



вкусно и просто

мангал, казан, барбекю



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2008

УДК 641/642
ББК 36.992
М23

Составитель *И. А. Зайцева*

М23 **Мангал, казан, барбекю** / [Сост. И. А. Зайцева]. —
М. : РИПОЛ классик, 2008. — 64 с. — (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-5322-6

Огонь, костер, очаг – эти слова всегда вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или в загородный дом – туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю, приготовить плов или рагу в казане.

Приготовление пищи на костре и углях является настоящим искусством. Сколько тонкостей необходимо учитывать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить острый соус или маринад. Данная книга поможет всем поклонникам пикников усовершенствовать искусство приготовления пищи на природе.

**УДК 641/642
ББК 36.992**

ISBN 978-5-7905-5322-6

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

МАНГАЛ

Слово «мангал» переводится с тюркского как «жаровня». Все мангалы отличаются довольно простой конструкцией. Чаще всего они представляют собой металлические ящики прямоугольной формы, без крышки.

Самым главным при выборе мангала является толщина металла, из которого он сделан. Стенки мангала должны быть не менее 8 мм. Также весьма важным является качество металла. Использование мангала из нежаростойкого и низкосортного металла приводит к тому, что угли быстро прогорают, еда сверху сохнет, а снизу пригорает, да и сам мангал из такого металла может в процессе приготовления пищи перекошиться.

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступить к разжиганию угля, но, если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, который образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тряпкой.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно снять крышку и на дно мангала положить немного угля. Лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже середины стенок мангала. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много. Приведем два наиболее распространенных.

Первый способ. Вам понадобится специальный очаг для угля, который представляет собой небольшой цилиндр с отверстиями. Если в мангале нет очага для угля, его можно сделать самостоятельно. Для этого возьмите консервную банку емкостью 5 л с удаленными крышкой и дном. В стенке снизу вырежьте несколько отверстий и положите банку на дно мангала. В очаг следует положить газеты и уголь и поджечь через одно из отверстий. Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

Второй способ. Чтобы зажечь угли этим способом, понадобится жидкое горючее, которым следует обрызгать уголь. На 400 г угля необходимо примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Бутылку с горючим следует убрать от огня, чтобы она случайно не взорвалась.

Если использовать в качестве топлива продукты на бензиновой основе, это может испортить вкус еды. В этом случае рекомендуется дожидаться, пока топливо прогорит до конца (примерно 30–40 мин), и только после этого готовить еду.

Перед тем как готовить еду, необходимо проверить температуру. Самый распространенный и легкий способ — проверить температуру рукой. Для этого необходимо подержать руку над мангалом и посчитать, за сколько секунд ладони станет горячо:

- 1 с — температура очень высокая, около 350 °С;
- 2 с — температура высокая, примерно 280–350 °С;
- 3 с — температура выше средней, около 250–280 °С;
- 4 с — температура средняя, составляет 200–250 °С;
- 5 с и более — температура низкая, примерно 150 °С.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При самой высокой температуре рекомендуется делать шашлык из

говядины, при средней — из свинины, курицы, рыбы или овощей.

Если температура выше необходимой, ее нужно уменьшить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха. Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

Если температура подходящая, а огонь все еще горит, его следует потушить. Для этого нужно закрыть отверстия для подачи воздуха и закрыть мангал крышкой.

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины: ольхой, осиной, дубом, кленом, виноградной лозой, вишней, кизилом. Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи. В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка.

Не рекомендуется использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус); разжигать мангал мусором; разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала; растапливать мангал сырыми дровами; использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова; заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

Недопустимо готовить шашлык на открытом огне — угли должны хорошо прогореть, но при этом давать жар, достаточный для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Правила использования мангала:

— через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Мангал под воздействием пепла будет деформироваться;

— после того как мангал остынет, все металлические поверхности следует очистить от сажи влажной тряпкой. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газоплены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

— сушить одежду и ветошь вблизи мангала, а уж тем более над ним;

— выбрасывать горящие угли из очага на землю, сначала их нужно залить водой;

— топить мангал дровами, диаметр которых превышает 150 мм;

— хранить около мангала летучие и воспламеняющиеся жидкости;

— чистить металлические поверхности мангала наждачной шкуркой;

— оставлять без присмотра растопленный мангал.

Шашлык из баранины с луком и помидорами

Ингредиенты

Баранина — 500 г, помидоры — 200 г, лук репчатый — 50 г, лук зеленый — 100 г, уксус — 25 мл, масло сливочное — 25 г, лимон — 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют половину лука, очищенного, вымытого и мелко нарезанного, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел попеременно с ос-

тавшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Шашлык из баранины с водкой

Ингредиенты

Баранина — 500 г, лук репчатый — 100 г, помидоры — 90 г, сало курдючное — 50 г, водка — 20 мл, зелень петрушки и кинзы — по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и половиной измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч на холоде.

По истечении указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8–10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не прожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, нарезанными кусочками, и оставшейся петрушкой и кинзой.

Шашлык из баранины с луком и чесноком

Ингредиенты

Баранина — 2000 г, лук репчатый — 100 г, чеснок — 4 зубчика, зелень петрушки — 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с гранатом и картофелем

Ингредиенты

Баранина — 1000 г, картофель — 600 г, сало копченое — 250 г, масло топленое — 100 г, гранат — 1 шт., зелень петрушки, соль и перец черный молотый и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала.

Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем

Ингредиенты

Баранина — 800 г, яблоки — 300 г, перец сладкий — 3 шт., масло растительное — 60 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.

Мцвади в баклажанах

Ингредиенты

Баранина — 1500 г, баклажаны — 1000 г, масло растительное — 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, делают глубокий разрез вдоль, куда помещают куски баранины, слегка посоленные и поперченные. После этого баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы захваченными оказались оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

Шашлык из баранины по-арабийски

Ингредиенты

Баранина — 1000 г, лук репчатый мелкий — 500 г, масло растительное — 50 мл, лимон — 1 шт., перец красный острый — 3 шт. (или перец красный молотый — 3 г), соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковички нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным перцем.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде

Ингредиенты

Ребрышки бараньи — 1000 г, масло растительное — 50 мл, уксус винный белый — 50 мл, тмин — 5 г, кориандр — 3 г, зелень петрушки — 1 пучок, чеснок — 2 зубчика, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость.