

Елена Владимировна Маслякова

Твоя шашлычная

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя шашлычная / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 286 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75744-2

Книга «Твоя шашлычная» содержит в себе очень много полезной и интересной информации. Вы узнаете, как, не затрачивая больших материальных средств, приготовить замечательный шашлык. Вы познакомитесь с огромным количеством рецептов приготовления шашлыка. Здесь подробно описывается, как, из какого мяса (птицы, рыбы, баранины или говядины) лучше его приготовить. Здесь изложено, как и с чем следует подавать шашлык к столу, с какими овощами, специями, соусами и напитками сочетается так или иначе приготовленное мясо, как лучше украсить ваше блюдо, чтобы оно выглядело еще более аппетитным. Если вы будете следовать всем советам, приведенным в этой книге, то вам не составит особого труда приятно удивить своих близких и гостей.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75744-2

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Введение

Практически ни одна поездка с семьей или друзьями на природу или на дачу не обходится сегодня без шашлыка. И вряд ли кто из отдыхающих в состоянии отказаться от вкусного и опьяняющего аромата поджаренного на углях мяса. Поэтому многие, подразумевая поездку на пикник или просто на отдых, так и говорят: «Едем на шашлыки». Да, шашлык стал неотъемлемой частью любого отдыха не только потому, что это очень вкусная и сытная пища, но и потому, что его легкого готовить: достаточно захватить с собой замоченное мясо (а замачивать его можно по-разному), шампуры (или решетку для приготовления барбекю), развести костер – и все. А как захватывает сам процесс приготовления! Да что там говорить, шашлык – дело любимое и всенародное!

Приготовление мяса над огнем и углями является одним из старейших открытий человека в кулинарии. Еще в глубокой древности люди начали употреблять в пищу мясо. Сначала оно готовилось над воспламенившимися от удара молнии деревьями, и лишь позже, научившись самостоятельно добывать огонь, люди стали жарить его на углях разными способами. Еще с тех давних времен мясо, приготовленное на открытом огне, стало одним из любимых блюд человека.

Вы держите в руках уникальную книгу, которая поможет вам постичь все тайны искусства приготовления шашлыка. Вы научитесь не только превосходно готовить это всеми любимое блюдо, но и познакомитесь с особенностями его приготовления в разных странах. Почерпнете для себя много нового, интересного, а главное – полезного, так как книга рассчитана на широкий круг читателей и будет интересна как начинающему

«шашлычнику», так и настоящему профессионалу в этом интересном и «вкусном» занятии.

Книга является настоящим кладом знаний для гурманов. Вы найдете в ней не только уникальные рецепты разных народов, но и массу полезных советов, которые помогут превратить приготовление шашлыка в настоящий праздник. Ведь блюдо, сделанное с желанием и любовью, всегда получается вкуснее. Почитайте раздел забавных историй, случившихся на шашлыках, – и заряд бодрого и радостного настроения вам обеспечен! Вы найдете в книге массу смешных баек, историй, которые могут стать одной из тем вашего разговора за шашлычным пиршеством. Вы наверняка весело проведете время и отлично отдохнете.

Читатель узнает о том, как употребление мяса в пищу влияет на здоровье человека. Ведь сейчас особенно популярной стала тема сохранения здоровья, а правильное питание напрямую связано с полноценной жизнедеятельностью человека.

Вы познакомитесь с рецептами приготовления шашлыка из разных видов мяса: из говядины, баранины, свинины, мяса рыбы и птицы, узнаете о правилах безопасности, которые необходимо соблюдать во время жарки этих блюд. Не обладая знаниями в этой области, легко стать жертвой несчастного случая.

Но, кроме того, что шашлык надо суметь приготовить, немаловажно то, как он подан к столу. Этому мастерству вы тоже сможете научиться, прочитав нашу книгу. Ведь правильно и красиво поданное блюдо будет выглядеть аппетитнее, а значит, оценка вашего умения будет выше. Трудно представить, что, казалось бы, мелочи способны так влиять на аппетит. И лишь когда вы по-настоящему научитесь ценить красоту, мелочи перерастут в одно из самых важных составляющих вашего блюда.

Вы пополните свою коллекцию кулинарных рецептов, а научившись правильно подбирать вина к шашлычному застолью, сделаете свою трапезу еще более приятной и праздничной. Все это и многое другое вы найдете на страницах данной книги.

