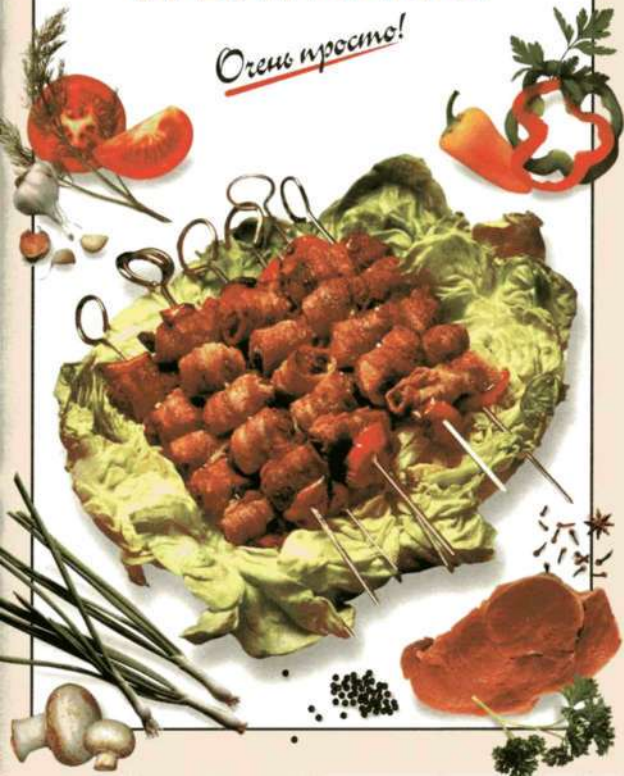


ШАШЛЫКИ И БАРБЕКЮ

Очень просто!



ББК 36.991
Ш73

Составитель *В. М. Рошаль*

Ш 73 **ШАШЛЫКИ и барбекю** / Сост: В.М. Рошаль. — М:
Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Выезды за город зачастую сопровождаются приготовлением шашлыков. Для этого используются различные электроустройства, мангалы, жаровни-барбекю или просто костер. Обо всем этом и многом другом рассказано в нашей книге. Надеемся, что она позволит вам разнообразить меню поездок «на шашлык» как различными вариантами основного блюда, так и всевозможными дополнениями к нему.

ISBN978-5-699-18946-5

© «Терция», составление, 2002
© «Терция», оформление, 2002
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Предисловие

Существует несколько способов приготовления замечательных блюд в загородных условиях. На даче или в загородном доме можно воспользоваться различными электрическими устройствами, выпускаемыми промышленностью. Таких устройств много (контактный гриль, гриль-решетка, гриль-печь, электрошашлычница и др.), но все их можно объединить общим названием - гриль. Все они оборудованы решетками, а некоторые и вертелом.

Там, где недоступно электричество, хорошо зарекомендовали себя различные жаровни-решетки (барбекю) промышленного изготовления, работающие на древесном угле или специальном твердом топливе.

Гораздо большей популярностью пользуется *мангал* - металлический ящик, в котором сжигают дрова, а над горячими углями готовят пищу.

Если в вашем распоряжении нет никаких устройств, всегда можно воспользоваться костром и готовить пищу как на открытом пламени, так и на углях.

Во всех случаях желательно иметь нехитрые приспособления: шампуры, шпажки, вертелы.

Шампуры - металлические прутья длиной 30-100 см и более, с одним заточенным и другим загнутым концами. Их изготавливают самостоятельно или приобретают в магазине. Обычно шампуры делают из металлической полоски шириной 0,5-1 см и толщиной 1-3 мм. На них насаживают куски мяса среднего размера.

Маленькие кусочки мяса обычно насаживают на *шпажки* - металлические или деревянные - длиной



10-30 см. Металлические шпалки изготавливают из прутков четырехгранной формы.

Вертел — металлический или деревянный прут, предназначенный для насаживания больших кусков мяса или целых туш животных.

Самое распространенное блюдо, ассоциируемое с выездом за город, - шашлык. Готовят его из разных видов мяса: говядины, баранины, свинины, козлятины, дичи, птицы, субпродуктов. Хотя обычно под шашлыком понимают прежде всего мясное блюдо, на практике его готовят и из рыбы, и из фруктов и овощей, правда, непременно с использованием шампура или вертела. Мясо для шашлыков нужно брать хорошего качества: молодых животных или мясо с полосками сала или жира. Мясо молодых животных можно использовать для приготовления шашлыка без маринования. Не маринуют также мясо птицы и рыбу. Мясо старых животных, чтобы придать ему приятный вкус, сделать более сочным, маринуют. Мясо выдерживают в маринаде от 15 мин до 1 суток и более. Если мясо жарят без маринада, то обычно маленькие кусочки обмакивают в растительное масло или натирают им, а большие куски просто опускают в воду. Немаринованное мясо при жарке смачивают водой. При жаренье шашлык размещают над углями на расстоянии 10-12 см, за время приготовления шампур несколько раз поворачивают вокруг оси.

Помимо шашлыков на свежем воздухе можно приготовить и другие вкусные блюда - как из продуктов, захваченных из дома, так и из свежельвленной рыбы, собранных грибов и т. д.

Желаем вам хорошо отдохнуть на природе и при этом вкусно поесть! Приятного аппетита!

ГОТОВИМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВАХ (ГРИЛЕ)

В состав *гриля* разных конструкций, помимо нагревательных элементов решетки, входят противни, вращающиеся вертела и другие приспособления. Продукты размещают или прямо на решетке (иногда завернутыми в фольгу, иногда скрепленными шпажкой), или над решеткой, с помощью вертела или шампура.

Правила пользования грилем. В целях безопасности необходимо соблюдать следующие правила.

1. Прежде чем начать пользоваться грилем, следует изучить инструкцию по эксплуатации.
2. Гриль нужно устанавливать на ровной площадке, в месте, где нет сквозняков.
3. Нельзя устанавливать гриль вблизи легко воспламеняющихся предметов.
4. Нельзя прикасаться во время работы прибора к его горячим поверхностям, особенно нагревательным элементам.
5. Не следует подпускать детей к разогретому грилю.
6. Не следует перемещать прибор во время приготовления пищи.
7. Нельзя допускать попадание воды в гриль.

Правила приготовления пищи в гриле. Для того чтобы продукты, поджаренные в гриле, были вкусны и ароматны, мясо и рыбу перед приготовлением надо хорошо обсушить салфеткой, сосиски предварительно наколоть иголкой или спичкой в нескольких местах.

Готовим на открытом воздухе



Чтобы мясо, птица, рыба были сочнее, их целесообразно заранее замариновать.

Если вы готовите блюдо на деревянных шампурах или вертелах, то их перед нанизыванием продуктов надо вымочить в течение 1 часа. Чтобы куски продуктов прожаривались равномерно, их надо нанизывать не слишком плотно друг к другу и периодически поворачивать.

Все продукты во время жаренья надо время от времени смазывать маслом или маринадом.

Уход за гриль-устройствами. После каждого использования гриль необходимо тщательно чистить.

1. Перед чисткой нужно отключить гриль от сети и дать ему остыть.

2. Нельзя пользоваться при чистке гриля металлическими губками, абразивными средствами, а также чистящими порошками.

3. Следует протирать еще теплые внешние поверхности печи губкой или салфеткой, смоченной в мыльной воде, и тщательно их обсушить.

4. Нужно удалить с рабочих поверхностей брызги жира губкой или тряпочкой, смоченной в горячей мыльной воде, и промыть их чистой водой.

5. Решетки, платы, вертела, рашперы мыть горячей водой с моющим средством.



Шашлык с хлебом

650 г говяжьей вырезки, 120 г копченого шпика, 7 ломтиков ржаного хлеба, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на 6 кусков (по 2 куска на порцию),
6 слегка отбить, посолить, поперчить. Копченый шпик

Готовим на открытом воздухе



разрезать на 6 ломтиков и вместе с мясом и ломтиками ржаного хлеба нанизать на шампуры в следующем порядке: ломтик хлеба, мяса, шпик и т. д. На концах шампура должен быть хлеб. Жарить шашлык в гриле 40–45 мин. Отдельно подать зеленый сладкий перец.



Шашлык с шампиньонами

650 г мякоти говядины, нарезанной крупными кусками, 80 г растительного масла, 1 лимон, семена кинзы, веточки тимьяна, 1/2 лаврового листа, 10 шампиньонов, 4 очень крепких помидора, 2 сладких грейпфрута, черный молотый перец, соль по вкусу.

В глубокой тарелке перемешать сок лимона, толченые семена кинзы, мелко нарезанный тимьян, лавровый лист, немного соли, черный молотый перец, положить куски говядины и мариновать 1 час. Грейпфруты очистить от кожуры, разделить на дольки, нарезать крупными кусками; шампиньоны очистить; помидоры промыть, удалить у них плодоножки, разрезать на 4 части, удалить семена. Куски говядины обсушить салфеткой, смазать растительным маслом. На шампуры нанизать поочередно все компоненты, поместить в гриль на 8–10 мин, поливая время от времени маринадом.



Шашлык по-охотничьи в гриле

750 г бараньего филе, 250 г свежих грибов, 500 г зеленого сладкого перца, 100 г топленого масла, 1 ч. 7

Готовим на открытом воздухе



ложка сахарного песка, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать, посыпать сахаром, солью, перцем. Грибы перебрать и промыть, разрезать каждый на 2-4 части. Нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо и грибы. Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить в гриле 20-25 мин, следя за тем, чтобы грибы и перец не подгорели.

Отдельно подать отварной рис и салат из свежих овощей.



Шашлык степной

600 г баранины, 4 луковички, 2 зубчика чеснока, по 1 ч. ложке мелко нарезанной зелени петрушки, кинзы, укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Тщательно перемешать мелко нарезанные чеснок, лук, зелень, черный молотый перец, подсолить. Баранину нарезать тонкими ломтиками длиной 10-15 см, положить на них зеленый «фарш» и завернуть рулетиками. Нанизать рулетики на шампуры и запекать в гриле 25-30 мин.

При подаче посыпать зеленью.



Шашлык по-севански

800 г бараньего филе, 100 г шпика, 4 луковички, 2 зубчика чеснока, 2 1/2 стакана кефира, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, посолить, добавить мелко нарезанные лук и чеснок, залить кефиром и оставить на 1-2 часа. Вынутое из кефира мясо обсушить сал-

Готовим на открытом воздухе

феткой, насадить на шампуры, перемежая тонкими ломтиками шпика, и жарить в гриле около 20-25 мин.



Шашлык по-ташкентски

300 г баранины, 30 г курдючного сала, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка аниса, 1 ч. ложка красного молотого перца, 4 ст. ложки уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину нарезать мелкими кусочками" и вместе с нашинкованным луком залить маринадом из уксуса с добавлением аниса, перца (черного и красного), соли. Все перемешать и оставить на 3-4 часа в холодном месте. Затем мясо нанизать на шампуры, на конец каждого насадить кусок сала, посыпать мясо мукой и жарить в гриле 25-30 мин.



Шашлык по-болгарски

600 г бараньего филе, репчатый лук, 6 тертых зубчиков чеснока, 10 тертых ядер миндаля, 4 ст. ложки мягких хлебных крошек, 1 стакан растительного масла, 1 яйцо (желток), 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Небольшие кусочки мяса насадить на шампуры попеременно с колечками лука, сильно посолить, поперчить и жарить в гриле 25-30 мин. К шашлыку подать чесночную пасту-соус. Для ее приготовления чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и,

Готовим на открытом воздухе



помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона. Поставить на холод.



Шашлык из бараньих почек

350 г бараньих почек, 4 помидора, 1 ст. ложка винного уксуса, 50 г зеленого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Промытые почки нарезать кусочками весом по 20-30 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шампуры. Жарить шашлык в гриле 20-25 мин.

Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить уксусом, посыпать рубленым зеленым луком. Отдельно подать нарезанные помидоры.



Шашлык из тунца с томатным соусом

400 г свежего тунца, 8 небольших помидоров, 4 луковицы, 10 лавровых листьев, 1 веточка тимьяна, 2 лимона, 60 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить, нарезать кольцами. Лимоны ошпарить и нарезать кружочками. Рыбу очистить, удалить кости. Филе нарезать квадратами, положить в посуду, сверху - кружочки лука, лимона, лавровый лист, тимьян. Поперчить, посолить и поставить мариноваться на 2 часа. Нанизать на шампуры, перемежая, рыбу, лук, лимон, дольки помидоров, смазать маслом. Посолить (по необходи-



мости) и поместить в гриль на 15 мин. Время от времени поворачивать. Подать с томатным соусом.



Шашлык из рыбы и овощей

400 г рыбного филе (треска, судак, минтай и т. п.), 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 200 г кабачков, 50 г тертого сыра, уксус, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбу нарезать ломтиками примерно 3,5 x 3,5 см, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и мариновать в течение 1 часа.

Кабачок и перец очистить от семян, также нарезать кусочками 3,5 x 3,5 см, посолить и поперчить. Помидоры нарезать кружками и также посолить и поперчить.

Ломтики рыбы, кабачков, помидоров и перца нанизать на шампуры, чередуя их, и зажарить в гриле.



Фруктовый шашлык

2 колечка консервированного ананаса, 3 консервированных персика, 2 банана, 2 апельсина, разделенных на дольки, 60 г сахарного песка, 2 ст. ложки коньяка, 2 ч. ложки корицы, 1 щепотка имбиря.

Ананасы, персики и бананы нарезать небольшими кубиками, чуть сбрызнуть коньяком и нанизать на 4 шампура. Шашлыки обвалить в смеси из корицы, **11**

Готовим на открытом воздухе



сахара, имбиря и запекать в гриле при 190° С до тех пор, пока сахар не станет коричневым.



Бастурма из говядины

500 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 ст. ложка виноградного уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезать кусками по 50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2-3 часа, чтобы филе промариновалось.

Подготовленное филе нанизать на металлические шампуры и жарить в гриле 25-30 мин.



