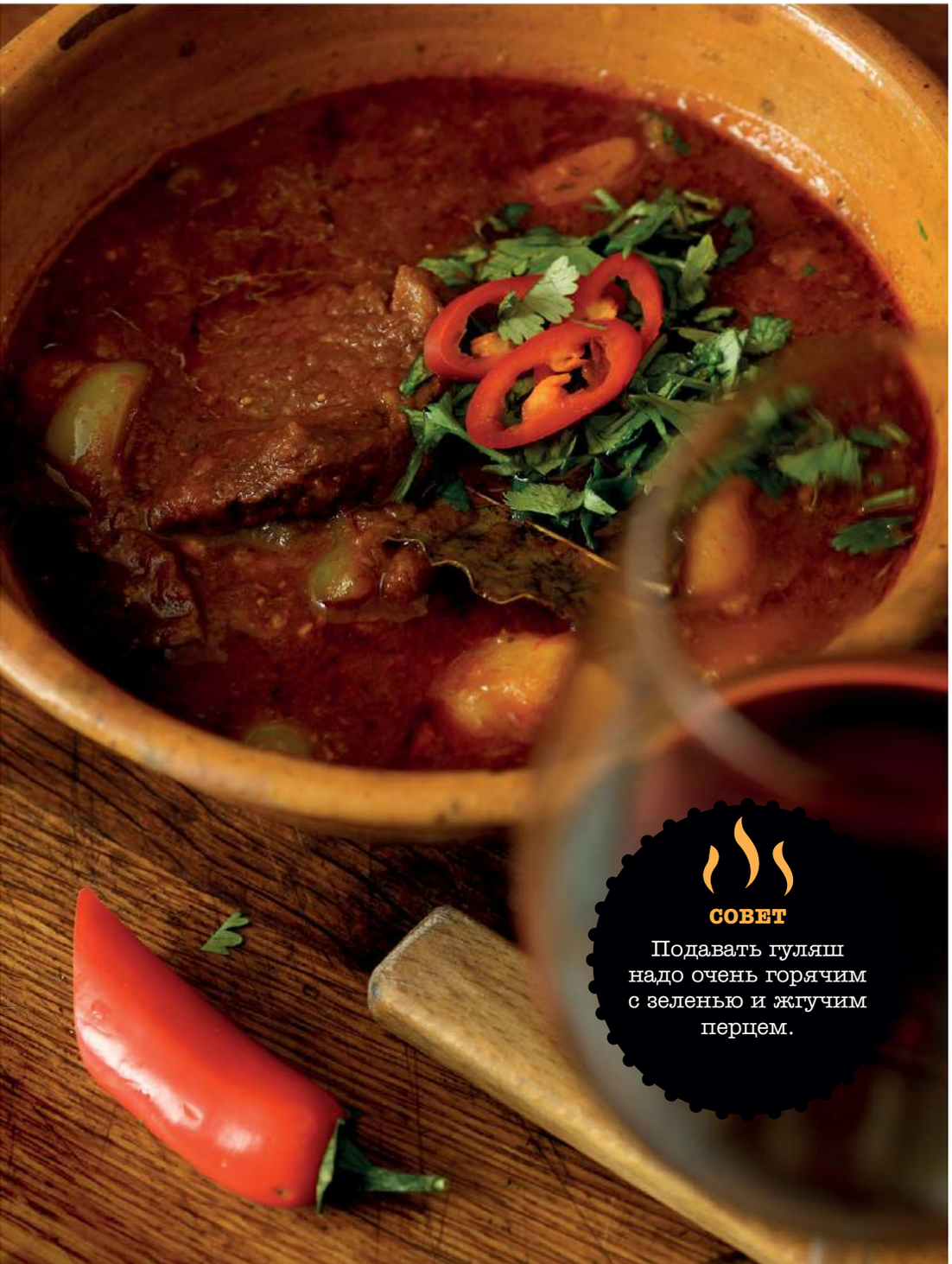
НА ЗАМЕТКУ

Хотя родиной гуляша является теплая солнечная Венгрия, я считаю, что этот наваристый, плотный и острый суп надо есть в холодное время года – поздней осенью и зимой. И варить обязательно в большом котелке или казане. Венгры такой суп называют богрячгуйаш (гуляш в котелке). А еще считается, что гуляш надо обязательно готовить на живом огне, то есть на дровах.

1

6

6а



СОВЕТ

Подавать гуляш надо очень горячим с зеленью и жгучим перцем.

10

11

2

3

4

ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста

Кого то может испугать телячий хвост в перечне ингредиентов, хотя это всего навсего продолжение позвоночника животного. Из него получается вкуснейший бульон. Дефицитным этот отруб тоже не назовешь – каждая корова имеет хвост. Надо просто спросить мясника на рынке, и он с радостью вам его продаст, причем совсем недорого. Предлагаю начать осваивать использование этого очень интересного с кулинарной точки зрения продукта с супа, простого деревенского супа. А чтобы окончательно при дать ему сельский харак тер, заправим суп запе ченными на гриле овоща ми. Кстати, если внима тельно вчитаться в рецепт, то станет ясно: в этом супе практически нет жира. Несмотря на свою густоту и навaристость, он почти полностью обез жирен. Сам хвост – до вольно постный отруб, овощи мы не обжариваем в масле, а просто запекаем на решетке гриля и отвариваем. Так что внешний вид супа довольно обманчив – он довольно сытный и при этом совсем не жирный.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 кг телячьего хвоста (можно заменить голяшкой)**
- **2–3 моркови**
- **2–3 корня петрушки**
- **200 г сушеной фасоли**
- **500 г картофеля**
- **2 луковицы**
- **2 головки чеснока**
- **3 помидора**
- **3 красных стручка болгарского перца**
- **1 ст. л. черного перца горошком**
- **3 лавровых листа**
- **1 веточка розмарина**
- **соль**

1 За сутки до приготовления супа надо замочить фасоль. Воду, в которой замачивается фасоль, ни в коем случае нельзя солить. Просто промываем бобы и заливаем обычной холодной водой так, чтобы объем воды вдвое превышал объем фасоли.

2 Хвост разрезаем по позвонкам на небольшие куски. Складываем в большой котелок.

3 Морковь, лук, корень петрушки чистим и разрезаем на куски. Поскольку суп у нас имеет ярко выраженный деревенский характер, то и режем мы овощи довольно крупно и грубо. Если у вас на огороде поспела репка или корневой сельдерей, то и их можно добавить. Высыпаем в котелок набухшую за сутки фасоль. Все заливаем холодной водой и ставим на средний огонь вариться. Снимать пену и беспокоится за прозрачность бульона – пустое. Где вы видели прозрачный деревенский суп? Варим примерно час.

4 Тем временем кладем в разогретый гриль перец и головки чеснока целиком, разрезанные пополам помидоры. Запекаем до почернения кожицы и шелухи.

5 Очищаем запеченные овощи от подгоревшей кожицы. Кладем перец, помидоры и чесночную мякоть в суп. К этому времени он у нас варится уже примерно 2 часа. Продолжаем варить еще как минимум час и закладываем крупно нарезанный картофель. Добавляем соль, перец, розмарин и лавровый лист. Варим еще около получаса, пока картофель не будет готов.

6 Подаем такой суп со сметаной, толченым чесноком и здоровенным ломтем деревенского хлеба с хрустящей корочкой.

ЩИ В ГОРШКЕ

Вы уже перестали удивляться тому факту, что на гриле можно приготовить почти все? Я, например, не устаю удивляться. Каждый раз, когда в голову приходит очередной рецепт, я сразу же примеряю его на гриль. А почему бы и нет? Вот и в этот раз – захотелось мне настоящих щей: чтоб в горшке, из печки, наваристых. Ведь гриль – это тоже своего рода печь. Надо только правильно его использовать – щи, например, в нем получаются отличные.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1,5 кг говяжьей грудинки**
- **1 луковица**
- **¼ кочана ранней капусты**
- **несколько черешков листовой свеклы (мангольда)**
- **3 клубня картофеля**
- **2 моркови**
- **1 помидор**
- **черный перец горошком**
- **лавровый лист**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала необходимо подготовить гриль, сделать из него «русскую печь». Для этого мы убираем верхнюю решетку, она нам не понадобится. Нижнюю решетку опускаем до самого дна. В одной половине гриля разжигаем угли. Посередине гриля размещаем несколько (2–3) кирпичей. Они нам нужны в качестве аккумулятора тепла. Когда кирпичи как следует прогреются (для этого понадобится минут 20), сдвигаем их на другую сторону гриля.

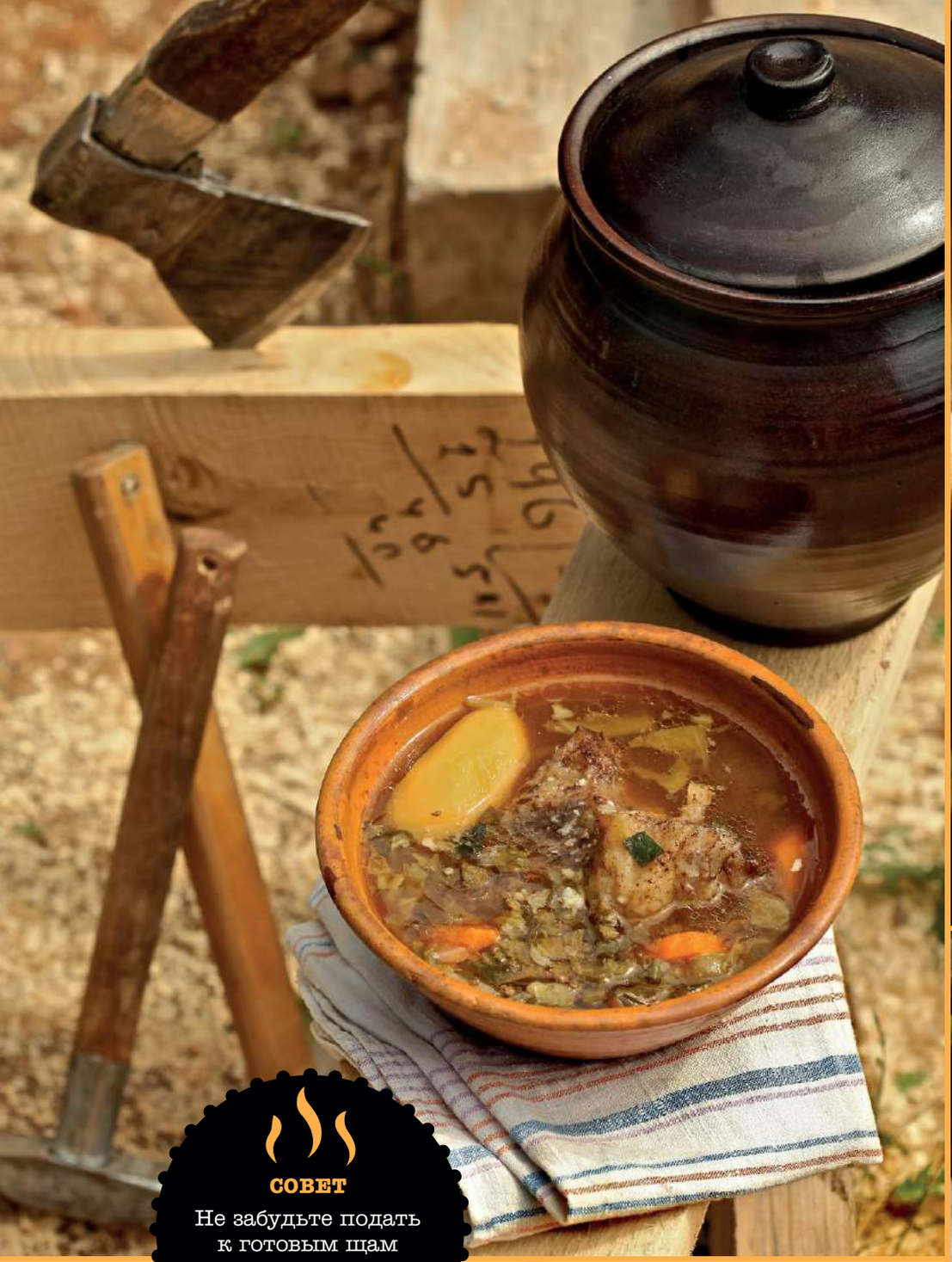
2 В большой глиняный горшок складываем куски говядины. Заливаем холодной водой, солим и ставим на нижнюю решетку гриля в пространство между горячими углями и разогретыми кирпичами. Горшок можно не накрывать крышкой, а сам гриль необходимо закрыть. Теперь надо набраться терпения и ждать примерно полтора–два часа, время от времени поглядывая на термометр. Он должен показывать температуру в диапазоне 130–180 °С. Но это температура под самым куполом, горшок же прогревается в более щадящих условиях.

3 Тем временем подготовим все овощи: почистим, нарежем.

4 Достаем горшок из гриля. Вынимаем из него сваренную говядину, а в бульон кладем нарезанные овощи, перец, лавровый лист, солим. Горшок накрываем крышкой.

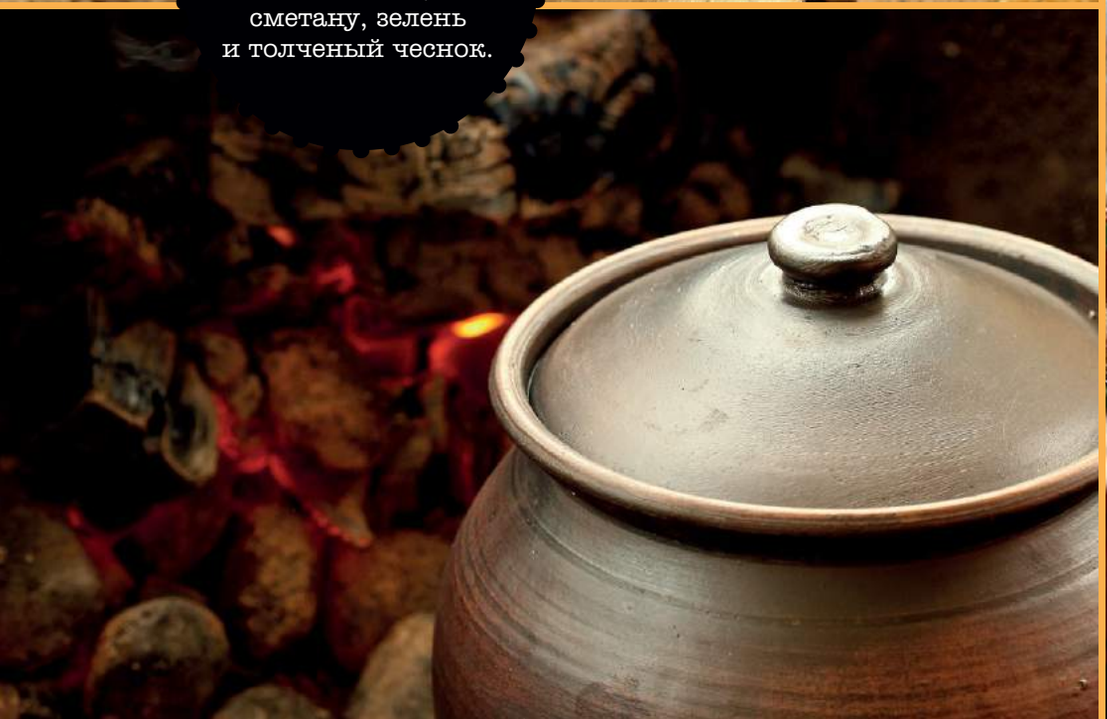
5 В гриле угли должны уже почти прогореть, поэтому добавляем еще и раздуваем. Вновь ставим горшок на прежнее место. Закрываем гриль крышкой и готовим еще часа полтора.

6 Несмотря на такую длительную готовку, овощи в бульоне не разваривaются, и щи остаются довольно прозрачными и очень красивыми.



СОВЕТ

Не забудьте подать к готовым щам сметану, зелень и толченый чеснок.



2

4а

БАРАНИНА
с алычой

ПОНАДОБИТСЯ:

- **ножка ягненка**
- **400 г стручковой фасоли**
- **1 головка чеснока**
- **по пучку кинзы, тархуна и укропа**
- **600 г зеленой алычи**
- **1 стручок острого зеленого перца**
- **100 мл белого сухого вина**
- **½ ч. л. аджики**
- **соль**

Уже в мае на рынках появляются зеленая алыча, стручковая фасоль, грунтовая зелень. Все эти богатства привозят с Кавказа. Глядеть на них одно удовольствие. За долгую зиму и скоротечную весну глаза соскучились по зеленому цвету. Если вы когда нибудь в своей жизни ели чакапули, то не удержитесь и купите килограмм алычи и по пучку сочной ароматной травы. Теперь осталось взять хорошей баранины, а лучше ягнятины, и приготовить что то похожее на знаменитое грузинское блюдо. Для приготовления нам понадобится большой котелок или казан, даже обычная кастрюля подойдет. Главное, чтобы была плотно закрывающаяся крышка – это очень важно. Готовить мы будем совершенно без жира, на умеренном огне, поскольку все продукты, с которыми мы имеем дело, очень нежные, деликатные и деликатесные. Постараемся максимально сохранить все их ароматы и питательные вещества.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 От ноги ягненка отделяем бедро. Срезаем с него мясо. Кости и голяшка пойдут на другое блюдо – сварим какой нибудь супчик голубчик.

2 Мясо зачищаем от жира, поскольку сегодня мы готовим диетическое блюдо. Нарезаем его довольно крупными кусками и натираем солью.

3 У стручков фасоли отламываем плодоножку. Она очень грубая и не становится мягкой, сколько ни вари.

4 Кладем фасоль на дно котелка. Если стручки очень длинные, их можно поломать руками на несколько частей.

5 Зелень крупно рвем руками и кладем на фасоль. Посыпаем солью.

6 На зелень кладем алычу и стручок острого перца. Любите поострее – положите два перчика, но обязательно зеленых – не будем нарушать цветовую гамму.

7 Мясо выкладываем сверху. Разводим в 100 мл белого вина аджику и поливаем этим раствором мясо.

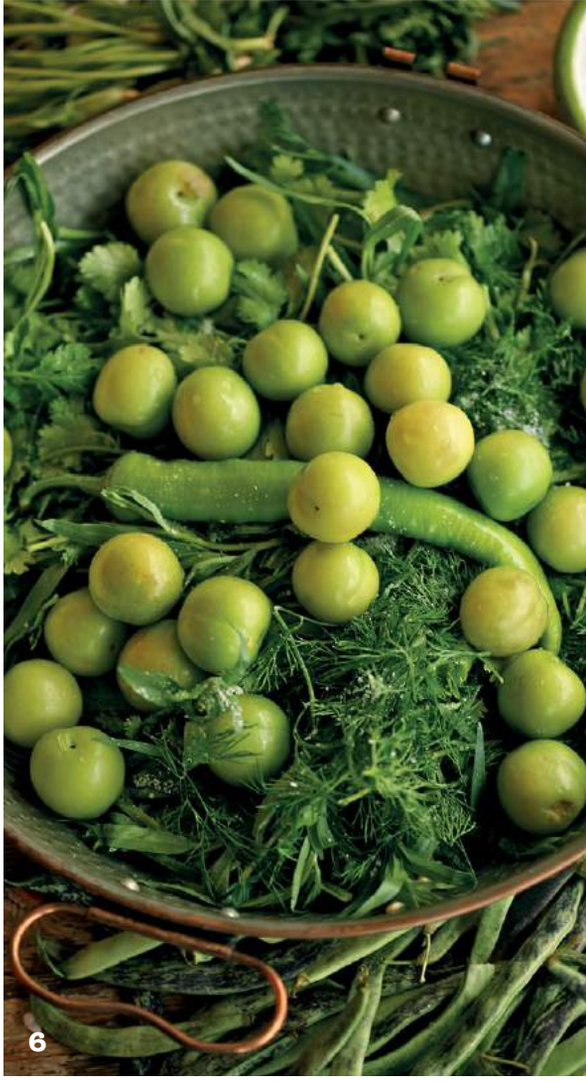
8 Плотно закрываем котелок крышкой и ставим на средний огонь. Регулярно подбрасываем под котелок щепки, постепенно уменьшая огонь.

9 Через час снимаем котелок с огня. Открываем крышку (главное, не упасть в обморок от вырывающихся ароматов) и аккуратно перемешиваем.

10 Раскладываем по тарелкам. Подаем с подогретыми на углях лепешками. Запиваем белым (не красным!) вином.

1

2


6

7

КЕЦИ

Если раскрыть глаза пошире, то можно обнаружить вокруг множество замечательных вещей. Выяснится, что в магазине и на рынке продается столько всего вкусного, чего мы еще ни разу не пробовали. И не потому, что дорого, а потому, что раньше просто не обращали на этот продукт внимания. Или вот на рынке вы обращали внимание, что торговцы пряностями продают еще, как правило, различную восточную утварь? Если обращали, то наверняка видели глиняные сковородки. Их принято называть на грузинский манер – кеци, хотя подобная утварь существовала, наверное, во всех частях мира. В Древней Руси точно была, это любой археолог вам подтвердит. Только у нас про эту замечательную вещь давно забыли, а на Кавказе не просто помнят, но и довольно активно используют. И молодцы! Ведь кеци – совершенно удивительная сковородка. Ее можно ставить и в печь, и на решетку гриля, и прямо на угли. Еда в ней готовится равномерно, не подгорает и получается очень вкусной. В кеци можно запекать что угодно: можно пироги готовить, жарить потроха, мясо и даже сыр. Я приведу два очень простых рецепта: баранина с овощами на кеци и гратен «Дофинуа» (пардон за галлицизмы) на кеци. Второе блюдо имеет французские корни, но оно как будто само просит, чтобы его приготовили на грузинской глиняной сковороде под крышкой угольного гриля.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ КЕЦИ С БАРАНИНОЙ

- 1 кг мякоти молодой баранины (лопатка, нога)
- 1 крупный баклажан
- 1 стручок болгарского перца
- 2 помидора
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- 1 ч. л. абхазской аджики
- 1 гранат
- зелень кинзы или тархуна
- 200 мл красного сухого вина
- соль

ДЛЯ ГРАТЕНА «ДОФИНУА»

- 1 кг картофеля (сорт для запекания)
- 4 зубчика чеснока
- 400 мл сливок
- 100 г сыра грюйер, комтэ или пармезан
- мускатный орех
- соль

4

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Срезаем с баранины весь жир и нарезаем его тоненькими полосками. Мясо нарезаем на кусочки чуть крупнее грецкого ореха. Солим баранину. Такими же кусками нарезаем перец, баклажан, лук и помидор.

2 Чеснок разбираем на зубчики и раскладываем по всем кеци. Можно оставить его прямо в кожуре.

3 На дно каждой кеци кладем жир, срезанный с мяса. Если мясо было слишком постным, можно смазать кеци растопленным курдючным жиром или растительным маслом.

4 Кладем сначала овощи. Посыпаем солью. Сверху кладем мясо.

5 Ставим кеци в разогретый до 200 °С гриль и закрываем крышку.

6 Примерно через 30 минут поливаем мясо вином, в котором мы предварительно растворили аджику. Опять накрываем гриль крышкой и доводим мясо до готовности в медленно остывающем гриле (еще примерно час). Баранина будет тушиться в соках овощей и вине, а сверху покроется красивой корочкой.

7 Перед подачей посыпаем баранину рубленой зеленью и зернами граната.

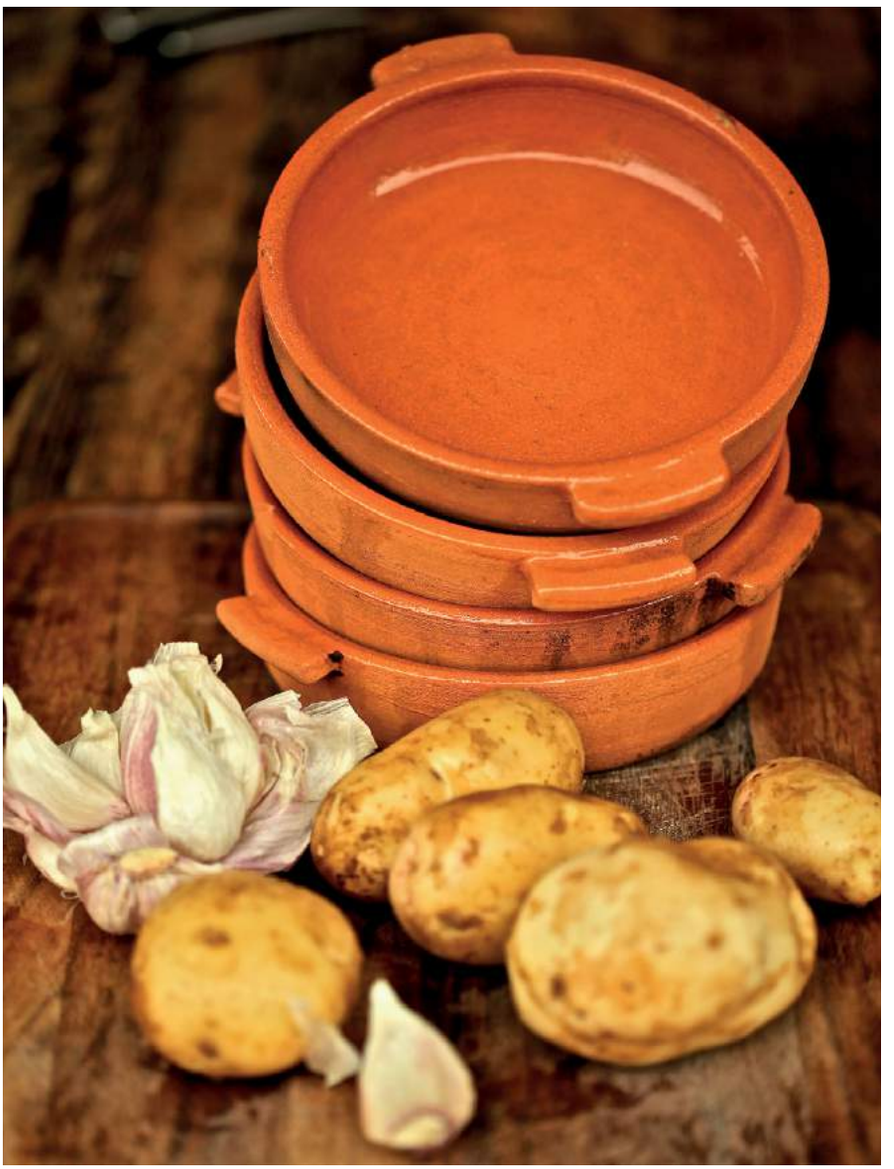
8 Для картофельного гратена «Дофинуа» натираем шершавые дно и стенки кеци чесноком.

9 Картофель чистим и нарезаем тонкими кружочками. Складываем его слоями. Не забываем посолить и слегка посыпать тертым мускатным орехом.

10 Заливаем сливками.

11 Ставим в сильно разогретый гриль и закрываем крышкой. Запекаем до готовности картофеля. Готовность можно проверить, проткнув его ножом. Примерно за 10 минут до готовности посыпаем тертым сыром.

12 Гратен «Дофинуа» подается как самостоятельное блюдо, реже – в качестве гарнира.



САДЖ ИЗ КУРИЦЫ

ПОНАДОБИТСЯ:

1 курица
1 баклажан
2 стручка болгарского перца
1 луковица
1 головка чеснока
4 клубня картофеля
50 мл растительного масла
щепотка молотой зиры
свежемолотый черный перец
сумах
горсть зерен граната
соль

Садж – это не только на звание блюда, но и боль шая, слегка выгнутая сковорода без бортов. На большой и ровной пло щади саджа имеется зона с высокой температурой, куда стекает весь жир, впи тавший в себя ароматы ра нее обжаренных ингре диентов. Есть зона с низ кой температурой, где про дукты отдыхают после бы строй обжарки. К поверх ности ничего не прилипает, и, орудуя двумя стальными шумовками, можно не спе ша манипулировать ингре диентами, добиваясь тре буемого результата. Лич но я – большой любитель готовить на этом величай шем и древнейшем изо бретении человечества.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Отрезаем от курицы ноги, крылья, вырезаем грудку. Разрезаем все примерно на 20 кусков. Присыпаем солью, перцем, молотой зирой и даем промариноваться примерно пару часов.

2 Нарезаем перьями лук. Головку чеснока разрезаем пополам. Перец нарезаем полосками, баклажан – тонкими пластинками, картошку – кружочками.

3 Разжигаем в центре гриля угли. Ставим на верхнюю решетку садж. Пока угли горят, нам надо успеть приготовить наше блюдо, и мы это сделаем!

4 Тонюсенькой струйкой наливаем по краю саджа растительное мас ло, которое будет стекать в середину, смазывая всю его поверхность.

5 Когда масло разогреется, кладем на него половинки зубчиков чес нока (срезом вниз) и высыпаем нарезанный перьями лук. Слегка со лим. Обжариваем до полуготовности и сдвигаем шумовкой к краю сад жа. Там лук и чеснок будут медленно доходить до полной готовности.

6 В обогащенное ароматами лука и чеснока масло кладем картош ку. Посыпаем солью. Готовим до хрустящей корочки и тоже сдвигаем к теплому (но не горячему) краю этой чудо сковороды.

7 Время перца и баклажана. Перец кладем в центр – в масло, а ба клажан – на периферию саджа. Баклажан сильно впитывает масло, и если мы положим его в центр, он им напьется и не оставит жира для обжаривания курицы.

8 Обжариваем пластинки баклажана с двух сторон, солим, склады ваем в 3–4 стопки и тоже сдвигаем в теплую зону вместе с перцем.

9 В середину саджа, куда стекает все масло, кладем кусочки кури ной голени, бедер и крылья. Эти части куриной тушки готовятся доль ше всего, поэтому с них мы и начинаем приготовление курицы. Вы кладывать куски курицы (из гигиенических соображений) надо таким образом, чтобы они не касались обжаренных овощей. И шумовку для перемешивания и перекладывания курицы надо взять другую. Обжа риваем со всех сторон. Добавляем нарезанную грудку. Солим, посы паем перцем и молотой зирой.

10 Когда курица будет на 80% готова, смешиваем ее с обжаренным луком, накрываем пластинками баклажана и засыпаем обжаренным перцем. Картофель не трогаем! Пусть лежит себе в сторонке.

11 Горку с курицей и овощами накрываем либо большой металличе ской миской, либо крышкой от вока, либо просто сложенным вдвое листом лаваша.

12 Огонь под саджем уменьшаем до минимума, разгребая угли. Доводим под крышкой до готовности еще примерно 5 минут.

13 Перед подачей посыпаем сумахом и зернами граната. А подаем мы садж как есть – прямо на сковороде в центр стола.

7

9

5

2

ПЕРЕМЕЧИ

Мы привыкли к тому, что эти пряженные в масле пирожки с мясом называют беляшами. Но это не совсем верно. Беляш, или, точнее, белеш, – большой круглый пирог, запекаемый в печи. И белеш, и перемеч – татарские блюда, но они настолько укоренились в современной русской кухне, что об их татарском происхождении уже мало кто помнит. Я вырос в Среднем Поволжье, и у нас эти беляши перемечи были на столе очень часто. Мы будем готовить их на открытом огне в казане. Такие блюда, как перемечи или чебуреки, лучше готовить под открытым небом, чтобы в помещении не оставался навязчивый запах фритюра. Чугунный казан мы установим прямо на гриль – это очень удобно.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- **500** г пшеничной муки
- **250** мл молока
- **100** л воды
- **1** яйцо (необязательно)
- **2** ст. л. растительного масла
- **1** ч. л. сахара
- сухие быстрые дрожжи (из расчета на **500** г муки)
- соль
- **300** мл растительного масла для жарки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- **600** г говядины или телятины
- **1** крупная луковица
- **100** мл холодной воды
- свежемолотый черный перец
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Смешиваем теплое молоко с водой, растворяем сахар, соль, дрожжи, вбиваем яйцо.

2 Вливаем раствор в просеянную муку. Перемешиваем руками или при помощи миксера, добавляя растительное масло.

3 Тесто должно быть очень мягким. Если этого не получилось, надо добавить немного теплого молока и снова вымесить.

4 Кладем тесто в глубокую миску, накрываем полотенцем и даем ему как следует подняться.