Мы уверены, что эта книга вполне обоснованно претендует на звание настольной для каждого кулинара. Благодаря ей приготовление и употребление шашлыка станет максимально доступным, легким, доставит огромное наслаждение. Вы научитесь разбираться и ценить вкус настоящего шашлыка!

Глава 1. Из истории

История возникновения шашлыка уходит своими корнями в далекую древность. Тогда, когда люди только еще познакомились с огнем и начали жарить на костре добытых на охоте животных, накалывая куски мяса на острые прутья, и появился первый шашлык. Конечно, так его тогда еще никто не называл, но уже в то время человечество оценило вкус мяса, зажаренного на открытом огне. Запах дымка, исходящего от этого лакомства, распространялся на очень далекое расстояние и вызывал у вдыхающих его большой аппетит.

Шашлычные истории

Между прочим, название шашлыка очень часто зависит от его вкусовых качеств. Например, острые шашлыки носят названия «кинжал», «сердце джигита», «орлиный глаз», а не слишком острые обычно называются «аппетитными», «ароматными», «нежными» и т. д.

Существует даже легенда, рассказывающая о том, каким образом человек сделал для себя это открытие. Оказывается, когда-то, очень давно, когда люди еще не знали о существовании огня и охотились на диких животных с изготовленными из дерева копьями, произошел весьма любопытный случай, сразу выделивший человека из мира животных. Это открытие первого способа приготовления мяса.

На очередной охоте жителям небольшого племени улыбнулась удача – они забили мамонта. Такая добыча обеспечивала их едой на длительное время, но и разделки требовала очень долгой. Шкура мамонта была очень грубой и жесткой, и необходимо было приложить немалые усилия, чтобы ее снять.

Большая часть племени приступила к обработке туши, но тут началась страшная гроза. Все небо буквально полыхало от ярких вспышек молнии, а дождь хлестал так, что охотники в считанные минуты промокли с ног до головы. Они очень испугались такой грозы и поспешили укрыться в небольшом гроте под ближайшей скалой.

Буря бушевала, не переставая, вспышки молний постоянно озаряли небо и землю. Неожиданно одна из молний ударила в старое сухое дерево, которое располагалось рядом с тушей мамонта, оно загорелось, а с ним загорелась и шерсть убитого животного. Когда буря стихла и дождь закончился, охотники поспешили к своей добыче, чтобы завершить начатое дело.

Так как за время охоты они очень сильно проголодались, они стали срезать обгоревшее мясо с туши и есть его. Как оказалось, жареное мясо было намного приятнее на вкус, чем сырое. С тех пор человек не только научился пользоваться огнем, но и открыл для себя новый способ приготовления пищи – жаренье.

У жителей многих восточных стран по этому поводу существует иная легенда. Много лет назад, когда люди питались исключительно ягодами, фруктами и кореньями некоторых растений и совершенно не употребляли мяса, а животных держали только для того, чтобы использовать их шкуры, существовал обычай приносить в жертву богу Солнца самого лучшего барана из стада.

В определенный день они выбирали самого красивого, упитанного и жирного барана, укладывали его на жертвенный алтарь, обкладывали сухими прутьями и сжигали. Естественно, сгореть полностью баран не мог, поэтому его останки выбрасывали на съедение собакам и диким животным. Иногда ими кормились и бедняки, которые первыми и распробовали вкус жареного мяса.

Подобная история есть буквально в каждой стране, каждая содержит в себе особенности мировосприятия народа, но все они содержат один общий смысл: человек изобрел шашлык только тогда, когда познакомился с огнем. Теперь возникает вопрос: каким же образом люди научились использовать при приготовлении шашлыка различные пряности?

По этому поводу также существует несколько легенд. Вот одна из них. Небольшое кочевое племя постоянно странствовало в поисках пастбищ для своего скота. Люди забирались высоко в горы, спускались в овраги, пересекали реки и леса. Однажды племя устроило привал в небольшой долине, возле зарослей китаек и терна. А так как поблизости не оказалось больше никаких деревьев, скотоводам пришлось использовать для жарки мяса сухие ветки этих кустарников.