Говяжьи рулетики на шампурах

1 кг говяжьей вырезки, 200 г шпика, 200 г говяжьего отварного языка, 50 мл сухого вина, 2 лимона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени, 2 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать прямоугольными кусками длиной 12 см и толщиной 0,5 см, замариновать в течение 6 часов в вине с добавлением лимонного сока, зелени, репчатого лука, соли и перца.

На куски говядины положить тонкие полоски свиного шпика и отварного языка, свернуть тугими рулетиками, нанизать на шампуры. Жарить рулетики в

Готовим на открытом воздухе

гриле около 30-35 мин. Подать с ломтиками лимона, зеленью, маринованным репчатый луком.



Говядина на шампурах

1 кг говяжьей вырезки, 40-60 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо промыть, обрывать, разрезать на 5 кусков (но не отбивать), посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить в гриле 45-50 мин, поворачивая шампуры и смазывая мясо сливочным маслом.

Готовое мясо уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатый и зеленым луком, ломтиками лимона.



Бараньи рулетики на шампурах

600 г бараньего филе, 2 луковицы, 50 мл уксуса, 10 г жира, 6 мелких помидоров, 50 г зеленого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину нарезать в виде широкой ленты, разделить на 4 куска, достаточно тонких, но широких и длинных, слегка отбить, посолить и поперчить.

Добавить нарезанный репчатый лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3-4 часа. Нарезать ломтиками 2 помидора. На середину каждого куска маринованного мяса уложить помидоры и лук, с которым мясо мариновалось. Мясо свернуть рулетиками, нанизать на шампуры сначала целый помидор, затем

Готовим на открытом воздухе



мясо, снова целый помидор и т. д. Жарить рулетики в гриле 25–30 мин, периодически смазывая жиром. Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



Телячьи рулетики на шампурах

200 г телячьего филе, 1–2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 30 г сала, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Телятину нарезать крупными кусками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, измельченным чесноком, побрызгать лимонным соком и оставить на 4–6 часов. Затем на куски телятины положить нарезанное кусочками сало, телятину свернуть в виде рулетиков, нанизать на шампуры и запекать в гриле 30–35 мин. Подать с холодным гарниром, украсив зеленью петрушки.

В НАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ БАРБЕКЮ-УСТРОЙСТВА

Сравнительно недавно в наш лексикон вошло слово «барбекю», означающее прежде всего прием или вечеринку на воздухе. Блюда на таких вечеринках готовят на специальных жаровнях-решетках, также называемых барбекю-устройствами, или просто барбекю.

Промышленность выпускает переносные барбекю различной формы. Некоторые из них имеют вид котла диаметром 55-57 см на металлических «ножках», с плотно закрывающейся крышкой; другие - прямоугольной формы, напоминают по виду сервировочные столики на колесах.

Существуют модели жаровен-барбекю, имеющие съемные крышки-противни, в них может быть предусмотрен эмалированный или хромированный поддон для сбора жира. В некоторых конструкциях помимо решетки предусмотрены вертела или вращающиеся шампуры.

Для приготовления пищи в жаровнях-барбекю любых конструкций используют древесный уголь или специальные брикеты, что позволяет поддерживать равномерный жар.

Для топлива иногда подкладывают в них растопки, предварительно вымоченные в керосине, вследствие чего они почти мгновенно загораются. Но при горящих растопках готовить пищу нельзя из-за выделения паров керосина. После разжигания огня ему дают прогореть 40-50 мин. Когда брикеты или древесный уголь покроются тонким слоем пепла, приступают к приготовлению блюда.

На начальном этапе приготовления пищи крышку 15

Готовим на открытом воздухе



котла-барбекю не снимают. Для достижения необходимого жара, который сохраняется в течение нескольких часов, бывает достаточно 50-60 брикетов или кусочков древесного угля. Огонь следует разводить по центру решетки, а готовую пищу сдвигать к ее краям, для того чтобы сохранить теплой. Если все же в качестве топлива используют обычные деревянные брусочки или дрова, то готовить начинают, когда высота пламени снизится, а дрова обуглятся.

Если нужно снизить температуру пламени, т. е. уменьшить жар, можно побрызгать на огонь водой. Если нужно увеличить температуру пламени, следует просто подложить топливо и дать ему прогореть. В это время продукты надо сдвинуть на край решетки.

При желании жаровню можно соорудить самим из кирпича с двумя решетками: нижней - для разведения огня и верхней - для приготовления пищи.

Правила пользования жаровней-барбекю. Прежде чем приступить к приготовлению пищи на такой жаровне, ее надо подготовить.

1. Снять крышку и открыть вентиляционные отверстия.
2. Установить нижнюю решетку внутри котла и присоединить ограничитель для углей. Засыпать на них угли и заложить между ними щепки.
3. Разжечь огонь. Пока угли не прогорят, крышку закрывать не следует. Поместить противень или сковороду на нижнюю решетку. Установить верхнюю решетку.
4. Смазать решетку или плоскую крышку жаровни растительным маслом и на самое горячее место уложить продукты.
5. Обжарив пищу с обеих сторон, передвинуть ее на менее разогретую часть решетки или крышки и продолжать готовить еще несколько минут.

Барбекю можно использовать для копчения. В этом случае добавляют опилки разных пород деревьев



(кроме хвойных), но в конце копчения, так как опилки сгорают быстрее брикетов. На таких жаровнях можно готовить мясные и рыбные блюда, десерты, разогреть овощи и поджаривать хлеб.

Правила приготовления пищи в барбекю. Барбекю предназначено для быстрого приготовления пищи, поэтому обычно такие продукты, как мясо, рыба, заранее маринуют и хранят в неметаллической посуде с крышкой в холодильнике.

Мясо при мариновании нужно переворачивать.

Если продукты жарят на крышке барбекю, а не на решетке, то их чаще переворачивают и помешивают.

Все продукты во время жаренья надо периодически смазывать маринадом или растительным маслом с помощью кисточки, такой же, как для смазывания теста.

Иногда в барбекю поджаривают пищу при боковом огне. Время приготовления блюда при этом увеличивается.

Техника безопасности. При пользовании жаровнями барбекю необходимо соблюдать следующие правила.

1. Нельзя дуть на огонь.
2. Нельзя наливать на брикеты какие-либо легковоспламеняющиеся жидкости.
3. Нельзя поручать разведение огня детям.
4. Не следует часто переворачивать продукты.
5. Во время приготовления пищи поблизости наготове должна быть вода.
6. Продукты переворачивать с помощью специальных щипцов.
7. Нельзя готовить пищу при сильном ветре.
8. Нельзя оставлять открытый огонь без присмотра.
9. Во время приготовления пищи нужно периодически проверять, не погасло ли пламя или не стало ли слишком высоким.
10. Разжигать огонь рекомендуется примерно за 1 час до начала приготовления пищи.

Готовим на открытом воздухе



11. Нельзя разрезать и протыкать продукты прямо на жаровне: сок из них может брызнуть на огонь, вследствие чего пламя легко вспыхивает.

12. После того как блюдо приготовлено, а жаровня остыла, следует очистить ее от остатков пищи, протереть решетку или плоскую крышку, удалить пепел и золу.

