

Книга
ХИТРОСТЕЙ
от Дмитрия
НАЗАРОВА





Трудно найти человека, который не любил бы шашлыки.

Это знаменитое мясное блюдо стало настоящим хитом во всех странах мира. А еще труднее представить отдых на природе без шашлыков.

Это блюдо у всех ассоциируется с весенным настроением, теплом, солнцем, зеленой травой и приятным запахом костра. Фраза «едем на шашлыки» означает не что иное, как приятное времяпрепровождение на свежем воздухе вместе с друзьями и близкими.

Ну что, собрались с друзьями на шашлыки? Отлично!

В этой книге вы найдете маленькие хитрости приготовления шашлыка и секреты незабываемого отдыха на природе!



ХИТРОСТЬ ПЕРВАЯ:

ВЫБИРАЕМ МЯСО

Самое главное в выборе мяса — постараться и выбрать свежее. Цвет свежего мяса на разрезе ярко-красный, поверхность слегка увлажнена, не липкая, а мясной сок прозрачный.

Очень важно попасть в правильное место, где продается мясо. Большое разнообразие есть в магазинах. Также можно испытать удачу на рынке, но продавец должен быть надежным и проверенным.

А самый правильный вариант — поехать за город, найти хорошего мясника и выбрать действительно парное мясо.

ТЕПЕРЬ О ВИДАХ МЯСА:



· Для хорошего шашлыка подойдет баранина, если взять мякоть с задней ноги, корейку или вырезку.



· Если выбирать свинину, то мясо не должно быть очень жирным. Выбирать лучше ошееек — это часть туши, расположенная вдоль хребта на шее.



· Шашлык из говядины может получиться жестковатым. Из-за этого говядина требует наиболее длительного маринования.



ХИТРОСТЬ ВТОРАЯ:

ГОТОВИМ МЯСО К ПРОЦЕССУ МАРИНОВАНИЯ



Процессу маринования предшествует подготовка мяса. Для того чтобы подготовить мясо, его нужно тщательно промыть под водой и убрать с него лишнюю влагу.

Затем следует обязательно удалить с мяса пленку, так как во время жарки она будет стягивать кусочки мяса.

Следующим шагом является нарезка. Нарезать филе кубиками желательно поперек волокон, таким образом, оно сохранит в себе больше сока и его будет удобнее жевать.

После того как все эти действия выполнены, можно приступать непосредственно к маринованию.