5 Тем временем сделаем начинку. Из мяса вырезаем все жилки и пленки. Лучше порубить мясо топориком, но если вы выбираете мясорубку, то поставьте крупную решетку. Лук нарезаем ножом как можно мельче. Добавляем в фарш измельченный лук, холодную воду, перец, соль и перемешиваем. Убираем фарш в холодильник на полчаса. Как раз к этому времени поднимется тесто.

6 Отрываем от теста кусок размером с небольшой персик. Не раскатываем скалкой, а лишь приминаем пальцами, формуя лепешку. Важно не обсыпать сильно ее мукой, иначе наш пирожок не слепится, а мука в горячем масле начнет подгорать.

7 В середину выкладываем столовую ложку начинки и подворачиваем по кругу края, оставляя небольшое (не более 1 см в диаметре) отвер стие. Некоторые кулинары делают перемечи похожими на ватрушку – это неправильно! Отверстие в середине должно быть едва заметным.

8 Лепим перемечи из всего теста. Как раз к тому времени, когда последний будет слеплен, первый уже достаточно расстоится и будет готов к жарке.

9 Разогреваем в казане растительное масло. Обжаривать перемечи лучше по нескольку (4–5) штук за раз. Кладем их сначала отверстием вниз. Таким образом мы «запечатаем» наши перемечи. Обжариваем примерно 2 минуты и переворачиваем отверстием вверх. Теперь пар из чрева пирожка будет спокойно выходить, а сок уже не выйдет. Обжариваем до готовности.

7

8

9

СОВЕТ

Готовые перемечи подаем на стол в качестве закуски или к сладкому чаю.

7

ХИТРОСТЬ

Чтобы тесто не прилипало к столешнице, ее надо слегка присыпать рисовой мукой.

ПЕРЕПИЧКИ
по киевски

Что, по вашему, является гастрономическим символом Киева? Котлета по киевски? Ее в Киеве едят не больше, чем где бы то ни было в России и Украине. Каштаны? Да что вы! Их в Киеве вообще никто не ест, это вам не Париж! Сдаетесь? Самый главный киевский, как сейчас модно говорить, «специалитет» – зажаренный во фритюре пирожок из дрожжевого теста с сосиской в качестве начинки. Самые вкусные и правильные «перепічкі» продают прямо из окошка кафе на пересечении Крещатика и Богдана Хмельницкого; в любую погоду там стоит очередь за только что пожаренными пирожками. Будете в Киеве, обязательно попробуйте. А если дороги вашей судьбы обходят стороной «матерь городов русских», не беда, перепички несложно пожарить и самому. Особенно если у вас есть казан, который можно поставить на гриль. Ведь жарить тесто во фритюре лучше всего на улице.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500** г пшеничной муки
- **250** мл молока
- **100** мл воды
- **1** яйцо (необязательно)
- **2** ст. л. растительного масла
- **1** ч. л. сахара
- сухие быстрые дрожжи (из расчета на **500** г муки)
- **8** сосисок
- **300** мл растительного масла
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Точно такое же тесто мы делали и для перемечей (см. рецепт на стр. 108).

2 Смешиваем теплое молоко с водой, растворяем сахар, соль, дрожжи, вбиваем яйцо.

3 Вливаем раствор в просеянную муку. Перемешиваем руками или при помощи миксера, добавляя растительное масло.

4 Тесто должно быть очень мягким. Если этого не получилось, надо добавить немного теплого молока и снова вымесить.

5 Кладем тесто в глубокую миску, накрываем полотенцем и даем ему как следует подняться.

6 Сосиски для перепичек надо выбрать не очень длинные, но и не короткие и не слишком толстые. Разумеется, если они в несъедобной оболочке, то ее надо удалить.

7 Под каждую перепичку расплющиваем пальцами кусок теста. Никаких скалок и раскатывателей теста – только наши золотые руки! Не стоит заворачивать сосиски в тонкий пласт теста, перепичка должна быть довольно толстенькой и воздушной, так что берем теста побольше. Заворачиваем сосиску со всех сторон. В отличие от банальной сосиски в тесте, перепичка – закрытый пирожок!

8 Разогреваем в казане растительное масло. Аккуратно, чтобы не обжечься, кладем в него слепленную перепичку. Обжариваем со всех сторон, пока пирожок не раздуется и не станет равномерно румяным.

9 Щипцами достаем из горячего масла перепичку и кладем на салфетку. Есть перепички надо горячими, запивая какой нибудь жутко вредной газировкой.

ЧЕБУРЕКИ

Я заметил, что, когда произношу слово «чебурек», на лицах окружающих неизменно появляется улыбка, а в глазах – искорка. Их любят все! Некоторые – до исступления! Так почему же мы так редко их жарим? Готовятся они довольно просто, и наш гриль с водруженным на него чугунным казаном как будто специально создан для этого.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг муки**
- **500 г жирной баранины**
- **500 г говядины или телятины**
- **1 луковица**
- **по небольшому пучку укропа и петрушки**
- **свежемолотый черный перец**
- **1 л растительного масла**
- **соль**

ХИТРОСТЬ

Удобнее всего заниматься чебуреками вдвоем – один лепит, другой жарит. Если же у вас нет помощников, лепите не больше двух чебуреков, затем жарьте их и уже после этого приступайте к следующей паре.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеиваем и замешиваем крутое тесто. Для этого в горке муки делаем углубление и вливаем туда понемногу воду (примерно 400 мл), замешиваем руками. Вымешиваем как следует, чтобы не осталось никаких комочков. Тесто должно быть очень крутым, но тем не менее хорошо вымешенным. Заворачиваем его в пленку и убираем в холодильник на час.

2 Мясо на фарш рубим топориком либо пропускаем через мясорубку с крупной решеткой.

3 Лук нарезаем очень очень мелко. Можно, конечно, воспользоваться и кухонным комбайном, но пачкать его из за одной луковицы, ей богу, не стоит.

4 Тесто вытягиваем в длинный жгут толщиной примерно 4 см. Отрываем от него 50 граммовые колобки. Расплющиваем их руками, складываем пополам и снова расплющиваем. Делаем так несколько раз. Эта операция нужна для того, чтобы при жарке тесто слоилось, пузырилось и вздувалось.

5 Добавляем лук в фарш, туда же кладем нарубленную зелень, перец и соль. Перемешиваем. Добавляем примерно стакан (200 мл) холодной воды и снова как следует перемешиваем.

6 Берем по одной лепешке и раскатываем при помощи скалки в сочни размером с тарелку.

7 Выкладываем на одну половину порцию фарша. Накрываем другой половиной и закатываем края скалкой.

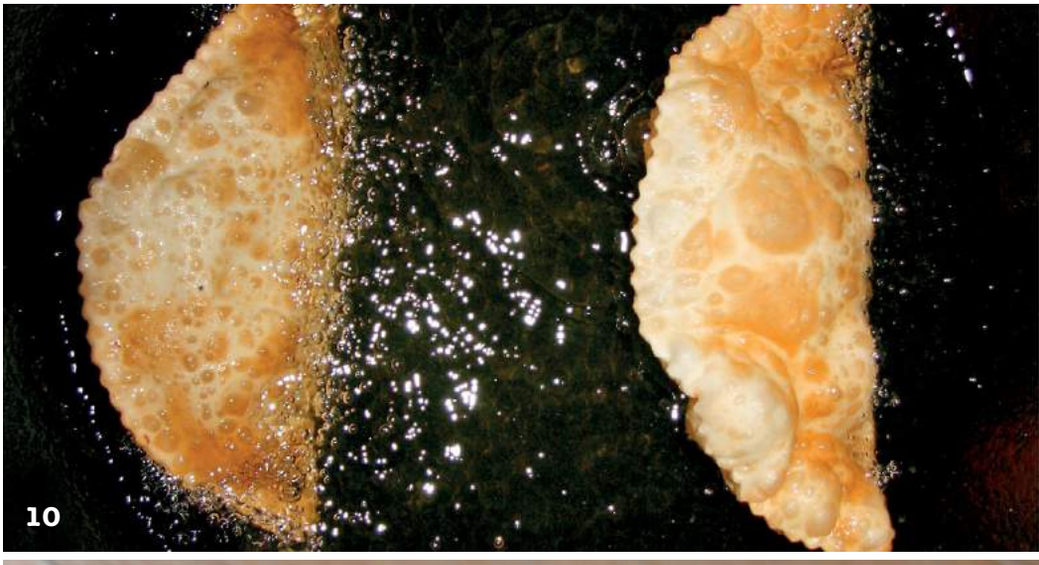
8 Обрезаем края фигурным роликовым ножом.

9 Разогреваем в казане растительное масло. Готовность масла можно определить, опустив туда обрезок теста.

10 Кладем пару чебуреков в казан. Обжариваем с одним переворотом с двух сторон. Складываем чебуреки в стопку. И подаем, пока горячие. Холодный чебурек несъедобен и разогреву не подлежит!

8

7


10

6

ПЛОВ

ПОНАДОБИТСЯ:

200 мл растительного масла
1 луковица
1 кг моркови
1,5 кг молодой баранины
1 кг риса девзира
1 ст. л. зиры
1 ч. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. зерен кориандра
3 головки чеснока
1 стручок острого перца
соль

ДЛЯ САЛАТА:

1 кг самых спелых помидоров
2 луковицы крымского красного лука
соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала подготовим все ингредиенты, чтобы в процессе приготовления все было уже под рукой.

2 Рис перебираем вручную. Очень тщательно промываем под проточной водой комнатной температуры. Заливаем водой и даем так постоять 2–3 часа до готовки.

3 Мясо надо нарезать кусками по 70–100 граммов. Но лучше попросить это сделать мясника на рынке, он порубит мясо, как надо, и вам не понадобится вырезать кости. Плов с косточкой, на мой взгляд, получается вкуснее. Надо только как следует выбрать все мелкие осколки и щепки от колоды.

4 Лук нарезаем тонкими полукольцами, морковь – толстой соломкой.

5 Головки чеснока лишь очищаем от внешнего слоя шелухи.

6 Разжигаем в гриле небольшой костер из щепок, кладем в него крупный древесный уголь. В самом начале приготовления плова нам понадобится сильный жар. В процессе приготовления угли будут прогорать, и жар уменьшится – нам это и нужно. Мы будем лишь изредка подкидывать под казан щепки, поддерживая пламя.

Конечно, если у вас на даче есть специальный очаг для казана, то, во первых, вы и сами, наверное, уже кого хочешь научите готовить «самый правильный на свете» плов; а во вторых, нет смысла делать его на гриле. Но если вы еще не обзавелись этим полезным движимым, а порой и недвижимым имуществом, то на выручку, как всегда, придет наш незаменимый гриль. Поверьте, я множество раз готовил на нем плов и знаю, как это сделать без ущерба для качества такого ответственного блюда. Главная особенность приготовления плова на гриле – чуть больше внимания уделять огню под казаном, стараться поддерживать жар не под дном, а под стенками. Для этого надо длинной кочергой разгребать угли от центра к краям казана. Ничего сложного в этом нет, попробуйте.

7

7a

8

7 В чугунном казане разогреваем растительное масло. Как только над поверхностью появится легкий дымок, кладем в него мясо. Не все! Разделим его на четыре части и будем обжаривать в четыре захода. Если положить сразу всю баранину, температура масла и казана резко упадет, мясо будет не жариться, а тушиться. Из него пойдет сок, и про обжаривание до румяной корочки можно будет забыть. Именно поэтому мы обжариваем баранину небольшими порциями. Складываем подрумяненное мясо на большое блюдо. Не торопимся класть следующую порцию, а даем казану некоторое время вновь прогреться и уж затем опускаем в него мясо.

8 Теперь кладем лук и обжариваем его до золотистого цвета, добавляем морковь. Подрумяниваем морковные брусочки, время от времени помешивая шумовкой.

9 Добавляем щепок под казан и раздуваем огонь. Возвращаем в казан обжаренную баранину. Перемешиваем и заливаем кипятком. Кладем чеснок. Слегка присаливаем. Варим примерно 30 минут. Если баранина молодая, то этого вполне достаточно.

10 Добавляем соль, зиру, черный и стручковый перец. При желании можно добавить: барбарис, сушеные помидоры, кориандр, имеретинский шафран. Важно лишь знать меру!

11 Засыпаем замоченный рис. Не перемешиваем! Заливаем кипятком таким образом, чтобы рис был полностью покрыт водой. Ждем, когда рис набухнет и вода уйдет с поверхности. Пробуем рис. Если он уже жуется, и вы чувствуете, что он дойдет под крышкой казана, то можно накрывать крышкой. Если же рис еще довольно жесткий, то подливаем еще немного кипятка и ждем 10 минут.

12 Длинным узким ножом делаем в плове вертикальные проколы до дна казана. Посыпаем поверхность риса щепоткой зиры, накрываем большой плоской тарелкой, а затем уже и крышкой. Щель можно уплотнить влажным полотенцем, которое не жалко.

13 Готовим еще примерно 40 минут на самом слабом огне.

14 Снимаем казан с огня и, не поднимая крышки, даем ему постоять на столе примерно 20 минут.

15

15 А тем временем сделаем помидорный салат. Лук нарезаем тончайшими полукольцами. Присыпаем его солью и мнем руками, пока он не даст сок. Нарезаем помидоры тонкими сегментами. Перемешиваем прямо руками вместе с луком. Лучшего «аккомпанемента» для плова и придумать невозможно!

ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА
с чесноком и розмарином

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг молодого картофеля (сорта для жарки)

1 веточка розмарина

6 зубчиков чеснока

50 мл рафинированного растительного масла

соль

1

Ведь чем интересен гриль? А тем, что он может заме нить собой сразу несколь ко кухонных «снарядов». Например, он превращает ся из плиты в духовку лег ким движением руки: за крываем крышку – и вот вам уже печь. Это очень удобно, когда надо совме стить два или больше ку линарных приема: жарку, запекание, копчение и т. д. Покажу это на примере очень простого блюда – жареной картошки.
Мы все очень любим кар тошку фри, но стараем ся ею не злоупотреблять. Слишком уж много жира она впитывает в себя во время жарки. Попробуем исправить это обстоятельство и довести ее до готовности не в мас ле, а под крышкой дровя ного гриля.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Картошку как следует моем, но не чистим. Разрезаем дольками на 4–8 частей в зависимости от размера клубня.

2 Разводим в одной половине гриля огонь. Для этого используем не угли, а дрова лиственных деревьев – дуба, бука, яблони. Ставим на решетку над огнем чугунный казан.

3 Наливаем в казан растительное масло таким образом, чтобы смазать стенки казана.

4 Когда масло разогреется, кладем в него картофель. Обжариваем, время от времени переворачивая его шумовкой с длинной ручкой.

5 Когда картофель начнет подрумяниваться, добавляем в казан разрезанные пополам зубчики чеснока, веточку розмарина, соль. Перемешиваем и жарим еще несколько минут до полуготовности картошки.

6 Смещаем казан на другую половину гриля, где нет огня. Закрываем гриль крышкой. Перекрываем почти полностью верхний и нижний поддувы. Горение прекратится, дрова начнут дымить. Наша картошка дойдет до готовности от тепла под крышкой гриля и наполнится приятным ароматом дровяного дымка.

КЛАФУТИ

На гриле очень удобно печь пироги, особенно те, что готовятся в керамической форме: всевозможные французские киши, тарты, татены, шарлотки, клафути. Последний из перечисленных – самый простой. Вот его мы и приготовим. Самый распространенный рецепт клафути – из черешни или вишни. Поэтому, если вы купили очень спелую и крупную черешню, не пожалейте 500 г и приготовьте этот совсем несложный десерт. А я очень люблю клафути из абрикосов с черникой и из сливы с малиной. Два этих плодово ягодных дуэта кажутся мне самыми успешными. Не смог решить, какой из них мне нравится больше, – выбирайте любой из вариантов.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- **100** г сахара
- **100** г муки
- **4** яйца
- **450** мл сливок 22% ной жирности
- **1** ч. л. сливочного масла
- **1** стручок ванили или щепотка корицы
- соль

ДЛЯ АБРИКОСОВО ЧЕРНИЧНОГО КЛАФУТИ:

- **10–12** абрикосов
- **1** стакан черники

ДЛЯ СЛИВОВО МАЛИНОВОГО КЛАФУТИ:

- **10–12** крупных слив
- **200** г малины

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Керамическую форму смазываем сливочным маслом.

2 Абрикосы или сливы разрезаем пополам и удаляем косточку. Выкладываем половинки в смазанную маслом форму срезом вниз.

3 Равномерно посыпаем ягодами.

4 Смешиваем при помощи миксера или венчика муку, яйца, сливки, сахар. Добавляем совсем немного соли.

5 В клафути из абрикосов и черники я бы рекомендовал положить ваниль. Для этого разрезаем стручок пополам и выскребаем кончиком ножа всю мякоть. Ее и кладем в тесто. А для сливово малинового я бы натер на мелкой терке немного корицы.

6 Тесто вымешиваем и заливаем им фрукты и ягоды в форме. Лить надо аккуратно, чтобы на поверхности пирога были видны красивые абрикосы, сливы или малина.

7 Ставим форму в разогретый гриль. Если у вас в хозяйстве имеется камень для пиццы – вам здорово повезло. Разогреваем сначала его над углями, а форму ставим прямо на камень. Если же камня нет, то форму надо ставить на ту часть решетки, под которой нет очень горячих углей. Поэтому сначала разгребаем угли по стенкам гриля, а в середину ставим форму. Иначе наш клафути может подгореть снизу.

8 Клафути можно есть как теплым (но не горячим), так и остывшим. Если его делать в порционных формах, то можно подавать прямо в них, положив сверху немного взбитых сливок или шарик мороженого и украсив веточкой мяты или чабреца.

2

6

7

ВАФЛИ

ПОНАДОБИТСЯ:

500 г муки
30 г сахара
150 г сливочного масла
5 яиц
600 мл молока
3 стручка ванили
щепотка молотой корицы
сухие дрожжи
растительное масло для смазывания вафельницы
соль

А причем здесь эти печенья? Это не печенья, а вафли. Или, как их еще принято называть, брюссельские вафли. Не понимаю почему, но особенно вкусными они получаются, если их приготовить на открытом огне. Не шашлыком же единым… Можно иной раз на даче порадовать своих близких и вафельками к чаю из самовара. Делаются они из жидкого теста, практически блинного, только сливочного масла в них идет чуть больше. Кстати, вафли не обязательно должны быть чисто пшеничными. Например, те, что на фото, сделаны на треть из каштановой и две трети пшеничной муки. В тесто можно также добавлять кокосовую стружку, миндальную или овсяную муку, цедру, шоколад. Попробуйте, откройте для себя еще одну функцию вашего гриля или мангала.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Муку, сухие дрожжи (количество определить исходя из указаний на упаковке), сахар, соль, яйца и молоко смешиваем при помощи венчика.

2 Извлекаем мякоть из стручков ванили и вместе со свежемолотой корицей добавляем в тесто. Перемешиваем.

3 Ставим тесто в теплое место на час или два. Если тесто будет слишком активно подниматься, его необходимо время от времени помешивать.

4 Перед жаркой вафель тесто необходимо развести водой или молоком до такой консистенции, чтобы оно могло само разлиться по всей поверхности одной из половинок вафельницы, но при этом оставалось еще достаточно густым. Такое тесто обычно делают для оладий.

5 Внутреннюю поверхность обеих половинок вафельницы смазываем растительным маслом при помощи кулинарной кисти. Лучше всего, если эта кисть сделана из силиконовой резины.

6 Обе половинки вафельницы ставим на средний огонь и разогреваем. На одну льем тесто. Надо рассчитать таким образом, чтобы оно заполнило все полости и при этом еще слегка возвышалось в центре небольшой горкой.

7 Накрываем второй половинкой и тщательно сжимаем. Если на вафельнице нет специальной защелки, то можно поставить сверху что то тяжелое, например гранитную ступку.

8 Жарим с обеих сторон по 2–3 минуты. Открываем вафельницу и извлекаем вафли. Смазываем снова нижнюю и верхнюю полуформы и жарим очередную порцию вафель.

9 Подавать вафли лучше всего с медом, джемом или со сгущенным молоком.

НА ЗАМЕТКУ

Самое главное в вафлях – легкость. Они должны быть очень пористыми, хрустящими. Добиться этого можно только в том случае, если тесто поднялось на дрожжах как следует. Поэтому не надо жарить их сразу, как только тесто поднялось. Дайте ему возможность постоять в теплом месте час, а может, и два. Только в этом случае тесто, зажатое между двумя раскаленными металлическими пластинами, начнет пузыриться и заполнять все полости.

ВАРЕНЬЕ
из райских яблочек

Они бывают размером с вишню, а бывают и с куриное яйцо. Эти яблочки кто то называет райскими, кто то – китайскими, кто то – ранетками. Я, если честно, уже запу тался в сортах этого чудного фрукта. Лично мне больше всего по душе название «райские». Уж не знаю, растут ли они в раю, но, когда ешь сваренное из них варенье, душа поднимается к небесам.
Даже сам процесс приготовления этого райского лаком ства – уже кусочек счастья. Готовим варенье из райских (или любых других мелких) яблочек прямо на решетке гриля.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 кг** мелких яблочек
- **1,5 кг** сахара
- **400 мл** красного вина
- **2** лайма
- **1 ч. л.** свеженатертой корицы

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Яблочки как следует моем, накалываем зубочисткой и кладем в таз для варки варенья. Засыпаем сахаром, выливаем вино и стакан воды. Ставим таз на решетку гриля, под которой разведен неболь шой костерок из древесных щепок или хвороста.

2 Варим, постоянно помешивая и подбрасывая под таз хворостин ки, примерно 40 минут. Огонь все это время поддерживаем на очень слабом уровне.

3 При помощи шумовки снимаем пенку. Она, кстати, вполне себе съедобная. Я помню, как мы с моим двоюродным братом всегда бились за право съесть пенку с бабушкиного варенья.

4 Добавляем нарезанный дольками лайм и натертую корицу. Варим еще примерно 20 минут.

5 Снимаем таз с огня, накрываем крышкой или просто куском бума ги. Оставляем настаиваться на сутки.

6 На следующий день вновь ставим таз с вареньем на огонь и варим еще полчаса, постоянно помешивая.

7 Удаляем дольки лайма и разливаем варенье по чистым банкам. Зи мой вы сможете наслаждаться этим сладким чудом, запивая его чаем из самовара и закусывая хрустящей сушкой.

1

4

5/ рецепты: на шампурах

127 Шашлык «Косичка» из свиной вырезки / **128** «Первомайский» шашлык из свиной шеи / **130** Шашлык из свинины и карамелизованный инжир / **132** Шашлык по карски / **134** Шашлык из картошки / **137** Шашлык из осетрины в огуречном рассоле / **138** Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде / **140** Якитори / **142** Цукунэ из курицы / **145** Якитори из куриной кожи / **146** Кусияки из гребешка и щупалец осьминога / **148** Шашлычок из лосося / **151** Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком / **152** Брошеты из лука порея и овощные брошеты / **154** Сатэ / **156** Тропический кебаб / **159** Кебаб с кешью / **160** Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле / **162** Рыба на шампурах со средиземноморским соусом / **165** Брошет из кальмаров / **166** Брошет в прованском стиле / **169** Вырезка ягненка в малиновом уксусе / **170** Люля кебаб и йогуртовый соус / **173** Клубника на шампурах / **174** Круассан кебаб / **179** Жареное маршмеллоу

СОВЕТ

Подаем с легким овощным гарниром. Например, со спелыми помидорами и зеленью.

ШАШЛЫК «КОСИЧКА»
из свиной вырезки

О существовании такого забавного способа пожарить свиную вырезку на мангале я узнал в конце восьмидесятых – в период расцвета кооперативного «шашлычничества». В те благословенные времена рождалось немало новых блюд, но лишь очень немногие дожили до наших дней. Шашлык из вырезки в виде косички – один из них. Кстати, готовить его можно не только из свиной, но и из бараньей и телячьей вырезки. И с маринадом можно поэкспериментировать. Например, каждую из трех заплетенных в косу полосок мяса можно замариновать в различных маринадах, получится интересно. Попробуйте.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **3** свиные вырезки
- **6** зубчиков чеснока
- **50** г имбиря
- **1** ст. л. зерен кориандра
- **6** ст. л. соевого соуса
- **1** ст. л. томатной пасты
- **50** мл рафинированного растительного масла
- **50** мл абрикосового или сливового сиропа
- черный перец горошком
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину зачищаем от серебристой пленки и свисающих мелких кусочков мяса. Каждую вырезку разрезаем вдоль пополам, а затем каждый полученный кусок еще раз пополам. Из каждой вырезки должно получиться четыре узких полоски мяса. Соответственно из трех вырезок – 12 полосок.

2 Имбирь и чеснок чистим и нарезаем тонкими кружочками. Очень мелко нарезать не стоит, так как после маринования эти кусочки надо удалить.

3 Семена кориандра и несколько горошин черного перца перетираем в ступке с щепоткой соли.

4 Смешиваем вместе соевый соус, специи, имбирь, чеснок, растительное масло и томатную пасту. Натираем полученным маринадом каждую полоску мяса. Складываем мясо в полиэтиленовый пакет, выпускаем из него по возможности весь воздух и завязываем на узел. Убираем в прохладное место примерно на час (не больше!). Тем временем разжигаем мангал.

5 Достаем мясо из пакета, стряхиваем прилипшие кусочки имбиря и чеснока. Удаляем излишки маринада. Оставшийся маринад процеживаем через металлическое сито и добавляем в него сироп.

6 Разделяем 12 полосок вырезки на 4 группы по 3 штуки примерно одного размера. Заплетаем каждую группу в 4 косички. Аккуратно нанизываем косички на шампуры. Надо стараться, чтобы концы полосок мяса были проколоты шампуром и не свисали.

7 Жарим шашлык на мангале до готовности на 70–80%. Смазываем косички маринадом с сиропом при помощи кулинарной кисти. Доводим до готовности, постоянно переворачивая шашлык.

«ПЕРВОМАЙСКИЙ» ШАШЛЫК
из свиной шеи

Что нового можно еще написать про шашлык из свиной шеи? Да наверное, уже ничего. Думаю, что не найдется мужчины, который хоть раз в жизни не жарил на майские праздники шашлыки. На шести тещиных сотках, в пригородном лесопарке, в олигархическом особняке на озере Комо и даже на балконе панельной девятиэтажки можно увидеть в ранние майские деньки русского (или не очень) мужика, колдующего над мангалом.

ПОНАДОБИТСЯ:

1,5 кг свиной шеи

2 луковицы

1 головка чеснока

3 ст. л. смеси для свиного шашлыка «Навстречу Первомаю!»

3 ст. л. яблочного или винного уксуса

2 ст. л. соевого соуса

50 мл растительного масла

соль

ДЛЯ СМЕСИ «НАВСТРЕЧУ ПЕРВОМАЮ!» (примерно на ½ стакана смеси):

2 ст. л. черного перца горошком

4 лавровых листа

2 ст. л. зерен кориандра

2 ст. л. крупной морской соли

½ ст. л. зиры

1 ст. л. зерен горчицы

1 ст. л. копченой паприки (см. стр. 238)

½ ст. л. куркумы

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала делаем пряную смесь. Указанного количества ингредиентов хватит на целый сезон активного «шашлычничества». Только не нужно сразу перемалывать все ингредиенты. Молотые пряности быстро теряют свои свойства. Надо перед использованием хорошенько встряхнуть баночку со смесью, зачерпнуть из нее пару ложек и высыпать в каменную ступку, где уже и перетереть как следует. Так и поступаем. Соль в этой смеси выступает только в качестве абразива – с ней проще перемалывать пряные зерна. Этого количества явно не хватит для того, чтобы просолить мясо. Надо иметь это в виду.

2 Свиную шейку нарезаем на кусочки примерно 4×4×4 см. Не надо делать это с линейкой и штангенциркулем, но и нарезать на совершенно разнокалиберные куски тоже не стоит. Размер кусков может немного варьироваться, важно, чтобы на одном шампуре были куски приблизительно одного размера. Только тогда можно быть уверенным, что мясо прожарится равномерно.

3 Складываем мясо в пластиковый контейнер с крышкой. Посыпаем солью и измельченной пряной смесью, поливаем уксусом и соевым соусом. Перемешиваем руками и оставляем на полчаса.

4 Тем временем нарезаем тонкими полукольцами лук и измельчаем чеснок. Мнем лук руками, пока он не даст сок. Добавляем лук и чеснок в свинину. Вновь все тщательно перемешиваем и продолжаем мариновать еще пару часов (не дольше!).

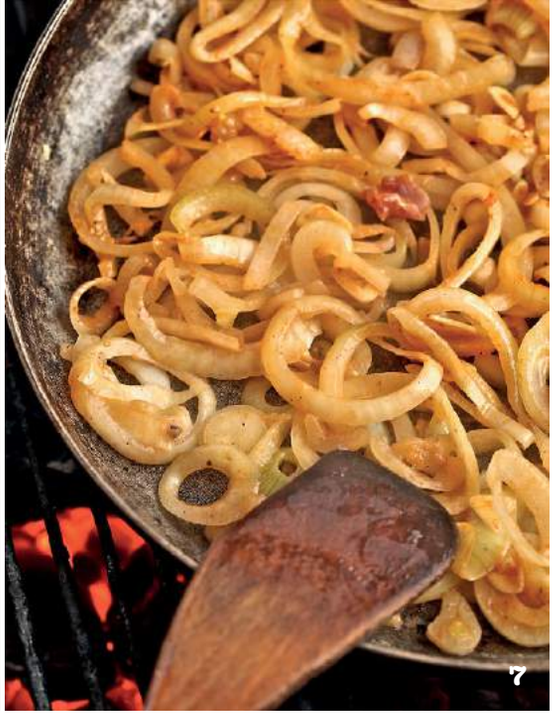
5 Перед жаркой достаем мясо из контейнера, отряхиваем его от прилипшего лука и чеснока. Перекладываем в чистый контейнер или миску. Добавляем растительное масло и перемешиваем. Для чего нужно растительное масло? Это для того, чтобы мясо стало скользким и его труднее было на шампуры нанизывать. А если серьезно, то тонкая пленочка масла дает на поверхности мяса очень красивую корочку при зажаривании.

6 Нанизываем мясо на шампуры (по 5–6 кусочков на шампур).

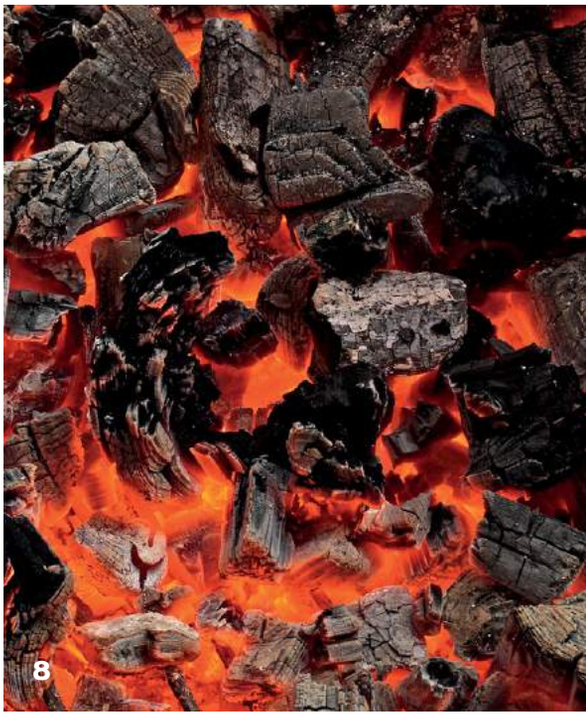
7 Разжигаем угли в мангале. Пока они прогорают до нужной кондиции, можно поставить решетку, а на нее большую сковороду и слегка обжарить оставшиеся от маринования лук и чеснок, не выбрасывать же его, в самом то деле.

8 Угли «поседели», теперь можно жарить шашлык. Как это делать, вы и без моих поучений знаете. Я вас только прошу: не поливайте их всякой дрянью и не пережаривайте. Снимите мясо с шампуров, когда оно на срезе будет еще розовым, а вытекающий сок уже прозрачным. Снимите прямо на сковороду с обжаренным луком, накройте фольгой и дайте еще постоять на краешке мангала, где нет углей, минут 10. Вот теперь мясо окончательно готово. Несем к столу!