Шашлыки на решетке



Шашлык из свинины

500 г свиного филе, 2 помидора, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 зубчика чеснока, по 1 ст. ложке нарезанной зелени петрушки, укропа, кинзы и базилика, $\frac{1}{2}$ ч. ложки семян укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе свинины нарезать кубиками. Смешать измельченный чеснок с зеленью и истолченными семенами укропа. Добавить лимонный сок, перец, соль и все перемешать. Куски свинины натереть приготовленной смесью, сложить в полиэтиленовый пакет, плотно его закрыть и положить в холодильник на ночь. Помидоры и лук нарезать кружками. Подготовленное мясо нанизать на 4 шампура попеременно с кружками помидора и кольцами лука. Шампуры с шашлыками уложить на решетку и жарить, переворачивая.



Шашлык из говядины

*800 г говядины, 50 г сливочного или топленого масла,
18 100 г репчатого лука, 150 г зеленого лука, 50 мл*

Готовим на открытом воздухе

уксуса, лимонный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.



Говядину (вырезку) нарезать по 5-6 кусков на порцию, смочить уксусом, добавить тонко нашинкованный репчатый и зеленый лук, посыпать солью, перцем, перемешать, сложить в неокисляющуюся посуду и поставить в холодное место на 2-3 часа.

Перед жаркой кусочки мяса нанизать на шпатель, смазать растопленным сливочным маслом и, повертывая шпатель, жарить мясо на решетке над горячими углями примерно 5-8 мин.

Готовый шашлык снять со шпателя на блюдо. Гарнировать нарезанным кольцами репчатым луком, свежими помидорами (500 г) и кружочками лимона. Украсить веточками зелени петрушки. Вместо лимона к шашлыку можно подать соус ткемали (по 30 г на порцию).

На гарнир иногда подают целые помидоры, обжаренные на решетке одновременно с шашлыком.



Говяжий шашлык на бамбуковых палочках

800 г говядины, 200 г зеленого лука, 2—3 зубчика чеснока, 40 г кунжутного (оливкового) масла, черный молотый перец, сахар, семена кунжута, острый соевый соус по вкусу.

Разрезать говядину на куски длиной 7 см, шириной 2 см, толщиной 0,5 см. Зеленый лук нарезать крупно (длиной 6 см), а чеснок - очень мелко.

Нарезанную говядину оставить на несколько минут, затем положить на нее зеленый лук, чеснок, смазать кунжутным маслом. Добавить перец, сахар, кунжутные семена, соевый соус. Поочередно нанизать



Готовим на открытом воздухе

говядину и зеленый лук на точеные бамбуковые палочки. Печь на горячем древесном угле, положив на решетку.

Шашлык по-кавказски с помидорами

800 г баранины, 100 г репчатого лука, 100 мл уксуса или лимонного сока, 25 г топленого бараньего сала или сливочного масла, черный молотый перец, зелень.

Мякоть задней, передней ноги и спинной части баранины, зачищенную от грубых сухожилий, разрезать на куски в форме кубиков или квадратов весом по 30-40 г и замариновать.

Для этого куски мяса посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и зеленью петрушки, смочить винным уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить плотно в неокисляющуюся посуду и оставить на 4-6 часов в холодном месте.

От молодого барашка для шашлыка можно использовать любую часть туши; корейку и грудинку нарезать на куски с реберными косточками. Мясо молодой баранины можно не мариновать или мариновать без добавления уксуса.

Перед жаркой куски мяса нанизать на металлическую шпажку (вперемежку с кружочками репчатого лука или без лука), смазать растопленным курдючным салом или сливочным маслом и жарить на решетке над горящими углями (либо в электрогриле, либо на вертеле).

Готовые жареные кусочки шашлыка снять со шпажки на блюдо, загарнировать сырым нашинкованным репчатым или зеленым луком, помидорами и долькой

лимона. Отдельно к шашлыку подать соус ткемали и барбарис - свежий или сушеный молотый.



Шашлык по-карски в барбекю

/ кг баранины, 50 г лука для маринования, 4 почки, 4 помидора, 25 г бараньего сала.

С мякоти спинной и поясничной частей баранины срезать грубые сухожилия, аккуратно разрезать мясо поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, как мясо для шашлыка по-кавказски.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупными помидорами с другого. Мясо смазать сливочным маслом или топленым курдючным салом.

Жарить на решетке над углями или на вертеле. При подаче жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки, положить на овальное блюдо.

Гарнировать кольцами сырого репчатого и зеленого лука, нарезанного кусочками, и долькой лимона. Блюдо украсить зеленою петрушкой или сельдерея. Отдельно подать соус ткемали и барбарис - свежий или сушеный молотый.



Шашлык из филе баранины

800 г мякоти баранины, 25 г оливкового или сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу. 21

Готовим на открытом воздухе



Мякоть баранины, срезанную с костей поясничной части туши вместе с пашинной или со спинной части вместе с покровкой, разрезать поперек на порционные куски. Свернуть эти куски в форме спирали толстой частью мяса внутрь и скрепить их, проколов шпажками.

Перед жаркой филе посолить, поперчить, смазать оливковым или растопленным сливочным маслом и жарить на решетке над углями (можно также на вертеле или в электрогриле) до готовности.

Подать с отварным картофелем или фасолью, украсив веточками петрушки. Отдельно подать свежие помидоры или соус ткемали.



Шашлык из печени

400 г печени, 150 г шпика или грудинки, 150 г лука, 25 г топленого свиного или бараньего сала.

Баранью, телячью или свиную печень промыть, обсушить и нарезать квадратными ломтиками толщиной примерно 15 мм. Нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала, свиного шпика или копченой свиной грудинки, нарезанными так же, как печень, но вдвое тоньше.

Жарить шашлык на решетке над горящими без дыма и пламени древесными углями или в электрогриле и за 2-3 мин до окончания жарки полить крепким раствором соли (10 г соли на 100 мл воды).

Шашлык можно также посыпать солью и черным молотым перцем перед жаркой.

Подать шашлык с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком или с сырым репчатым и зеленым

луком, кружочками огурца и ломтиками помидоров. Отдельно подать острый соевый соус.



Шашлык из утки

800 г утиного мяса, 100 г зеленого лука, 2-3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сока имбиря, 1 ч. ложка столового вина, соевый соус, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Утиное мясо нарезать длинными узкими полосками. Половину лука нарезать кусочками. Оставшийся лук и чеснок мелко нарезать и тщательно потолочь.

Смешать толченые лук и чеснок, сок имбиря, соевый соус, сахар, черный молотый перец, столовое вино.

Опустить туда мясо утки и дать пропитаться в течение 30 мин.

На шампуры поочередно нанизать ломтики мяса и лука, положить на решетку и, периодически переворачивая, жарить.



Шашлык из сосисок

6 сосисок, 2 луковицы, 3 помидора, уксус, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук нарезать тонкими кольцами, уложить в миску, посыпать солью, черным молотым перцем и сбрызнуть уксусом. Дать постоять 30 мин. Помидоры нарезать кружочками. Сосиски нарезать кусочками длиной 3 см, нанизать на шампуры попеременно с кольцами лука и



Готовим на открытом воздухе

кружками помидоров. Шашлыки положить на решетку и обжаривать 10 мин.

