





Хаким Ганиев

МЯСО

НА МАНГАЛЕ,
ГРИЛЕ, В ТАНДЫРЕ
И КАЗАНЕ

хлеб*соль®
Москва 2023



Содержание

ШАШЛЫК — ДВИГАТЕЛЬ ПРОГРЕССА. НЕМНОГО ИСТОРИИ	7
ОГОНЬ, ДРОВА, УГЛИ	13
ВЫБИРАЕМ МЯСО ДЛЯ ШАШЛЫКА	17
О МАРИНАДАХ — ЗАЧЕМ ОНИ НУЖНЫ?	23
МАНГАЛ И ШАШЛЫК НЕРАЗДЕЛИМЫ	27
• Люля-кебаб (шашлык из молотого мяса)	30
• Бара куй кабоб (шашлык из баранины)	33
• Титрама кабоб (шашлык особый)	34
• Коурга кабоб (шашлык из бараньих ребер — «семечки»)	37
• Катлама кабоб (слоеный шашлык)	38
• Урама кабоб (шашлычные рулетики)	41
• Уч панжа кабоб (шашлык «три пальца»)	42
• Пушти магиз кабоб (шашлык из говяжьей вырезки)	45
• Парча кабоб (шашлык по-ташкентски)	46
• Жигар кабоб (шашлык из печени)	49
• Чарви жигар кабоб (шашлык из печени в сальнике)	50
• Хасиб кабоб (шашлык из ливерных колбасок)	53
• Турмуг кабоб (шашлык из бараньих яиц — «лампочки»)	54
• Думба кабоб (шашлык из курдюка)	57
• Шиш кабоб (турецкий шашлык)	58
• Хоровац (армянский шашлык)	61
• Кебаб (азербайджанский шашлык)	62
• Мцвади (грузинский шашлык)	65
• Физонаг (осетинский шашлык)	66
• Шишлик (татарский шашлык)	69
• Канот кабоб (шашлык из куриных крылышек)	70
• Товук кабоб (шашлык из курицы)	73
• Бедана кабоб (шашлык из перепелок)	74
• «Миниатюра» (шашлык из куриных сердечек и мини-баклажанов)	77
• Рулетики из баклажанов с вырезкой	78

• Шашлык из помидоров	81
• Овощной шашлык в сальнике	82
• Сырный шашлык «Гурман»	85
ГРИЛЬ — ВОЛШЕБНАЯ РЕШЕТКА	87
• Дандана каоб (шашлык из корейки молодого барашка)	91
• Бикин каоб (шашлык из седла барашка)	92
• Мититеи (румынский шашлык)	95
• Кырнэцеи (молдавский шашлык)	96
• Классический бургер	99
• Балик каоб (шашлык из рыбы)	100
• Сатай (тайский шашлык из креветок)	103
ТАНДЫР — ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ	105
• Димлама каоб (шашлык, подвешенный в тандыре)	109
• Ёпма каоб (шашлык, приготовленный в тандыре)	110
• Тандыр-каоб (шашлык в тандыре на шампуре)	113
КАЗАН — УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПАСИТЕЛЬ	115
• Силтама каоб (шашлык, приготовленный в казане)	119
• Буглама каоб (шашлык на пару)	120
САЛАТЫ К ШАШЛЫКУ	123
• Салат из огурцов	124
• Салат ферганский	127
• Луковый салат с сумахом	128
• Гранатовый микс	131
• Салат из помидоров с огуречной заправкой	132
• Зеленый салат	135
• Салат грибной со шпинатом	136
• Салат «Кубик Рубика»	139
• Лечо из свежих овощей	140
• Салат цитрусовый	143





Шашлык —
двигатель прогресса.
Немного истории

«Ура, мясо!» Именно так воспринимаются большинством людей, живущих на земном шаре, аппетитно зажаренные куски мяса с ароматным дымком.

Приготовление мяса на живом огне — это, пожалуй, самый древний, натуральный и распространенный по всему миру способ термической обработки этого продукта. Впервые таким образом мясо приготовила сама природа во время лесных пожаров и «угостила» им первобытного человека. Отведав его, наш далекий предок просто не мог не научиться добывать и поддерживать огонь в очаге, хотя бы ради того, чтобы жарить мясо. А как-то раз человек заснул у костра, над которым на вертеле жарился мамонт, а проснулся от потрясающего запаха пекущегося на тлеющих углях мяса. Оно было съедено, а угли пригодились для поддержания тепла в пещере. Так и родился шашлык! Впрочем, это мои личные размышления об истории появления шашлыка, не имеющие ничего общего с научными трудами археологов и историков. Ну а дальше люди стали есть мясо много и часто. Известно, что потребление мяса улучшает умственную деятельность благодаря содержанию в нем незаменимых белков и микроэлементов, которые необходимы для нормальной работы мозга (а это уже давно научно доказано). Получается, что шашлык — двигатель прогресса?!

Если же коснуться официальной версии, то по ней шашлык — интернациональное блюдо практически всех народов земного шара. В Узбекистане шашлык называют «кабоб», в Азербайджане — «кебаб», в Казахстане — «кауап», в Татарстане — «шишлик», в Турции, Иране и Болгарии — «шиш-кебаб», в Армении — «хоровац», в Грузии — «мцвади», в Осетии — «физонаг», в Таиланде, Малайзии, Индонезии — «сатай», в Румынии — «мититеи», в Молдавии — «кырнэ-цеи», в Европе и США аналог шашлыка — барбекю.