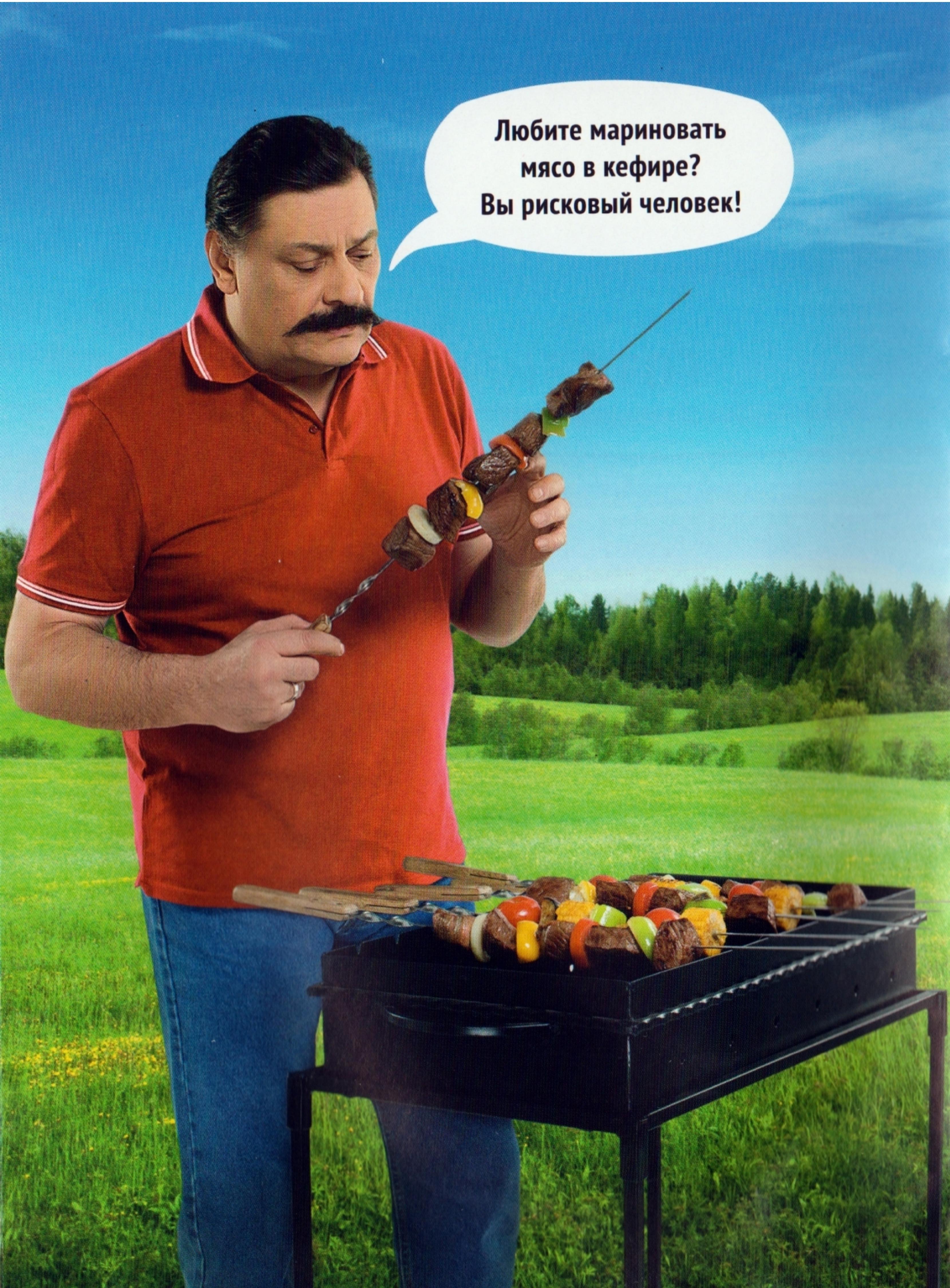
ХИТРОСТЬ ТРЕТЬЯ:
ГОТОВИМ МАРИНАД

Существует много разновидностей маринада. У каждого есть свой полюбившийся рецепт, которого он придерживается.

Основной принцип при приготовлении маринада — чем лучше и качественнее мясо, тем нежнее и тоньше должен быть маринад.



Но самый правильный маринад — на основе пива «Балтика 3». Для большей сочности шашлыка добавьте в маринад с пивом газированной воды в пропорции один к трем и по вкусу черный молотый перец, соль и специи. Данный маринад отличается простотой, доступностью и дает отличный результат.



ХИТРОСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ: **МАРИНУЕМ МЯСО**

Для маринада рекомендуется взять эмалированную кастрюлю или глубокую стеклянную посуду с крышкой. Металлическая посуда может придать мясу неприятный вкус, а маринование в алюминиевой посуде может быть просто опасно.

Мясо нарежьте ровными кубиками. Лук — толстыми кольцами. Далее чередуйте слой мяса со слоем лука, заливая подготовленным заранее маринадом так, чтобы он полностью покрывал мясо.



Мясо должно мариноваться не менее двух часов, но в идеале всю ночь.



Перчить и солить мясо следует примерно за 30 минут до начала жарки.



Если готовите шашлык
в камине — ваше дело труба.
Если на мангале, то — дрова!
Дрова — это очень важно!

