

# МАНГАЛ КАЗАН БАРБЕКЮ

вкуснейшие блюда  
**мужскими**  
руками



РИПОЛ  
КЛАССИК  
Москва, 2007

УДК 641/642  
ББК 36.992  
М23

**М23    Мангал, казан, барбекю.** Вкуснейшие блюда мужскими руками / Сост. И. А. Зайцева. — М.: РИПОЛ классик, 2007. — 448 с.: ил.

ISBN 978-5-7905-5267-0

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 978-5-7905-5267-0

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2007

## ЧАСТЬ I. МАНГАЛЫ

Лето в России не очень длинное, поэтому большинство людей старается провести его наиболее ярко, так, чтобы запомнилось надолго. Одним из главных развлечений лета является приготовление шашлыков. И действительно, что может быть приятнее после тяжелой рабочей недели отдохнуть в хорошей компании где-нибудь на свежем воздухе, искупаться, забыть на время про шумный город и, конечно же, устроить пикник. А какой же пикник без приготовления еды на углях?

В нашей стране чаще всего еду готовят на мангале, на шампурах, а самым популярным блюдом является шашлык.

Вообще шашлык принято считать кавказским блюдом, хотя он встречается и в других национальных кухнях: узбекской, туркменской, татарской, турецкой и т. д. В России, по некоторым данным, шашлык был известен еще в XVII–XVIII вв. — тогда было принято готовить мясо на открытом огне на вертеле, поэтому блюдо носило название «верченое». Само слово «шашлык» происходит от тюркского «шиш» — «вертел» и в буквальном переводе означает «кушанье, жаренное на вертеле».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название (кебаб — в Азербайджане, хоровц — в Армении, мцвади — в Грузии), но и разные способы приготовления.

Для приготовления шашлыков можно использовать различные сорта мяса, птицы, ры-

бы, дичи и морепродуктов, что делает блюда доступными для любой семьи.

Рецепты приготовления блюд на мангале могут существенно различаться между собой. Отличия могут быть в разных способах приготовления маринада, в выборе основного ингредиента, соусов или напитков, с которыми употребляют готовое блюдо.

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

В такой жаровне сложно будет отрегулировать тягу. Как правило, в нижней части ящика находится несколько отверстий, через которые поступает поток воздуха. Однако если на улице безветренная погода, дополнительное поступление кислорода придется создавать вручную путем обмахивания углей в мангале.

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

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо.

Но чтобы его приготовить, нужно прежде всего правильно подготовить мангал. Именно от этого и будет зависеть вкус и внешний вид еды.

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 аккуратно снять с него крышку и убрать ее в сторону. На дно мангала следует положить немного угля. Он не должен быть выше середины стенок мангала, лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже нее. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много.

### *Первый способ*

Чтобы разжечь угли этим способом, 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 понадобится консервная банка емкостью 5 л, у которой необходимо удалить крышку и дно. В стенке снизу нужно вырезать несколько отверс-

тий и положить 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 понадобится примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Следует убрать от огня бутылку с горючим, чтобы она случайно не взорвалась.

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

### *Третий способ*

Этот способ разжигания угля схож с предыдущим, разница в том, что жидкое горючее использовать не нужно. Возможно, понадобится кусок картона или газета, которой удобно будет раздувать угли.

Через некоторое время после разжигания мангала может показаться, что огонь погас. Это неверно, и если попробовать раздуть угли с помощью картона и сложенной газеты, он вновь разгорится. Через 20–40 мин угли

должны покрыться серым пеплом. Мангал готов, когда видны будут красные угли без огня. После этого следует слегка разровнять угли в мангале. Теперь можно готовить шашлык.

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 °C;

- 2 с — температура высокая, примерно 280–350 °C;

- 3 с — температура выше средней, около 250–280 °C;

- 4 с — температура средняя, составляет 200–250 °C;

- 5 с и более — температура низкая, примерно 150 °C.

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:

- ольха;
- осина;
- дуб;
- клен;
- виноградная лоза;
- вишня;
- кизил.

Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи.

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.

В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. 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. Это необходимо во избежание порчи мангала, который под воздействием пепла будет деформироваться;

— после того как мангал остынет, следует все металлические поверхности 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 мяса

Шашлык можно готовить из свинины, говядины, баранины. В качестве дополнительных продуктов часто используют лук, помидоры, баклажаны и другие овощи.

Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Не следует использовать замороженное мясо — в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдерживать в прохладном месте в течение 1–2 сут.

Обычно шашлык готовят следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов.

Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами. При приготовлении шашлыка с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10–15 мин, периодически переворачивая, чтобы продукты равномерно прожаривались. Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.