1


7

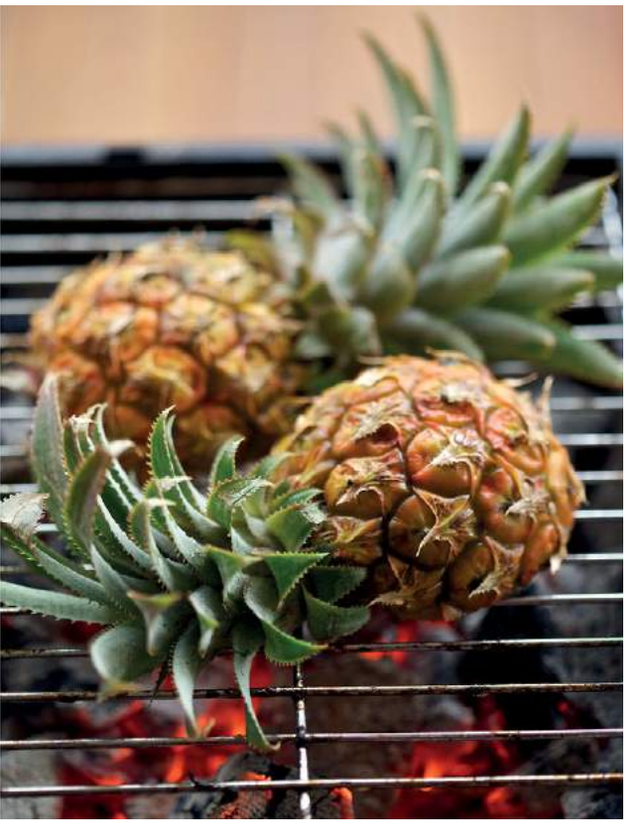
6


8

8a

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
и карамелизованный инжир

Свинина гораздо лучше, чем говядина или баранина, сочетается с фруктовым гарниром (хотя, конечно, на вкус и цвет…). В конце августа, когда к нам привозят созревший инжир, обязательно надо приготовить свиной шашлык с этим удивительным плодом. Для карамелизации подходят плотные ягоды, которые хорошо держат форму и не соскользнут с шампуров на горящие угли. Инжир, выращенный у нас на Кубани, именно такой. Не возбраняется подать к свинине и жареный ананас, и печеное яблоко, и подкопченную грушу. Все будет очень в тему.



ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 свиные отбивные на косточке**
- **4 ст. л. бальзамического уксуса**
- **2 ст. л. растительного масла**
- **соус табаско (красный)**
- **соль**
- **спелый инжир (по 2–3 шт. на порцию)**
- **ананас**
- **сахар**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину посыпаем солью, поливаем бальзамическим уксусом (по ложке на сторону), капаем по капельке табаско и размазываем кулинарной кистью по всей поверхности отбивной. Оставляем мариноваться в холодном месте примерно час.

2 Инжир можно пожарить на мангале, просто нанизав его целиком на шампуры, но это не так интересно. Получится гораздо вкуснее и эффектнее, если инжир закарамелизовать. Для этого разрезаем инжир вдоль на две половинки. Нанизываем каждую половинку на шампуры таким образом, чтобы срез находился в одной плоскости. Укладываем шампуры срезом вверх и капаем по капельке красного табаско на каждую половинку. Это придаст пикантности нашему гарниру. Посыпаем сахарным песком (примерно по чайной ложке на половинку инжира).

3 Ждем, когда сахар почти полностью растворится в выделившемся соке, переносим шампуры на очень горячий мангал. Сначала жарим срезом вверх, затем переворачиваем на 180°. Не страшно, что часть сахара слетит в огонь, мы заведомо положили его чуть больше, чем следовало бы.

4 Жарим до появления карамельной корочки на поверхности инжира. Нужно быть очень внимательным, чтобы не сжечь дорогие плоды. Переносим шампуры в теплую зону гриля вновь срезом вверх. Пусть они там находятся, чтобы не остыть, а мы тем временем займемся свининой.

5 Нанизываем по одной отбивной на шампур. Обжариваем над горячими углями до полной готовности, которую определяем небольшими надрезами. Вытекающий сок должен быть абсолютно прозрачным. Снимаем шашлыки с огня, накрываем фольгой и даем еще 5–7 минут полежать и отдохнуть.

6 Подаем шашлык из свиной отбивной с карамелизованным инжиром и зажаренным на гриле ананасом.

1

3

5

НА ЗАМЕТКУ

Если в качестве гарнира к свинине вы выбрали фрукты, то не стоит мариновать ее с луком и чесноком. Мне кажется, что фрукты требуют более деликатных маринадов: малиновый или бальзамический уксус, пюре из папайи, клюкву, имбирь…

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Карс – город в Западной Армении. В XIX веке Россия с третьей попытки отбила его у турок, город наполнился русскими военными, строителями, инженерами. Именно тогда наши соотечественники впервые увидели, как готовят то, что сейчас мы называем шаурмой (а в Питере – шавермой). Этот стрит фуд турки готовят по всему миру, называя его донер кебаб. При чем же здесь шашлык по карски? А при том, что в Россию такой способ приготовления мяса пришел именно под этим названием. Суть его состоит в том, что на шампур нанизывают довольно крупные куски мяса. Крупные настолько, что прожарить над углями равномерно их практически невозможно. Поэтому по мере приготовления мясо срезается тонкими ломтиками. Вместе со свежими или запеченными овощами оно заворачивается в тонкий лаваш. А зачем я вам это рассказываю – разве вы шаурму никогда не ели? Чаще всего донер кебаб готовят на вертикальных шпинделях, но иногда и на горизонтальных; мне сложно судить, как это делали в XIX веке в Карсе. В советские времена шашлык по карски получил свое второе рождение уже благодаря армянским поварам, работавшим в разных ресторанах Советского Союза. Но это было уже совсем другое блюдо. От прежнего в нем осталась лишь идея жарить мясо крупными кусками. Часто вместо баранины шла в ход свинина, иной раз и с реберной косточкой. Мясо мариновали с добавлением коньяка. Именно таким шашлык по карски, или «карсихоровац», запомнился большинству советских гурманов. Мы же постараемся приготовить блюдо, максимально приблизив его к тому самому старому варианту.

6

5а

5

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг баранины (лучше всего бедро)**
- **200 г курдючного сала**
- **2 луковицы**
- **1 головка чеснока**
- **1 ч. л. свежемолотого черного перца**
- **8–10 помидоров**
- **4–6 баклажанов**
- **1 пучок базилика, петрушки или кинзы**
- **3 листа тонкого армянского лаваша**
- **соль**

9

10

8

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезаем кусками размером с женский кулак.

2 Лук нарезаем тонкими полукольцами.

3 Половинку головки чеснока чистим и измельчаем тем способом, который вам больше нравится.

4 Кладем мясо, лук, чеснок в контейнер для маринования, добавляем перец и соль. Перемешиваем как следует руками, массируя каждый кусок. Оставляем мариноваться примерно на 2–3 часа. За это время надо еще пару раз «помассировать» баранину. Куски крупные, и промариновать их не так то просто.

5 Тем временем разведем угли в мангале и обжарим помидоры и баклажаны. Можно не ждать, когда угли потухнут, а обжаривать прямо над пламенем.

6 Удаляем с обжаренных овощей обгоревшую кожицу. Складываем их в миску, добавляем соль, оставшийся чеснок и рубленную зелень. Перемешиваем вилкой.

7 Курдючное сало нарезаем тонкими пластинами. Поочередно нанизываем на шампуры мясо и сало. Надо постараться уместить все на одном шампуре, поэтому лучше всего выбрать большой и прочный шампур.

8 Угли в мангале располагаем вдоль стенки таким образом, чтобы они находились сбоку от шампура с мясом. Мы же помним правило, что чем крупнее кусок мяса, тем деликатнее должен быть режим обработки.

9 Жарим, постоянно вращая шампур, до появления красивой зажаристой корочки на поверхности. Срезаем ее тонким острым ножом и продолжаем жарить дальше.

10 Срезанное мясо заворачиваем вместе с овощами в лаваш. Вот такая, извините за выражение, шаурма!

ШАШЛЫК из картошки

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг молодого картофеля
200 мл оливкового масла
1 головка чеснока
2 веточки розмарина
1 лавровый лист
соль

Начну с кулинарно философской максимы: простота всегда обманчи ва. Вот ведь какая ерун да… Кажется, что может быть проще? Насадил кар тофелины на шампуры – и жарь себе! Многие так и поступают и получают в результате пережарен ную снаружи и сырую вну три несоленую картошку. Вам это надо? Существует метод жар ки картофеля на шампу рах, где он нарезан на кру жочки, которые перекла дываются пластинками сала. Такой прием позво ляет сделать картофель ный шашлык и полностью прожаренным, и вкусным (картошку салом не испор тишь). А я предлагаю по пробовать приготовить картошку немного иным способом.

ХИТРОСТЬ

Чтобы все картофелины прожарились равномерно, надо выбирать клубни примерно одного размера и не слишком крупные – чуть больше куриного яйца.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Выливаем оливковое масло в ковшик с толстым дном. Ставим на слабый огонь и кладем в него раздавленные вместе с шелухой зубчики чеснока и веточку розмарина. Держим масло на огне примерно 30 минут для того, чтобы оно впитало в себя аромат чеснока и розмарина.

2 Масло процеживаем.

3 Картошку надо выбрать не просто молодую, но желательно светлую и не слишком рассыпчатую. Тщательно моем ее при помощи щетки. Не чистим!

4 Кладем картофелину на разделочную доску и слегка подрезаем с противоположных сторон – «подторцовываем».

5 Делаем надрезы под углом 60° к оси картофелины на глубину в ⅔ ее толщины. Переворачиваем клубень надрезами вниз и делаем точно такие же с обратной стороны. Расстояние между надрезами должно быть примерно 7 мм.

6 В большой кастрюле кипятим воду. Солим ее немного крепче, чем вы это делаете при обычной варке картофеля. Кладем лавровый лист и веточку розмарина.

7 Опускаем клубни в кипящую воду. Ждем, когда вода снова закипит, и готовим еще пару минут. Очень важно не переварить картошку, иначе она не будет держаться на шампурах. Цель опускания в кипящую воду – лишь слегка размягчить ее и просолить по всему объему. Сливаем воду и даем картошке полежать в кастрюле под крышкой еще минут 10.

8 Поливаем картошку ароматизированным маслом и аккуратно перемешиваем, стараясь сделать так, чтобы масло попало в надрезы на клубнях.

9 Нанизываем картофелины на шампуры подторцованными сторонами друг к другу.

10 Ставим шампуры на мангал и жарим примерно полчаса, время от времени переворачивая. Шкурка на картофеле обгорит, но это не страшно: ее цель – уберечь картошку от излишнего пересыхания. Кроме того, она позволяет надрезанной картошке держать форму и не разваливаться.

11 Готовность картофельного шашлыка проверяем обычным способом – прокалыванием.

12 Такой шашлык отлично подойдет в качестве гарнира к мясу, пожаренному на гриле. Очень хорошо подать на стол сметану с толченым чесноком и измельченным укропом.

8

10

5

3

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ
в огуречном рассоле

Сейчас во многих магазинах продают очень недоро го искусственно выращенных осетров и стерлядей. Их вес обычно не превышает 3 кг. Такие осетры име ют еще довольно тонкую кожу, и их можно жарить пря мо с ней. Нужно лишь срезать ножом жучки (ударение на первый слог) – ороговевшие наросты на коже осетро вых. Если же вам повезло и вы раздобыли крупного осе тра, то тогда стоит его полностью филировать (удалить кожу, кости, хрящи) и затем уже нарезать на куски.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** небольшой осетр (**2** кг) или стерлядь
- **1** л огуречного рассола
- **100** мл сметаны

2

3

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Отрезаем у осетра голову, хвост и плавники. Срезаем жучки с хребта, боков и брюшка. Потрошим. Вязигу можно не доставать. Разрезаем осетра поперек на куски шириной 4 см (примерно 70 г).

2 Кладем куски осетрины в холодный огуречный рассол. Ставим в холодильник минимум на 6 часов (лучше на 12).

3 После того как рыба пропиталась ароматом и терпкой кислинкой соленого огурца, нанизываем куски на шампуры. При нанизывании заворачиваем тешу (живот) таким образом, чтобы она не болталась.

4 При помощи кулинарной кисти смазываем осетрину сметаной. Если она слишком густая, ее надо слегка разбавить рассолом. Слой сметаны должен быть очень тонким.

5 Кладем шампуры над углями умеренного жара и готовим до тех пор, пока рыба, обмазанная сметаной, не подрумянится. Наносим еще один слой сметаны и доводим до готовности. Осетрина жарится очень быстро, на все про все уйдет не более 7 минут.

6 Шашлык из осетра подаем с отварным картофелем и всякими соленьями да моченьями: капустой провансаль, груздями солеными, огурцами, помидорами, антоновскими яблоками.

ШАШЛЫК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ

в брусничном маринаде

Утиная грудка – один из самых деликатесных продуктов. Обычно ее жарят на сковороде в утином же жиру и часто подают с фруктовым или ягодным соусом или гарниром. Этот довольно традиционный для европейской кухни рецепт натолкнул меня на мысль приготовить шашлык из утиной грудки в ягодном маринаде. А тут как раз и брусника поспела в саду. Поэтому выбор пал именно на эту ягоду. Вышло очень удачно.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4** утиные грудки с кожей
- **1** стакан свежей или замороженной брусники
- **4** ягоды можжевельника
- ½ **ч. л.** черного перца горошком
- **1** красная луковица
- **2 ст. л.** бальзамического уксуса
- **50 мл** брусничного сиропа
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **соль**

1

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Очень аккуратно отделяем кожу от утиной грудки. Срезаем все пленки.

2 Грудки разрезаем вдоль, а затем каждую половинку поперек на ров ные кубики. У нас должно получиться 8–10 кусочков из каждой грудки.

3 Кожу распластываем на разделочной доске и разрезаем на такое же количество квадратов.

4 В большой кастрюле кипятим воду, крепко ее солим. В кипящую воду опускаем небольшими порциями нарезанную кожу. Бланшируем 10 секунд. Вода при этом не должна перестать кипеть. Достаем шумовкой кожу и кладем ее на бумажное полотенце. Проделываем подобную операцию со всеми кусочками кожи.

5 Теперь утиная кожа стала эластичной. Она будет легко прокалываться шампуром, и можно быть уверенным, что она полностью прожарится.

6 Бруснику измельчаем при помощи блендера в пюре.

7 Мясо утки складываем в миску или контейнер для маринования. Выливаем в него брусничное пюре.

8 Добавляем свежемолотый черный перец, толченные в ступке ягоды можжевельника, бальзамический уксус, тонко нарезанный лук, соль. Перемешиваем и оставляем мариноваться примерно 1 час.

9 Разжигаем угли в мангале. Нанизываем замаринованное мясо утки попеременно с кусочками кожи на шампуры.

10 Над горячими углями жарим шашлык до готовности. Степень готовности проверяем, надрезая шашлык ножом. Утиную грудку жарят очень быстро, иначе она будет невкусной и сухой. Мясо на срезе должно быть красным, а не серым.

11 Готовый шашлык смазываем при помощи кулинарной кисти смесью брусничного сиропа и соевого соуса. Ставим шампуры еще на несколько секунд на горячий мангал, подрумяниваем шашлык и подаем к столу.

2

4

СОВЕТ

Я рекомендую запечь на гарнир молодую тыкву. Она появляется в продаже в то же время, что и брусника.

8

10

ЯКИТОРИ

ПОНАДОБИТСЯ:

300 г куриных сердечек

300 г куриной печени

500 г куриных бедер

2 стебля молодого лука порея

соль

200 мл сладкого соуса якитори

ДЛЯ ОВОЩНОГО ЯКИТОРИ:

1 небольшой баклажан

3 маленькие луковички

1 цуккини

Для овощных шашлычков не возбраняется взять и помидоры черри, и молодую кукурузу, и зеленую фасоль, и грибы…

Блюдо из кусочков кури ного мяса или потрохов, насаженных на бамбуко вые шпажки и пожаренных над горячими углями, в Япо нии называется «якитори». Перед жаркой мясо обычно не маринуется. Зато в са мом конце приготовле ния кусочки следует мак нуть в сосуд со специаль ным соусом – тарэ. И гото вые шашлыки тоже полива ют этим соусом. Его, конеч но, можно сделать и само му, но я советую купить го товый. Он продается в лю бом приличном супермар кете, просто посмотрите внимательнее. У нас он так и называется – «якито ри». А вот купить входящие в него ингредиенты гораз до сложнее. Так что не му чайтесь, покупайте гото вый.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Для жарки якитори надо сначала подготовить мангал. Для этого необходимо максимально поднять нижнюю решетку, чтобы расстояние между горячими углями и шашлычками было 10–20 см. Жарить можно и непосредственно на решетке, но лучше взять два длинных деревянных бруска, обернуть их несколькими слоями фольги и разместить параллельно на решетке мангала, но не по центру, а чуть ближе к себе. Шашлычки будем выкладывать на эти бруски, и они не будут касаться металлической решетки. Это важно, так как якитори готовятся со сладким соусом, а он на решетке может подгореть.

2 Разжигаем угли. Пока они прогорают (нам нужен самый мягкий жар), подготовим шпажки. Нет смысла замачивать их в воде. Они не прогорят и даже не обуглятся. Надо просто прикинуть, где будут лежать бруски, и понять, на какое место шпажки надо нанизывать мясо. Для этого делаем одну шпажку шаблон: нанизываем на нее кусочек лука порея, обозначая им крайнюю точку. Проделываем аналогичную процедуру со всеми шпажками.

3 А вот теперь нанизываем печень, кусочки куриных бедер без кожи, сердечки. Сердечки предварительно надрезаем вдоль на ⅔ и разворачиваем. Нанизываем на шпажку в развернутом виде.

4 Складываем шашлычки рядами друг на друга, слегка присыпая солью.

5 Овощи разрезаем на мелкие кусочки и тоже нанизываем на шпажки. На одну шпажку можно поместить кусочки разных овощей.

6 Нам еще понадобятся просторный глиняный горшок и узкий длинный стакан. В стакан мы наливаем 200 мл соуса, а в горшок – 100 мл воды. Стакан ставим на столик рядом с мангалом, а горшок – прямо на край решетки гриля. Мы будем в него складывать готовые шашлычки, пусть он пока прогревается.

7 Угли должны как следует прогореть и покрыться пеплом. Кочергой или щипцами распределяем их равномерно между брусками. Жар должен быть мягким и ровным.

8 Выкладываем все шашлычки на подготовленные брусья. Выкладываем очень плотно, чтобы они касались друг друга. Это поможет предотвратить «несанкционированное» переворачивание. Обжариваем, постоянно прокручивая по очереди шпажки, начиная слева и заканчивая правым флангом мангала.

9 Первыми приготовятся сердечки. По очереди обмакиваем их в стакан с соусом и выкладываем еще на минутку на мангал. Затем еще раз макаем в стакан и ставим вертикально в горшок. Он уже прогрелся, вода в нем начала потихоньку испаряться. Шашлычки, стоя в горшке, не остынут и не пересохнут.

10 Следующими снимаем шашлычки с печенкой, проделывая ту же операцию с соусом. Ставим их в горшок рядом с сердечками.

11 Остались овощи и кусочки бедер. Если последние якитори не будут умещаться в горшок – не страшно, их можно сразу подавать на стол, они не успеют остыть.

Отдельно я хочу коснуться особенностей приготовления якитори из куриного фарша – цукунэ. Переверните страницу и читайте рецепт.

8

8а

9

НЕЛЬЗЯ нанизывать на одну шпажку разные потроха и мясо. Все «детали» курицы готовятся не одинаково быстро, и вы рискуете сжечь одни, когда другие останутся еще сырыми.

НА ЗАМЕТКУ

Якитори делают как из куриных бедер (момо), так и из сердечек (хатсу), желудков (широ), печени (реба), крылышек (тебасаки), кожи (кава), из куриного фарша (цукунэ, см. стр. 142). Мною не раз проверено: якитори любимы как детьми, так и взрослыми. Если вы не можете решить, чем же угостить разновозрастную компанию гостей, якитори чуть ли не самое удачное решение вопроса. Шпажки с курятиной и потрохами можно заранее приготовить и убрать в холодильник. Готовятся они быстро, просто, и денег на продукты уходит совсем немного. А это тоже важно учитывать, когда надо накормить много людей.

9 и 10

ЦУКУНЭ
из курицы

Это одна из многочисленных разновидностей якитори. Делаются цукунэ из фарша. В фарш добавляются яйца (белок) и какой нибудь загуститель – чаще всего вареный ям. На вашем огороде растет ям? То то и оно, на моем тоже не растет. Поэтому добавим простой пшеничной муки. А еще нам понадобится рисовая мука. Ею мы будем обсыпать руки при лепке цукунэ, чтобы фарш к ним не прилипал.
Если все готово, начнем!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500 г куриных грудок или бедер (без кости)**
- **50 г свежего имбиря**
- **1 яйцо**
- **1 стакан мелко нарубленного зеленого лука**
- **30 мл соевого соуса**
- **2 ст. л. (с горкой) пшеничной муки**
- **½ стакана рисовой муки**
- **1 ст. л. сахара**
- **острая паприка (по вкусу)**
- **соль**
- **200 мл соуса якитори (см. предыдущий рецепт)**

1

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой.

2 Имбирь чистим и натираем на мелкой терке.

3 В фарш добавляем имбирь, нарезанный зеленый лук, соевый соус, сахар, яйцо. Солим и перчим по вкусу.

4 Тщательно перемешиваем и добавляем пшеничную муку. Вновь перемешиваем до однородной и вязкой консистенции. Кстати, слово «цукунэ» означает «вымешанный вручную». Так что стараемся изо всех сил, чтобы оправдать название блюда.

5 Ставим фарш в холодильник на пару часов.

6 Достаем фарш из холодильника. Посыпаем руки рисовой мукой и катаем из фарша сигарообразные колбаски. Нанизываем эти колбаски на бамбуковые шпажки. Тщательно обжимаем руками, чтобы фарш хорошо держался на палочках. Лучше использовать плоские шпажки, на них фарш плотнее держится. Выкладываем все цукунэ на плоский противень, присыпанный рисовой мукой, и снова ставим в холодильник на час два.

7 Готовим мангал, как в предыдущем рецепте (см. стр. 140).

8 Стряхиваем с цукунэ излишки рисовой муки и кладем на горячий мангал. Обжариваем со всех сторон 3–4 минуты, постоянно переворачивая. Перед тем как окончательно снять шашлычки с мангала, макаем их в стакан с соусом якитори и быстро подрумяниваем над углями. Готовые цукунэ ставим вертикально в разогретый горшок. Когда все шашлычки будут готовы, подаем их на стол.

НА ЗАМЕТКУ

Очень часто цукунэ сервируют следующим образом:
2 шашлычка выкладывают на небольшую тарелку, поливают соевым соусом, рядом выкладывают сырой яичный желток и слег ка посыпают кунжутом.

3

4
FORESTER

1

1a

4

ЯКИТОРИ
из куриной кожи

ПОНАДОБИТСЯ:

кожа одной курицы

200 мл соуса якитори

соль

Люди делятся на две категории: одни обожают подрумяненную ароматную куриную кожицу, другие ее терпеть не могут. Вряд ли мне удастся переубедить вторых, а вот любителям этого субпродукта я предложу приготовить шашлычки в японском стиле. Это тоже разновидность якитори (см. стр. 140), под названием «кава». Они готовятся над самым слабым жаром. Поэтому если вы готовите разные якитори или кусияки (см. стр. 146), то куриную кожу оставьте напоследок, когда угли уже почти прогорели и на дне мангала светятся сквозь седую золу лишь маленькие красные огоньки.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Кожу распластываем на разделочной доске наружной стороной вниз. Тонким филейным ножом срезаем лишний жир. Удаляем кожу шеи – она слишком грубая для такого нежного блюда, как кава якитори.

2 Опускаем кожу на несколько секунд в кастрюлю с кипящей соленой водой. Мы это делаем для того, чтобы кожа стала эластичной и ее легко было нарезать на полосы и нанизывать на деревянные шпажки.

3 Достаем пинцетом или палочками кожу из воды и вновь распластываем на разделочной доске.

4 Нарезаем кожу длинными полосками шириной 1,5 см.

5 Нанизываем полоски куриной кожи «гармошкой» на бамбуковые шпажки.

6 Выкладываем шашлычки на мангал. Как подготовить мангал для якитори, подробно описано на стр. 140.

7 Обжариваем до готовности, которую можно определить по цвету кожи. Как только она превратится из бледной в загорелую, сразу снимаем. Но прежде чем подавать, обмакиваем шашлычки в стакан с соусом и возвращаем на несколько секунд на мангал. Подрумяниваем со всех сторон и несем к столу. Хотя какой стол? Якитори едят либо стоя, либо вообще на ходу. От этого они становятся еще вкуснее.

КУСИЯКИ
из гребешков и щупалец осьминога

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ КУСИЯКИ ИЗ ГРЕБЕШКОВ:

500 г замороженных мелких гребешков

1 яйцо

50 мл соевого соуса

1 ч. л. крахмала

20 г свежего имбиря

1 ст. л. меда

сок ½ лимона

1 ст. л. черных зерен кунжута

соль

ДЛЯ КУСИЯКИ ИЗ ЩУПАЛЕЦ ОСЬМИНОГА:

500 г замороженных щупалец небольшого осьминога

100 мл соевого соуса

2 ст. л. сахара

1 ст. л. рисового уксуса

соль

ДЕЛАЕМ КУСИЯКИ ИЗ ГРЕБЕШКОВ:

1 Размораживаем гребешки. Делать это надо, не распаковывая пакета, в «нулевой» камере холодильника. Возможно, эта процедура займет много времени, поэтому озаботиться вопросом размораживания следует заранее.

2 Соевый соус наливаем в миниатюрный ковшик и ставим на очень слабый огонь. Добавляем в соус тонко нарезанный имбирь и доводим до слабого кипения. Снимаем ковшик с огня и даем имбирю настояться в соусе пару часов, затем кусочки имбиря удаляем.

3 Добавляем в соус мед и лимонный сок, перемешиваем. Полученную глазурь ставим поближе к мангалу. Она нам понадобится чуть позже.

4 Взбиваем вилкой яйцо, добавляем в него крахмал и пару щепоток соли. Заливаем полученной смесью размороженные гребешки, предварительно слив выделившийся при разморозке сок. Перемешиваем и нанизываем на тонкие шампуры или бамбуковые шпажки.

5 Быстро обжариваем шашлычки над довольно горячими углями до подрумянивания.

6 При помощи кулинарной кисти наносим на гребешки глазурь и доводим над углями до готовности (2–3 минуты).

7 Перед подачей посыпаем кусияки черным кунжутом.

ДЕЛАЕМ КУСИЯКИ ИЗ ЩУПАЛЕЦ:

8 Щупальца медленно размораживаем в «нулевой» камере холодильника.

9 Растворяем в соевом соусе сахар и добавляем уксус. Наливаем смесь в высокий узкий стакан.

10 В большой кастрюле кипятим воду и крепко (на 5 литров примерно 5 ст. л. соли) ее солим.

11 Нанизываем щупальца на шпажки.

12 Опускаем их по очереди в кипящую соленую воду на несколько секунд и переносим на гриль. Угли должны быть довольно горячими.

13 Жарим примерно 4 минуты, после чего по очереди обмакиваем кусияки в стакан с кисло сладким соевым соусом и возвращаем на минуту на гриль. Подрумяниваем со всех сторон и подаем на стол с долькой лимона или лайма.

НА ЗАМЕТКУ

Кусияки – общее название совершенно различных продуктов, пожаренных на бамбуковых шпажках над углями.
Однако у нас чаще всего такие японские шашлычки называют якитори (см. стр. 140). Но если быть до конца точным, то якитори – это все таки куриные кусияки. Смешно звучит, правда?
Мы приготовим кусияки из гребешков и щупалец осьминога, продаваемых в отделах замороженных морепродуктов.

ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ

ПОНАДОБИТСЯ:

- **600** г свежего лосося
- **2** яйца
- **3** ст. л. соевого соуса
- **1** ч. л. меда (или сахара)
- ½ ч. л. кунжутного масла (желательно)
- ½ стакана зерен белого кунжута
- щепотка красного острого молотого перца
- соль

Присутствие взбитого яйца в маринаде для рыбы может показаться необычным, хотя в японской кухне этот прием встречается нередко. Яйцо необходимо для того, чтобы придать блеск обжариваемому продукту. С той же целью наши бабушки смазывали пироги яйцом при помощи гусиного пера, помните? А еще яйцо служит своего рода клеем для кунжутного семени, которым мы посыпем наши шашлыки. Не стоит бояться, что кунжут сгорит над раскаленными углями мангала: лосось готовится очень быстро, и за это время кунжутное семя успеет лишь слегка подрумяниться и начнет источать чудесный аромат. Подавать шашлык в японском стиле я рекомендую с каким нибудь очень легким гарниром: зеленым салатом либо салатом из водорослей, в крайнем случае с паровым рисом.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 С куска лосося срезаем кожу и при помощи пинцета удаляем все косточки.

2 Нарезаем филе лосося поперек на куски шириной около 3 см. Такой способ нарезки называется «сюпрем», но у нас его чаще называют почему то «полустейком».

3 В миску разбиваем 2 яйца, вливаем соевый соус, кунжутное масло (необязательно), добавляем мед, перец и соль. Взбиваем вилкой до однородной консистенции.

4 Кладем в полученный маринад куски лосося. Убираем в холодильник на пару часов. В течение этого времени кусочки лосося надо пару раз перевернуть.

5 Достаем лососевые сюпремы из маринада и нанизываем на шампуры. Обсыпаем рыбу кунжутным семенем.

6 Жарим над углями умеренного жара до тех пор, пока кунжут не подрумянится. Произойдет это довольно скоро – минуты через 3–4.

ВАЖНО

Когда в рецепте присутствуют вместе соль и соевый соус, очень легко сделать блюдо пересоленным. Учтите это и будьте осторожны.

1

3

4

5

7

9

БРОШЕТЫ СО СВИНИНОЙ,

ананасом, красным перцем и зеленым луком

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1,2 кг свиного карбонада (без кости)**
- **100 г свежего имбиря**
- **5 зубчиков зрелого чеснока**
- **75 мл ананасового сока**
- **2 ст. л. соевого соуса**
- **1 ч. л. порошка карри**
- **¼ ч. л. свежемолотого черного перца**
- **1 ч. л. соли**
- **2 ст. л. растительного масла без запаха**
- **1 ананас**
- **2 красных стручка болгарского перца**
- **1 пучок зеленого лука**
- **1 головка молодого чеснока**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Карбонад нарезаем поперек на куски толщиной 2 см. Каждый кусок разрезаем еще на 4 части.

2 Имбирь нарезаем тонкими кружками. Такой способ нарезки позволяет максимально отобрать ароматы у имбиря и передать маринаду, к тому же крупные кружки легко будет удалить с мяса при нанизывании его на шпажки.

3 Зубчики зрелого чеснока чистим, давим плоскостью ножа и мелко нарезаем.

4 Смешиваем ананасовый сок, соевый соус, карри, соль, черный перец и растительное масло. Добавляем туда чеснок и имбирь. Перемешиваем. Маринуем в этой смеси свинину примерно 6 часов (можно и дольше).

5 Зеленый лук (его белую и светло зеленую части) нарезаем на куски длиной 2–3 см.

6 Болгарский перец нарезаем на куски чуть больше, чем куски свинины.

7 С ананаса срезаем корку, удаляем глазки и жесткую сердцевину. Нарезаем на соразмерные со свининой и перцем куски.

8 Молодой чеснок разделяем на зубчики, шелуху не снимаем.

9 Бамбуковые шпажки замачиваем в воде. Нанизываем на них мясо, зеленый лук, перец, ананас, чеснок, равномерно распределяя по имеющимся шампурам.

10 Можно пожарить брошеты непосредственно на решетке гриля, а можно воспользоваться решеткой с ручкой. Преимущество первого способа – вы сможете обжаривать брошеты со всех сторон, преимущество второго – вам не придется, обжигая пальцы, переворачивать каждый шашлычок по отдельности. Все таки я голосую за решетку с ручкой.

11 Жарим до готовности свинины. Подаем прямо на шпажках. Гарнир, как вы понимаете, этому блюду не требуется – разве что горсть отваренного тайского риса.

НА ЗАМЕТКУ

Свинина очень удачно сочетается с тропическими фруктами, о чем свидетель ствует, например, популяр ность креольской кухни. Да и во многих блюдах Юго Восточной Азии мясо поро сенка сопрягается и с ман го, и с цитрусовыми, и конеч но же с ананасом. Добавим еще несколько пикантных ин гредиентов и сделаем из это го набора брошеты – малень кие шашлычки на бамбуко вых шпажках.

БРОШЕТЫ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

и овощные брошеты

Когда приглашаешь в гости много друзей, всегда возникает вопрос: что подать на закуску? Все эти салатики уже надоели, так называемая мясная рыбная нарезка выглядит пошло, канапе – старомодно… А что если заготовить легкие брошеты, чтобы гости сами подходили к мангалу и сами жарили себе закуску к аперитиву? Лук порей в прошутто – итальянской сыровяленой ветчине – то, что нужно. А для вегетарианцев мы подготовим специальные овощные брошеты.

ПОНАДОБИТСЯ:

- помидоры черри (красные или зеленые)
- молодой лук порей
- перец чили
- прошутто – сыровяленая итальянская ветчина
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала создадим брошеты для вегетарианцев и просто любителей легкой во всех отношениях еды.

2 За сутки до приготовления опускаем разрезанные пополам помидоры в рассол (на 1 стакан воды – 1 ст. л. соли).

3 Лук порей очищаем от внешних листьев и нарезаем на небольшие цилиндры.

4 Перец чили разрезаем вдоль, удаляем семена и перегородки и режем их на кусочки.

5 Поочередно нанизываем помидоры, кусочки перца и лука порея на бамбуковые шпажки.

6 Ветчину надо купить уже нарезанную и запечатанную в вакуумную упаковку. Самостоятельно так тонко вы не сможете нарезать, а нам нужны практически прозрачные полоски ветчины. Кстати, прошутто можно заменить не очень жирным беконом.

7 Расстилаем полоски ветчины на ровной поверхности и заворачиваем в нее лук порей. Не надо делать очень толстый слой ветчины. Поверьте, чем он тоньше, тем вкуснее будут ваши брошеты. Вместо лука порея можно взять молодую спаржу, получится не менее вкусно.

8 Нарезаем завернутый лук на небольшие цилиндры и нанизываем их на бамбуковые шпажки.

9 Жарить такие брошеты надо на очень умеренном огне. В качестве соуса подойдет какой нибудь легкий майонез, гуакамоле или любой коктейльный соус типа «Тысяча островов».

2

5

7

8

САТЭ

Считается, что сатэ – блюдо индонезийское. Скорее всего так оно и есть, но готовят эти маленькие шашлычки по всей Юго Восточной Азии и в Индии, на островах Индийского океана вплоть до Южной Африки. Региональных версий как самих сатэ, так и приправ к ним не сосчитать. Их готовят и из говядины, и из козлятины, и из кониины… Филиппинцы и многочисленная китайская диаспора, проживающая в Индонезии, готовят очень вкусное сатэ и из свинины. Но самое популярное – куриное сатэ. Оно недорогое, быстро и легко готовится. Мы оставим эксперименты с козлятиной и кониной на потом, а возьмем куриные бедра, соус же приготовим из арахиса на кокосовом молоке.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500** г куриных бедер без кости
- **1** крупная луковица
- **1** головка чеснока
- **1** ч. л. молотой зиры
- **1** ст. л. сушеного имбиря
- **1** ст. л. куркумы
- **1** ч. л. зерен кориандра
- свежемолотый черный перец по вкусу
- **1** ст. л. сахара
- **250** мл консервированного кокосового молока
- **100** г очищенного арахиса
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Лук нарезаем тонкими полукольцами, чеснок измельчаем в ступке.

2 Снимаем с куриных бедер кожу. Мясо нарезаем маленькими кубиками. Кладем в контейнер для маринования. Добавляем лук, чеснок, зиру, кориандр, имбирь, куркуму, перец, соль, сахар. Вливаем 100 мл кокосового молока. Перемешиваем и оставляем мариноваться в холодильнике на несколько часов (лучше на ночь).

3 Нанизываем кусочки (не более 4 штук) замаринованной курятины на бамбуковые шпажки. Чтобы шпажки не обгорели в процессе обжаривания, их надо предварительно замочить на 30 минут в воде.

4 Ладонью снимаем остатки маринада с шашлычков и возвращаем его в контейнер.

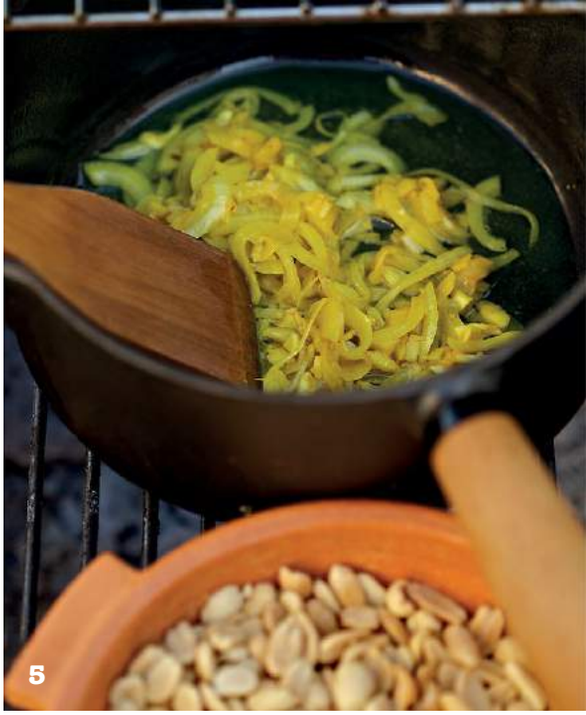
5 Перекладываем маринад из контейнера в толстостенный ковшик. Добавляем туда оставшееся кокосовое молоко и ставим на очень слабый огонь. Готовим, постоянно помешивая, до тех пор, пока лук и чеснок полностью не растворятся в соусе. При необходимости можно добавить немного кипящей воды.

6 Арахис обжариваем на сковороде, измельчаем в ступке и добавляем в соус. Перемешиваем. Готовим несколько минут и снимаем с огня. Соус готов, займемся шашлычками.

7 Угли в мангале располагаем узкой полоской, вдоль которой на решетку устанавливаем два обернутых в фольгу бруска. Выкладываем на них сатэ.

8 Обжариваем до готовности. Время от времени можно сбрызгивать шашлычки подслащенной водой.

9 Подаем сатэ с отварным или паровым рисом и арахисовым соусом.


5

6

7

ТРОПИЧЕСКИЙ КЕБАБ

Свежая папайя – продукт недешевый, поэтому купите консервированную индийскую пасту из папайи или поищите на рынке папайю, срок хранения которой подходит к концу, и ее продают с большой скидкой – для маринада такой переспелый плод как раз то что надо. Если видите, что к торговцу фруктами на рынке не стоит очередь за папайей, подходите и смело торгуйтесь.
А раз уж у нас в качестве маринада выступает диковинный тропический фрукт, то и на гарнир пожарим не менее экзотический плод – манго. Получится замечательный ужин в тропическом стиле, приготовленный на гриле.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **600 г мякоти баранины с бедра**
- **½ спелой папайи**
- **50 г свежего имбиря**
- **3 зубчика чеснока**
- **1 стручок перца чили**
- **1 ст. л. индийской пряной смеси гарам масала (желательно)**
- **200 мл натурального йогурта**
- **соль**
- **2 шт. манго**

В Юго Восточной Азии и Индии часто использу ют плоды папайи для мари нования мяса. И дело здесь не только в приятном фрук товом аромате, а в том, что плоды папайи содержат удивительный фермент – папаин, способный размяг чать жесткие соединитель ные ткани и волокна. Ана логичными свойствами об ладает и киви, но если киви буквально разъедает мясо, делая его малосъедобным, то папайя воздействует на него более деликатно.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Папайю очищаем от кожицы и семян. Кладем в миску и разминаем вилкой до пюреобразного состояния.

2 Мелко нарезаем имбирь, чеснок и перец чили. Добавляем в папайю и заливаем йогуртом. Солим. Для придания более яркого азиатского вкуса добавим индийские пряные смеси, но можно обойтись и без них. Все перемешиваем.

3 Манго разрезаем на две части вдоль плоской косточки. Заворачиваем их в пленку и убираем в холодильник. С косточки тоже срезаем всю мякоть, измельчаем ее и добавляем в маринад.

4 Мясо нарезаем небольшими кубиками и кладем его в маринад. Перемешиваем и оставляем мариноваться в холодильнике не меньше 4 часов.

5 Разжигаем гриль. Сначала обжариваем половинки манго. Для это го мы надрезаем острым тонким ножом мякоть крест накрест, не про резая шкурку. Кладем подготовленные половинки на решетку гри ля срезом вверх. Через пару минут переворачиваем половинки манго шкуркой вниз. Под действием тепла они вывернутся и станут похожи ми на ежиков. Если сами не вывернутся, надо помочь им это сделать, слегка надавив пальцами на середину куска со стороны шкурки. Доводим до готовности на слабом огне и снимаем с гриля.

6 Убираем решетку, вновь раздуваем угли и очень быстро обжарива ем шашлычки. Как только они покроются румяной корочкой – можно снимать с огня.

7 Подаем кебаб вместе с «ежиками» из жареного манго.

ХИТРОСТЬ

«Ежики» из манго на гриле – замечательное решение для детского праздника. Их можно подать как самостоятельное угощение, так и с шариком мороженого.

1

2

5

FORESTER
FORESTER

КЕБАБ С КЕШЬЮ

На севере Индии в штате Уттар Прадеш есть небольшой городок Какори, известный на весь мир своими кебабами из рубленого мяса. Кроме мяса в фарш добавляют всевозможные ингредиенты: имбирь, чеснок, пасту из папайи, сушеное манго, различные пряности, а также пасту из орехов кешью. Я тоже решил приготовить кебабы с орехами, и получилось на удивление вкусно и необычно. Я не стал придавать своим кебабам привычную сосискообразную форму, а слепил их в виде небольших тефтелек, которые особенно пришлись по вкусу моим детям. И подал кебабы на лепешке, испеченной на этом же гриле (см. рецепт на стр. 187), с большим пучком свежайшей зелени. Это праздник!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **600 г баранины (25% жира)**
- **200 г жареных орехов кешью**
- **1 луковица**
- **4 зубчика чеснока**
- **30 г имбиря**
- **⅓ ч. л. красного острого молотого перца**
- **1 ч. л. молотой зиры**
- **½ ч. л. молотых зерен кориандра**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вместе с жиром пропускаем через мясорубку с крупной ячейкой.

2 Лук и чеснок нарезаем очень мелко.

3 Кешью толчем в ступке, получая пасту, содержащую частички различных фракций: от пыли до 5 миллиметровых кусочков.

4 Смешиваем все ингредиенты вместе и очень тщательно вымешиваем. Можно даже воспользоваться мощным миксером.

5 Накрываем фарш пленкой и убираем в «нулевую» зону холодильника на пару часов.

6 Достаем остывший фарш. Отщипываем от него небольшие кусочки и катаем шарики размером с куриное яйцо. Нанизываем их на двойные шампуры.

7 Разжигаем угли в настольном или другом небольшом мангале. Угли должны быть очень горячими.

8 Кладем шампуры на мангал и, постоянно переворачивая, жарим до готовности. Когда растопленный жир будет капать на угли и вспыхивать слишком сильно, перекладываем шампуры в теплую зону мангала, где нет углей. Когда пламя потухнет, вновь возвращаем шампуры на прежнее место. Жарим примерно 8 минут.

9 Подаем такие кебабы с мятным чатни либо с соусами на основе йогурта (см. рецепт на стр. 170). И не забудьте про горячие лепешки!

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК, маринованный в лимонном рассоле

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ СОЛЕНЫХ ЛИМОНОВ:

- **7 небольших лимонов**
- **2 палочки корицы**
- **2 лавровых листа**
- **2 сушеных стручка перца чили**
- **7 ст. л. крупной морской соли**

ДЛЯ ШАШЛЫКА:

- **1 курица для жарки**
- **200 мл пряного лимонного рассола**
- **200 г кус куса быстрого приготовления**
- **50 г топленого масла**
- **соль**

А вы солите лимоны? Нет? Считаете, что это противоречит здравому смыслу? Действительно, лимоны продаются круглый год, это не рыжики и не корюшка. Зачем, спрашивается, их солить?
Дело в том, что после выдержки в крутом рассоле в течение нескольких недель лимоны приобретают очень специфический вкус и аромат. А если в рассол еще добавить пряности и ароматные травы, то получите совершенно чудесный букет. Мелко нарезанные соленые лимоны используют как приправу к различным блюдам. Особенно от такой компании выигрывает курица, да и вообще любая жареная или запеченная птица. Очень хороши соленые лимоны с рыбой.
Обычно эту приправу ассоциируют с марокканской кухней. Действительно, она добавляется во многие магрибские блюда. Большинство тажинов содержат в качестве ингредиента соленые лимоны. Однако и на Руси лимоны выращивали и солили с пряностями еще со времен царя Петра Алексеевича.
Я готовлю с такими лимонами курицу, индейку, свинину, морскую рыбу. А еще можно добавить душистый тягучий пряный рассол вместо соли в маринад для куриного шашлыка. Так и поступим! Раз у нас получается блюдо в марокканском стиле, то и на гарнир приготовим кус кус – специальным образом обработанную пшеничную крупу.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала я расскажу, как засолить лимоны.

2 На дно банки кладем палочку корицы, лавровый лист и стручок перца чили.

3 Делаем на 4 лимонах крестообразные надрезы с двух сторон. Плотно укладываем лимоны в банку.

4 Добавляем еще палочку корицы, лавровый лист и стручок перца чили.

5 Засыпаем солью.

6 Из оставшихся трех лимонов выжимаем сок. Выливаем этот сок в банку с лимонами.

7 Банку плотно закрываем и переворачиваем ее крышкой вниз. Заодно стоит проверить, насколько герметично закрыта банка.

11

12

8 Через несколько часов переворачиваем банку крышкой вверх. На протяжении нескольких суток следует переворачивать банку туда сюда, чтобы лимоны равномерно просолились. Из засоленных лимонов постепенно будет выходить сок, и они полностью покроются рассолом.

9 Соленые лимоны можно употреблять в пищу уже через пару недель, но я вам советую набраться терпения и подождать хотя бы месяц, а лучше два – со временем их вкус и аромат становится куда более насыщенным.

10 Широкий керамический горшок с крышкой прогреваем кипятком (как заварочный чайник). Всыпаем кус кус, солим и заливаем горячей водой, постоянно перемешивая большой ложкой, добиваясь консистенции рассыпчатой пшенной каши. Вливаем растопленное топленое масло, перемешиваем. Закрываем горшок крышкой и ставим в теплое место, например на край мангала, где жарятся шашлыки.

11 Отделяем куриное мясо от костей. Разрезаем на куски, пригодные для шашлыка. Складываем в контейнер и заливаем рассолом из под соленых лимонов. Маринуем 2–3 часа.

12 Нанизываем замаринованную курятину на шампуры (лучше использовать двойные). Жарим на умеренном огне. Готовый шашлык можно посыпать сумахом и жгучим красным перцем. Украшаем блюдо дольками лимонов и ароматными травами или цветами.

РЫБА НА ШАМПУРАХ

со средиземноморским соусом

ПОНАДОБИТСЯ:

2 небольших сибаса
лимон
соль

ДЛЯ СОУСА:

1 лимон
3 зубчика чеснока
несколько листьев шалфея
горсть листьев мяты
100 мл оливкового масла
щепотка белого перца
соль

Это, наверное, самый древний способ приготовления рыбы. А какой же еще? Ну не заливная же рыба, и не рыба под маринадом, и не гефильте фиш, разумеется. Первое, что пришло на ум первобытному рыболову, – это нанизать улов на палочки и поджаривать прямо над костром. А помните, как готовили выловленную в Миссисипи рыбу юные герои Марка Твена? Хотя не всякую рыбу удастся надеть на шампур, лучше всего для этого годится небольшая и узкая рыбка: ручьевая форель, небольшие судачки, барабулька или, например, лаврак (сибас). Его то мы и пожарим. И приготовим один из самых популярных соусов к рыбе – средиземноморский.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала готовим соус.

2 При помощи мелкой терки снимаем с лимона цедру, кладем ее в миску. Лимон разрезаем пополам и выжимаем туда же сок. Солим и перемешиваем.

3 Мелко нарезаем (не давим, а именно нарезаем!) чеснок. Кладем в миску.

4 Листья мяты и шалфея рубим очень тонкой соломкой и добавляем в соус.

5 Кладем в соус щепотку белого перца и заливаем оливковым маслом. Перемешиваем вилкой, накрываем миску пленкой и убираем в холодильник. Пусть там стоит, пока мы готовим рыбу. Такой соус долго не хранится, поэтому нет смысла заготавливать его впрок.

6 Рыбу чистим и потрошим через жабры, не вспарывая брюшка. Иначе она может слететь с шампура во время жарки.

7 В брюшную полость можно положить немного ароматной зелени или дольку лимона, а можно ничего не класть, просто слегка присолить через жаберное отверстие.

8 Нанизываем рыбу на шампур, пропуская его через рот вдоль хребта. Сбрызгиваем лимоном и посыпаем мелкой солью.

9 Разжигаем угли в мангале. Когда они будут готовы, разгребаем их на две кучки, оставляя значительное пустое место посередине мангала. Вот в это пространство мы и поместим шампуры с рыбой. Кожица у сибаса очень нежная и моментально сгорит, если положить рыбу близко к горячим углям. Обжариваем, постоянно переворачивая шампуры.

10 Подаем рыбу прямо на шампурах, украсив веточками свежей мяты или шалфея. Соус еще раз как следует перемешиваем и подаем отдельно.

8

9

9

1

5

FORESTER
FORESTER

6

9

БРОШЕТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500 г замороженных маленьких кальмаров с щупальцами**
- **1 пучок молодого зеленого лука**
- **1 ст. л. оливкового масла**
- **50 мл соевого соуса**
- **1 ст. л. сахара**
- **свежемолотый белый перец**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Отделяем щупальца от туловища кальмаров. Разрезаем щупальца поперек не слишком мелко – на 3–4 части. Посыпаем их солью и белым перцем (совсем немного) и перемешиваем.

2 От зеленого лука отрезаем белую и светло зеленую часть. Нарезаем ее как можно мельче. Зеленая часть лука нам пригодится при сервировке шашлычков.

3 Пассеруем на оливковом масле нарезанный лук, слегка его присолив. Снимаем с огня и даем луку остыть.

4 Кладем в тушку каждого кальмара по половинке кофейной ложки пассерованного лука. Оставшуюся полость заполняем нарезанными щупальцами. Аккуратно приминаем начинку ложечкой. При жарке тушка начнет сжиматься, и важно, чтобы при этом начинка не выдавилась наружу.

5 Нанизываем фаршированные кальмары на двойные шампуры. Делать это надо таким образом, чтобы каждый следующий кальмар плотно соприкасался с предыдущим, и тогда во время обжаривания на мангале начинка из них не выпадет.

6 Кладем шампуры над углями умеренного жара и обжариваем со всех сторон до тех пор, пока тушки кальмаров не сожмутся, плотно обтягивая начинку.

7 Снимаем шампуры с мангала. При помощи кулинарной кисти смазываем кальмары смесью соевого соуса и сахара.

8 Раздуваем угли при помощи опахала, дожидаемся, когда осядет взлетевший пепел, и вновь кладем шампуры на мангал, но уже над сильно горячими углями. Быстро обжариваем до красивой золотистой корочки. Перед подачей посыпаем белым перцем.

9 На гарнир к таким кальмарам можно подать пожаренные на решетке гриля помидоры и разрезанные пополам кочанчики цикория.

Чаще всего в магазине нам попадаются доволь но крупные кальмары, но если внимательно по смотреть в холодильные камеры, где лежат замо роженные морепродукты, то вы обнаружите совсем небольших – размером с куриное яйцо – очищен ных и замороженных каль марчиков. Для шашлычков нам именно такие и нужны. В качестве начинки я пред лагаю использовать щу пальца тех же кальмаров, но если положить в каж дого еще по очищенному хвостику маленькой кре веточки, получится совсем замечательно. Экспери ментируйте, и если полу чится вкусно, не забудь те этим поделиться со все ми любителями проводить время у гриля.

БРОШЕТ
в прованском стиле

Почему в прованском? Законный вопрос. Да потому, что для маринада мы выбрали ингредиенты, очень характерные для этого благодатного края: помидоры, анчоусы, чеснок, ароматные травы, лимон…
Все ингредиенты вполне обычные, пожалуй, кроме анчоусов. Но, поверьте, эти маленькие соленые рыбки отлично «выступают на стороне» баранины. Во Франции, особенно в Провансе, баранина с анчоусами – вполне заурядное гастрономическое явление. Да и у нас в дореволюционных рецептах дворянской кухни сочетание мяса и соленой рыбы встречается довольно часто. Например, в книге рецептов Софьи Андреевны Толстой мы можем увидеть телятину с сельдью.
Но не будем отвлекаться, вернемся к нашим баранам. Точнее, к брошетам из баранины в прованском стиле.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг бараньей корейки без кости**
- **1 крупный помидор**
- **4 филе анчоуса**
- **3 зубчика чеснока**
- **2 веточки розмарина**
- **1 ст. л. сушеного тимьяна**
- **1 лимон**
- **1 луковица**
- **3 ст. л. оливкового масла**
- **свежемолотый черный перец**
- **соль**
- **1 банка (200 мл) черных оливок без косточек**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Срезаем с мяса все пленки. Нарезаем его поперек на одинаковые кубики.

2 Помидор натираем на терке.

3 Филе анчоуса растираем в ступке вместе с солью, перцем и сушеным тимьяном.

4 При помощи специальной терки для цитрусовых снимаем цедру с лимона. Разрезаем его пополам. Выжимаем из одной половинки лимона сок.

5 Лук и чеснок тонко нарезаем.

6 Розмарин отбиваем кулинарным молотком.

7 Смешиваем все компоненты маринада (помидор, анчоусы, соль, перец, тимьян, розмарин, лук, чеснок, лимонную цедру и лимонный сок) вместе с бараниной. Поливаем сверху оливковым маслом и оставляем мариноваться в холодильнике 2–3 часа.

8 Разжигаем угли в мангале. Для таких небольших шашлычков отлично подходят настольные грили. Несмотря на свои скромные размеры, они дают очень хороший жар, и их можно расположить прямо на сервировочном столе под крышей веранды – это очень удобно.

9 Нанизываем по очереди оливки и замаринованное мясо на шампуры.

10 Жарим над довольно горячими углями не более 5 минут.

11 Подаем с овощным гарниром под хорошее красное сухое вино.

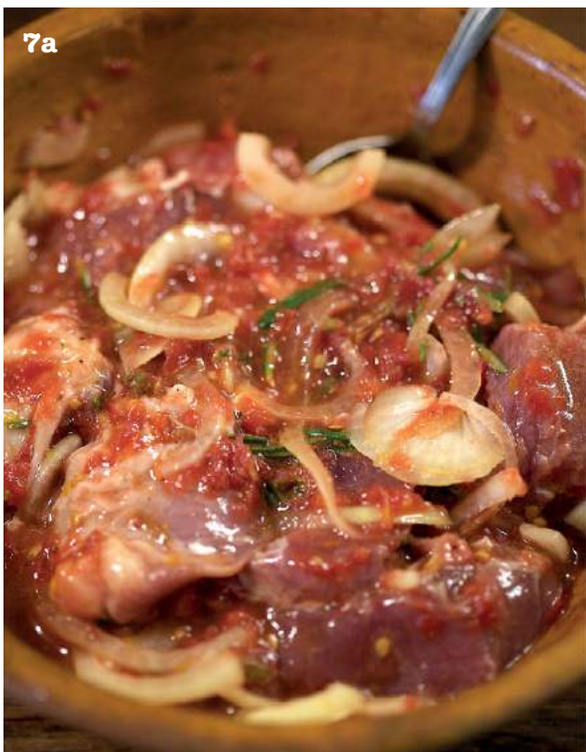
1

3

6

10

7


7a

5

5а

СОВЕТ

Гарнируем кружочками запеченного яблока и капаем сверху ароматным соусом.

ЯГНЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА

в малиновом уксусе

Я вам откровенно скажу: ягнячья вырезка настоль ко мала, что нет смысла с кем нибудь ею делиться. Ну какой, скажите, в этом толк? Ну достанется каждо му по малюсенькому кусочку «на зубок», а вырезка та кая нежная, такая сочная, что провалится этот кусочек в рот – и не заметишь. Да и распробовать как следует и оценить все достоинства самого ценного отруба смо жет только человек высокого вкуса, то есть вы. Поэтому, разделывая тушку ягненка, вырежьте тонким ножом две полоски мяса с внутренней стороны поясничной части, быстро замаринуйте (я вам сейчас расскажу, как это сде лать), так же быстро зажарьте на горячих углях и съешь те в свое удовольствие, запивая чем нибудь достойным, а уж затем занимайтесь своими шашлыками, пловом, люля… А если кто то спросит: «Что ты ешь?» – не теряй тесь, а скажите, что решил обрезки всякие утилизиро вать. И не забудьте при этом лукаво улыбнуться.

ПОНАДОБИТСЯ:

2 вырезки ягненка
4 ст. л. малинового уксуса
4 капли острого соуса табаско
2 ст. л. легкого соевого соуса
1 ч. л. сахара
50 мл растительного масла без запаха
соль

ДЛЯ ГАРНИРА:

2 крепких сладких яблока

ДЛЯ СОУСА:

30 мл бальзамического уксуса
20 мл малинового уксуса
1 ст. л. меда
2–3 капли табаско

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Зачищаем вырезку от пленок и прослоек жира. Разрезаем каждую вырезку пополам. Кладем в миску.

2 Смешиваем ингредиенты маринада: малиновый уксус, соус табаско, соевый соус, сахар. Солить надо очень осторожно, так как соевый соус тоже содержит соль. Если хотите сделать блюдо попикантнее, можно добавить еще несколько капель табаско. Массируем мясо, перемешивая его с маринадом, после чего заливаем его растительным маслом и убираем в холодильник. Мариноваться вырезка должна не более 20 минут. Этого времени нам как раз хватит, чтобы сделать соус.

3 В маленький ковшик вливаем бальзамический уксус, мед и соус табаско. Ставим на слабый огонь и, постоянно помешивая, выпариваем до уменьшения объема вчетверо. Консистенция должна быть, как у сахарного сиропа. Только необходимо учесть, что при остывании соус еще немного загустеет.

4 Яблоки нарезаем кружками толщиной 5–7 мм.

5 Нанизываем вырезку, не разрезая ее на более мелкие кусочки, на тонкие шампуры. На одну сторону мангала кладем решетку с нарезанными яблоками, на другую – шампуры с мясом. Зажариваем до готовности – примерно 3–4 минуты. Очень важно не пережарить вырезку – на срезе она должна оставаться розовой и сочной, только в этом случае вы сможете по достоинству оценить этот деликатес.

СОВЕТ

Конечно, малиновый уксус продается практи чески в любом магазине, но его невозможно сравнить с уксусом самодельным, сде лать который совсем неслож но. Для этого надо взять ли тровую банку некондицион ной малины (помятой, слег ка забродившей и т. п.), до бавить в нее пару ложек са хара, перемешать и накрыть марлей. Дней через 10 надо процедить жидкость через ту же марлю и поставить до браживать в светлое место. Когда процесс брожения за кончится, уксус нужно еще раз процедить, закупорить и убрать в холодильник.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
и йогуртовый соус

Не надо бояться люля кебаба. Попробуйте его приготовить по этому рецепту, и у вас все получится. Забудьте про преж ний горький опыт. Строго следуйте инструкции, и вы насла дитесь вкусом и ароматом самого вкусного на свете кебаба. Честно вам говорю. Глаза боятся – руки делают.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1 кг молодой баранины (задок)**
- **250 г курдючного сала**
- **1–2 луковицы**
- **4 зубчика чеснока**
- **1½ ч. л. молотой зиры**
- **1 ч. л. молотых зерен кориандра**
- **½ ч. л. свежемолотого черного перца**
- **соль**

ДЛЯ СОУСА:

- **500 мл густого натурального йогурта**
- **1 пучок свежего укропа**
- **4 зубчика чеснока**
- **3 свежих огурца**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Тщательно удаляем из мяса все жилки и пленки.

2 Мясо пропускаем через мясорубку с крупной решеткой или рубим при помощи топориков.

3 Слегка приморо женное курдючное сало нарезаем очень мелкими (настолько мелкими, насколько сможете) кубиками.

4 Также очень мелко нарезаем лук. Именно нарезаем, а не измель чаем в блендере или мясорубке!

5 Перемешиваем вместе мясной фарш, лук и сало. Добавляем спе ции и соль. Очень хорошо вымешиваем. Можно это сделать при по мощи мощного миксера. Вымешанный фарш заметно отличается по виду и консистенции, вы это сразу поймете, когда его увидите.

6 Заворачиваем фарш в пищевую пленку и убираем в холодильник примерно на час два.

7 Тем временем сделаем соус. Огурцы натираем на крупной терке. Перекладываем в металлическое сито, перемешиваем со щепоткой соли и как следует отжимаем сок. Можно это сделать и при помощи марли.

8 Мелко рубим чеснок и листья (без стеблей) укропа.

9 Смешиваем укроп, чеснок, огурец и йогурт. Солим по вкусу. Соус готов.

10 Достаем фарш из холодильника. Отщипываем граммов 70, фор муем в руке продолговатую котлету и насаживаем ее на шампур. Надо взять либо шампуры с широкими лезвиями, либо двойные (см. фото слева). Плотно обжимаем фарш вокруг шампура, выгоняя весь воздух. Фарш должен очень плотно прилегать к металлу.

11 Разогретые угли в мангале разгребаем от центра к стенкам. Посередине должна получиться пустая дорожка. Жир будет капать не на угли, а на дно мангала. Все равно он будет сгорать и окуты вать наши люля ароматным дымом, зато не будет вспыхивать пламя, до черноты обжигающее мясо.

12 Обжариваем люля до полной готовности, постоянно вращая шампуры.

13 Подаем люля кебаб с йогуртовым соусом, горячими лепешками, зеленью и красным луком. А если мы посыпем весь этот натюрморт зернами граната или сумахом, то вообще будет вкуснотища!

3

7

9

СОВЕТ

Подаем карамелизованную на живом огне клубнику в качестве закуски к дижестиву.

КЛУБНИКА
на шампурах

«Ну это уж слишком!»– воскликнет читатель и будет в общем то прав. Излишество в чистом виде! Но иногда хочется немного почудить у мангала, особенно если плодами этих чудачеств становятся довольно смелые блюда. Например, такие, как эти ягоды клубники, закарамелизованные прямо над горячими углями. Подготовкой этого десерта можно заняться, когда мясо еще готовится на решетке гриля и у вас есть пара минут, чтобы нанизать клубнику на шпажки или шампуры и посыпать ее сахарной пудрой.

ПОНАДОБИТСЯ:

16 шт. крупных ягод свежей клубники (садовой земляники)

4 ст. л. сахарной пудры

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды необходимо предварительно охладить (но не заморозить). Это нужно для того, чтобы при обжаривании они не превратились в варенье. Наша задача, сохранив свежесть клубники, покрыть ее легкой карамельной корочкой.

2 Нанизываем холодные ягоды на шампуры. Удобнее всего использовать в подобном случае двойные. Они и ягоду не помнут, и прокручиваться на них клубника гарантированно не будет.

3 Посыпаем клубнику со всех сторон через ситечко сахарной пудрой.

4 Угли, оставшиеся от жарки основного блюда, раздуваем как можно ярче. Ничего, если поднимется пламя, так даже лучше.

5 Тут же ставим шампуры с клубникой на огонь и, постоянно переворачивая, обжигаем пудру на поверхности ягод. Часть пудры слетит с клубники при переворачивании, часть растворится в выделяемом соке. На ягоды надо постоянно подсыпать через ситечко сахарную пудру, чтобы покрыть их равномерной карамельной корочкой. Как только вся пудра расплавится, сразу снимем шашлычки с огня. В идеале вся процедура должна занять не более 5 минут.

2

3

КРУАССАН-КЕБАБ

Представляете, как удивятся ваши близкие, почувствовав утром на даче аромат свежевыпеченных французских круассанов? «Откуда? Где ты их взял? Фантастика!» Да да, именно так и будет. Они окончательно потеряют дар речи, увидев, как вы снимаете их с… шампура.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 упаковка замороженного дрожжевого слоеного теста

2 яйца

горсть муки

СОВЕТ

Конечно, круассаны, приготовленные из са модельного слоеного те ста, невозможно сравнивать с круассанами из теста по купного. Но прежде чем зате вать непростой и недешевый процесс изготовления много слойного теста на сливочном масле, потренируйтесь печь круассан кебаб из обычного магазинного.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Раскатываем тесто на 2 прямоугольника 50×25 см.

2 Разрезаем тесто поперек ножом на равнобедренные треугольники шириной 7–10 см.

3 Яйца взбиваем вилкой до однородной консистенции.

4 При помощи кулинарной кисти смазываем три треугольничка взбитыми яйцами.

5 Кладем один треугольник на край стола. Прикладываем к основанию треугольника шампур. Оборачиваем его тестом в один слой. Затем приподнимаем шампур и, держа его горизонтально, вращаем и наматываем тесто. Слегка прижимаем острый кончик теста, чтобы оно не размоталось.

6 Ту же самую операцию проделываем с оставшимися двумя треугольниками теста. На каждом шампуре у нас уместится 3 мини круассана.

7 Вновь смазываем три куска теста и наматываем их на шампур, как указано выше.

8 Шампуры с намотанными круассанами кладем таким образом, чтобы они не соприкасались.

2

4

5

5a

8

9

9 Смазываем все круассаны оставшимся яйцом.

10 Разжигаем угли в гриле и сдвигаем их в одну из сторон, например влево. Подпираем их небольшим поленцем, чтобы угли не рассыпались под шампуры и чтобы от него шел приятный дымок. На правую сторону выкладываем шампуры с круассанами. Накрываем гриль крышкой.

11 Время от времени приоткрываем крышку, чтобы перевернуть шампуры и поменять их местами.

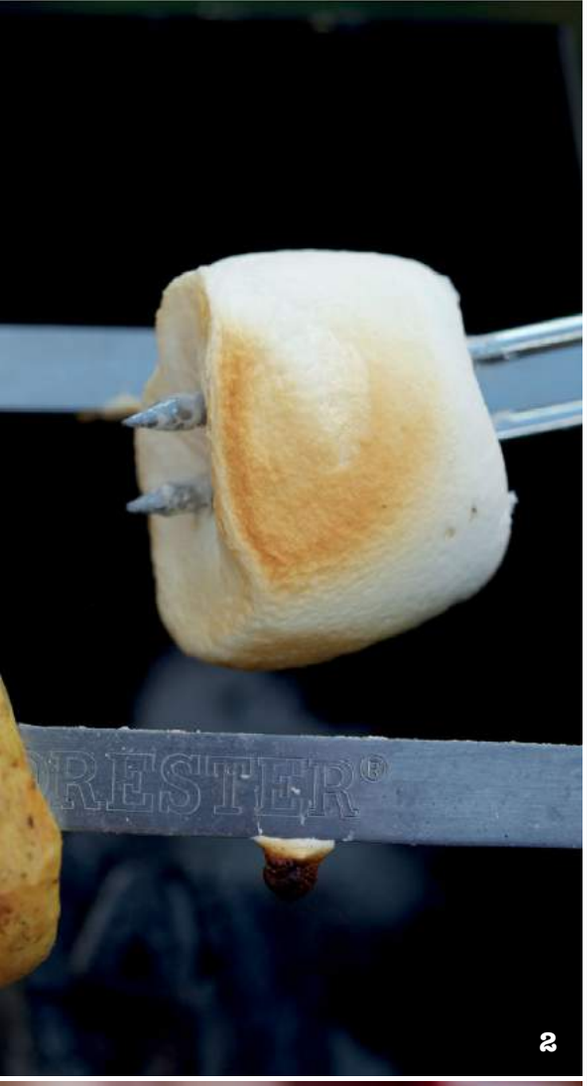
12 Когда круассаны покроются ровным, приятным румянцем, снимаем шампуры с огня, кладем их на деревянную доску и накрываем полотенцем. Пусть отдохнут минут 10 в теплом месте.

13 Снимаем круассаны с шампуров. Кстати, в имеющееся отверстие можно ввести шприцем шоколадный крем или обычную сгущенку – получится очень вкусно!

10

ВАЖНО

Можно готовить круассан кебаб прямо над углями, как шашлык. В этом случае расстояние от углей до шампуров должно быть сантиметров 30–40, а сами угли – не слишком горячие. И шампуры придется постоянно крутить.



2

ЖАРЕНОЕ МАРШМЕЛЛОУ

Любимое походное лакомство заокеанских бой и герл скаутов. До шашлыка, конечно, дело не доходит – «юные разведчики» просто нанизывают маршмеллоу на сухую веточку и обжаривают над скаутским костром. Затем зажимают расплавленную и подрумяненную зефиринку между двумя плоскими печеньями и с возгласом «Be prepared!» начинают поедать свой скаутский десерт, запивая горячим шоколадом из походных кружек с эмблемой в виде трехлистной лилии. Можем и мы поступить так же, а можем зажарить над остывающими углями шашлычок из нескольких зефиринок и подать его к чаю – очень необычный и интересный десерт: хрустящая румяная корочка с ароматом дымка и тягучая нежная сердцевина. Если вы никогда не пробовали, надо обязательно это сделать, пусть вы и не имеете никакого отношения к скаутскому движению. Нет в этой книге блюда проще!

ПОНАДОБИТСЯ:

упаковка американского зефира «маршмеллоу»

1 ст. л. растительного масла

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Двойные шампуры (на обычных маршмеллоу будут прокручивать ся) смазываем растительным маслом.

2 Нанизываем на каждый шампур несколько маршмеллоу.

3 Обжариваем над углями умеренного жара до тех пор, пока маршмеллоу не надуются и не подрумянятся.

4 Снимаем с шампура на блюдце и подаем к чаю, кофе или горяче му шоколаду.

СОВЕТ

В магазинах продаются маршмеллоу, окрашенные искуственными красителями во все цвета радуги. Но для обжаривания над огнем лучше покупать маршмеллоу белого как снег цвета. Во первых, после обжаривания что голубой, что зеленый зефир приобретет один цвет. Во вторых, зачем нам губить свое здоровье всякими химикатами?

6/ рецепты: под крышкой

182 Кетчуп / **184** Кукуруза гриль / **187** Лепешка на гриле / **188** Суп пюре из запеченной тыквы / **191** Баранья нога с тыквой и айвой / **192** Ростбиф с корочкой из соли и перца / **194** Свиные ребра / **196** Фаршированные шампиньоны / **199** Свиная рулька / **200** Антрекот с тьюксберийской горчицей / **203** Курица в абрикосовой глазури / **204** Кролик с фруктами / **207** Мильфей из баклажанов с сыром / **208** Седло ягненка с тархуном и чесноком / **211** Мак & Чиз / **212** Апельсиновый лосось / **214** Мясной рулет / **218** Матлот / **221** Запеченный камамбер / **222** Запеченные яблоки с гранатовым соусом / **225** Бананы гриль с карамельной корочкой / **226** Творог из топленого молока

КЕТЧУП

Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка подкопченных помидоров. Единственное условие – помидоры должны быть самыми спелыми и сладкими. Из зимних магазинных помидоров даже не стоит пробовать, получится полная ерунда. Лучше набраться сил и заготовить летом несколько баночек этого вкуснейшего соуса. Если все сделать правильно, то он может храниться год и даже больше.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **5** очень спелых помидоров
- **1** яблоко
- **1** красный стручок болгарского перца
- **1** фиолетовая луковица
- **2** ст. л. бальзамического уксуса
- **1** веточка розмарина
- соль
- при необходимости: молотый кайенский перец, сахар, соус табаско

2

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Разгораживаем гриль пополам поленом фруктового дерева – яблоневого, сливового, грушевого. Я нашел поленце высохшей вишни – просто потрясающая удача. Разжигаем угли в одной половине гриля.

2 Помидоры надрезаем крест накрест и укладываем вместе с яблоком и перцем на решетку гриля, где нет горячих углей. Закрываем крышкой гриль, оставляя незначительные щели в нижнем поддуве и в вытяжке. Вишневое полено начнет дымить, наполняя пространство под крышкой гриля.

3 Понадобится примерно час, чтобы помидоры, яблоко и перец запеклись и наполнились тонким ароматом легкого фруктового дыма.

4 Перекладываем фрукты и овощи в котелок. Добавляем нарезанную луковицу. Ставим над углями. При необходимости можно подбросить несколько щепок, чтобы запылал огонь. Варим до тех пор, пока все содержимое не превратится в однородную массу. Придется несколько раз подливать горячую воду. Этот процесс займет еще примерно час. За десять минут до конца готовки добавляем веточку розмарина.

5 Снимаем котелок с огня. Процеживаем содержимое через металлическое сито. Грубые отходы (шкурки, косточки, веточки…) выбрасываем, а процеженную жидкость вновь ставим на огонь. Упариваем до консистенции привычного кетчупа и вот теперь только солим и добавляем уксус – по вкусу. Если соус оказался недостаточно сладким, не грех положить ложечку сахара.
А для остроты лучше добавить не черный, а красный кайенский перец или несколько капель табаско.

4

4а

ХИТРОСТЬ

Перед протиранием через сито можно «пробить» содержимое котелка погружным блендером.

КУКУРУЗА ГРИЛЬ

Редкое барбекю пати в США обходится без приготовления кукурузы на гриле. Благодаря климату и современным (хотя порой и весьма сомнительным) агротехнологиям американцы получают удовольствие от этого блюда почти круглый год. У нас же кукуруза – продукт исключительно сезонный, но не будем из-за этого сильно расстраиваться, надо уметь превращать недостатки в преимущества: я расскажу о двух способах приготовления кукурузы на разных сроках ее созревания. Будем наслаждаться этим прекрасным продуктом все наше не слишком длинное лето.

ПОНАДОБИТСЯ:

несколько початков кукурузы

сливочное масло

соль

НА ЗАМЕТКУ

Выбор оптимального способа приготовления кукурузы на гриле сильно зависит от степени ее зрелости. Если кукуруза молода настолько, что ее зерна можно есть даже сырыми (что, признаться, не очень вкусно), то можно не озадачиваться хитрыми кулинарными приемами, а просто очистить початки, положить их на разогретый гриль и обжарить со всех сторон. В накрытом крышкой гриле кукуруза пропечется равномернее и быстрее, но и без крышки ее вполне можно приготовить. Сложнее обстоят дела с созревшей кукурузой. Зерна у нее уже довольно жесткие, и простым обжариванием на решетке эту проблему не решить.

Предлагаю два несложных способа приготовления спелой кукурузы на гриле. Первый – для кукурузы средней зрелости, второй – для полностью вызревшей.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

Первый способ

1 Листья, покрывающие кукурузный початок, аккуратно отгибаем, но не отрываем от «кочерыжки». Золотистые «волосы» (рыльца) полностью удаляем. Намазываем зерна слегка размягченным сливочным маслом. Посыпаем солью. При желании можно воспользоваться каким нибудь ароматным составным маслом (с чесноком, петрушкой, тимьяном, паприкой и т. д.).

2 Возвращаем листья початка на исходное место. Заворачиваем в алюминиевую фольгу.

3 Кладем на решетку гриля в сторонке от пылающих углей и закрываем крышку. Запекаем примерно 30 минут (время зависит, как вы понимаете, от множества факторов). Готовность проверяем самым надежным способом – прокалыванием прямо через фольгу.

4 Перед подачей фольгу и подгоревшие листья удаляем. Зерна кукурузы наполнятся ароматом топленого сливочного масла и приобретут интересную структуру.

Второй способ

5 Початки кукурузы полностью очищаем. Если они слишком длинные, то разрезаем их пополам.

6 Кладем в кастрюлю с кипящей соленой водой и варим до полной готовности, которая зависит от размеров початков и степени их зрелости.

7 Сваренную кукурузу кладем на решетку гриля, накрываем крышкой и запекаем до получения правильного колера. Если на угли бросить горсть мокрых щепок для копчения, кукуруза приобретет не только «гламурный» загар, но и аромат дровяной печи.

8 Перед подачей такую кукурузу можно полить растопленным сливочным маслом и посыпать перцем или измельченной зеленью.

1

1a

4

7

6

8

ЛЕПЕШКА НА ГРИЛЕ

Если на рыбалке или в походе вам захотелось свежего хлеба, не стоит себе в этом отказывать. Я расскажу, как в полевых условиях приготовить из сухих компонентов и родниковой воды горячие пшеничные лепешки. Для их приготовления не понадобится ни печь, ни хлебопечка. Готовить будем на обычном гриле прямо на решетке. Можно использовать даже переносной настольный гриль, как это делал я.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500 г пшеничной муки высшего сорта**
- **1 пакетик сухих дрожжей**
- **1 ст. л. сахара**
- **½ стакана рисовой муки**
- **оливковое масло**
- **1 ч. л. соли**

ХИТРОСТЬ

Это базовый рецепт, который можно взять за основу для приготовления лепешек с начинками (сыром, ветчиной, ягодами…) или с различными обсыпками (морской солью, розмарином, кунжутом, семенами подсолнуха и тыквы…). Фантазируйте!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 В большой миске, котелке или кастрюле смешиваем пшеничную муку с дрожжами, сахаром и солью.

2 Постепенно вливаем теплую воду и перемешиваем. Вымешиваем тесто до однородного состояния. Накрываем полотенцем и убираем в теплое место.

3 Примерно через час поднявшееся тесто обминаем и оставляем еще на час.

4 На стол высыпаем горсть рисовой муки. Она очень хорошо подходит для подсыпки.

5 Отщипываем или отрезаем ножом кусок теста размером с детский кулак. Кладем на обсыпанный рисовой мукой стол и обминаем, формуя продолговатую лепешку неправильной формы.

6 При помощи кисти смазываем лепешку оливковым маслом. Кладем смазанной стороной вниз на решетку разогретого гриля. Закрываем крышку.

7 Время запекания очень сильно зависит от нескольких факторов, таких как: температура внутри гриля, расстояние от углей до решетки, погодные условия и т. д. Поэтому оптимальное время нахождения лепешки в гриле надо определить опытным путем, возможно, пожертвовав одной лепешкой. Приблизительно время до переворота лепешки составит 2 минуты.

8 Открываем крышку, смазываем маслом лепешку сверху и переворачиваем, поддев лопаткой. Закрываем крышку и доводим до готовности еще пару минут.

СУП-ПЮРЕ
из запеченной тыквы

ПОНАДОБИТСЯ:

- кусок тыквы весом 1 кг
- 2 л светлого бульона (куриного или говяжьего)
- 200 г мягкого сливочного сыра (буко, филадельфия и т. п.)
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- 1 лавровый лист
- 50 мл оливкового масла
- свежемолотый черный перец
- веточка розмарина
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Разжигаем гриль. Разгребаем горячие угли по стенкам, оставляя середину свободной. Ставим туда емкость (одноразовый алюминие вый лоток) с водой. Накрываем решеткой.

2 Тыкву разрезаем на крупные (200 г) куски, оставляя корку. Семена удаляем.

3 Кладем куски тыквы на решетку над емкостью с водой. Неплотно накрываем фольгой.

4 Рядом кладем завернутые в фольгу не очищенные от шелухи луко вицу и головку чеснока.

5 Закрываем гриль и готовим примерно 40 минут (время зависит от спелости, сорта и толщины тыквы).

6 Готовность проверяем, протыкая мякоть бамбуковой шпажкой. Она должна свободно прокалывать кусок тыквы насквозь.

7 Снимаем тыкву с огня. Удаляем корку.

8 Разворачиваем лук и чеснок. Удаляем подгоревшую шелуху. Вскрываем каждый зубчик чеснока. Все кладем в чашу мощного блендера.

9 В несколько заходов измельчаем в блендере тыкву, лук и чес нок. Для лучшего эффекта добавляем оливковое масло и немного бульона. Все выливаем в большую кастрюлю. Выливаем туда же остатки бульона.

10 Ставим на средний огонь, добавляем лавровый лист, веточку розмарина и доводим до кипения.

11 Вводим, помешивая, сливочный сыр. Солим. Вновь доводим до кипения и снимаем с огня.

12 Удаляем розмарин и лавровый лист. Добавляем свежемолотый черный перец.

13 Готовый и разлитый по тарелкам суп украшаем несколькими ли стиками розмарина. Отдельно можно подать сухарики, зажаренный до хруста бекон, сливки или сметану.

Имея возможность наблюдать за ростом растений в моем микроогородике, я убедился в том, что растения, как и люди, делятся на умных и не очень.

Вот горох, например, край не бестолковое растение. Ты ему сетку специальную по ставил, чтоб он по ней вился, а он растет то на север, то на юг, но совсем не обра щает внимания на твои старания.

А вот дикий виноград – рас тение чрезвычайно упрямое и целеустремленное – прет ввысь из всех своих виноград ных сил, правда, интеллектом здесь тоже не пахнет.

Другое дело тыква. Я совер шенно убежден, что тыква об ладает если и не мозгами, то уж точно каким то органом зрения. Она видит, куда бро сать свои плети, целенаправ ленно пускает завивающиеся усы в направлении какого то выступа, прута забора, натя нутой веревки и т. п. Цепля ется за него и ищет, куда бы зацепиться дальше. Наблю дать за этим можно практиче ски в режиме реального вре мени. Плети тыквы растут так быстро, что это видно. Надо просто набраться терпения и, сидя неподвижно, смотреть на конец самой длинной пле ти. За полчаса она может вы тянуться на несколько санти метров.

А осенью это интеллекту альное растение дарит нам чудесные плоды, из которых мы и приготовим ароматный суп пюре.

1

СОВЕТ

Готовое блюдо украшаем веточками свежей мяты или розмарина.

БАРАНЬЯ НОГА
с тыквой и айвой

ПОНАДОБИТСЯ:

1 нога молодого барашка
½ тыквы среднего размера
2 айвы
1 головка чеснока
50 мл растительного масла
черный перец горошком
кориандр
зира
крупная морская соль
свежая мята или розмарин

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Баранью ногу зачищаем от внешних пленок и излишков жира. В самых мясистых местах делаем несколько продольных надрезов глубиной 3–4 см.

2 Кориандр и зиру слегка прокаливаем на сухой сковороде и измельчаем вместе с черным перцем в ступке. Натираем ногу снача ла солью, затем полученной пряной смесью. Плотно заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 12 часов. За пару ча сов до приготовления ногу достаем из холодильника и освобождаем от полиэтиленовых «оков».

3 Тыкву произвольно нарезаем крупными кусками. Наша задача – сделать так, чтобы она приготовилась одновременно с бараньей ногой, поэтому слишком мельчить нет смысла. Равномерно посыпа ем нарезанную тыкву солью.

4 Каждую айву разрезаем на 8 частей, удаляем сердцевину.

5 С головки чеснока срезаем верхушку. Обрезки не выкидываем.

6 Разжигаем угли в гриле. Запекаться мясо будет долго, поэтому и углей понадобится много. Разгоревшиеся угли сгребаем в одну из сторон гриля.

7 Смазываем дно одноразового лотка из плотной алюминиевой фольги растительным маслом. В середину кладем ногу, обкладываем ее кусками тыквы и айвы, кладем головку чеснока. Обрезки чеснока тоже высыпаем в лоток.

8 Ставим лоток на решетку в ту часть гриля, где нет углей. Накры ваем гриль крышкой и готовим пару часов, до тех пор, пока вся нога не пропечется. Готовность мяса проще всего проверить при помощи специального термометра для жаркого или накалывая ножом и про веряя цвет вытекающего сока. В конце приготовления поливаем все блюдо выделившимся при жарке соком.

Существует несколь ко способов пригото вить баранью ногу на гри ле. Тот, что приводится ниже, вероятно, не самый быстрый, зато самый на дежный. В качестве гарни ра можете выбрать любые овощи: картошку, морковь, репу, лук…
Но осенью надо обяза тельно приготовить имен но так: с тыквой и айвой. Тыква – на мой вкус – один из самых лучших гарниров для жаркого, а айва и чес нок придадут блюду непо вторимый аромат. Важно только правильно выбрать ингредиенты. Нога обяза тельно должна быть от мо лодого барана, а тыква – не крупнее волейбольного мяча. Айву же следует вы бирать по запаху. Если вы поднесли ее к носу и у вас нет сил вернуть плод на прилавок – значит, вы держите в руках хоро шую айву.

РОСТБИФ
с корочкой из соли и перца

ПОНАДОБИТСЯ:

2–3 кг говяжьего тонкого края

горсть черного перца горошком

1 яйцо

соль

Сэндвич с холодным ростбифом – пища богов! А если он еще приготовлен в дровяном гриле, да в обсыпке из черного перца… Не всякий вегетарианец сможет устоять перед таким искушением. Самый лучший ростбиф получается из тонкого края, это тот самый от руб, из которого делают стейки. Только для ростбифа его не разрезают, а запекают целиком. И запекать его надо долго и при относительно низкой температуре. Сделать это не так легко, придется постоянно контролировать гриль. Но в результате вы получите одно из самых вкусных блюд, которое можно приготовить из мяса!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 За несколько часов до приготовления достаем мясо из холодильника и даем ему согреться до комнатной температуры. Удаляем серебристую пленку и жир.

2 Перевязываем в нескольких местах кусок говядины кулинарным шпагатом. Делается это для того, чтобы во время запекания ростбиф не раздуло до размеров футбольного мяча.

3 Натираем мясо мелкой солью. Даем ему «всосать» ее в себя. Для этого мясу надо полежать хотя бы минут 30, оно даст немного сока, который растворит в себе соль.

4 Вставляем в ростбиф термометр (см. стр. 30) таким образом, чтобы его жало оказалось аккурат в середине куска.

5 Из фольги делаем «кроватку» для нашего ростбифа.

6 Разжигаем угли в одной половине гриля. В другую половину ставим емкость с водой, которая, испаряясь, будет создавать влажную атмосферу под крышкой гриля. Устанавливаем решетку. Кладем мясо прямо над емкостью с водой.

7 Запекаем под крышкой при высокой температуре до тех пор, пока на поверхности мяса не появится сухая румяная корочка.

8 Теперь угли надо немного разворошить, чтобы уменьшить жар. Можно даже слегка сбрызнуть угли водой. На время проведения всех этих манипуляций достаем ростбиф из гриля. Во первых, для того, чтобы не испачкать его золой, во вторых, мы будем покрывать его печной корочкой.

9 Перец крупно толчем в ступке.

10 Белок отделяем от желтка, взбиваем его вилкой.

11 Промакиваем мясо бумажной салфеткой, чтобы удалить с поверхности жир. Смазываем ростбиф с верхней стороны белком при помощи силиконовой кисти и обсыпаем толченым перцем. Фольгу оставляем!

12 Снова ставим ростбиф в гриль. Теперь наша задача на протяжении нескольких часов поддерживать относительно низкую температуру. Контролируем ее по термометру, установленному в крышке гриля. Пусть она снижается со 130 до 80 °С. Если температура слишком высокая – сбрызгиваем угли водой, если падает слишком быстро – подкладываем древесные щепки. Запекать надо до тех пор, пока термометр, воткнутый в мясо, не покажет температуру 65 °С. Хорошо бы этот процесс растянуть часа на 4, тогда мясо на срезе получится равномерно розовым и сочным.

13 Горячий ростбиф – это восхитительно, но все таки наиболее полно его вкус раскрывается на следующий день – после того, как он постоит ночь в прохладном (но не в холодильнике) месте. Сочный, розовый, ароматный! Это что то!

2

4

СВИНЫЕ РЕБРА

Свиные ребра продаются целыми лентами и разрезанными по одному, полной длины и короткие, разрубленные поперек. И, разумеется, надо выбрать именно тот способ приготовления, который больше всего подходит для конкретного отруба. Здесь приводится рецепт приготовления длинных свиных ребер, разрезанных по одной штуке.

ПОНАДОБИТСЯ:

2 кг длинных свиных ребер

ДЛЯ МАРИНАДА:

морская соль

1 ч. л. черного перца горошком

1 ст. л. зерен кориандра

2 ст. л. свежего тертого имбиря

5 зубчиков чеснока

3 лавровых листа

75 мл растительного масла

сок 1 лимона

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

200 мл темного (но не горького!) пива

2 ст. л. томатной пасты

1 ст. л. меда

1 ст. л. тростникового сахара

1 ст. л. копченой паприки (см рецепт на стр. 238)

50 г свежего имбиря

корка 1 апельсина (лучше подвяленная)

1 ст. л. горчицы (можно нашу – ядреную)

несколько капель соуса табаско

½ ч. л. соли

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Все твердые компоненты маринада толчем в ступке, добавляем жидкие и перемешиваем.

2 Заливаем маринадом ребра, массируем, кладем в контейнер с крышкой и убираем в холодильник на ночь.

3 Ребра запекаем в гриле с крышкой, но очень важно, чтобы под ними не было углей. Поэтому выкладываем горячие угли только по краям гриля, а в середину устанавливаем емкость (хорошо подойдут одноразовые лотки из фольги) с холодной водой. Гриль Skworcher подходит для этого как нельзя лучше.

4 Перед тем как ставить решетку гриля, кладем на угли мокрые деревянные щепки. Они дадут нам необходимый для копчения дым и снизят температуру в гриле.

5 Достаем ребра из контейнера и удаляем бумажным полотенцем остатки маринада с их поверхности.

6 Ребра выкладываем на середину решетки и закрываем крышку гриля. Запекаем примерно час, затем переворачиваем, вновь накрываем крышкой и запекаем еще 3–4 часа, время от времени переворачивая.Температура под крышкой гриля не должна быть больше 150 °C.

7 Пока ребрышки коптятся, сделаем глазурь.

8 Все компоненты смешиваем в небольшом ковшике и ставим вариться на слабом огне до получения консистенции обычного кетчупа.

9 За полчаса до окончания запекания смазываем полученной глазурью ребра при помощи кулинарной кисти.

10 Через 15 минут переворачиваем и смазываем с другой стороны. Под крышкой гриля доводим ребра до готовности.

ВАЖНО

Надо постоянно контролировать температуру в гриле. Если она будет слишком высокой, ребрышки подгорят, если же низкой – остынутся сырыми или жесткими. При помощи верхней и нижней заслонок отрегулируйте температуру в пределах 120–150 °C. Время от времени придется открывать гриль, чтобы взглянуть на ребра и подбросить щепу для копчения.

Не раздувайте потухающие угли в то время, когда ребра лежат на решетке. Они покроются пеплом, который уже невозможно будет удалить с их поверхности.

2

7

9

6

фаршированные ШАМПИНЬОНЫ

Иногда в магазине можно увидеть огромные, разме ром с женский кулак, шампиньоны. Именно шампиньо ны – не портобелло, не шиитаке, а обычные шампиньоны, только очень крупные. Именно такие лучше всего подхо дят для запекания на гриле. В качестве начинки будем ис пользовать ножки тех же грибов, только предварительно обжарим их в масле и смешаем с отваренной крупой. Подойдет любая мелкая крупа, начиная от обычного пше на и заканчивая экзотическим киноа.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **6** больших шампиньонов
- **4** зубчика чеснока
- **2–3** веточки петрушки
- несколько веточек тимьяна
- **1** чашка мелкой крупы (ячневая, пшено, кус кус, гречневый продел)
- **50** г пармезана
- оливковое масло
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Крупу промываем и отвариваем в подсоленной воде. Откидываем на сито.

2 Шампиньоны очищаем жесткой кисточкой от соринок. Чайной ложкой удаляем ножку и пластинки внутри шляпки.

3 Нарезаем ножки очень мелко.

4 Наливаем в сковороду 3 столовые ложки оливкового масла. Кидаем в него веточки тимьяна и один раздавленный в шелухе зубчик чеснока. Обжариваем на среднем огне 5 минут. Удаляем стебли тимьяна и чесночную шелуху.

5 Увеличиваем огонь и бросаем измельченные ножки шампиньонов. Быстро обжариваем, помешивая.

6 Добавляем отваренную крупу, измельченные листья петрушки и оставшийся чеснок. Перемешиваем.

7 В каждую шляпку шампиньонов вливаем по чайной ложке оливкового масла и присыпаем солью.

8 Выкладываем в шляпки начинку. Не приминаем, она должна быть рыхлой! Посыпаем тертым сыром.

9 Ставим грибы на решетку разогретого гриля. Запекаем до готовности.

ВАЖНО

Фаршированные шампиньоны можно подавать остывшими, но остывшее – не значит холодное! Если вы убрали заранее приготовленные фаршированные шампиньоны в холодильник, то перед подачей их необходимо обязательно разогреть: на решетке гриля, на сковороде или в микроволновой печи.

СОВЕТ

Такие шампиньоны можно подавать как горячими, так и остывшими в качестве закуски.

СВИНАЯ РУЛЬКА

«Айсбайн» в Баварии, «вепрево колено» в Чехии, а у нас просто свиная рулька – самая желанная закуска под хорошее свежее пиво. И приготовить это ресторанное блюдо совсем несложно, особенно если у вас имеется большой гриль с крышкой, например такой, как Scworcher от Forester. Готовится это блюдо в два этапа. Первый – отваривание в пряном бульоне – можно выполнить заранее. А когда приедут гости, довольно быстро завершить приготовление уже непосредственно на гриле. Удобно, просто и чертовски эффектно!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2** свиные рульки
- черный перец горошком
- лавровый лист
- **200** мл яблочного сока
- **40** мл соевого соуса
- соль

ХИТРОСТЬ

Рульки можно отварить заранее, хоть за несколько дней до вечеринки, и убрать их в холодильник. За пару часов до прихода гостей надо достать их из холодильника, дать прогреться до комнатной температуры. Все это время их можно поливать и смазывать яблочной глазурью. А когда начнут приходить гости, поставить в разогретый гриль и завершить приготовление.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Рульки как следует промываем и избавляемся от остатков щетины любым известным вам способом эпиляции. Лично я предпочитаю просто сбривать ее одноразовой бритвой (без мыла и геля для бритья, конечно).

2 Кладем рульки в большой котелок, заливаем водой, добавляем черный перец, лавровый лист и крепко солим.

3 Разжигаем в гриле дрова. Ставим котелок на огонь и варим 2 часа под крышкой. Следим, чтобы рульки все время были покрыты водой.

4 Тем временем приготовим глазурь. Для этого переливаем яблочный сок в маленький ковшик, в котором мы обычно готовим соусы. На слабом огне увариваем сок до половины объема. Добавляем соевый соус и продолжаем варить еще минут 10–15.

5 Снимаем котелок с огня. Достаем сваренные рульки. Кладем их по очереди в глубокую миску и обливаем при помощи ложки со всех сторон глазурью.

6 Разгребаем угли к стенкам гриля, оставляя середину свободной. Если угли к тому времени совсем прогорели, подбрасываем еще немного дров (предпочтительно дубовых, буковых, яблоневых, грушевых, сливовых). Можно даже посыпать угли мокрой щепой тех же пород древесины. Ставим в образовавшееся пространство нижней решетки гриля емкость с водой. Устанавливаем верхнюю решетку, а на нее выкладываем смазанные глазурью рульки. Таким образом, под рульками не оказывается совсем никаких углей и даже золы, только емкость с водой. Закрываем гриль крышкой и ждем примерно 20 минут. Открываем гриль и при помощи кулинарной кисти наносим второй слой глазури. Запекаем в закрытом гриле еще минут 20. За это время рульки успевают зарумяниться и слегка подкоптиться. Кожица становится красивой и хрустящей – мечта!

7 К рулькам подаем отварной картофель, тушеную кислую капусту, ну и, конечно, пиво – закон жанра, ничего не поделаешь.

АНТРЕКОТ
с тьюксберийской горчицей

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ АНТРЕКОТОВ:

4 антрекота по 500–600 г с косточкой

соль

ДЛЯ ТЬЮКСБЕРИЙСКОЙ ГОРЧИЦЫ:

150 г свежего хрена

4 ст. л. горчичного порошка

2 ст. л. меда

4 ст. л. яблочного или виноградного уксуса

1 ст. л. соли

Не знаю, что за «гений» кулинарии выдумал мешать кет чуп с майонезом, но смешивать хрен с горчицей одно значно придумали англичане. И было это в далекие века. Еще шекспировский Фальстаф в «Генрихе IV» упомина ет этот продукт, давая меткую характеристику одному из героев: «К черту эту обезьяну! Ум у него тяжелый, как гу стая тьюксберийская горчица». Сейчас такую смесь мож но купить и в магазине, но ее не сравнить с приправой, сделанной дома. Итак, будем делать хреново горчичную приправу в английском стиле, а заодно раскроем еще несколько секретов приготовления стейка на гриле.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала про антрекоты (речь конечно же идет о говядине, как вы понимаете). Поскольку куски мяса довольно крупные, гораздо боль ше и толще стандартных стейков, то и жарить мы их будем несколько иначе. Есть одно правило: чем крупнее кусок мяса, тем дольше и при меньшей температуре он жарится. Объясняется это просто. Если по ложить толстый кусок на решетку гриля над горячими углями и ждать, когда он прожарится внутри, то снаружи он просто обуглится. Поэто му поступаем следующим образом.