ХИТРОСТЬ ПЯТАЯ:
**ГОТОВИМ
КАЧЕСТВЕННЫЕ
УГЛИ**

Для приготовления мяса на барбекю следует отдать предпочтение древесному углю. Он легко разжигается, равномерно горит и, что самое главное, дает хороший жар. Древесный уголь можно купить в любом супермаркете, где есть отдел с товарами для пикника, или же сделать самому. Для того чтобы получить угли, нужно развести костер, положив в него желательно недлинные и толстые поленья фруктовых деревьев (яблоня, вишня или орешник). Угли таких деревьев насытят продукты дополнительным ароматом. Когда поленья перестанут гореть и станут светящимися изнутри углами, поколите их на мелкие куски. Не стоит использовать поленья хвойных деревьев, так как их угли приадут вашей еде неприятный запах и плохой привкус.



ХИТРОСТЬ ШЕСТАЯ: **ЖАРИМ МЯСО**

Насаживать мясо для шашлыка на шампур следует вдоль волокон, не делая промежутков между кусками, причем крупные кусочки мяса шашлыка должны быть ближе к центру, а более мелкие — по краям.

Расстояние от углей до мяса шашлыка должно составлять примерно 10 сантиметров. Появляющиеся язычки пламени следует заливать водой.

Шампуры для шашлыка на мангале размещайте как можно ближе друг к другу, создавая тем самым своеобразный купол, позволяющий оптимально использовать жар от углей при жарке шашлыка.

Самое главное — готовые угли должны уже достаточно прогреть и стать «седыми». Чтобы жар не стихал, угли рекомендуется время от времени обмахивать и не допускать появления открытого огня, который может разгореться при порыве ветра. Такие всполохи стоит тушить водой. Мясо следует во время жарки поливать оставшимся маринадом для сочности.

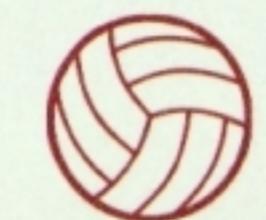
С (на) (б)

О готовности мяса можно узнать, разломив один из кусочков пополам.



ХИТРОСТЬ СЕДЬМАЯ: РАЗВЛЕКАЕМ ДРУЗЕЙ

Какой же отдых без развлечений! Для создания настроения нужно заранее позаботиться и продумать развлечения, которыми будут заняты ваши друзья, пока готовится мясо. Для этого отлично подойдут активные или настольные игры, в которые можно играть всей компанией.



· Варианты активных игр на природе:
волейбол, бадминтон, фрисби.