Шашлыки и другие мясные блюда на вертеле



Шашлык по-турецки

1 кг баранины (от задней ноги), 1 лимон, черный молотый перец, миндаль, кислое молоко (густая простокваша), черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать кусочками, как на обычный шашлык. Полить соком лимона, посыпать солью и черным перцем и выдержать 2 часа. После этого нанизать кусочки мяса на вертел и обжарить над углями. Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подать, не снимая мясо с вертела.



Шашлык по-татарски

1 кг баранины, 200 г шпика, соль по вкусу.

Для маринада: 20-40 г оливкового масла, 2 луковицы, Лавровый лист, черный молотый перец, мускатный орех.

Кусок баранины (заднюю ногу) нарезать кусочками, выдержать около 2-3 часов в маринаде, приготовленном следующим образом: в оливковое масло добавить соль, черный перец, натертый на терке мускатный орех, 24 измельченный в порошок лавровый лист и мелко

Готовим на открытом воздухе

нарезанный лук. Подготовленное мясо нанизать на вертел, перемежая кусочками шпика.



Охотничий шашлык

500 г сырого мяса кабана (дикой козы, дикого барана и др.), 2 луковицы, 100 г зеленого лука, 3 помидора, 1/2 лимона, 1 ст. ложка уксуса, 20 г растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лучше взять мякоть почечной части (седло) или задней конечности. На одну порцию нужно 115-150 г мяса (8-10 кусочков); иногда на порцию берут 250-300 г мяса. Если мясо недостаточно жирное, на порцию шашлыка можно добавить 8-10 г свиного шпика. Нарезанные кусочки мяса тщательно промыть, положить в посуду, посолить по вкусу, слегка посыпать молотым перцем, добавить кольца репчатого лука и залить столовым уксусом или водой с 1-2 ч. ложками лимонного сока. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа поставить в прохладное место. Промаринованные кусочки мяса вперемежку с колечками лука нанизать на вертел и жарить над раскаленными (без пламени) углями 15-20 мин, поворачивая вертел для равномерного прожаривания. При отсутствии вертела шашлык жарят на решетке, нанизав кусочки на шпажки.



Говяжье филе, жаренное на вертеле

1 1/5 кг говяжьего филе, 20 г сливочного или топленого масла, черный молотый перец, соль по вкусу. 25

Готовим на открытом воздухе



Вырезку очистить, надеть на вертел, посолить и жарить над древесными углями. По мере жаренья смазывать сливочным маслом. Гарнировать репчатым луком, нарезанным кольцами, и зеленью.

Картофель на решетке



Картофель-барбекю

8-16 мелких клубней картофеля, 2-4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки нарезанных листьев тимьяна, 3 ч. ложки соли.

Картофель тщательно промыть, очистить, отварить до готовности (но не переварить) и обсушить. Смазать картофель растительным маслом и обсыпать нарезанным тимьяном, дать постоять 1 час.

Жарить подготовленный картофель на решетке примерно 12-15 мин, 1-2 раза переворачивая. Готовый картофель посыпать солью.



Печеный картофель с кусочками курицы и сыра

8 клубней молодого картофеля, 1 куриная грудка, 1-2 ст. ложки кукурузного или чесночного растительного масла, 50 г тертого сыра чеддер, 100 г зеленого салата, соль по вкусу.

Вымыть и обсушить крупные клубни. Завернуть каждый в фольгу. Уложить картофель между горячими
26 углями барбекю-жаровни или на верхнюю решетку

Готовим на открытом воздухе



барбекю-котла. Запекать в течение 30-60 мин в зависимости от размеров клубней картофеля. Готовность можно проверить с помощью ножа. Удалить фольгу. Сделать крестообразные надрезы сверху. Раскрыть разрезы на картофельном мундире.

Слегка размять картофель сверху вилкой. Добавить кусочек сливочного масла и украсить гарниром. Для этого растереть мякоть отварного картофеля с чесночным маслом.

Украсить каждую картофелину тертым сыром чеддер, кусочками жареной курицы, нарезанным измельченным салатом. Подать горячим.



Картофель, запеченный в мундире

8 клубней молодого картофеля средней величины, 80 г сливочного масла, черный молотый перец и чесночная соль по вкусу.

Картофель тщательно вымыть и просушить бумажным полотенцем. Не удаляя кожицу, натереть каждый клубень маслом, положить на разогретую решетку и запекать до готовности.

Перед подачей хорошо сдобрить чесночной солью и черным молотым перцем.



Картофель, запеченный в сыре

8-10 клубней картофеля средней величины, 100 г тертого сыра, 100 г густой сметаны, соль по вкусу. 27

Готовим на открытом воздухе



Картофель вымыть и очистить. Каждую картофелину обмакнуть в сметану, обвалять в тертом сыре, положить на решетку и запечь. Перед подачей слегка остудить.

Булочки и лепешки на решетке



Булочки с беконом и грибами

4 булочки, 4 ломтика бекона, 60 г вареных шампиньонов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки измельченного лука-шалота.

Бекон положить на решетку и запекать 2-3 мин до получения хрустящей корочки. Смешать сметану, майонез и горчицу.

Разрезать булочки вдоль на 2 части и намазать все половинки приготовленной смесью. Положить на нижние половинки булочек бекон и посыпать сверху луком-шалотом. Верхние половинки посыпать мелко нарубленными шампиньонами.

Соединить обе части булочек, положить их на решетку и запекать 8-10 мин.



Булочки с ветчиной и сыром

4 булочки, 4 ломтика ветчины, 2—3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны,

28 *$\frac{1}{2}$ ч. ложки горчицы.*

Готовим на открытом воздухе



Смешать сметану, майонез и горчицу. Разрезать булочки вдоль на 2 части и намазать все половинки приготовленной смесью. Положить на нижние половинки булочек ветчину и посыпать сверху тертым сыром, поместить их на решетку и запекать в течение 3-4 мин.

Накрыть нижние половинки булочек верхними. При желании посыпать сверху тертым сыром. Положить булочки на решетку и запекать еще около 2-3 мин.



Булочки с сосисками

4 булочки, 4 вареные сосиски, 4 ломтика сыра, 80 г кетчупа, 2 ст. ложки столовой горчицы.

Булочки разрезать вдоль (не до конца), удалить часть мякиша, вложить в них сосиски, намазанные кетчупом и горчицей, и ломтики сыра. Положить булочки на решетку и запекать 8-10 мин.



Булочки с чесночным маслом

1 батон, 125 г сливочного масла, 2-3 зубчика чеснока, 2 веточки петрушки, черный или красный молотый перец по вкусу, круглые булочки.

Нарезать батон наискосок толстыми кусками. Смешать размягченное масло с натертым чесноком и мелко нарезанной петрушкой. Взбить до получения однородной массы. Равномерно распределить массу между кусками батона. Завернуть в фольгу и разогреть на ре-

Готовим на открытом воздухе



шетке или плоской крышке барбекю, переворачивая время от времени.