2 Горячие угли высыпаем в одну половину гриля, разделенного небольшим поленцем (лучше фруктового дерева).

3 Быстро обжариваем антрекоты с двух сторон над горячими углями до образования корочки и перекладываем их на противоположную сторону гриля. Закрываем крышку гриля и готовим еще 20–30 минут. При этом поддув надо отрегулировать так, чтобы температура под крышкой была примерно 180 °С. Мясо будет запекаться и коптиться одновременно от тлеющего бревна.

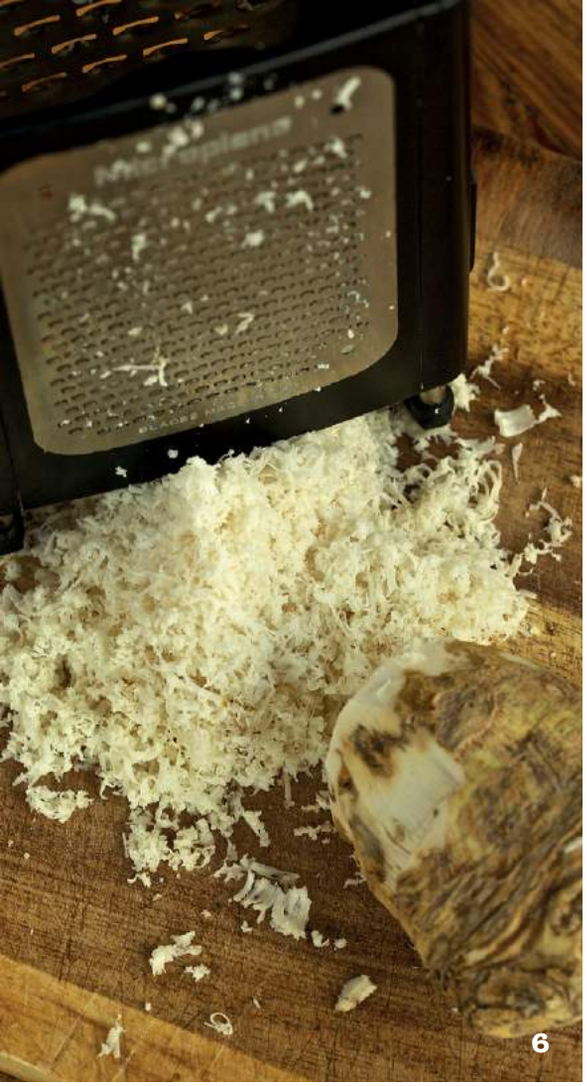
4 Достаем мясо из гриля, складываем на деревянную доску и накры ваем полотенцем или фольгой.

5 Теперь про горчицу.

6 Натираем на самой мелкой терке хрен. Его, разумеется, надо сперва помыть и почистить. Кладем натертый хрен в чашу блендера. Туда же добавляем горчицу, соль, мед и уксус. Не уверен, что во вре мена Шекспира эти ингредиенты входили в состав тьюксберийской горчицы, но, поверьте, без них эта приправа покажется вам неинте ресной.

7 Наливаем немного кипяченой воды и включаем блендер. Воды надо добавить столько, чтобы достичь нужной консистенции. С со лью придется поэкспериментировать – добавляем ее по вкусу.

8 Подаем антрекоты вместе с приправой на огромном листе хрена – эффектно и очень «в тему».


6

6a

6
FORESTER

КУРИЦА
в абрикосовой глазури

Такой аппетитный загар не получишь ни в какой Анталье и уж тем более в солярии. Лоск курице придает глазурь с ароматом абрикосов, апельсина и с тонкими нотками корицы. Раньше вы могли видеть такую птицу только в ре кламных роликах, а теперь сделаете ее сами на своем чудо гриле. Это проще простого.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок нарезаем тонкими пластинками, имбирь натираем на мел кой терке, выжимаем из половинки апельсина сок.

2 Смешиваем перечисленные и оставшиеся ингредиенты марина да. Тщательно натираем им курицу снаружи и внутри. Заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник часов на 6.

3 Распределяем горящие угли в гриле на две части – справа и слева. Устанавливаем решетку. В середину решетки ставим одноразовый лоток из алюминиевой фольги. Наливаем в него воду. В лоток ставим высокую литровую банку или бутылку с широким горлышком. Кладем в нее палочку корицы и апельсиновую корку. Заполняем на ⅔ водой.

4 Достаем из холодильника курицу, салфеткой счищаем с нее ча стички маринада.

5 Заправляем кожу шеи курицы вовнутрь.

6 Сажаем курицу на банку. Закрываем крышку гриля. Запекаем при температуре около 180 °С примерно час.

7 Смешиваем все компоненты глазури.

8 Открываем гриль и равномерно наносим кистью глазурь на курицу. Кладем на угли мокрую щепу для копчения и вновь закрываем гриль. Готовим еще 15 минут и повторяем ту же операцию с глазурью и ще пой.

9 Аккуратно снимаем курицу с банки. Для такой птицы лучше всего подойдут крупяные гарниры: булгур, рис, киноа, полба или про стая пшеница. Но можно подать ее и вместе с запеченной тыквой, и с запеченными яблоками, и с копчеными грушами (см. рецепт на стр. 241).

ПОНАДОБИТСЯ:

1 бройлерная курица (желательно деревенская)
1 палочка корицы
апельсиновая корка

ДЛЯ МАРИНАДА:

2–3 зубчика чеснока
20 г свежего имбиря
½ апельсина
⅓ ч. л. корицы
1 ст. л. паприки
½ ч. л. молотой зиры
1 ч. л. кунжутного масла (желательно)
1 ст. л. растительного масла без запаха
щепотка свежемолотого черного перца
соль

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 мл густого сиропа из абрикосового варенья
2 ст. л. соевого соуса
красный острый перец на кончике ножа
сок ½ апельсина

СЕКРЕТ

Вместо хитрой конструк ции с банкой и алюминие вым лотком можно восполь зоваться специальным ро стером (см. фото на стр. 23) для запекания птицы.

КРОЛИК С ФРУКТАМИ

Молодой кролик очень хорошо сочетается с фруктами и сладкими овощами, такими как морковь, пастернак, ко рень петрушки. Тимьян наполнит блюдо чудесным аро матом, вино даст требуемую легкую кислинку, а фрукты и ягоды сделают его необычайно красивым. Приготовить кролика с фруктами на гриле – очень простой способ по разить гостей. А если в самом конце приготовления бро сить на горячие угли горсть мокрой щепы фруктовых де ревьев, кролик и сопровождающие его ингредиенты об ретут приятный «загар» и наполнятся тонким ароматом дровяной печи.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** молодой кролик (лучше крольчиха)
- **1** морковь
- **2** небольших яблока
- **2** крупные сливы или **2** нектарина
- **4** зубчика чеснока
- **1** корень петрушки или пастернака (желательно)
- несколько веточек тимьяна
- горсть плодов боярышника (желательно)
- **300** мл розового полусухого вина
- **4** ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Кролика разрезаем на 16–20 кусков вместе с костями. Зубчики чеснока разрезаем пополам. Кладем куски кролика и чеснок в одно разовый лоток из алюминиевой фольги. Посыпаем солью и перцем. Кладем тимьян и заливаем вином и оливковым маслом. Оставляем мариноваться пару часов.

2 Морковь нарезаем тонкими кружочками. Корень петрушки разре заем на 4 части.

3 Яблоки и сливу нарезаем крупными кусками. Косточку из сливы удаляем.

4 Овощи и фрукты кладем в лоток с кроликом. Перемешиваем ру ками. Посыпаем плодами боярышника. Вместо боярышника можно использовать райские яблочки или виноград.

5 В гриле разжигаем угли. Разгребаем их по стенкам гриля, остав ляя середину свободной. Устанавливаем верхнюю решетку и ставим на нее лоток с кроликом и фруктами. Закрываем крышку гриля и запекаем при температуре около 200 °С примерно 40 минут.

СОВЕТ

Можно положить и другие фрукты (только не цитрусовые): нектарины, персики, груши, черешню, виноград, крыжовник.

5

3

7

9

МИЛЬФЕЙ
из баклажанов с сыром

Заготовку для этой нехитрой, но очень аппетитной закуски можно сделать заранее, а разогреть на гриле и подать – когда начнут собираться гости. Небольшие мильфейчики удобно брать одной рукой, ведь в другой – обычно бокал с аперитивом. Они помогут слегка приту пить чувство зверского аппетита, который разыграется у ваших гостей при виде жарящегося шашлыка или бара ньей ноги.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2–3** не очень крупных баклажана
- **250** г моцареллы, сыра скаморца или копченого сыра
- **3** зубчика чеснока
- небольшой пучок зелени (кинзы, мяты или базилика)
- оливковое масло
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Делаем на баклажане несколько продольных неглубоких надрезов. Это необходимо для того, чтобы шкурка не стягивала кружочки ба клажана.

2 Баклажаны нарезаем поперек на кружочки толщиной 5–7 мм.

3 На гриле среднего жара готовим нарезанные баклажаны до появ ления поджаристой корочки с обеих сторон.

4 Снимаем с огня.

5 На каждый кружок капаем по капельке оливкового масла.

6 Чеснок нарезаем тонкими пластинками, сыр – кружочками.

7 На кружок баклажана кладем пластинку чеснока, присыпаем со лью. Кладем сыр и листик кинзы. Вместо кинзы можно использовать мяту или базилик. В этом случае закуска будет иметь итальянский акцент.

8 Вновь: баклажан чеснок соль сыр. Накрываем кружком баклажана и скалываем все вместе зубочисткой.

9 Ставим полученные мильфеи на гриль и закрываем его крышкой. Нам понадобится еще несколько минут, для того чтобы сыр распла вился.

10 Эту легкую закуску лучше всего подавать горячей к красному вину перед подачей главного блюда, приготовленного на гриле.

СОВЕТ

Мильфей из баклажанов замечательно получается с обычным колбасным копченым сыром. Так что тратиться на дорогущую скаморцу совсем необязательно.

СЕДЛО ЯГНЕНКА
с тархуном и чесноком

Для такого способа приготовления годится только очень молодая баранина, а лучше вообще ягнятина. Поэто му, когда выбираете мясо на рынке, постарайтесь ку пить спинку самого молодого барашка. Отличить его несложно – мясо у него нежно розового цвета, жира со всем немного, весить такой отруб будет не более 3 кило граммов. Не стоит просить мясника отделить мясо от костей, вы сами это сделаете намного аккуратнее. Ягня тина – мясо крайне деликатное, и обходиться с ним надо очень бережно. Вооружитесь хорошим филейным но жом и не спеша разделайте спинку барашка. Это совсем несложно. Постарайтесь распланировать все так, чтобы не пришлось убирать разделанное мясо в холодильник.

ПОНАДОБИТСЯ:

- спинка ягненка
- 1 пучок свежего тархуна (эстрагона)
- 4–5 зубчиков чеснока
- цедра ½ лимона
- свежемолотый черный перец
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль

НА ЗАМЕТКУ

Седло ягненка лучше всего готовить в день покупки, чтобы повторно не охлаждать мясо и уж тем более не замораживать. В этом случае ваш рулет получится нежнейшим, ароматным и сочным.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Очень аккуратно вырезаем две тонкие полоски мяса с внутренней стороны позвоночника. Это вырезка. Она нам сейчас не понадобит ся. Ее вы можете приготовить по рецепту на странице 169.

2 Срезаем мясо одним куском с позвоночника и ребер. Для рулета нам понадобится только поясничная часть, но если вы желаете сде лать рулет побольше, то и реберную часть можно также задейство вать. Удаляем все пленки и жилки.

3 Тархун и чеснок мелко нарезаем. При помощи специальной мелкой терки снимаем цедру с половинки лимона.

4 Срезанное с кости мясо расстилаем на разделочной доске. Посыпаем солью, свежемолотым черным перцем, лимонной цедрой, чесноком.

5 Выкладываем слой нарезанного тархуна. Равномерно поливаем оливковым маслом.

6 Заворачиваем в рулет и плотно обвязываем мокрым кулинарным шпагатом из натурального волокна.

7 Угли разжигаем только в одной половине гриля. Устанавливаем верхнюю решетку.

8 Быстро обжариваем рулет со всех сторон над горячими углями до румяной корочки, переворачивая его щипцами. Сдвигаем рулет на другую сторону решетки и закрываем гриль крышкой. Запекаем примерно 30 минут до готовности. Готовность проще всего опреде лить при помощи термометра. Температура внутри рулета должна быть 63 °С.

9 Снимаем мясо с решетки и накрываем фольгой. Даем отдохнуть минут 10–15, и можно подавать.

10 В качестве гарнира могу порекомендовать отварной или запечен ный картофель, грибы, овощи.

5

2

6

8

2

3

9

10

МАК&ЧИЗ

Блюдо очень дачное. Знаете, как это бывает? Съест ные запасы, привезенные из города, уже закончились, а до ближайшего приличного магазина километров 40. Вот тут и приходит на выручку кулинарная смекалка. Из остатков макарон, сыра и черствого хлеба пригото вим не просто какую то банальную макаронную запе канку, а знаменитое американское блюдо – мак энд чиз. По совести говоря, это одно и то же, но мы то с вами об этом умолчим. Договорились? Итак, готовим настоя щий мак энд чиз, а на помощь нам придет наш любимый гриль!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **200 г мелких макаронных изделий**
- **200 г сыра**
- **20 г сливочного масла**
- **100 мл сливок или молока**
- **2 куска черствого пшеничного хлеба**
- **свежемолотый черный перец**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Макароны отвариваем в подсоленной воде до 80% ной готовности, откидываем на дуршлаг.

2 Часть (⅔) сыра натираем на мелкой терке, а оставшуюся часть – на крупной. Конечно же мак энд чиз готовим из того сыра, что остался, но хорошо бы, чтоб у нас остался грюйер или конте (намек поняли?).

3 Смешиваем макароны с мелко натертым сыром, добавляем свеже молотый черный перец. Перемешиваем.

4 Порционные формы для запекания (керамические или одноразо вые из фольги) смазываем изнутри сливочным маслом.

5 Раскладываем макаронно сырную смесь по формам. Поливаем сливками или молоком.

6 Посыпаем крупно натертым сыром.

7 Разводим огонь в гриле. Пока угли прогорают, подсушиваем кусоч ки хлеба, нанизанные на шампуры. Именно подсушиваем, а не под жариваем. Сушим до тех пор, пока хлеб не станет крошиться при сдавливании пальцами.

8 Снимаем хлеб с шампуров и растираем его между ладонями в крошку. Не старайтесь делать это слишком тщательно, пусть крош ки останутся разного размера: блюдо то у нас дачно деревенское.

9 Посыпаем крошкой макароны с сыром.

10 Ставим в разогретый гриль и закрываем крышкой. Запекаем примерно 15–20 минут. За это время макароны полностью пригото вятся, сыр расплавится, а корочка на поверхности блюда станет хру стящей.

11 Украшаем мак энд чиз «подножной» зеленью и подаем на стол. Можно даже под бокал сухого вина: хотите – красного, а хотите – белого.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСОСЬ

Эта северная рыба и этот тропический фрукт как буд то созданы друг для друга. Парадокс? Нет. В жизни такое встречается не так редко! Позволим им соединиться в чудесном блюде, приготовленном на гриле.

ПОНАДОБИТСЯ:

ДЛЯ АРОМАТНОЙ СОЛИ:

- цедра ½ грейпфрута
- 2 апельсина
- 1 лимон
- 1 лайм
- 20 листьев мяты перечной
- 20 г свежего имбиря
- свежемолотый белый перец
- свежемолотый черный перец
- примерно 100 г крупной морской соли

ДЛЯ ЛОСОСЯ:

- 1 филе лосося
- 3 апельсина
- 2 ст. л. ароматной соли
- 30 мл оливкового масла

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Сначала приготовим ароматную цитрусовую соль. Похожую соль мы делали для креветок (см. стр. 76), но эта чуть посложнее и имеет более пряный аромат.

2 При помощи самой мелкой терки снимаем цедру с половины грейпфрута, двух апельсинов, одного лимона и лайма.

3 Мелко рубим листья перечной мяты. Натираем свежий имбирь.

4 Добавляем щепотку свежемолотого белого и щепотку черного перца.

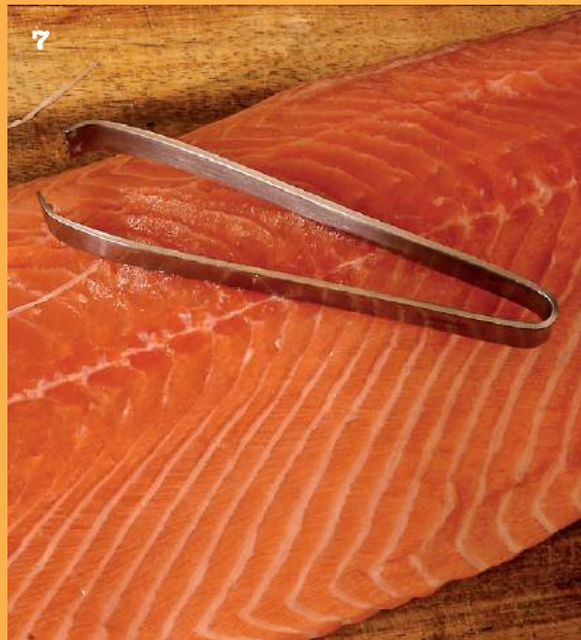
5 Все тщательно перемешиваем и смешиваем с крупной морской солью. Соли должно быть визуально в 3–4 раза больше, чем сме си цедры, имбиря и мяты. Засыпаем в банку, закрываем ее крышкой и, встряхивая, перемешиваем.

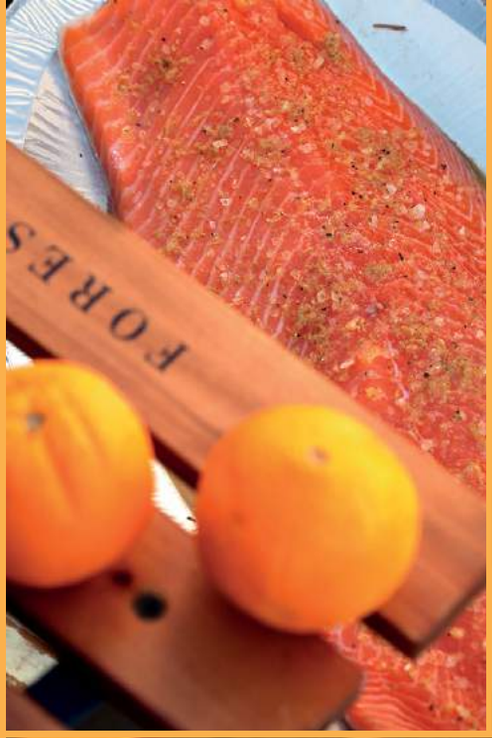
6 Этой солью уже можно пользоваться. Но закрытая в банке соль со временем будет менять свой аромат, он станет интереснее и бога че. А когда вы будете приправлять этой солью горячую пищу, то по чувствуете нотки, которые раньше не замечали. Очень интересная приправа. Обязательно сделайте ее немного про запас.

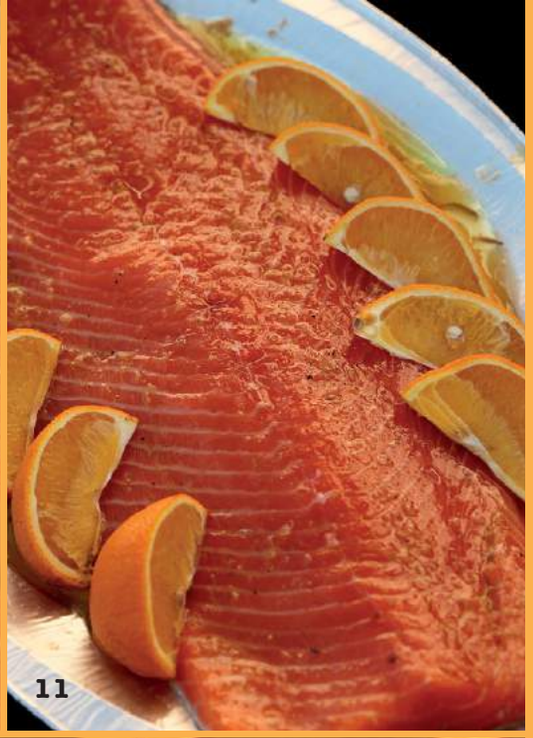
7 Теперь займемся непосредственно лососем. При помощи специ ального пинцета удаляем из филе все косточки. Длинным гибким ножом срезаем кожу.

5

6


7





8 Натираем филе ароматной солью с обеих сторон.

9 Одноразовый алюминиевый противень овальной формы смазываем оливковым маслом. Кладем на него рыбное филе.

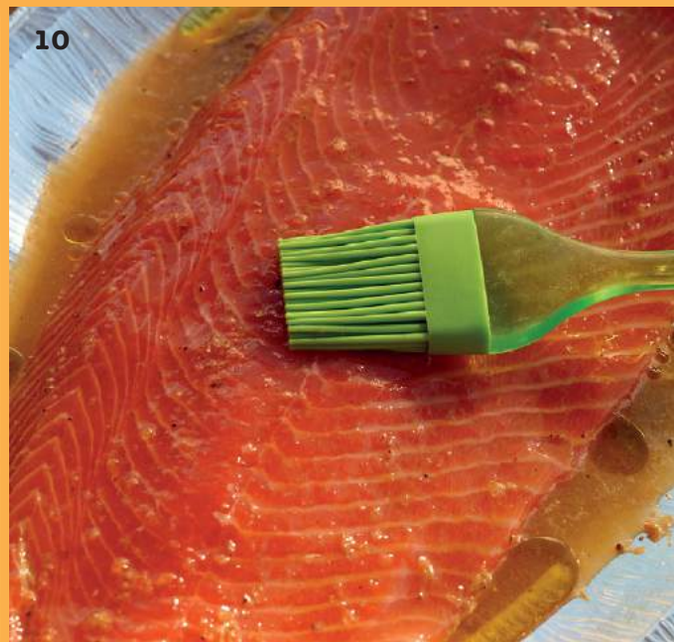
10 Один апельсин разрезаем пополам. Выжимаем одну половинку прямо на филе. Слегка поливаем оливковым маслом и размазываем все равномерно по поверхности филе при помощи силиконовой кисти.

11 Два оставшихся апельсина разрезаем на дольки вместе с кожурой. Выкладываем их по обе стороны филе.

12 Разжигаем угли в гриле. Сверху на угли (в середину гриля) высыпаем пару горстей замоченных щепок вишни, сливы или яблони. Устанавливаем верхнюю решетку гриля, а на нее ставим противень с рыбой. Мокрая щепа не даст жару углей греть алюминиевый противень снизу, и, кроме того, они дадут лососю приятный аромат фруктового дымка.

13 Закрываем гриль. Готовим примерно 15 минут.

14 Открываем гриль, еще раз поливаем лосося апельсиновым соком (у нас осталась половинка апельсина). Закрываем гриль и доводим рыбу до готовности (примерно 10 минут).



МЯСНОЙ РУЛЕТ

Сразу хочу сказать, что для такого рулета можно придумать огромное мно жество начинок. Я взял два вида мяса, лесные орехи и клюкву. Вы же можете начинить рулет и грибами, и мясными субпродуктами, и сыром, и яйцами, и зеленью.

Самое главное – это оболочка. В качестве нее мы возь мем хорошо отбитую свиную корейку и завернем все в свиной же сальник. Сальник – это такая сеточка из жира, окутывающая желудок животного, – очень по лезный в кулинарии продукт.
Где взять этот самый сальник? Просто спросите его у мясников на рынке, и они вам его с радостью продадут за очень небольшие деньги. Мне, например, его вообще даром отдают, так как я – постоянный клиент.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **500 г свиной корейки без кости**
- **2 свиных сальника**
- **250 г свиного фарша**
- **250 г телячьего фарша**
- **горсть вяленой клюквы**
- **горсть очищенных лесных орехов или фундука**
- **свежемолотый черный перец**
- **1 ч. л. сушеного майорана**
- **¼ ч. л. свеженатертого мускатного ореха**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Корейку нарезаем поперек тонкими пластами.

2 Каждый кусок отбиваем при помощи кулинарного молотка до ми нимальной толщины. Важно только не прорвать его насквозь.

3 Сальники выкладываем на большую доску друг на друга с неболь шим нахлестом.

4 На сальники выкладываем половину отбитого мяса. Другая полови на нам понадобится, чтобы накрыть начинку.

5 В телячий фарш добавляем соль, перец и вяленую клюкву. Влива ем примерно 50 мл холодной воды и как следует вымешиваем фарш.

6 В свиной фарш кладем кроме соли и перца майоран, мускатный орех и цельный фундук. Тоже вливаем 50–70 мл очень холодной воды и вымешиваем до полной однородности фарша.

7 Сначала выкладываем на мясо «колбаску» из свиного фарша, за тем – из телячьего.

8 Накрываем оставшимися пластами отбитой свинины

9 Заворачиваем в плотный рулет. Убираем его в холодильник пример но на 3–4 часа.

1

4

8

7

9

10 Разжигаем угли в одной половине гриля. Ставим решетку. Обжариваем со всех сторон над горячими углями наш рулет. Как только он зарумянится, перекладываем его на другую полови ну решетки, закрываем гриль и готовим при температуре 180 °C 30–40 минут. Время готовки сильно зависит от размеров рулета и его исходной температуры. Поэтому лучше всего воспользовать ся термометром. Если его стрелка покажет 70 °C, то рулет можно доставать из гриля.

11 Есть такой рулет можно как теплым, так и холодным. Мне, например, холодным он кажется интереснее.

СОВЕТ

Не старайтесь строго следовать этому рецепту, экспериментируйте с начинками согласно вашему вкусу и тому набору продуктов, которым вы в данный сезон располагаете.

МАТЛОТ

Сейчас слово «матлот» мало кому известно, а еще каких то сто лет тому назад его часто можно было встретить в меню светских обедов и дворянских журфиксов. Встре чается оно и в русских кулинарных книгах. Хотя само сло во «матлот» (или «мателот») французское, но, как часто бывало, прочно укоренившееся в нашем кулинарном лек сиконе. Матлотом называют блюдо из рыбы (чаще пре сноводной), приготовленной в вине. Для матлота мож но взять и карпа, и судака, и форель, и белого амура. Из последнего мы и приготовим это слегка подзабытое, но очень вкусное блюдо. Готовить конечно же будем на гриле!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** белый амур или карп весом около **1** кг
- **250** мл красного сухого вина
- **300** г шампиньонов
- **3** помидора
- по **75** г зеленых и черных оливок
- **50** мл оливкового масла
- свежемолотый белый перец
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу чистим и потрошим. Разрезаем поперек на крупные куски (6 кусков плюс хвост и голова).

2 Складываем куски рыбы срезом вниз в контейнер для маринова ния. Посыпаем солью, перцем и заливаем вином и оливковым мас лом. Накрываем куском фольги и оставляем мариноваться в холо дильнике часов 10–12. За это время надо несколько раз перевернуть куски рыбы, чтобы они промариновались равномерно.

3 Шампиньоны и помидор нарезаем дольками.

4 Выкладываем замаринованные куски рыбы в одноразовый алюми ниевый лоток таким образом, чтобы получилась целая рыба. **Секрет:** Для большей уверенности в успехе лучше взять два алюми ниевых лотка и поставить их один в другой.

5 По бокам кладем грибы, помидоры, оливки. Заливаем все жидко стью, в которой мариновалась рыба.

6 Разжигаем угли в гриле. Ждем, когда жар станет умеренным, и ставим лоток с рыбой прямо над углями. Когда жидкость в лотке закипит, закрываем гриль крышкой и готовим еще около получаса до полной готовности рыбы и шампиньонов.

7 При желании можно слегка подкоптить рыбу. Для этого в конце приготовления надо посыпать угли мокрыми опилками или щепой для копчения.

8 Несмотря на то что матлот чаще всего готовится с красным вином, подавать его лучше с сильно охлажденным белым. В качестве гарни ра отлично подойдет отваренный рис.

5

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

Нам понадобится камамбер, продаваемый в небольших круглых упаковках, согнутых из тонкой древесной щепы. Вы наверняка такие видели и покупали. Эта деревянная коробочка и послужит формой для запекания. Сыр надо заранее достать из холодильника и развернуть, чтобы он быстрее согрелся. Пока вы готовите на гриле свой ужин, камамбер прогреется до комнатной температуры, а угли отдадут свой адский жар и будут подмигивать вам красным огоньком сквозь седину пепла. Самое время положить на верхнюю решетку гриля сыр и пойти к сто лу. Пока вы расправляетесь с чудесным ужином в стиле барбекю, камамбер расплавится и будет, подобно вул кану, вырываться в виде горячих пузырей через проре зи в корочке. Останется лишь добавить пару ложек меда и открыть бутылочку припасенного на такой случай крас ного вина.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 шайба сыра камамбер

2 ст. л. меда

СОВЕТ

Есть запеченный камамбер лучше всего с хрустящим пшеничным хлебом и грецки ми или кедровыми орешками, а запивать сухим красным вином.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Достаем сыр из упаковки.

2 Крышку переворачиваем и вставляем в нее нижнюю часть упаков ки. Таким образом получаем усиленную коробочку.

3 Разворачиваем бумажную обертку.

4 Кладем сыр обратно в коробочку, но уже без обертки.

5 Делаем на поверхности камамбера надрезы в корочке из благо родной плесени. Надрезы должны исходить лучами из центра сырной шайбы.

6 Саму коробочку укутываем небольшим куском фольги. Это на слу чай того, если сыр начнет плавиться и выливаться сквозь щели. Хотя уверен, что мы этого не допустим.

7 Ставим упакованный таким образом сыр на решетку гриля, прямо над тлеющими, но еще горячими углями.

8 Закрываем крышку гриля и ждем примерно 20 минут.

9 Открываем гриль. За это время сыр должен прогреться и начать булькать, поднимая надрезанную корочку. Добавляем в самый центр 2 ложки меда и снимаем с огня.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ
с гранатовым соусом

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** гранат
- **4** яблока
- **4** ст. л. меда
- **2** ст. л. сахара
- свежемолотая корица
- **200** г малины (свежей или замороженной)

Очень ностальгический десерт. Кому бабушка не запе кала в духовке или русской печи яблоки? Мне запека ла. Правда, не такие гламурные, без малиновой начинки и уж тем более без гранатового соуса. А вот мед и кори цу, бывало, добавляла.
В дровяном гриле такие яблочки получаются особенно хорошо – с духовкой не сравнить. Готовить их можно хоть летом, хоть осенью, хоть зимой – яблоки в продаже есть всегда. А малину можно взять и замороженную, и даже заменить ее ложкой малинового варенья. Мед в таком случае класть, наверное, уже не следует.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Гранат разрезаем пополам и рукоятью ножа выбиваем из него все зерна. При помощи соковыжималки или ручного пресса выжимаем из них сок. Сливаем его в металлический ковшик и ставим на слабый огонь. Добавляем сахар и выпариваем до густоты легкого сиропа.

2 С яблок срезаем верхушку. Откладываем ее в сторонку.

3 Чайной ложкой вынимаем из яблок сердцевину, формируя глухую полость.

4 В полученную полость наливаем ложку меда. Посыпаем щепоткой корицы и кладем по 4–5 ягод малины.

5 Каждое яблоко заворачиваем в «гнездышко» из фольги.

6 Ставим вместе с яблочными «крышками» в разогретый гриль. Важ но, чтобы под яблоками не было горячих углей. Жар должен обвола кивать яблоки со всех сторон. Можно даже в середину гриля на ниж нюю решетку поставить какую нибудь емкость с водой. Благодаря та кому нехитрому приему и яблоки наши не подгорят, и под крышкой гриля будет влажная и жаркая атмосфера, что позволит приготовить наш десерт гораздо быстрее.