В Узбекистане шашлык сродни фастфуду, его готовят круглосуточно везде и всегда, вне зависимости от сезона. В России же уже с XVI века жарили над огнем на вертеле поросят, уток, кур, зайцев, так называемые «верченые» куски мяса были атрибутом праздничного застолья, что, впрочем, и по сей день является актуальным.

Как ни назови шашлык, а суть одна — приготовление мяса над углями. Конечно же, это всегда праздник, дружное застолье и, если хотите, жизненная философия. Каждый повар (чаще всего это мужчина) готовит это блюдо по-разному, вкладывая в него все свои жизненные навыки. Разжечь огонь, разделить мясо, устроить его над углями и вкусно накормить жаждущих — это настоящее возвращение к истокам. Наверное, поэтому шашлык имеет такой особенный статус среди всех остальных мясных блюд.

Присутствует одно но — сезонность этого блюда (если готовить его своими руками). Так сложилось, что шашлык в России — весенне-летний друг дачников





и любящих отдохнуть на природе людей. Но и это на сегодняшний день не проблема — есть замечательные электрошашлычницы и грили, которые помогут в домашних условиях в любое время года приготовить любимое и аппетитное блюдо. Даже не слишком сведущая в кулинарных тонкостях домохозяйка справится с задачей легко и просто. Я не хочу утверждать, что это равноценная замена настоящему мангалу с живым огнем и натуральным дымком, но вполне достойная альтернатива на зимнее время. А еще на страницах книги вы познакомитесь с рецептами шашлыка в... казане и духовке — вот уж поистине спасательный круг для мясоедов, ведь наверняка эти кухонные атрибуты найдутся практически в каждом доме.

В своей книге я расскажу вам, дорогие читатели, обо всех тонкостях и премудростях приготовления шашлыка из мяса. Не обойду вниманием и вегетарианцев, а также любителей рыбы и птицы. Способов приготовления шашлыка огромное множество, и я не преследую цель охватить все, но с теми рецептами, которые я люблю и считаю наиболее удачными, я вас с удовольствием познакомлю. Каждый найдет для себя наиболее приемлемый вариант и, возможно, заинтересуется тем специальным оборудованием для шашлыка, о котором я пишу. Это тандыры, грили, мангалы — они помогут вам еще более отточить свое кулинарное искусство.

Самое главное: приступая к приготовлению шашлыка, не забудьте хорошее настроение и друзей, которые сделают вашу трапезу особенно вкусной, веселой и значимой.



A close-up photograph of a fire. The foreground is dominated by glowing red embers and charred wood logs. The logs are dark brown and black, with some showing a lighter, cracked surface. The embers are bright red and orange, indicating intense heat. The background is slightly blurred, showing more of the fire and the surrounding environment.

Огонь,
дрова,
угли

Это та основа, без тщательной подготовки которой все ваши усилия окажутся тщетными. Поэтому я призываю вас подойти к этому вопросу со всей ответственностью.

УГЛИ

Конечно, можно воспользоваться благами цивилизации и купить готовые цельные или брикетные угли и жидкость для розжига в магазине, но этот способ точно не самый оптимальный, и он не сделает вкус вашего шашлыка самым лучшим на свете. Хотя, с позиций экономии времени и упрощения процесса, это вполне допустимый безопасный вариант, так как в основном угли, продаваемые в магазинах, готовятся из сухих березовых или дубовых чурок. Категорически не советую использовать промышленный уголь — антрацит или каменный, — так как вы получите черный, покрытый копотью шашлык с неприятным запахом и горьковатым вкусом.

ДРОВА

Советую вам приготовить угли для шашлыка самим. Лучшими кандидатами на дрова для шашлыка считаются фруктовые деревья и деревья с плотной структурой древесины, не имеющие специфического запаха, например береза, липа, дуб, осина и другие лиственные. В Узбекистане лучшими дровами для шашлыка являются виноградная лоза, акация и тутовник. Я хочу предостеречь вас от главных ошибок при выборе дров:

- Такие деревья, как олеандр, ясень, тис, черная ольха, самшит, являются ядовитыми, и использовать их для приготовления дров нельзя — можно отравиться.
- Хвойные породы деревьев — ель, сосна, кипарис и другие — также непригодны для дров, так как выделяют при горении смолу и придадут шашлыку привкус канифоли.
- Избегайте использовать трухлявые и подгнившие деревья, так как они дадут пепел, а не угли.
- Старайтесь не поджигать сырые дрова, они будут сильно дымить и плохо гореть, подсушите их заранее в течение нескольких дней на солнце.
- Не используйте для приготовления углей дрова разных деревьев вместе, так как каждое дерево горит по-разному, соответственно, и угли от них будут прогорать так же, а это создаст проблемы при поддержании температуры в мангале.
- И ни в коем случае не используйте в качестве дров крашенные доски или части старой мебели, чтобы не получить шашлык с запахом олифы или ацетона.