

# Приближаются майские праздники — Готовимся к шашлыкам

## НОВЫЙ РЕЦЕПТ С АКЦЕНТОМ НА СПЕЦИЯХ

Сезон шашлыков на природе давно открыт, но в майские праздники движение шашлычников по традиции становится по-настоящему массовым. Пригородах со всех сторон тянет сладковато-пряным дымком, и шум пикников затихает только к позднему вечеру.

Многие полагают, что искусство жарить шашлыки на углях пришло к нам с Востока. Причем с Востока нашего — из бывших советских республик Закавказья. Однако на самом деле слово «шашлык» имеет тюркское происхождение: «шиш» — вертел. Таким образом, шашлык в буквальном смысле — это кушанье, жаренное на вертеле. Традиция выездов на природу с шашлыками существует и за рубежом, например в Израиле. Нашему корреспонденту довелось побывать в этой стране в праздник — День независимости, который отмечается весной. Берега водоемов были заставлены дымящимися мангалами.

Владимир Пряхин, повар одного из гостиничных ресторанов Петербурга, несколько лет проработал в ресторане в Иерусалиме. Оттуда и привез пару эксклюзивных рецептов шашлыков.

— Конечно, шашлык — он и в Африке шашлык, то есть в любом случае жарится на мангале или на гриле, но разные народы вносят в рецепты свои изюминки, которые делают блюдо особенным, — говорит Владимир Пряхин. Он предлагает нашим читателям шашлык, в котором сделан акцент на необычных специях, которые можно найти и в наших магазинах.



Во время жарки шашлыка не следует отвлекаться. Испортить его очень легко: достаточно отвернуться на минутку — и шашлык может подгореть с одной стороны.

### ШАШЛЫК ПО-БЛИЖНЕВОСТОЧНОМУ

**Берем:** говяжью вырезку — 2,5 кг, 4 луковицы, соль по вкусу, специи: черный перец — 0,5 чайной ложки, кориандр, базилик, тимьян — по 1/3 чайной ложки, паприку — 0,5 — 1 чайную ложку, 2 столовые ложки рафинированного подсолнечного масла, сок из 0,5 лимона.

Сначала убедитесь, что жир на мясе белого цвета — значит, мясо молодое. Если жир желтоватый — шашлык будет жестким, так как мясо старое. Срежьте жир вместе с тонкой прочной пленкой, отделяющей его от постной части мяса. После этого нарежьте мясо кусочками толщиной примерно 4 см.

Перед маринованием мясо лучше слегка отбить. Деревянную доску смочить холодной водой. Выложить на доску в один слой мясо, нарезанное порционными кусками. Если вы используете деревянный молоток-тяпку, то его рабочую поверхность надо также смочить водой. Отбить мясо с одной стороны путем несильного постукивания молотком, перевернуть и отбить с другой. После отбивки куски должны стать тоньше.

Мясо солим, посыпаем специями, кладем крупно нарезанный лук и выкладываем в эмалированную кастрюлю, можно в стеклянную или глиняную, но ни в коем случае не в алюминиевую. Чтобы края шашлыков не обугливались, в маринад добавляем немного рафинированного подсолнечного масла. В самом конце выдавливаем сок из половинки лимона и еще раз все перемешиваем.

Когда все добавки и специи смешаны с мясом, накрываем его тарелкой и кладем сверху груз. Часа через четыре мясо готово.

### НАНИЗЫВАЕМ НА ШАМПУР

Используйте плоские или четырехгранные шампуры, но не цилиндрические, так как при их вращении кусочки могут соскальзывать и неравномерно прожариваться.

Насаживать куски нужно вдоль волокон, так, чтобы ни одна часть кусочка не свисала и не болталась, чтобы все кусочки прилегали друг к другу и были равны по величине. Оставшийся в кастрюле маринад с луком не выбрасывайте — он пригодится, когда нужно будет загасить огонь.

### ЖАРИМ ШАШЛЫК

В процессе приготовления переворачивайте шампуры. Но не более двух раз, иначе мясо может пересушиться.

Если куски мяса довольно большие, сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и, после того как они зажарятся, продолжают при более низкой температуре.

Готов ли шашлык, узнать легко: надрежьте кусочек вдоль острым ножом, посмотрите на сок. Если он прозрачный — шашлык готов. Если розовый — надо подержать еще несколько минут над огнем. Если сока нет — вы пересушили шашлык. Так что будьте начеку. Если правильно приготовлены угли, шашлык должен быть готов через десять — пятнадцать минут.

### НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

● Для установки мангала выбирайте тихое безветренное место. Сильный ветер может раздувать угли, и вам придется все время гасить пламя.

● При поездке за город не рассчитывайте, что найдете дрова на месте. Ваши предшественники уже все, что можно, использовали, поэтому надо брать с собой дрова или готовый уголь. И дрова, и уголь продают во многих супермаркетах и на бензоколонках. Не забудьте и про жидкость для разжигания. Только жидкости много не лейте — она должна поджечь уголь или дрова, не более того. Жарить на ней мясо нельзя.

● Готовые угли надо равномерно распределить под местом, куда вы будете укладывать шампуры.

● Самыми лучшими для шашлыка считаются дрова из ольхи. У них самый приятный дым. Подойдут также осина или береза. Хвойные деревья (сосну и ель) лучше не использовать из-за содержащейся в них смолы.

● Не стоит готовить шашлыки из замороженного мяса. В нем содержится намного меньше полезных веществ, чем в свежем. Как бы вы искусно ни приготовили шашлык из мороженого мяса, он не будет таким же вкусным, как приготовленный из свежего.

● Шашлык нужно готовить на расстоянии 15 см над раскаленными углями.

● Перед тем как нанизывать мясо, шампуры лучше смазать растительным маслом и предварительно нагреть.

● Нанизывать мясо на шампур нужно следующим образом: куски помельче — с краев, покрупнее — в середине.

● Куски на шампуре должны быть насажены плотно друг к другу — так они меньше сохнут и получается более сочный шашлык.

● Вертеть шампуры и передвигать их непрерывно с места на место не нужно. Этим вы только высушиваете мясо. Время от времени их, конечно, можно поднимать и контролировать состояние, чтобы не подгорели.

● Надо ждать появления румяной корочки на одной стороне шашлыка. Когда она появится, перевернуть и ждать появления такой же румяной корочки на другой стороне. После этого шашлык готов.