7 Запекаем до готовности яблок. Они должны свободно протыкаться бамбуковой шпажкой.

8 Снимаем яблоки с решетки гриля. Удаляем фольгу. Накрываем каждое яблоко его же верхушкой.

9 Поливаем гранатовым соусом и подаем, украсив листиками мяты и свежими ягодами.

1

1a

2

4

6

FORESTER

БАНАНЫ ГРИЛЬ
с карамельной корочкой

Блюдо из категории сложности «проще простого». Но какой же оно всегда имеет успех! Особенно у детей. Бананы для этого десерта лучше взять зрелые, но еще довольно плотные и не очень крупные.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 связки по 3 банана**
- **сахар**
- **листики мяты**
- **1 лайм или лимон**
- **мороженое**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 На вогнутой стороне каждого банана делаем сквозной надрез в шкурке.

2 Бананы будем запекать прямо в связках, не разделяя. Иначе они будут постоянно падать набок, а нам надо, чтобы надрез всегда оставался сверху.

3 Кладем бананы на решетку сильно разогретого гриля. Шкурка банана является довольно серьезным теплоизолятором, поэтому придется сильно постараться, чтобы пропечь его насквозь. За шкурку беспокоиться не стоит. Пусть она почернеет и даже под горит, это нестрашно. Нам важно запечь сам банан.

4 Закрываем гриль крышкой и ждем примерно 20 минут (зависит от спелости банана и температуры гриля).

5 Открываем гриль. Надрезы на шкурке бананов разошлись, и об нажилась ароматная сладкая мякоть. Посыпаем ее сахаром.

6 Если у вас есть кулинарная газовая горелка – это просто здоро во! В этом случае мы снимаем связки бананов с огня и карамелизи руем сахар при помощи горелки.

7 Если же у вас нет такого чуда кулинарной техники, то тогда стоит вновь закрыть гриль и подождать пару минут. Карамельной корочки не получится, но сахар растворится в соке банана – получится тоже очень неплохо.

8 Подаем этот необычный десерт вместе с листиками мяты, доль ками лайма или лимона и шариком мороженого.

СОВЕТ

Перед тем как посыпать размягченную мякоть банана сахаром, сбрызните ее соком лайма или ванильным экстрактом. Для большего эффекта при подаче (особенно ночью) бананы можно полить крепким алкоголем и поджечь.

ТВОРОГ
из топленого молока

ПОНАДОБИТСЯ:

2,5 л настоящего деревенского молока

2 ст. л. сметаны или простокваши

Наверное, это самое неожиданное блюдо (или продукт), которое может появиться в книге про гриль и готовку в нем. Но если задуматься, то чем термогриль с двойной стенкой отличается от печи, в которой издавна топили молоко? Да почти ничем. Конечно, он не так долго держит тепло, но если этот факт изначально учесть, то можно получать топленое молоко не хуже, чем из настоящей русской печи. Важно купить правильное молоко. Не суперпастеризованное и не гомогенизированное, а самое обычное коровье цельное молоко. Такое, которое при комнатной температуре сквашивается самостоятельно на вторые сутки, а если ему в этом помочь, то через несколько часов. Думаете, это сейчас уже невозможно? Вовсе нет. Можно и в магазинах найти, и на рынке. Заводить свою корову совсем не обязательно. По крайней мере, пока.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Разжигаем угли в гриле. Верхнюю решетку убираем, она нам не понадобится. Если у вас в хозяйстве имеются кирпичи или крупные камни, то можно положить их на дно гриля, чтобы они как следует прогрелись. Тяжелые камни позволят поддерживать более стабильное тепло внутри гриля, но и без них тоже все получится, надо будет только чаще контролировать температуру.

2 Горячие угли в гриле разгребаем в виде кольца.

3 Молоко выливаем в кастрюлю и ставим на огонь. Доводим до кипения и снимаем с огня.

4 Большой керамический горшок прогреваем кипятком. Выливаем горячую воду и заливаем кипяченое молоко. Температура молока в горшке должна быть примерно 80 °С. Накрываем горшок крышкой или куском фольги.

5 Ставим горшок в гриль прямо на нижнюю решетку. Закрываем гриль.

6 Теперь очень важно поддерживать нужную температуру. Она не должна падать ниже 60 °С и подниматься выше 90 °С. В первом случае молоко может не затопиться, а во втором – просто закипит и убежит.

7 Регулярно (примерно 1 раз в час), подбрасывая в гриль небольшую порцию углей и регулируя процесс горения при помощи нижней и верхней заслонок, поддерживаем в гриле стабильную температуру примерно 12 часов. Поверьте, это не так сложно, как кажется.

8 Через 12 часов достаем горшок из гриля. Молоко в нем будет покрыто румяной пеночкой.

9 Ждем, когда молоко остынет до 40 °С, и добавляем простоквашу или сметану. Закрываем крышкой и оставляем при комнатной температуре. Еще через 12 часов мы получим замечательный варенец.

10 Дуршлаг или сито ставим в глубокую миску и выстилаем его марлей или сырным льном. Выливаем туда варенец. Подхватываем края ткани и завязываем при помощи шпагата. Подвешиваем над миской на несколько часов.

11 Когда сыворотка перестанет стекать, кладем мешок в дуршлаг, накрываем сверху небольшой тарелкой и ставим на нее груз (1–2 кг). Теперь уже можно убрать в холодильник.

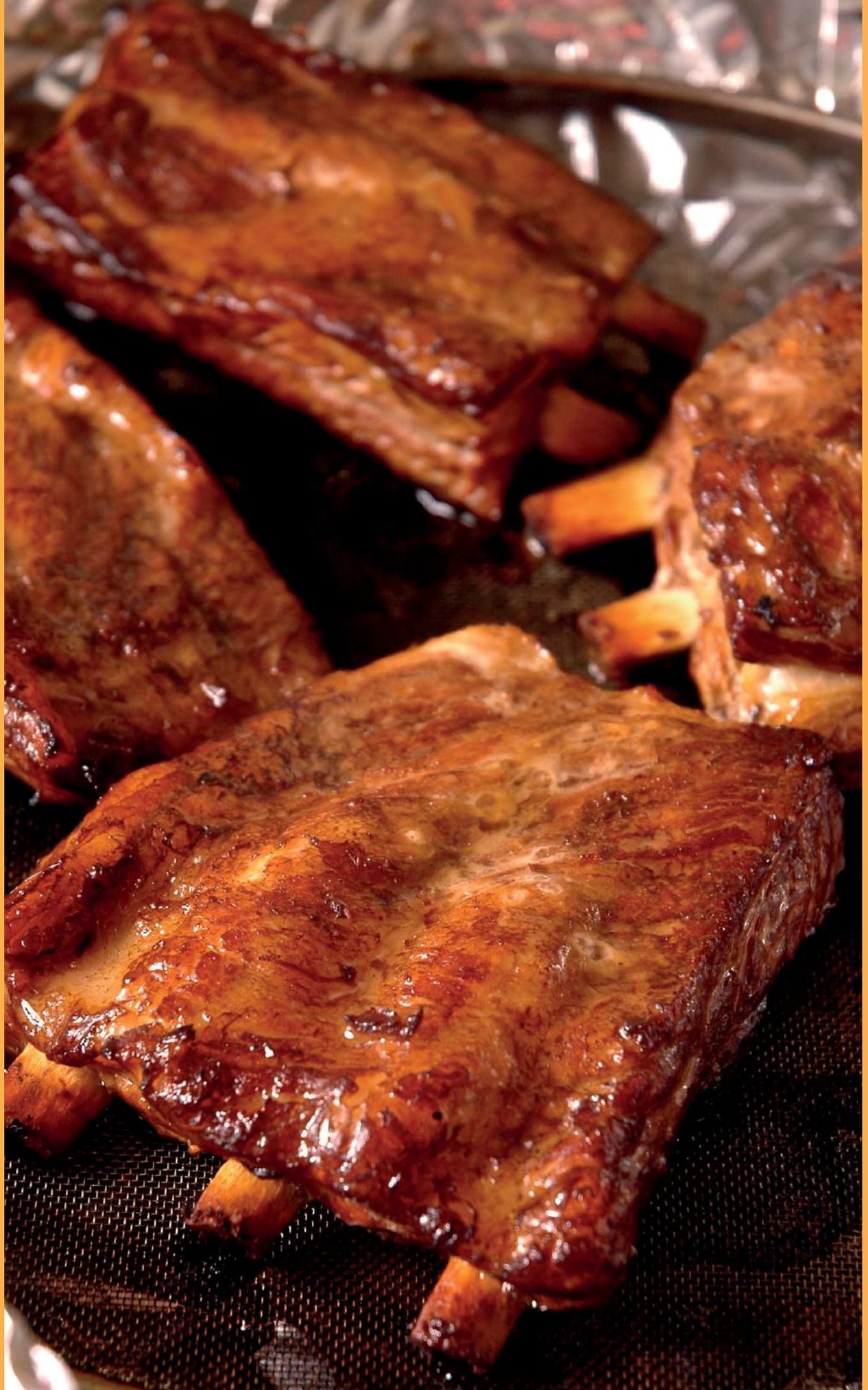
12 Через несколько часов мы получим самый великолепный творог на свете!

2

5

СОВЕТ

Не все так же по теплому и с любовью, как я, относятся к молочным пенкам. Если вы не являетесь их поклонником, то перед заквашиванием следует их удалить с поверхности молока.



7/ рецепты: в золе и дыму

230 Домашние шпроты / **233** Суп с копченостями и бобовыми / **234** Кеджери / **237** Утиная грудка с повидлом из копченых яблок / **238** Соус барбекю с копченой паприкой / **240** Подкопченный миндаль / **241** Копченые груши / **243** Квас из копченой сливы / **244** Винегрет из печеных овощей / **246** Печеная картошка / **247** Закуска к вину из печеной свеклы / **248** Печеный лук с копченым сыром и беконом / **250** Тажин из куриной голени

ДОМАШНИЕ ШПРОТЫ

ПОНАДОБИТСЯ:

300 г малосольной (не пряной!) салаки

1 л молока

500 мл оливкового масла

Теперь никто не сможет иронично высказаться: «Особен но хозяевам удались шпроты», ибо и шпроты мы тоже бу дем делать своими золотыми руками! Интересно, что са лака – это балтийская сельдь, а вот сельдь иваси, напри мер, совсем не сельдь, а сардина. Знаменитая сосьвин ская селедка – вообще относится к семейству лососевых. Но не буду вас утомлять курьезами гастрономической их тиологии, давайте лучше займемся шпротами.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Салаку промываем холодной водой.

2 Отрываем голову, вспарываем брюшко и удаляем несъедобные внутренности. Съедобные (икру, молоки и т. п.) оставляем.

3 Складываем салаку в контейнер для маринования и заливаем мо локом. Можно молоко развести пополам с кипяченой водой.

4 Выдерживаем салаку в молоке примерно сутки. Несколько раз за это время надо взбалтывать контейнер, а еще лучше – поменять молоко на свежее.

5 Обезглавленную и вымоченную салаку складываем на решетку коптильни и коптим над ольховыми щепками примерно 2 часа.

6 Перед тем как доставать салаку из коптильни, прогреваем оливко вое масло примерно до 80 °С.

7 Перекладываем подкопченную и еще теплую рыбу сразу из коп тильни в емкость с прогретым маслом.

8 Выдерживаем салаку в масле еще примерно сутки. Затем ее можно разложить по стеклянным банкам, закрыть и убрать в холо дильник.

СЕКРЕТ

Чем лучше оливковое масло вы возьмете, тем вкуснее получатся ваши рыбные консервы. Помните слова Штирлица: «Я приготовлю для вас ящик настоящих французских сардин. Они в оливковом масле, очень пряные. Масса фосфора...»? Так что не жалейте денег на этот ингредиент. Тем более что другой – салака – стоит сущие пустяки.

3

5

5a

2

4

7

СУП
с копченостями и бобовыми

Это один из самых любимых у нас супов, но я заметил, что готовят его дома не так часто. Мы вообще довольно редко стали готовить и есть бобовые – горох, фасоль, чечевицу. И очень напрасно. Эти продукты не только безумно вкусные при правильном приготовлении, но еще и очень полезные. Поэтому я решил приготовить этот суп аж с несколькими видами бобовых: с горохом в двух его «агрегатных» состояниях и с фасолью. Не возбраняется добавить и чечевицу, и пророщенный маш, и зеленую стручковую фасоль. Будет еще вкуснее!

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1,5 кг коротких свиных ребер**
- **100 г лущеного гороха**
- **150 г замороженного зеленого горошка**
- **200 г консервированной красной фасоли**
- **1 луковица**
- **2 моркови**
- **4 зубчика чеснока**
- **50 мл растительного масла**
- **лавровый лист**
- **3 ст. л. сладкой паприки (можно копченой)**
- **черный перец горошком**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Горох замачиваем на 12 часов в несоленой воде.

2 Ленту с короткими ребрами разделяем на куски по 3–4 ребра. Солим и складываем в коптильню с ольховой или дубовой щепой. Коптим при высокой (150–170 °С) температуре до полной готовности ребер (примерно 1,5 часа).

3 Замоченный горох промываем и отвариваем в небольшой кастрюльке или котелке. Варим до тех пор, пока он не станет уже вполне съедобным, но еще не начнет разваливаться, то есть на 75% готовности. Не солим! В соленой воде горох становится жестким и не разваривается.

4 Лук нарезаем мелкими кубиками. Морковь разрезаем вдоль, затем поперек тонкими полукружьями. Два зубчика чеснока чистим и раздавливаем плоскостью ножа.

5 В разогретый над живым огнем казан наливаем немного растительного масла. Пассеруем лук и чеснок, добавляем морковь. Готовим 2–3 минуты.

6 Тем временем разделяем копченую свинину по ребрышку.

7 Кладем в казан ребра. Перемешиваем и добавляем паприку. Вновь перемешиваем и заливаем все небольшим объемом горячей кипяченой воды. Солим, добавляем перец горошком. Тушим на среднем огне примерно 30 минут. При необходимости добавляем горячую воду.

8 Кладем в казан отваренный горох, консервированную фасоль, лавровый лист. Заливаем горячей водой и варим до полной готовности гороха.

9 Добавляем зеленый горошек. Заправляем двумя зубчиками толченого чеснока. При необходимости добавляем соль и свежемолотый черный перец. Варим не более 5 минут и снимаем с огня. Даем супу еще настояться под крышкой 20 минут и подаем к столу.

КЕДЖЕРИ

Когда то очень популярное в Англии, а ныне немного под забытое блюдо из копченой пикши. А вы, кстати, когда нибудь пробовали копченую пикшу? Лично я ее ни разу в продаже не встречал. Может, просто плохо смотрел? В любом случае, мы можем закоптить ее сами – у нас же есть коптильня – и приготовить очень вкусное бри танское блюдо, которое чаще всего подают на завтрак, но не возбраняется есть его и в любое другое время су ток. Трудновыговариваемое слово «кеджери» произошло от не менее трудновыговариваемого индийского слова «хичри» – блюда из риса и всякой всячины. Англичане пе ределали его на свой вкус и название подстроили под свою фонетику. Мы же ничего менять не будем, а сдела ем в точности как это делают на Британских островах.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **1** тушка свежей или замороженной пикши (примерно 700 г)
- **125** г риса (подойдет любой шлифованный белый рис)
- **70** г сливочного масла
- ½ лимона
- **150** мл некислой сметаны или сливок
- **3** яйца
- несколько веточек свежей петрушки
- щепотка свежемолотого мускатного ореха
- щепотка красного острого перца
- щепотка свежемолотого черного перца
- соль

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Пикшу очищаем от очень мелкой чешуи. Обычно эта рыба у нас продается уже без головы и потрошеная, поэтому просто разрезаем ее вдоль брюшка, вырезаем хребет и удаляем ребра, раскладываем кожей вниз.

2 Присыпаем солью, складываем обратно и посыпаем солью снару жи. Оставляем в холодильнике на пару часов.

3 Кладем в горячую (120–150 °С) коптильню, заряженную ольховыми или буковыми щепками. Коптим рыбу до готовности (примерно час).

4 Достаем пикшу из коптильни и даем остыть.

5 Тем временем отвариваем замоченный заранее в соленой воде рис. Часто рис отваривают в воде, в которой предварительно зама чивали или даже отваривали копченую пикшу. Но у нас нет необходи мости ее замачивать, так как мы сами ее только что покоптили и она у нас нежная и совсем не сухая. Так что отвариваем рис в обычной подсоленной воде. Откидываем его на дуршлаг и, пока он горячий, возвращаем в кастрюлю и заправляем половиной имеющегося масла. Добавляем специи и сметану, выжимаем сок половинки лимо на, перемешиваем.

6 Яйца отвариваем вкрутую, но не переваривaем.

7 Листья петрушки мелко рубим ножом.

8 Остывшую пикшу отделяем от кожи, попутно выбирая мелкие косточки. Складываем подкопченное филе в керамическую фор му для запекания. Разламываем рыбу руками на небольшие кусочки. Добавляем в рис и аккуратно перемешиваем. Выкладываем получен ную массу в смазанную маслом форму для запекания. Кладем сверху нарезанные четвертинками яйца. Поливаем растопленным остав шимся сливочным маслом. Ставим в духовку (180 °С) на 20 минут.

9 Перед подачей посыпаем кеджери рубленой петрушкой. Кеджери можно есть как горячим, так и холодным.

1

3

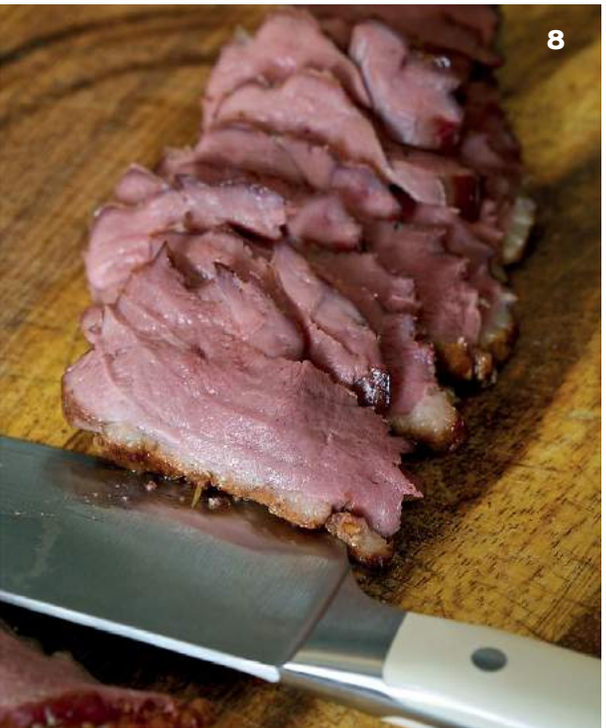
5

8

4

3

7


8

УТИНАЯ ГРУДКА
С ПОВИДЛОМ ИЗ КОПЧЕНЫХ ЯБЛОК

Тонко нарезанные холодные подкопченные грудки – замечательная закуска к красному вину или сухому хересу. Продукт настолько изыскан, что хочется подобрать для него какой нибудь необычный «аккомпанемент» – например повидло из подкопчен ных кислых яблок с медом и пряностями. В это повидло мы добавим в качестве цветового акцента яркие ягоды брусники, а для пикантности – щепотку жгучего перца. Получится очень гармоничный соус для деликатесной утиной грудки.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **4 утиные грудки**
- **4 зеленых кислых яблока (антоновка или гренни смит)**
- **½ стакана замороженной брусники**
- **3 ст. л. меда**
- **щепотка корицы**
- **1 гвоздичка**
- **1 ч. л. тертого свежего имбиря**
- **свежемолотый черный перец**
- **щепотка красного острого перца**
- **соль**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Очень острым и тонким ножом делаем на коже грудки кресто образные надрезы. Это нужно для того, чтобы вытопить максимум жира и чтобы при копчении кожа не стянула филе.

2 С обеих сторон натираем грудки смесью соли и перца. Оставляем мариноваться примерно 4 часа.

3 Яблоки разрезаем на 4 части и вырезаем сердцевину.

4 Кладем яблоки и утиные грудки в коптильню. Коптим примерно 2 часа, строго контролируя температуру – она не должна быть боль ше 100 °С. Готовность определяем, прокалывая грудки зубочисткой. Вытекающий сок должен стать прозрачным. На срезе грудка должна оставаться розовой.

5 Достаем из коптильни утиные грудки и яблоки. Грудки накрываем пекарской бумагой и оставляем при комнатной температуре.

6 Яблоки складываем в небольшую кастрюлю и заливаем водой, что бы она едва покрыла яблоки. Кидаем гвоздичку. Варим до полного размягчения яблок.

7 Удаляем гвоздичку и протираем массу через сито. Полученное по видло вновь кладем в кастрюлю, добавляем мед, корицу, имбирь, ма люсенькую щепотку соли. Варим до густоты свежего повидла, добав ляем размороженную бруснику и вновь доводим до легкого побулькивания. Снимаем с огня.

8 Грудки нарезаем поперек очень тонко. Повидло подаем отдельно. Для пикантности в него можно добавить немного красного жгучего перца.

СОУС БАРБЕКЮ
с копченой паприкой

Иногда в рецептах встре чается такой ингредиент, как копченая паприка. Где ее взять? Действительно, при всем товарном изоби лии есть довольно простые продукты, которые нечасто встретишь на полках на ших магазинов. Копченая паприка – одна из них. Осо бенно обидно, что именно копченая паприка наибо лее часто используется при приготовлении различных соусов и глазурей для бар бекю. Попробуем устра нить это недоразумение: будем коптить паприку са мостоятельно. Делать это будем совсем не так, как это делают на «паприко коптильных» фабриках. Там созревший красный перец сушат в дыму, а затем раз малывают. Мы же будем коптить уже высушенный и размолотый перец. Из по лученной копченой паприки приготовим ароматнейший соус барбекю.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **250 мл кетчупа (см. рецепт на стр. 182)**
- **100 мл темного (но не горького!) пива**
- **100 мл яблочного сока**
- **50 г свежего имбиря**
- **4–5 плодов чернослива**
- **3 ст. л. вустерского (Worcestershire) соуса**
- **2 ст. л. бальзамического уксуса**
- **3 ст. л. копченой паприки**
- **½ ч. л. свежемолотого черного перца**
- **2 ст. л. дижонской горчицы**
- **100 мл патоки или меда**
- **соль и соус табаско по вкусу**

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Самая большая проблема при приготовлении копченой паприки – это то, что при нагревании перец начинает горчить. Поэтому надо очень четко следить за температурой внутри коптильни. Идеально было бы, если бы она не поднялась выше 70 °С, но при этом дым должен быть достаточно густым и обильным. Кроме того, паприку надо время от времени ворошить, чтобы она равномерно прокопти лась по всему объему. Именно поэтому я советую взять для копче ния паприку крупного помола. Сквозь нее легче проходит дым, и она не слеживается, как мелкомолотый перец.

2 Коптим не меньше часа. После чего охлаждаем и размалываем при помощи кофемолки. Копченая паприка готова, можно заняться самим соусом.

3 В ковшик или небольшую кастрюлю вливаем пиво и яблочный сок. Кладем чернослив. Ставим на средний огонь и выпариваем до по ловины объема.

4 Добавляем в кастрюлю нарезанный на кусочки размером с мелкую монету имбирь, и продолжаем выпаривать до уменьшения объема еще в два раза. Удаляем из жидкости имбирь и чернослив.

5 Добавляем все остальные ингредиенты, кроме кетчупа и соли. Тщательно перемешиваем и доводим до кипения на очень слабом огне.

6 Добавляем, постоянно размешивая, кетчуп. Кипятим на самом слабом огне пару минут.

7 Добавляем по необходимости соль и соус табаско. Готовый соус можно перелить в чистую прогретую банку и закрыть крышкой. В холодильнике такой соус простоит несколько месяцев.

СОВЕТ

Соус барбекю можно подать с запеченной в гриле свининой или зажаренными сосисками, а можно использовать и в качестве глазури для окорока или утки, например.

ПОДКОПЧЕННЫЙ МИНДАЛЬ

ПОНАДОБИТСЯ:

400 г нечищеного миндаля или 250 г чищеного

2 ст. л. сахара

3 ст. л. крупной соли или 2 ст. л. мелкой

1 ст. л. (с горкой) сушеного молотого имбиря

¼ ч. л. красного острого молотого перца

ОТДЕЛЬНО:

1 ст. л. тростникового коричневого сахара

1 ст. л. флер де сель (хлопья морской соли)

Впервые такие орешки я попробовал на презентации одного таллинского ресторана и задался целью сделать самостоятельно нечто подобное. Получилось не совсем то, что я пробовал, но уж точно не хуже. Сделайте и вы эту нехитрую закуску, которая очень хорошо сочетается с хересом, виски, крепкими настойками и даже со старым добрым элем.

ХИТРОСТЬ

Если вы не найдете флер де сель, ее можно заменить просто хорошей морской солью среднего помола.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Все ингредиенты засыпаем в миску или контейнер для маринования. Перемешиваем. Заливаем теплой водой ровно настолько, что бы полностью покрыть жидкостью орехи. Если налить воды больше, то концентрация раствора будет ниже и орехи впитают в себя меньше соли, сахара и пряностей.

2 Держим орехи в рассоле примерно 4 часа. Время от времени перемешиваем.

3 Сливаем с орехов рассол и, пока они мокрые, высыпаем одним слоем на сложенный вдвое лист фольги. Делаем небольшие бортики и помещаем в коптильню, заряженную щепой фруктовых деревьев. Равномерно посыпаем миндаль тростниковым сахаром и хлопьями морской соли. Делать это лучше всего пальцами, а не ложкой, чтобы равномерно покрыть все орехи.

4 Закрываем коптильню и коптим примерно 3 часа. Следим, чтобы температура в коптильне не поднималась выше 90 °C.

5 Готовые орешки остужаем и складываем в бумажные (не полиэтиленовые!) пакеты. Копченый миндаль можно брать с собой в дорогу, подавать к аперитиву и даджестиву, гарнировать им блюда из дичи, а если его красиво упаковать, то получится замечательный подарок, сделанный своими руками.

КОПЧЕНЫЕ ГРУШИ

ПОНАДОБИТСЯ:

2 кг небольших, плотных, но очень сладких груш

Ах, как жаль, что я не могу передать вам аромат этих славных, копченных на виш невой щепе груш! Скажу по секрету: из всего, что я когда либо готовил на гри ле или в коптильне, копче ные груши – одни из самых вкусных. Сначала о конси стенции. Медово тягучая и внутри нежная, как пасти ла, резинистая снаружи, местами хрустящая на ко рочке. Вкус: сладкий с лег кой горчинкой. Аромат: го рящая пасека! Попробуй те с овечьим или козьим сы ром – восхитительный дуэт!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Все до крайности просто. Разрезаем груши вдоль: те, что покруг нее, – на 4 части, а те, что помельче,– пополам.

2 Кладем в коптильню, заправленную щепой фруктовых деревьев (мне больше всего нравится вишня), и коптим при температуре не более 90 °С несколько часов, до тех пор, пока дольки груши не станут упругими на ощупь.

3 Кстати, такие груши можно подать не только в качестве закуски к бокалу вина, из них получится фантастическое повидло (см. рецепт повидла из яблок на стр. 237), ароматный компот, замечательный квас (см. рецепт сливового кваса на стр. 243).

2

КВАС
из копченой сливы

Очень бодрящий и душистый квас получается из коп ченых фруктов: сливы, терна, яблок, груш. Делается он даже проще обычного хлебного. Поэтому, если у вас в саду уродилось много фруктов и вы не знаете, куда их деть, закоптите и наварите побольше квасу. В закупо ренных бутылках в погребе он может храниться довольно долго, вплоть до первых заморозков.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2 кг** сливы
- **1** стакан сахара или **300 г** меда
- **1 ст. л.** сухих дрожжей

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1. Сливы моем и накалываем зубочисткой в нескольких местах.
2. Кладем в коптильню. Коптим при температуре ниже 100 °С около 4 часов, до тех пор, пока сливы не уменьшатся в объеме вдвое.
3. Копченую сливу кладем в кастрюлю и заливаем 3 литрами воды.
4. Ставим на средний огонь и варим без крышки около часа.
5. Процеживаем через марлю. Процеженный компот вновь выли ваем в кастрюлю, добавляем сахар или мед, размешиваем, ставим на огонь, доводим до кипения и варим еще 5–10 минут.
6. Снимаем с огня. Даем остыть до 40 °С.
7. Растворяем в компоте дрожжи. Накрываем кастрюлю крышкой и оставляем примерно на 12 часов. В зависимости от качества дрож жей может понадобиться и больше времени. Готовность кваса можно определить по наличию пены на поверхности вдоль стенок кастрюли.
8. Разливаем по бутылкам, закупориваем. Держим еще 12 часов при комнатной температуре.
9. Убираем в холодильник. Через сутки квас можно пить.

СОВЕТ

Этот напиток содержит незначительное, но заметное (для при боров) количество алкоголя. Поэтому воздержитесь от управ ления автомобилем после его употребления хотя бы несколько часов.

ВИНЕГРЕТ
из печеных овощей

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2** свеклы (все овощи средних размеров)
- **3** клубня картофеля
- **3** моркови
- **1** луковица
- **200** г замороженного зеленого горошка
- **3** соленых или маринованных огурца
- **3–4** веточки укропа
- **70** мл растительного масла
- **2** ст. л. яблочного уксуса
- **1** ст. л. лимонного сока
- **1** ст. л. сахара
- **1** ч. л. горчицы
- **500** г малосольной кильки
- соль

Безусловно, все ели винегрет и все зна ют, как его готовить. Я же советую сде лать его из запеченных в золе и набравших аро мат дымка овощей и за править классическим соусом с тем же наз ванием – винегрет, а для пикантности дополнить любимое всеми блюдо филе соленой кильки.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу и морковь тщательно моем и заворачиваем в фольгу. Кладем на горячие угли в гриле и засыпаем золой. Закрываем крышку гриля и печем до готовности, которую определяем, протыкая овощи ножом или бамбуковой шпажкой.

2 Картофель отвариваем в мундире.

3 Когда морковь и свекла будут свободно прокалываться ножом, достаем их при помощи щипцов из золы. Разворачиваем фольгу и уже без нее кладем овощи на угли, чтобы они пропитались ароматом костра. Закрываем гриль и ждем еще минут 10. Нестрашно, если кожица подгорит, мы все равно ее будем удалять.

4 Зеленый горошек опускаем в кипящую подсоленную воду, дожидаемся, когда она вновь закипит, и отбрасываем на сито. Обдаем холодной водой.

5 Достаем запеченные овощи. Остужаем до комнатной температуры.

6 Чистим остывшие свеклу, морковь и картошку. Чистим лук.

7 Нарезаем кубиками корнеплоды и соленые огурцы, лук нарезаем очень тонко. Мелко рубим укроп. В большой миске смешиваем все овощи, кроме свеклы. Нарезанную свеклу отдельно заливаем парой ложек растительного масла и перемешиваем. Это нужно для того, чтобы она не окрасила остальные овощи.

8 Делаем заправку. В чашке или пиале смешиваем уксус и лимонный сок. Добавляем соль, сахар, горчицу и тщательно перемешиваем до полного растворения. Понемногу добавляем растительное масло и взбиваем в однородную эмульсию.

9 Вливаем заправку в винегрет. Перемешиваем. Добавляем свеклу и снова аккуратно перемешиваем.

10 В принципе, на этом можно было бы и остановиться, но я бы рекомендовал попробовать привычный винегрет с кусочками малосольной кильки.

11 Аккуратно отрываем кильке голову и отделяем филе от хребта. На одну порцию нам понадобится всего 3 рыбки. Каждое филе обмакиваем в растительное масло. Выкладываем филе прямо на винегрет, разложенный по порционным тарелкам.

ХИТРОСТЬ

Если килька оказалась слишком соленой, надо положить филе на пару часов в молоко. Затем обсушить бумажным полотенцем и обмакнуть в растительное масло.

1

ПЕЧЕНАЯ КАРТОШКА

Казалось бы – самая примитивная еда, но как же мы ее все любим! А если соединить запеченную в золе кар тошку с разнообразными начинками, посыпками, намаз ками и соусами, то можно создать совершенно роскош ный, даже изысканный, стол. Все ограничивается лишь вашей фантазией.