Булочки с беконом и сыром

2 круглые булочки, 65 г сыра чеддер, 30 г сыра «атлет», 1 перышко зеленого лука, 2 ломтика бекона, черный молотый перец по вкусу.

Круглые булочки разрезать на 2 части. В середину нижней части всыпать 1 ч. ложку смеси натертых сыров. После этого положить по кусочку бекона, закрыть верхней частью и разогреть на решетке. Подать со сливочным маслом.



Булочки со сложной начинкой

8 булочек, 800 г постного говяжьего фарша, 1 яйцо, 1/2 куса белого хлеба, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра «атлет», 1-2 веточки петрушки и 1 веточка кинзы, 2 помидора, 2 луковицы, 8 тонких ломтиков бекона, 8 маленьких листиков зеленого салата, томатный соус, черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовить и прогреть жаровню-барбекю. Булочки разрезать пополам. Нарезать тонкими кольцами лук. Измельчить хлеб, петрушку и кинзу, смешать их с фаршем, вмешать сырое яйцо. Добавить перец и соль по вкусу.

Сформовать из фарша 8 котлет. На горячей крышке барбекю разогреть сливочное масло, положить в него 30 лук колечками и поджарить до золотистого цвета.

Готовим на открытом воздухе



Передвинуть лук к внешнему краю крышки. Обжарить котлеты с двух сторон и сдвинуть их к краю. На каждую положить немного тертого сыра. Поджарить бекон. На нижнюю половину булочки положить по листику салата, дольке помидора, затем по кусочку бекона, а сверху по котлете. Украсить томатным соусом. Закрыть верхней половиной булочки.



Пышные лепешки с толстыми краями

1 кг муки, 1 стакан воды, 2 ч. ложки соли.

Для смазывания: 80 г сливочного или растительного масла.

Муку просеять 2 раза через частое сито. Замесить крутое тесто. Тщательно и долго обминать его, дать полежать. Затем тесто разделить на порционные куски по 300 г, скатать их в шары, сделать лепешки в виде ватрушек толщиной по краям 4 см, проколоть посередине вилкой. Перед выпечкой смазать лепешки сверху маслом, а с обратной стороны сбрызнуть водой. Выпекать на решетке барбекю.

ВОСПОЛЬЗУЕМСЯ МАНГАЛОМ

Мангал представляет собой металлический ящик на ножках или без них с отверстиями для раздувания углей. Кусочки приготовляемого продукта, большие или маленькие, нанизывают на шампуры или вертела, которые укладывают в прорези мангала над раскаленными углями и время от времени поворачивают, чтобы блюдо прожарилось равномерно.

Жаренье происходит за счет теплоты горящих углей, имеющих температуру 1 80-200° С. Уголь при горении не должен выделять дыма и каких-либо газообразных веществ. Степень нагрева регулируют, поднимая или опуская шампур над углями.

На угли используют сухую и негнилую древесину лиственных деревьев. Смолистые хвойные деревья для этих целей не годятся. Очень хорошее равномерное и достаточно сильное тепло дают угли из сухих высушенных початков кукурузы.

Мясо, птица или рыба, зажаренные на углях, имеют особые аромат и вкус.

Шашлыки на шампурах

Время жаренья шашлыка в мангале над углями зависит от вида мяса: субпродукты жарят 8-10 мин, рыбу и свинину - 10-12 мин, баранину - 10-15 мин, говядину - 15—20 мин. Но многое определяется качеством мяса

Готовим на открытом воздухе



и тем, насколько хорошо оно промариновано, а также качеством используемых дров. При жаренье шашлык размещают над углями на расстоянии 10-12 см, за время приготовления шампур несколько раз поворачивают вокруг оси.



Шашлык по-казахски

1 кг баранины (грудинки), 5 зубчиков чеснока, 1 луковица, 10 г соли.

Соль, чеснок и измельченный лук растолочь вместе и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мякоть и нарезать вдоль ребер крупными кусками шириной до 10 см (около 250 г). Затем насадить каждый кусок на шампур и обжарить над горячими углями.

Когда шашлык будет почти готов, снять мясо с шампура, натереть чесночно-луковой смесью, приготовленной по вкусу, снова надеть на шампур и довести до готовности.

Подать, сняв с шампура и нарезав тонкими ломтиками.



Шашлык по-лезгински

1 1/2 кг баранины, 4 луковицы, 8 помидоров, 20 г барбариса, черный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Мякоть баранины очистить от грубых сухожилий и разрезать на кусочки по 30-40 г. Посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным луком, зеленью, перемешать, плотно уложить в эмалированную посуду и оставить на

Готовим на открытом воздухе



4-6 часов на холоде. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры со свежими помидорами и кружочками репчатого лука, жарить над углями 15-20 мин, поворачивая шампуры. Подавать в горячем виде на шампурах. Отдельно подать барбарис и зелень.



Мцвади (шашлык по-грузински)

1 1/2 кг говяжьей вырезки, 100 г растительного масла, 30 г аджики, черный молотый перец, соль по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от пленок и целиком, во всю длину, вдоль, надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму и не сжималась, надо привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку маслом, по желанию смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперек волокон (немного наискось) пластинками толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками • зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами без кожицы.



Мцвади в баклажанах

1 кг баранины, 2 баклажана весом по 1 кг, 150 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезать кусочками по 40-50 г. Баклажаны в кожице вымыть



холодной водой и сделать на каждом посередине глубокий продольный разрез, дать немного постоять и отжать горький сок. Через разрез посолить, поперчить, поместить внутрь кусочки баранины, также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать каждый баклажан на вертел так, чтобы тот захватил оба конца баклажана и все кусочки баранины.

Обжарить над углями, вращая вертелы. Во время обжаривания смазывать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом.



Шашлык по-азербайджански

1¹/₅ кг баранины (реберная часть, корейка), 1-2 луковицы, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Корейку разрубить вместе с реберными косточками на небольшие кусочки - по 50-60 г. Нанизать на шампуры, наружная часть корейки должна быть обращена в одну сторону. Жарить над раскаленными углями до готовности, поворачивая шампуры и сбрызгивая шашлык холодной водой.

Подать на шампурах в горячем виде. Отдельно предложить соль, перец, нарезанные лук и зелень.



Шашлык по-дагестански

1¹/₂ кг молодой баранины, 40 г зеленого лука и другой зелени, 4—5 луковиц, 80 мл коньяка, 50—60 мл винного уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу. 35

Готовим на открытом воздухе



Баранину нарезать кубиками с косточкой по 40 г. Крупно нарезанный зеленый лук и зелень смешать с мясом, посолить, поперчить, положить в эмалированную посуду и выдержать на холоде 5-6 часов. Очистить зелень и репчатый лук, нанизать мясо попеременно с луком и зеленью на шампуры и жарить над раскаленными углями 3 мин. Затем снять, полить коньяком и снова положить на мангал. Жарить над углями 15 мин, периодически поворачивая шампуры. Подать на шампурах, полив винным уксусом.