Мясо и здоровый образ жизни

С древних времен до нас дошло очень много различных суеверий и предрассудков насчет того, что мясо есть вредно. В

настоящее время распространением подобной информации занимаются вегетарианцы. Они считают, что, поедая мясо, люди становятся убийцами животных. А если человек стремится к духовному совершенству, он не должен ни в коем случае есть его. Во время постов церковь тоже запрещает есть мясо и молочные продукты.

На самом деле подобные дни воздержаний, когда запрещается есть различные продукты, содержащие белки животного происхождения, могут очень негативно сказаться на здоровье человека. Организм в это время не получает нужных микроэлементов, которые содержатся только в этих продуктах, и постепенно слабеет. Так что духовное совершенство может лишить человека здоровья.

Как обычно, зарезав очередного барана, мужчины нанизали его на вертел и принялись жарить, то и дело подбрасывая в костер собранные поблизости ветки. Когда баран жарился и все приступили к трапезе, кочевники обратили внимание на то, что мясо изменило вкус и приобрело приятный аромат. С тех пор при жарке они стали использовать дрова из душистых деревьев.

Другая легенда гласит, что одно африканское племя очень часто заворачивало остатки жареного мяса в листья разных растений, чтобы оно как можно дольше не портилось. Таким образом они хранили его в течение длительного времени. И вот однажды женщины племени обратили внимание, что вкус мяса очень сильно меняется в зависимости от того, под какими листьями оно хранилось. С тех пор они специально стали обкладывать жареное мясо листьями душистых растений, выкладывая ими дно чаши,

а чуть позже научились измельчать их и добавлять в разную пищу. Таким образом и появились первые специи.

Со временем, конечно, список специй и приправ увеличивался. Люди открывали все новые и новые разновидности растений, имеющих ароматический запах и противовоспалительные, лечебные свойства. А еще через некоторое время заметили, что сок некоторых плодов и растений обладает таким же свойством, что и большинство специй.

На этот счет также существует отдельная легенда. Считается, что некоторые племена, для того чтобы смягчить мясо некоторых животных, отмачивали его в воде, но однажды по ошибке поместили его в только что выжатый сок лимона, которым женщины натирали свои тела. Когда это мясо было приготовлено, они долго не могли понять, почему оно приобрело такой своеобразный, приятный вкус, а выяснив причину, начали специально отмачивать мясо в соках некоторых плодов.

Другая легенда гласит, что некоторые туземцы предпочитали поливать жарящееся мясо особым составом, состоящим из смеси нескольких растительных и фруктовых соков. Чаще всего это были соки лимона, абрикоса, винограда и персика, так как эти фрукты обладают особым ароматом и придают мясу некоторую изюминку.

А вот поливать шашлык вином стали первыми грузины, как они сами это утверждают. Объясняют жители гор это тем, что шашлык у них принято употреблять только под хорошее вино, которое часто даже выливают в костер, чтобы от готовящегося мяса исходил приятный аромат. Вино, естественно, попадало на шашлык и насыщало его новым вкусом. Таким образом и был открыт еще один способ приготовления шашлыка. Так ли это было на самом деле, сказать сложно, так как в каждой стране

обязательно происходили подобные открытия, только одни возникали раньше, другие позже.

А каким же образом шашлык получил свое название и что оно означает? Слово «шашлык», как это ни странно, совсем не кавказского происхождения, и в русском языке оно оказалось совершенно случайно. Оказывается, его придумали украинские запорожцы, а в Россию привезли русские солдаты в середине XVIII века, возвращаясь из крымских походов Миниха. Само же слово «шашлык» является искажением татарского слова «шиш», что означает «вертел», а «шишлык» означал приготовление чего-то на вертеле.

Меры предосторожности

Если вы заранее приготовили мясо для шашлыка (то есть нарезали его кусочками и залили маринадом), вам будет проще исключить опасность порезов и попадания грязи в рану. Но если вы все же решили резать мясо прямо на природе, ни в коем случае не делайте этого на весу, так как в этом случае увеличивается опасность порезаться.

В других странах шашлыки называли по-другому. Например, в Америке «верченые» блюда превратились в «переворачиваемые», так как готовились они главным образом на решетках, именуемых барбекю, которые устанавливались над углями, а не над костром. Дело в том, что американцы, будучи людьми очень консервативными, совершенно не желали впитывать в себя этот, на их взгляд, отвратительный запах дыма. Поэтому они готовили шашлыки исключительно на горячих углях, которые обрызгивали соусом, в котором настаивали мясо.