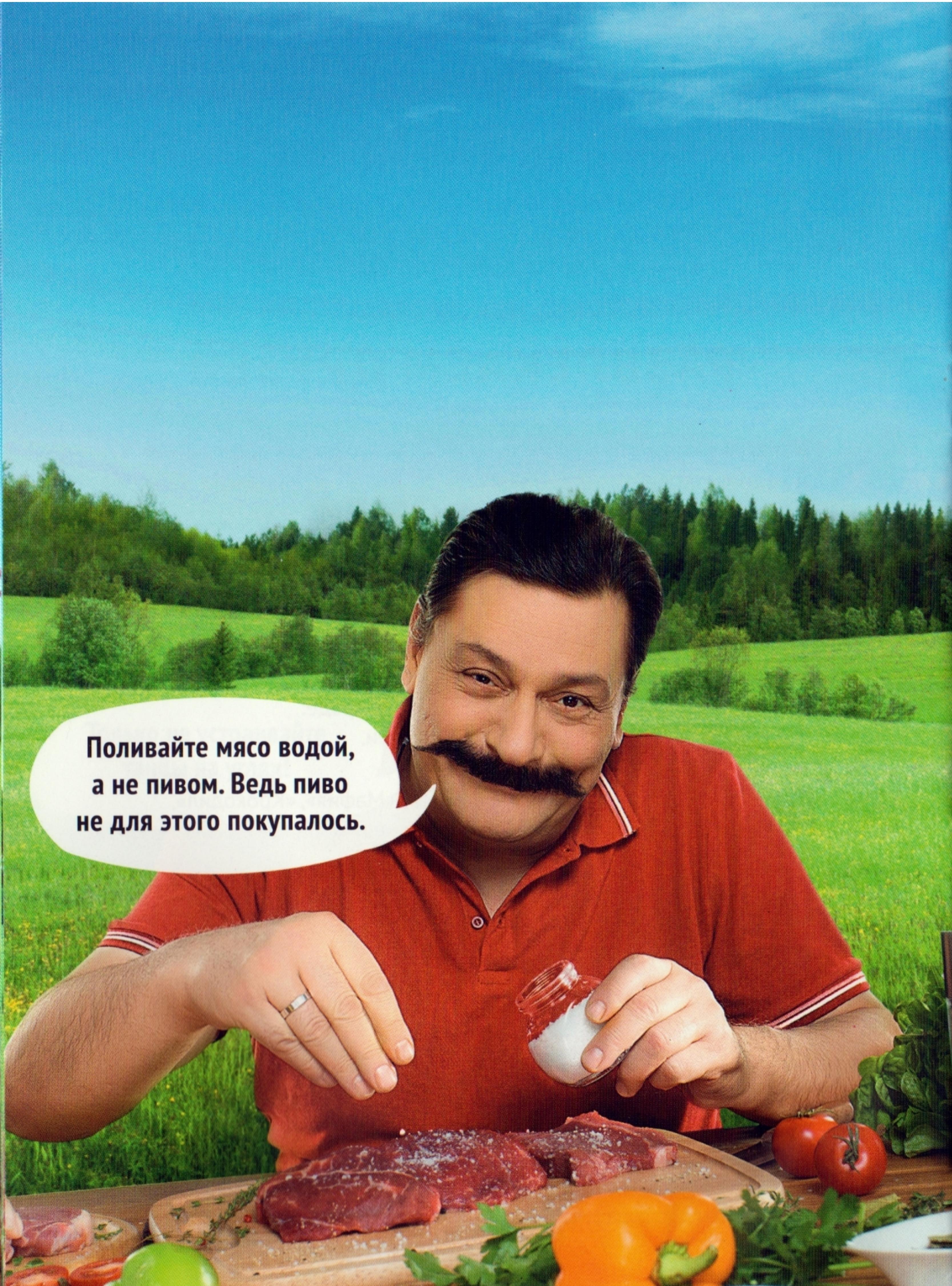
· Варианты настольных игр: «Мафия», «Крокодил»,
«Имаджинариум», «Менеджер» и т.п.

ХИТРОСТЬ ВОСЬМАЯ: НЕ ЗАБЫВАЕМ О СОУСЕ

Заранее позаботьтесь о соусе для мяса. Разновидностей соусов — великое множество, мы остановимся на одном, который можно приготовить заранее дома. Масло разогрейте в сковороде и слегка обжарьте нарезанный мелкими кусочками лук и порубленный чеснок. Затем добавьте воду, томатную пасту, уксус, сахар, горчицу и черный перец. Доведя полученную массу до кипения, варите еще 15 минут на слабом огне, периодически помешивая. В конце готовки добавьте в соус нарезанную зелень.

Дайте приготовленному соусу остить, после чего поместите его в стеклянную тару и уберите в холодильник на ночь.

**Поливайте мясо водой,
а не пивом. Ведь пиво
не для этого покупалось.**



· вода



· черный перец —
по вкусу



· томатная паста —
2 ст. ложки



· лук — 1 головка,
чеснок — 2 дольки



· сахар — 1 ст. ложка



· горчица — 1 ст. ложка





Поджарить мясо на гриле
может каждый.
Не каждый может его
приготовить!

ХИТРОСТЬ ДЕВЯТАЯ: **КРАСИВО СЕРВИРУЕМ**

Красиво подать хорошо пожаренное мясо не менее важно, чем вкусно его приготовить. Заранее заготовьте побольше свежей зелени, красные помидоры, болгарские перцы, редис. Выложите по краю большого блюда хорошо промытые пучки свежей зелени и нарезанные кольцами помидоры, перец и остальные овощи, по центру поместите мясо.

Отдельно подайте крупно нарезанный зеленый лук, помидоры, ломтики лимона, соус ткемали и барбарис.

Вкусного вам шашлыка и чудесного
отдыха на природе с друзьями!