Шашлык по-узбекски

1 1/2 кг баранины, 240 г курдючного сала, 10 луковиц, 160 г пшеничной муки, 12 г аниса, 50 мл винного уксуса, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 15-20 г, сложить в неокисляющую посуду, добавить нашинкованный репчатый лук, винный уксус, анис, соль, красный перец, перемешать и, уплотнив, оставить в холодном месте на 3-4 часа. Мясо нанизать на металлические шампуры по 4-5 кусочков попеременно с кольцами репчатого лука, посыпать пшеничной мукой, на конец каждого шампура насадить по кусочку курдючного сала и жарить над раскаленными углями. Подать на шампурах.



Шашлык по-татски

500 г молодой баранины (мякоти), 4 небольшие луковицы, 4-5 круглых крепких помидоров, зелень пет-

Готовим на открытом воздухе

рушки, сельдерея или кинзы, уксус или белое сухое вино, черный молотый перец, соль по вкусу.



Мясо нарезать кусками по 40-50 г, сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить нашинкованный репчатый лук, зелень и налить немного сухого вина. Посуду накрыть и поставить на холод на 5-6 часов. Затем мясо нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. Помидоры также нанизать на шампуры (отдельно) и жарить. Готовый шашлык подать на мелких тарелках, сверху положить зелень, лук, полить уксусом и рядом положить помидоры.



Шашлык по-карски (ближневосточный)

2 кг баранины, 500 г курдючного сала.

Для маринада: 8-10 луковиц, пропущенных через мясорубку, 1 лимон (цедра, сок и мякоть без косточек), 1-2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки кинзы, 3 ст. ложки базилика, 2 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка душистого молотого перца, 5 молотых бутонов гвоздики, 1-2 ст. ложки виноградного уксуса, 3 ч. ложки соли.

От остальных закавказских шашлыков шашлык по-карски отличается следующим. Во-первых, для него берут не мелкие кусочки мяса, а крупные куски круглой формы весом до 500 г каждый, срезаемые от поясничной части бараньей туши. Эти куски должны быть по возможности одинаковыми, для чего их перед обжариванием подравнивают. Во-вторых, он отличается составом маринада, в котором выдерживают мясо. В третьих, готовность такого шашлыка достигается постепенно, т. е. сверху 37

Готовим на открытом воздухе



мясо бывает уже готово, а в середине еще сырое. Поэтому по мере готовности его периодически срезают тонкими ломтиками (толщиной 1,5 см), в то время как центральная часть шашлыка, укрепленная на вертеле, продолжает жариться.

Итак, нарезать крупными кусками мясо и сало и выдержать в маринаде, приготовленном смешением всех указанных компонентов, 6-8 часов. Нанизать на вертел, чередуя, мясо и сало, обжаривать над углями мангала, как указано выше.



Шашлык по-болгарски с кабачками

1 1/2 кг баранины, 1 кабачок весом 1 кг, 30 г жира, 1 яйцо, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 25-30 г, кабачки - ломтиками, посолить, обмазать жиром и, чередуя, надеть на шампуры. Обжарить над раскаленными углями до полуготовности. Охладить, посыпать черным молотым перцем, смочить во взбитом яйце и вторично обжарить до полной готовности.

Подать с зеленым салатом.



Шашлык по-балкарски

600 г сушеной баранины, соль по вкусу.

Сушеную баранину нарезать кусочками по 30-40 г, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными

углями, поливая солевым раствором. Подать на шампурах. Так же готовят шашлык из копченой колбасы.



Шашлык по-турецки с баклажанами

1¹/₂ кг баранины, 2 овечьих хвоста, 2 крупных баклажана (1¹/₂ кг), 4 луковичи, 6 помидоров, 200 г оливкового масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 25-30 г и нанизать на шампуры, чередуя с кусочками жирного хвоста. Обжарить над углями до готовности. Готовый шашлык положить на горячее пюре из баклажанов и сразу подать.

Приготовление пюре: баклажаны обжарить на оливковом масле. Охладить, очистить от кожицы и мелко нарезать. На том же масле обжарить мелко нарезанный лук. Добавить баклажаны, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, соль, черный молотый перец и лавровый лист. Смесь немного протушить и протереть через сито.



Шашлык пастушеский с рисом

1¹/₂ кг баранины, 350 г шпика, 6 луковичи, 4 помидора, 6 зубчиков чеснока, 4 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, черный и душистый молотый перец, уксус и соль по вкусу.

Мясо вымыть, очистить от сухожилий, срезать лишний жир и нарезать кусочками размером примерно 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать равными

Готовим на открытом воздухе



тонкими кольцами. Кусочки мяса посолить, посыпать рубленым чесноком, душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в эмалированную миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить в холоде на 2 часа.

Прямоугольный кусок шпика шириной около 4 см нарезать тонкими ломтиками, помидоры - кружочками. Кусочки баранины нанизать на шампуры вперемежку со шпиком, кружочками помидоров и колечками лука. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки (внутри мясо должно оставаться розовым).



Шашлык по-охотничьи

1 1/2 кг баранины, 400 г грибов, 800 г сладкого зеленого перца, 300 г топленого масла, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, молотым перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные нарезать на 2-4 части. Нанизать на шампуры, чередуя, сладкий перец, мясо, грибы. Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить над раскаленными углями, поворачивая шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорали.



Шашлык любительский

*1 1/2 кг баранины, 2 небольшие луковицы, 150 г зеленого лука, 1—1 1/2 ч. ложки сумаха, зелень петрушки, чер-
40 ный молотый перец, соль по вкусу.*



Баранину (реберную часть корейки) нарубить на 5-6 кусков вместе с реберными косточками, посолить, поперчить и нанизать на шампур. Жарить над раскаленными углями. Подать, посыпав луком, нарезанным кольцами, зеленым луком, зеленью петрушки. Отдельно подать сумах - сушеный барбарис.



Шашлык, фаршированный зеленью

1 1/2 кг баранины, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 150 г зелени, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину нарезать полосками длиной 10-15 см. Приготовить фарш: лук, чеснок, зелень мелко порубить, заправить перцем, солью и тщательно перемешать. Положить фарш на полоски мяса, завернуть, нанизать на шампуры и жарить над углями. При подаче посыпать зеленью.



Шашлык из пылающей баранины

800 г баранины (от передней части туши), 4 небольших помидора, 12 шампиньонов, 4 зубчика чеснока, 1 апельсин, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан белого сухого вина, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка измельченной смеси пряных специй (тимьян, лавровый лист, базилик, розмарин), 50 мл коньяка, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить и измельчить чеснок, выжать из апельсина сок; баранину нарезать крупными кусками. В миску положить мясо с чесноком, добавить сок апельсина, 41

Готовим на открытом воздухе



пряные специи, крупную соль, черный молотый перец, сахар, влить сухое вино, уксус. Оставить мариноваться. Очистить шампиньоны, промыть, обсушить, помидоры разрезать пополам. Куски баранины обсушить салфеткой. На шампуры нанизать мясо, шампиньоны и половинки помидоров, полить растительным маслом. Жарить над сильным огнем. Когда шашлык будет готов, разогреть коньяк, полить им шашлык, поджечь и тут же подать к столу.



Шашлык по-балкански

1¹/₂ кг говяжьего филе, 100 г растительного масла, 6-7 луковиц, 400 г шампиньонов, красный молотый перец, соль по вкусу.