ПОНАДОБИТСЯ:

8 одинаковых клубня картофеля средней величины

свежемолотый мускатный орех

соль

ДЛЯ НАЧИНОК:

икра (сельди, щуки, лосося, форели и т. д.)

рассольный сыр (брынза, сулугуни, фета и т. д.)

составное сливочное масло (с укропом, грибами, чесноком, паприкой, розмарином и т. д.)

сельдь малосольная

килька, анчоусы и прочая мелкая рыбешка

жареный бекон (см. рецепт на стр. 248)

маринованные, жареные или соленые грибы

соленые огурцы

квашеная капуста

соленое или копченое сало

жареный лук

сметана

и много много чего еще!

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Картошку как следует моем при помощи щетки. Заворачиваем каждую картофелину в фольгу в несколько слоев. Закапываем в горячую золу на дне гриля.

2 Готовность определяем прокалыванием шпажкой прямо через фольгу.

3 С готовой картошки снимаем фольгу и кладем еще на пару минут в горячую золу, чтобы она пропиталась ароматом костра.

4 Достаем при помощи щипцов. Разрезаем пополам и накладываем те начинки, которые вы приготовили. Сразу подаем, пока не остыло.

ЗАКУСКА К ВИНУ
из печеной свеклы

ПОНАДОБИТСЯ:

- **2** запеченные в золе свеклы
- **150** г тонко нарезаного сыровяленого окорока
- **200** г мягкого козьего сыра
- **2** ст. л. оливкового масла
- **1** ст. л. бальзамического уксуса
- мелкая морская соль
- **1** ч. л. меда

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Остывшую запеченную свеклу нарезаем тонкими кружочками. Слегка посыпаем солью и смазываем оливковым маслом.

2 Перекладываем ломтиками ветчины.

3 Поливаем смесью меда и бальзамического уксуса.

4 Подаем вместе с мягким козьим сыром в качестве закуски к крас ному сухому вину.

Запеченная в золе свек ла совершенно не похожа на свеклу вареную. Она го раздо слаще, ароматнее и имеет довольно плотную, я бы даже сказал, немно го студенистую, структуру, что позволяет нарезать ее очень тонкими кружочка ми. Такую свеклу хорошо использовать для различ ных салатов – от винегре та (см. рецепт на стр. 244) до закуски с грецкими оре хами, она хорошо сочета ется с козьими и овечьими сырами, с деликатесными колбасами и ветчинами.

ПЕЧЕНЫЙ ЛУК
с копченым сыром и беконом

ПОНАДОБИТСЯ:

2 луковицы

8 полосок бекона

50 г копченого сыра (сулугуни, скаморца и т. п.)

соль

Знаю, что лук – продукт с очень неоднозначной репутацией. Кто-то его на дух не переносит, а кто-то боготворит и не может без него жить. Вот, наверное, для второго и будет приятным открытием узнать, что запеченная прямо в шелухе луковица обладает удивительным ароматом и нежным сладковатым вкусом. Особенно если она запечена прямо в древесной золе. Гармоничным дополнением к печеному луку станет зажаренный до хруста бекон и натертый копченый сыр. Кстати, а вы умеете правильно жарить бекон? Нет? Тогда с него и начнем.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Для того чтобы правильно пожарить бекон, берем большую плоскую сковороду, лучше всего чугунную. Надо, чтобы на ней спокойно разместилось несколько полностью развернутых полосок бекона.

2 Сковороду не смазываем никаким маслом и жиром. Бекон жарится исключительно в собственном жиру, который начнет из него вытапливаться через пару минут.

3 Самая часто повторяемая ошибка при жарке бекона (да и не только его) – это когда холодный продукт кладут на раскаленную сковороду. Бекон в этом случае скрутится, начнет потеть и шипеть, вместо чудного аромата мы почувствуем неприятный запах горелого жира. Надо либо дождаться, когда вынутый из холодильника бекон согреется, либо просто положить расправленные полоски на тяжелую сковороду комнатной температуры и поставить ее на сильный огонь. Когда из бекона начнет вытапливаться жир, уменьшаем огонь до среднего.

4 Вторая «популярная» ошибка – обжаривать только по одному ломтику. В этом случае жир, вытопившийся из бекона, расплывется по всей большой сковороде, и его не хватит для нормального обжаривания. Чтобы бекон получился не только хрустящим, но и вкусным, непережаренным и ароматным, жира должно быть довольно много. Поэтому следует сразу класть не менее четырех полосок за один прием.

5 Ну и третья ошибка – частое переворачивание. Дайте бекону спокойно полежать на горячей сковороде, помлеть от удовольствия, зажариться до румянца. Потревожим его лишь один раз, перевернув на другую сторону.

6 Продолжаем жарить до тех пор, пока бекон не станет румяным, но не темным; хрустящим, но не ломким; ароматным, но не пахнущим горелым мясом и пережаренным салом.

7 После обжаривания отбрасываем бекон на сложенную вдвое бумажную салфетку и осторожно промакиваем ею же.

8 И последнее, о чем хочу напомнить: жареный бекон надо есть горячим и разогреву он не подлежит.

9 Лук запекается точно так же, как и любой другой овощ. Снимаем с луковицы только внешний слой шелухи, заворачиваем в фольгу и закапываем в горячую золу. Готовность можно определить, прокалывая луковицу тонким ножом или деревянной шпажкой.

10 Готовую луковицу разрезаем пополам, слегка посыпаем солью и кладем натертый сыр, который должен сразу начать плавиться от тепла, исходящего от луковицы.

11 Подаем с полосками жареного бекона к темному пиву или просто как самостоятельное блюдо.

7

10

ТАЖИН
из куриной голени

Вы никогда не задумывались о том, какое разнообразие всевозможных крышек для кастрюлей, горшков, казанов, кассеролей и воков мы видим на кухне? Поверьте, это не просто так. Ведь крышка имеет не меньшее значение, чем сама посуда. Вот и магрибский тажин неспроста име ет необычную коническую крышку. Благодаря такой фор ме под ней образуется особенная микроатмосфера, по зволяющая готовить очень вкусные и красивые блюда. Надо только помнить, что тажин ставится прямо на тле ющие угли, а не в печь или духовку. Вся хитрость этого блюда заключается в особой циркуляции и конденсации влаги. Если же мы поставим тажин в печь или закрытый гриль, то крышка нагреется снаружи и конденсация па ров будет проходить совсем иначе. Получится тоже вкус но, я не сомневаюсь, но не так, как хотелось бы. Поэтому разбиваем как можно мельче горячие угли и ставим пря мо на них тажин из огнеупорной глины.

ПОНАДОБИТСЯ:

- **8** куриных голеней
- **2** моркови
- **1** луковица
- **6** зубчиков чеснока
- **2** стручка болгарского перца (красный и зеленый)
- ¼ соленого лимона (см. рецепт на стр. 160)
- **4** ст. л. рассола от соленых лимонов
- **1** ч. л. пряной смеси рас эль ханут*
- **3** ст. л. оливкового масла
- пучок свежей кинзы
- соль

ХИТРОСТЬ

Если положить холодную курицу в пустой разогретый тажин, то он может треснуть. Поэтому пустой тажин нельзя сильно разогревать.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные голени кладем в контейнер для маринования и поливаем рассолом от соленых лимонов. Добавляем ½ ложки пряной смеси. Как следует перемешиваем руками, массируем. Оставляем марино ваться несколько часов.

2 Горячие угли разбиваем при помощи кочерги на мелкие кусочки. Выравниваем тонким слоем на дне мангала или гриля. Оставшиеся угли сгребаем в одну сторону – они еще могут нам пригодиться.

3 Наливаем в тажин оливковое масло. Кладем голени. Ставим тажин на дно мангала прямо на угли. Обжариваем голени со всех сторон, переворачивая их щипцами.

4 Обжаренные голени выкладываем на тарелку и тут же – пока та жин не успел сильно разогреться – кладем крупно нарезанные ово щи и зубчики чеснока.

5 Слегка обжариваем овощи, перемешивая деревянной лопаткой. Добавляем мелко нарезанный соленый лимон. Слегка подсаливаем и добавляем оставшиеся специи. Перемешиваем.

6 Кладем сверху на овощи обжаренные голени и пару палочек корицы.

7 Накрываем тажин крышкой.

8 Если к тому времени угли под тажином остыли, то необходимо его приподнять и кочергой немного подгрести из кучи, которую мы оста вили про запас.

9 Готовим, не поднимая крышку, еще 40 минут.

10 Подаем приготовленную таким образом куриную голень с кус кусом (см. пункт 10 рецепта на стр. 161), посыпав листиками свежей кинзы.

НА ЗАМЕТКУ

*** Рас эль ханут** – популярная марокканская пряная смесь, которая готовится из множества компонентов. Можно самостоятельно сделать упрощенный вариант из сушеного имбиря, корицы, перца, мускатного ореха, зиры и кориандра, а можно купить готовую в супермаркете или магазине восточных пряностей.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Абрикосы
Клафути **118**

Авокадо
Филе индейки с гуакамоле **45**

Аджика
Гриль ассорти в хлебе **62**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**

Айва
Баранья нога с тыквой и айвой **191**

Алыча
Баранина с алычой **100**

Ананас
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**

Апельсин
Креветки на розмариновых веточках **76**
Свиные ребра **194**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Апельсиновый лосось **212**

Б

Баклажан
Хоровац **34**
Террин из овощей **38**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
«Стейки» из баклажанов **61**
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Шашлык по карски **132**
Якитори **140**
Мильфей из баклажанов с сыром **207**

Банан
Бананы гриль с карамельной корочкой **225**

Баранина
Баранья корейка **56**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**
Чебуреки **112**
Плов **115**
Шашлык по карски **132**
Тропический кебаб **156**
Кебаб с кешью **159**
Брошет в прованском стиле **166**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**

Бекон
Тилапия в беконе **79**
Печеная картошка **246**
Печеный лук с копченым сыром и беконом **248**

Боярышник
Кролик с фруктами **204**

Брусника
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**

Булочка (хлеб/лепешка/лаваш)
Нью йоркский хот дог **52**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Бургеры **54**
Сэндвич с хамоном **68**
Кисадилья **80**
Шашлык по карски **132**
Мак&чиз **211**

Бульон (куриный/говяжий)
Суп пюре из запеченной тыквы **188**

В

Ваниль
Клафути **118**
Вафли **120**

Ветчина (сыровяленая/хамон/прошутто)
Сэндвич с хамоном **68**
Брошеты из лука порея и овощные брошеты **152**

Вино (белое сухое/красное сухое/розовое полусухое)
Гамбо **88**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**
Варенье из райских яблочек **122**
Кролик с фруктами **204**
Матлот **218**

Г

Гвоздика
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**

Говядина
Рибай стейк **48**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Бургеры **54**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Татаки из говядины **66**
Гуляш **94**
Щи в горшке **98**
Перемечи **108**
Чебуреки **112**
Ростбиф с корочкой из соли и перца **192**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **200**
Мясной рулет **214**

Горох (лущеный/замороженный)
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Винегрет из печеных овощей **244**

Горчица (дижонская/мягкая/зерна/порошок)
Нью йоркский хот дог **52**
Бургеры **54**
Скумбрия на гриле **75**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Свиные ребра **194**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **200**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Винегрет из печеных овощей **244**

Гранат
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**

Гребешок замороженный
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**

Грейпфрут
Креветки на розмариновых веточках **76**
Апельсиновый лосось **212**

Грибы (шампиньоны)
Шампиньоны гриль **40**
Фаршированные шампиньоны **196**
Матлот **218**
Печеная картошка **246**

Грибы лесные (белые/подберезовики/подосиновики/лисички/опята/маслята)
Жарёха **91**
Печеная картошка **246**

Груша
Копченые груши **241**

Д

Дайкон
Татаки из говядины **66**

Дрожжи сухие
Перемечи **108**
Перепички по киевски **111**
Вафли **120**
Лепешка на гриле **187**
Квас из копченой сливы **243**

Ж

Желатин
Террин из овощей **38**

З

Зелень (укроп/кинза/тархун/розмарин/тимьян/базелик/шалфей/петрушка/мята/пастернак/эстрагон)
Хоровац **34**
Гриль салат **37**
Террин из овощей **38**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Баранья корейка **56**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Сэндвич с хамоном **68**
Теплый салат из осьминога **70**
Сибас со спаржей **72**
Скумбрия на гриле **75**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Тилапия в беконе **79**
Карасевая уха **92**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**
Чебуреки **112**
Жареная картошка с чесноком и розмарином **117**
Шашлык по карски **132**
Шашлык из картошки **134**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Брошет в прованском стиле **166**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Кетчуп **182**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Фаршированные шампиньоны **196**
Кролик с фруктами **204**
Мильфей из баклажанов с сыром **207**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**
Апельсиновый лосось **212**
Бананы гриль с карамельной корочкой **225**
Кеджери **234**
Винегрет из печеных овощей **244**
Печеная картошка **246**
Тажин из куриной голени **250**

Зефир «маршмеллоу»
Жареное маршмеллоу **179**

Зира (кумин)
Баранья корейка **56**
Садж из курицы **106**
Плов **115**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Сатэ **154**
Кебаб с кешью **159**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Курица в абрикосовой глазури **203**

И–Й

Икра (сельди/щуки/лосося/форели)
Печеная картошка **246**

Имбирь
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Татаки из говядины **66**
Шашлык «Косичка» **127**
Цукунэ из курицы **142**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Сатэ **154**
Тропический кебаб **156**
Кебаб с кешью **159**
Свиные ребра **194**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Апельсиновый лосось **212**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Подкопченный миндаль **240**

Инжир
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**

Йогурт
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Тропический кебаб **156**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**

К

Кальмар
Брошет из кальмаров **165**

Капуста (белокочанная/квашеная)
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
Нью йоркский хот дог **52**
Щи в горшке **98**
Печеная картошка **246**

Кари
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**

Картофель
Теплый салат из осьминога **70**
Гуляш **94**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Жареная картошка с чесноком и розмарином **117**
Шашлык из картошки **134**
Винегрет из печеных овощей **244**
Печеная картошка **246**

Каштан
Каштаны, жаренные на огне **82**

Клубника (садовая земляника)
Клубника на шампурах **173**

Корень петрушки
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**

Клюква вяленая
Мясной рулет **214**

Кориандр
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Баранья корейка **56**
Плов **115**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Сатэ **154**
Кебаб с кешью **159**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Свиные ребра **194**

Корица
Нью йоркский хот дог **52**
Клафути **118**
Вафли **120**
Варенье из райских яблочек **122**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**

Курица в абрикосовой глазури **203**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**

Крахмал
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**

Креветки
Креветки на розмариновых веточках **76**
Гамбо **88**

Крупа (пшено/кус кус)
Пшенная каша с тыквой **87**
Карасевая уха **92**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**
Фаршированные шампиньоны **196**

Кукуруза
Гриль ассорти в хлебе **62**
Кесадилья **80**
Гамбо **88**
Кукуруза гриль **184**

Кунжут (черный/белый)
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Шашлычок из лосося **148**

Куркума
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Сатэ **154**

Л

Лавровый лист
Карасевая уха **92**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык из картошки **134**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Свиные ребра **194**
Свиная рулька **199**
Суп с копченостями и бобовыми **233**

Лайм
Филе индейки с гуакамоле **45**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Варенье из райских яблочек **122**
Апельсиновый лосось **212**

Лимон
Гриль салат **37**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Сибас со спаржей **72**
Скумбрия на гриле **75**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Брошет в прованском стиле **166**
Свиные ребра **194**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**
Апельсиновый лосось **212**
Кеджери **234**
Тажин из куриной голени **250**

Лук (зеленый/репчатый/лук порей)
Гриль салат **37**
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Бургеры **54**
Баранья корейка **56**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Татаки из говядины **66**
Кесадилья **80**
Гамбо **88**
Жарёха **91**
Карасевая уха **92**
Гуляш **94**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Перемечи **108**
Чебуреки **112**
Плов **115**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык по карски **132**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Якитори **140**
Цукунэ из курицы **142**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Брошеты из лука порея и овощные брошеты **152**
Сатэ **154**
Кебаб с кешью **159**
Брошет из кальмаров **165**
Брошет в прованском стиле **166**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Кетчуп **182**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Винегрет из печеных овощей **244**
Печеная картошка **246**
Печеный лук с копченым сыром и беконом **248**
Тажин из куриной голени **250**

М

Майонез
Бургеры **54**

Майоран
Мясной рулет **214**

Макаронные изделия
Мак&чиз **211**

Малина
Клафути **118**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**

Манго
Тропический кебаб **156**

Мед
Гриль салат **37**
Пшенная каша с тыквой **87**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Шашлычок из лосося **148**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Свиные ребра **194**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **200**
Запеченный камамбер **221**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Квас из копченой сливы **243**
Закуска к вину из печеной свеклы **247**

Можжевельник (ягоды)
Жарёха **91**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**

Молоко (коровье/кокосовое)
Пшенная каша с тыквой **87**
Перемечи **108**
Перепички по киевски **111**

Вафли **120**
Сатэ **154**
Мак&чиз **211**
Творог из топленого молока **226**
Домашние шпроты **230**

Морковь
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
Плов **115**
Кролик с фруктами **204**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Винегрет из печеных овощей **244**
Тажин из куриной голени **250**

Мороженое
Бананы гриль с карамельной корочкой **225**

Мука (пшеничная/рисовая)
Перемечи **108**
Перепички по киевски **111**
Чебуреки **112**
Клафути **118**
Вафли **120**
Цукунэ из курицы **142**
Круассан кебаб **174**
Лепешка на гриле **187**

Мясо индейки
Филе индейки с гуакамоле **45**

Мясо кролика
Кролик с фруктами **204**

Мясо курицы (цыпленка)
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Кесадилья **80**
Садж из курицы **106**
Якитори **140**
Цукунэ из курицы **142**
Якитори из куриной кожи **145**
Сатэ **154**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Тажин из куриной голени **250**

Мясо утки
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**

Н

Нектарин
Кролик с фруктами **204**

О

Огурец (свежий/соленый/маринованный)
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Винегрет из печеных овощей **244**
Печеная картошка **246**

Оливки (зеленые/черные)
Брошет в прованском стиле **166**
Матлот **218**

Окорок сыровяленный
Закуска к вину из печеной свеклы **247**

Орегано
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**

Орех (грецкий/арахис/кешью/лесной/фундук/мускатный/миндаль)
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Кеци **103**
Сатэ **154**
Кебаб с кешью **159**
Мясной рулет **214**
Кеджери **234**
Подкопченный миндаль **240**
Печеная картошка **246**

Осьминог
Теплый салат из осьминога **70**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**

П

Папайя
Тропический кебаб **156**

Паприка
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Баранья корейка **56**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Гуляш **94**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Цукунэ из курицы **142**
Свиные ребра **194**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**

Патока
Соус барбекю с копченой паприкой **238**

Перец (черный/красный/белый/розовый/молотый/горошек/чили)
Гриль салат **37**
Террин из овощей **38**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Рибай стейк **48**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Бургеры **54**
Баранья корейка **56**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Сэндвич с хамоном **68**
Теплый салат из осьминога **70**
Скумбрия на гриле **75**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Тилапия в беконе **79**
Гамбо **88**
Карасевая уха **92**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
Садж из курицы **106**
Перемечи **108**
Чебуреки **112**
Плов **115**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык по карски **132**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Шашлычок из лосося **148**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Сатэ **154**
Кебаб с кешью **159**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Брошет из кальмаров **165**
Брошет в прованском стиле **166**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Кетчуп **182**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Ростбиф с корочкой из соли и перца **192**
Свиные ребра **194**
Свиная рулька **199**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Кролик с фруктами **204**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**
Мак&чиз **211**

Апельсиновый лосось **212**
Мясной рулет **214**
Матлот **218**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Кеджери **234**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Подкопченный миндаль **240**

Перец свежий (болгарский/чили/острый)
Хоровац **34**
Гриль салат **37**
Террин из овощей **38**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Баранья корейка **56**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
«Стейки» из баклажанов **61**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Кесадилья **80**
Гамбо **88**
Гуляш **94**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Плов **115**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Брошеты из лука порея и овощные брошеты **152**
Тропический кебаб **156**
Кетчуп **182**
Тажин из куриной голени **250**

Пиво темное
Свиные ребра **194**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**

Помидоры (свежие/консервированные)
Хоровац **34**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Бургеры **54**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Сандвич с хамоном **68**
Теплый салат из осьминога **70**
Сибас со спаржей **72**
Гамбо **88**
Гуляш **94**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Щи в горшке **98**
Кеци **103**
Плов **115**
Шашлык по карски **132**
Брошеты из лука порея и овощные брошеты **152**
Брошет в прованском стиле **166**
Кетчуп **182**
Матлот **218**

Простокваша
Творог из топленого молока **226**

Пряная смесь (гарам масала/рас эль ханут)
Тропический кебаб **156**
Тажин из куриной голени **250**

Р

Рассол (огуречный/лимонный)
Шашлык из осетрины в огуречном рассоле **137**
Тажин из куриной голени **250**

Растительное масло (подсолнечное/оливковое/рапсовое/кунжутное)
Гриль салат **37**
Шампиньоны гриль **40**
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Баранья корейка **56**
«Стейки» из баклажанов **61**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Татаки из говядины **66**
Сэндвич с хамоном **68**
Теплый салат из осьминога **70**
Сибас со спаржей **72**
Скумбрия на гриле **75**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Жарёха **91**
Садж из курицы **106**
Перемечи **108**
Перепички по киевски **111**
Чебуреки **112**
Плов **115**
Жареная картошка с чесноком и розмарином **117**
Вафли **120**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**
Шашлык из картошки **134**
Шашлычок из лосося **148**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Брошет из кальмаров **165**
Брошет в прованском стиле **166**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Жареное маршмеллоу **179**
Лепешка на гриле **187**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Свиные ребра **194**
Фаршированные шампиньоны **196**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Кролик с фруктами **204**
Мильфей из баклажанов с сыром **207**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**
Апельсиновый лосось **212**
Матлот **218**
Домашние шпроты **230**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Винегрет из печеных овощей **244**
Закуска к вину из печеной свеклы **247**
Тажин из куриной голени **250**

Ревень
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**

Рис (девзир/белый шлифованный)
Гамбо **88**
Плов **115**
Кеджери **234**

Рыба белая (сибас/тилапия/карась/судак/осетр/стерлядь/белый амур/карп)
Сибас со спаржей **72**
Тилапия в беконе **79**
Карасевая уха **92**
Шашлык из осетрины в огуречном рассоле **137**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Матлот **218**

Рыба красная (лосось)
Шашлычок из лосося **148**
Апельсиновый лосось **212**

Рыба морская (скумбрия/салака/пикша/килька/анчоус/сельдь)
Скумбрия на гриле **75**
Брошет в прованском стиле **166**
Домашние шпроты **230**

Кеджери **234**
Винегрет из печеных овощей **244**
Печеная картошка **246**

С

Салат
Бургеры **54**

Сало (свиное/курдючное)
Гуляш **94**
Шашлык по карски **132**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Мясной рулет **214**
Печеная картошка **246**

Сахар (белый/тросниковый/пудра/коричневый)
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
Филе индейки с гуакамоле **45**
Нью йоркский хот дог **52**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
Татаки из говядины **66**
Пшенная каша с тыквой **87**
Перепички по киевски **111**
Клафути **118**
Вафли **120**
Варенье из райских яблочек **122**
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**
Цукунэ из курицы **142**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Шашлычок из лосося **148**
Сатэ **154**
Брошет из кальмаров **165**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Клубника на шампурах **173**
Кетчуп **182**
Лепешка на гриле **187**
Свиные ребра **194**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**
Бананы гриль с карамельной корочкой **225**
Подкопченный миндаль **240**
Квас из копченой сливы **243**
Винегрет из печеных овощей **244**

Свекла (мангольда)
Щи в горшке **98**
Винегрет из печеных овощей **244**
Закуска к вину из печеной свеклы **247**

Свинина
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Свиные ребра **194**
Свиная рулька **199**
Мясной рулет **214**
Суп с копченостями и бобовыми **233**

Сироп (абрикосовый/сливовый/брусничный)
Шашлык «Косичка» **127**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Курица в абрикосовой глазури **203**

Слива
Клафути **118**
Кролик с фруктами **204**
Квас из копченой сливы **243**

Сливки
Кеци **103**
Клафути **118**
Мак&чиз **211**
Кеджери **234**

Сливочное масло
Гамбо **88**
Клафути **118**
Вафли **120**
Кукуруза гриль **184**
Мак&чиз **211**
Кеджери **234**
Печеная картошка **246**

Сметана
Шашлык из осетрины в огуречном рассоле **137**
Творог из топленого молока **226**
Кеджери **234**
Печеная картошка **246**

Сок (ананасовый/яблочный/лимонный)
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Свиная рулька **199**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Винегрет из печеных овощей **244**

Сосиски (колбаски)
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
Нью йоркский хот дог **52**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Перепички по киевски **111**

Соус (соевый/луковый/Табаско/якитори/кетчуп/вустерский)
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Татаки из говядины **66**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Якитори **140**
Цукунэ из курицы **142**
Якитори из куриной кожи **145**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Шашлычок из лосося **148**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Брошет из кальмаров **165**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Кетчуп **182**
Свиные ребра **194**
Свиная рулька **199**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**

Спаржа
Сибас со спаржей **72**

Сумах
Садж из курицы **106**

Сыр (твердый/мягкий/рассольный/копченый)
Бургеры **54**
Кесадилья **80**
Кеци **103**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Фаршированные шампиньоны **196**
Мильфей из баклажанов с сыром **207**
Мак&чиз **211**
Запеченный камамбер **221**
Печеная картошка **246**
Закуска к вину из печеной свеклы **247**
Печеный лук с копченым сыром и беконом **248**

Т

Телятина
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Тесто (слоеное)
Круассан кебаб **174**

Тмин
Гуляш **94**

Томатная паста
Нью йоркский хот дог **52**
Шашлык «Косичка» **127**
Свиные ребра **194**

Топленое масло
Пшенная каша с тыквой **87**
Куриный шашлык, замаринованный в лимонном рассоле **160**

Тыква
Пшенная каша с тыквой **87**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**

У

Уксус (бальзамический/яблочный/винный/рисовый/малиновый/виноградный)
Гриль салат **37**
Колбаски на гриле и капустный салат **41**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Ленивый шашлык из говядины **50**
«Стейки» из баклажанов **61**
Гриль ассорти в хлебе **62**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык из свинины и карамелизованный инжир **130**
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде **138**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Кетчуп **182**
Антрекот с тьюксберийской горчицей **200**
Соус барбекю с копченой паприкой **238**
Винегрет из печеных овощей **244**
Закуска к вину из печеной свеклы **247**

Ф

Фасоль (сушеная/стручковая/консервированная)
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Баранина с алычой **100**
Суп с копченостями и бобовыми **233**

Х

Хрен свежий
Антрекот с тьюксберийской горчицей **200**

Ц

Цуккини
Гриль салат **37**
Террин из овощей **38**
Якитори **140**

Ч

Черника
Клафути **118**

Чернослив
Соус барбекю с копченой паприкой **238**

Чеснок
Хоровац **34**
Гриль салат **37**
Террин из овощей **38**
Шампиньоны гриль **40**
«Сосиски» из свинины и баклажанов **43**
Цыпленок под ореховым соусом **46**
Ленивый шашлык из говядины **50**
Нью йоркский хот дог **52**
Баранья корейка **56**
Свиные отбивные в глазури из ревеня **58**
«Стейки» из баклажанов **61**
Говяжьи ребра с соусом чимичурри **65**
Татаки из говядины **66**
Сэндвич с хамоном **68**
Теплый салат из осьминога **70**
Креветки на розмариновых веточках **76**
Гамбо **88**
Жарёха **91**
Гуляш **94**
Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста **97**
Баранина с алычой **100**
Кеци **103**
Садж из курицы **106**
Плов **115**
Жареная картошка с чесноком и розмарином **117**
Шашлык «Косичка» **127**
«Первомайский» шашлык из свиной шеи **128**
Шашлык по карски **132**
Шашлык из картошки **134**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком **151**
Сатэ **154**
Тропический кебаб **156**
Кебаб с кешью **159**
Рыба на шампурах со средиземноморским соусом **162**
Брошет в прованском стиле **166**
Люля кебаб и йогуртовый соус **170**
Суп пюре из запеченной тыквы **188**
Баранья нога с тыквой и айвой **191**
Свиные ребра **194**
Фаршированные шампиньоны **196**
Курица в абрикосовой глазури **203**
Кролик с фруктами **204**
Мильфей из баклажанов с сыром **207**
Седло ягненка с тархуном и чесноком **208**
Суп с копченостями и бобовыми **233**
Тажин из куриной голени **250**

Ш

Шафран (кардобенедикт)
Баранья корейка **56**

Я

Яблоко
Варенье из райских яблочек **122**
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе **169**
Кетчуп **182**
Кролик с фруктами **204**
Запеченные яблоки с гранатовым соусом **222**
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок **237**

Яйцо
Перемечи **108**
Перепички по киевски **111**
Клафути **118**
Вафли **120**
Цукунэ из курицы **142**
Кусияки из гребешка и щупалец осьминога **146**
Шашлычок из лосося **148**
Круассан кебаб **174**
Ростбиф с корочкой из соли и перца **192**
Кеджери **234**

Пискунов В.

П 34 Forester. Большая книга. Гриль / Влад Пискунов. — М. : Эксмо, 2014. — 260 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

Жаренное на огне мясо с древних времен считалось символом достатка, сытости и счастья. И по сей день мы так любим собираться с друзьями и семьей возле гриля, нанизывать маринованные кусочки мяса на шампуры, заботливо жарить его на углях и с радостью угощать своих близких. А чтобы каждый пикник или обед на даче был незабываемым, мы пробуем новые рецепты, новые маринады и техники приготовления. Влад Пискунов, опытный кулинар и известный блогер, общается с грилем на «ты», поэтому решил упростить вам задачу и приготовил для вас целую книгу отменных рецептов блюд, приготовленных на гриле. Помимо разнообразных рецептов мяса, рыбы и птицы, вы узнаете, что на решетке можно приготовить уху, кашу и даже десерты! Подробные инструкции нашего автора помогут даже неопытному повару освоить гриль, разобраться в его видах и тонкостях, а также выбрать необходимое оборудование и утварь. Теперь вы можете стать настоящим экспертом в области гриля и радовать близких настоящими шедеврами!

УДК 641/642
ББК 36.997

© Пискунов В.В., текст, 2014
© Пискунов В.В., фото, 2014

ISBN 978–5–699–65921–0

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Фото на переплете: *Н. Серебрякова*

Дизайн переплета: *Г.Булгакова*

Дизайн макета: *Ю. Анохина*

Книга создана при поддержке ТМ Forester

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Пискунов Влад

FORESTER. БОЛЬШАЯ КНИГА. ГРИЛЬ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Редактор *И. Зорина*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Компьютерная верстка *Ю.Анохина*
Обработка фото *А.Больтиков*
Корректор *Л. Воробьева*

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

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

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.12.2013.
Формат 60x90$^{1}/_{8}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 32,5.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-65921-0

Лаконичная, четкая, очень мужская книжка популярного блогера **ВЛАДА ПИСКУНОВА**. *Эмоции здесь рождаются не от изобилия авторских эпитетов, как это часто бывает в дамском кулинарном чтиве, а из самих рецептов – где все, за что ни возьмешься, имеет зажаристую корочку, аппетитно пахнет дымком и призывно шкварчит.* ***Колбаски с капустным салатом, горячий салат из обжаренных на гриле овощей, индейка с гуакамоле*** *снабжены призывающими к немедленным действиям фото. А ведь есть еще и вполне доступная экзотика вроде* ***нью-йоркского хот-дога, татаки или кесадийи*** *– их автор сопровождает пояснениями и рекомендациями, чтобы в результате блюдо получилось точно так же, как на картинке.*

Одним словом, эта книга украсит жизнь тех, кто неравнодушен ко всему приготовленному на открытом огне.

Jamie Magazine

Обычно в нашей культуре считается, что традиционно еду готовит женщина. И большинство кулинарных книг адресовано женщинам. Эту книгу о гриле, созданную мужчиной, отличают основательность, подробность инструкций и разнообразие блюд. Думаю, ее по достоинству оценят и мужчины и женщины.

Елена Колдунова, фуд-фотограф, автор книги «Нет времени готовить?»

ISBN 978-5-699-65921-0