

# Открываем сезон шашлыков



Фото Натальи ЧАЙКИ

## КТО НА НОВЕНЬКОЕ?

Наступают майские праздники, по традиции в эти дни открывается сезон шашлыков, когда вокруг дачных поселков и в перелесках витают ароматы жареного мяса с дымком. Конечно, у многих есть свои коронные рецепты этого всенародно любимого блюда, переданные от родственников и друзей или когда-то где-то вычитанные, но всегда лучше попробовать приготовить что-то новенькое. По просьбе «Вечёрки» шеф-повар одного из петербургских ресторанов кавказской кухни Алексей Карпычев и Александр Дробышев, шеф-повар четырехзвездного отеля, поделились с нашими читателями эксклюзивными рецептами.

### ВСЁ СЕКРЕТ — В МАРИНАДЕ

Многие предпочитают покупать уже готовое замаринованное и нарубленное на кусочки мясо. Дешевле и вкуснее будет приготовить мясо для шашлыка самим. Можно выбрать замороженное мясо, оно подешевле, но вполне приемлемо для приготовления шашлыка. Обратите внимание, чтобы мясо было не темным, бордовым, а красным — это значит, что оно заморожено свежим. Мясо нужно правильно разморозить, лучше всего для этого поместить его на верхнюю — самую «теплую» полку холодильника. Разморозка средней величины куска займет примерно сутки. Медленная разморозка позволит сохранить все полезные составляющие. Разумеется, мясо нужно правильно замариновать. В общем-то разнообразные рецепты приготовления шашлыка — это рецепты разных маринадов.

- Очень вкусный шашлык получается ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ. Если мясо заморожено — разморозить его, зачистить от пленок, нарезать на кусочки примерно по 50 г каждый. Ингредиенты для маринада: на 1 кг вырезки надо взять 10 г соли, 5 г перца, 100 г красного сухого вина, 100 г ментгальской (абхазской) аджики, она продается во многих магазинах. Все смешать, залить маринадом мясо и выдержать в течение полутора-двух часов. Можно поставить мариноваться мясо перед выездом на дачу или на пикник, пока вы находитесь в пути, оно отлично замаринуется.

- В народе большой популярностью пользуется шашлык ИЗ СВИНИНЫ. Можно купить в магазине свиную корейку на косточке (эскалопы на косточке) и приготовить на углях. Для маринада взять следующие ингредиенты: на 1 кг корейки — 10 г соли, 5 г перца, 10 г тимьяна, полстручка чили-перца, 150 г белого сухого вина, 100 г растительного масла, 150 г консервированных томатов в собственном соку. Томаты перетереть и соединить с остальными ингредиентами. Полученным маринадом заливаем мясо и оставляем на шесть часов. Затем нанизываем эскалопы на шампуры или выкладываем на решетку и жарим на углях. Мясо получается мягким и ароматным.

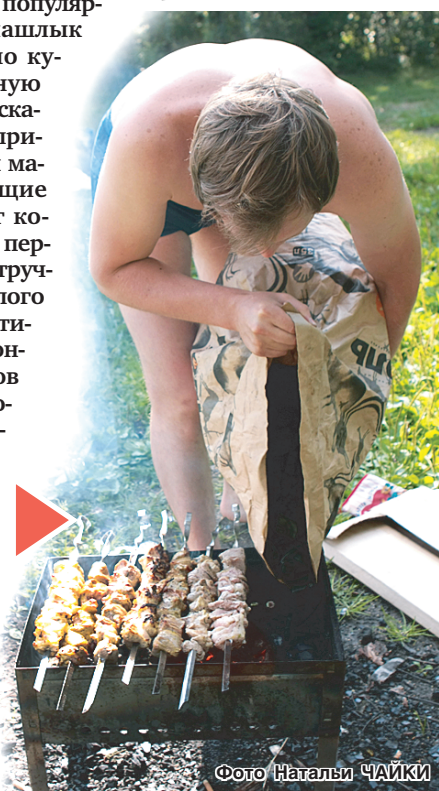


Фото Натальи ЧАЙКИ

### БАРАШЕК ОЧЕНЬ МИЛЫЙ, КОГДА НЕ НА ДОРОГЕ

Есть любители шашлыка ИЗ БАРАНИНЫ. Это — дорогое мясо. Но, как говорится, гулять так гулять. Хотя и здесь можно остановить выбор на замороженном мясе. Важно правильно приготовить шашлык из баранины, тогда он получается очень сочным, ароматным, с нежным вкусом. Нужно взять мясо ягненка или молодого барашка. Оно красное с жировыми прослойками белого цвета. Если мясо старого животного, то оно будет темное, а жир — желтым. Свежесть мяса можно определить на нюх. Свежее обладает сладковатым, приятным запахом. При этом бараний жир имеет специфический запах, но любителей баранины это, как правило, не смущает. Можно выбрать более постную часть туши, где меньше жира. Лучше всего для приготовления шашлыка подходит спинная часть.



- Рекомендуется такой рецепт маринада: четыре крупные луковицы, 1 чайная ложка крупной соли, 1 чайная ложка черного перца, 2 столовые ложки мелко нарубленной кинзы, половина лимона.

Лук нарезать колечками потоньше, посыпать солью и слегка помять до появления сока. Килограмм мяса, нарезанный кусочками, поместить в эмалированную, керамическую или стеклянную посуду, добавить подготовленный лук, черный перец, мелко нарубленную зелень кинзы. Тщательно перемешать, залить соком лимона, снова перемешать, как следует помять руками, еще раз перемешать. Придавить шашлык сверху небольшим грузом, например тарелкой, на которую сверху установить банку с водой, и оставить мариноваться в прохладном месте на шесть часов. После этого мясо можно нанизывать на шампуры и жарить.

### БАИ!

МЧС призывает петербуржцев, выезжающих за город на отдых, быть бдительными и аккуратными при разжигании костров и мангалов. Существует большая опасность возникновения пожаров. Поэтому, покидая место стоянки, тщательно загасите остатки костра и осмотрите окрестности: возможно, из-за случайно отлетевшей искры где-то тлеет трава и при порыве ветра может вспыхнуть пламя.

### ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА ПОЛЕЗНА И РЕБЕНКУ

Куриное мясо — это, конечно же, самый экономичный выбор. В то же время куриный шашлык столь же популярен, как и шашлык из свинины. Главное — выбрать правильное мясо. Самым подходящим будет мясо цыпленка или молодой курицы. Разумеется, мясо должно быть свежим.

- Шашлык с изысканным вкусом получается ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК. Берем четыре крупные куриные грудки без кожи, моем, обсушиваем. Делаем небольшие проколы: по два на каждой грудке и закладываем в них кусочки чеснока. Затем натираем грудки специями для куриного мяса (продаются в магазине), сверху обмазываем кефиром или натуральным йогуртом и ставим на полтора часа мариноваться. Если вы собираетесь жарить курицу на углях, то грудки лучше побольше залить кефиром или йогуртом, для того чтобы они как следует пропитались маринадом. Если жарить на решетке, то можно оставить грудки целыми, если на шампурах — разрезать каждую на четыре части.

Фото Татьяны ПОЖИДАЕВОЙ



Светлана ЯКОВЛЕВА