Говяжье филе нарезать кубиками по 20-25 г. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо в эмалированной или глиняной посуде на холоде около 1 часа. Лук нарезать кольцами, шампиньоны - кусочками. Нанизать на шампур, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы. Сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над горящими углями.

Подавать на шампурах, посолив и поперчив по вкусу. В качестве гарнира можно подать свежие овощи.



Гинтарас (шашлык по-литовски)

1¹/₂ кг телятины, 400 г сала, 2 лимона, 8 зубчи-
42 *ков чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.*



Нарезать телятину небольшими кусочками и слегка отбить. Посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона и оставить в эмалированной посуде в холодном месте на 5 часов. Затем на мясо положить маленькие кусочки сала, свернуть мясо рулетиком и скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона.



Шашлык по-корейски

1 кг говядины, 200 г зеленого лука, 40 г соевого соуса, 1 ст. ложка сахара, 3 зубчика чеснока, 40 г кунжутного масла, черный молотый перец, столовое вино по вкусу.

Говядину очистить от сухожилий, нарезать узкими тонкими полосками. Отбить их тупой стороной ножа, чтобы мясо стало нежнее. Лук мелко нарезать. Отбитое мясо замариновать в соусе из столового вина, толченого чеснока, измельченного лука, кунжутного масла, черного молотого перца, сахара и соевого соуса.

На тоненькие шампурчики нанизать полоски мяса, перемежая их кольцами лука, и на сильном огне жарить на мангале.



Шашлык по-македонски (раленичи)

1¹/₂ кг свинины, 600 г телятины, 200 г копченого сала, 8 луковиц, молотый перец, соль по вкусу.

Готовим на открытом воздухе



Нарезать свинину и телятину кусочками по 40-45 г, отбить, посыпать по вкусу перцем. Копченое сало нарезать тонкими кусочками, лук - крупными кольцами. Смешать мясо с салом и луком, все пересыпать крупной солью, нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса (свинина и телятина в пропорции 2:1), сала и колечки лука. Жарить шашлык над раскаленными углями, постепенно поворачивая шампуры и сбрызгивая мясо водой.



Шашлык из свинины по-домашнему

1 1/2 кг постной свинины, 10 маринованных яблок, 6 луковиц, 6 помидоров, 80 г сливочного или растительного масла, 200 гпряного соуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Нежирную филейную часть свинины промыть в холодной воде. Нарезать мясо кубиками по 25 г, посыпать солью и черным молотым перцем. Яблоки нарезать дольками, лук очистить, нарезать тонкими кольцами и прожарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. На шампуры нанизать кубики мяса, перемежая их с половинками помидоров, дольками яблок и кольцами лука, смазать маслом и пряным соусом, обжарить в мангале или электрогриле. Время от времени смазывать мясо растительным маслом и пряным соусом.



Шашлык из почек

700 г бараньих почек, 8 помидоров, 1 ч. ложка винного уксуса, 50-60 г зеленого лука, черный молотый перец, 44 соль по вкусу.

Готовим на открытом воздухе



Промыть бараньи почки, нарезать кусочками по 20-25 г, посыпать солью, черным молотым перцем, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. Одновременно жарить нанизанные на другие шампуры половинки помидоров.

Готовый шашлык снять с шампуров и положить на блюдо. Подать с жареными помидорами, полив уксусом и посыпав рубленым зеленым луком.



Шашлык из бараньей печени

500 г печени, 500 г курдючного сала, 300 г пшеничной муки, соль по вкусу.

Печень и курдючное сало нарезать кусочками по 15 г, обвалить в смеси муки с солью, нанизать на шампуры по 5-6 кусочков, чередуя при этом кусочки печени с кусочками курдючного сала, и жарить в мангале.

Готовый шашлык посыпать луком, солью, черным молотым перцем.



Шашлык из говяжьей печени

500 г говяжьей печени, 2-3 луковицы, 100 г зеленого лука, зелень кинзы, петрушки и укропа, уксус, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень промыть, жилки удалить, разрезать на небольшие куски, посолить, поперчить, уложить в миску на 30-40 мин, а затем нанизать на шампуры и жарить

Готовим на открытом воздухе



над раскаленными углями. Лук нашинковать, зелень нарезать, посыпать перцем и полить уксусом. Жареные куски печени положить в миску с луком и зеленью.



Шашлык из говяжьей печени и курдючного сала

500 г говяжьей печени, 250 г курдючного сала, зелень петрушки по вкусу.

Обработанную печень нарезать брусочками толщиной 1,5-2 см, длиной 5 см, весом 15-20 г. Курдючное сало нарезать квадратиками. Затем нанизать на шампур попеременно кусочки печени и сала и жарить над углями в мангале, периодически поливая раствором соли (на 1 л воды 100 г соли). Подавать на шампуре, посыпав рубленой зеленью петрушки.



Шашлык из мяса лосося

600 г филе лосося, 1 стакан белого столового вина, 1-2 луковицы, 50 г сала, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо (филе) нарезать небольшими кусками - примерно по 50 г и уложить в белое столовое вино (или в маринад) на 6-12 часов. Затем нанизать на шампур, чередуя с луком и свиным салом, тщательно посолить и жарить над раскаленными углями (на открытом

46 огне мясо обгорит, но не прожарится) примерно



10-15 мин. Можно его немного поперчить, посыпать рубленой петрушкой или зеленым луком.



Шашлык из кукурузных початков

10-12 кукурузных початков, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Кукурузные початки молочно-восковой спелости очистить, надеть на шампуры, жарить над углями в мангале. Готовую кукурузу опустить в горячую соленую воду, переложить на блюдо и подать со сливочным маслом.

Можно приготовить кукурузные початки иначе. Сначала разделить их на куски по 3-4 см длиной и на несколько минут положить в соленую воду. Потом нанизать по 2-3 шт. на шампуры и обжарить, как обычный шашлык, над горящими углями, время от времени поворачивая. Такой своеобразный шашлык хорошо подать к пиву.

Бастурма и другое мясо на шампурах



Бастурма из баранины

1 1/5 кг баранины, 4 луковицы, 50 мл 3%-ного уксуса, 20 г жира, 4 помидора, 100 г зеленого лука, черный молотый перец и соль по вкусу; мелкие крепкие помидоры для обжаривания.

Баранину (корейку, заднюю ногу) нарезать по 2 кусочка на порцию в виде широкой ленты, слегка



Готовим на открытом воздухе

отбить, посолить и поперчить. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3-4 часа.

На середину каждого кусочка маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие или соленые помидоры и лук, с которым мясо мариновалось. После этого мясо свернуть трубочкой в виде колбаски, нанизать на шампур сначала целый помидор, потом мясо, снова целый помидор. Жарить в мангале над раскаленными углями, периодически смазывая жиром. Подать на шампурах, посыпав шинкованным зеленым луком.



Кебаб из молодой баранины на шампуре

1 кг баранины, черный молотый перец, зеленый лук, петрушка, соль по вкусу.

Взять жирную заднюю ногу бараньей тушки. Нарезать мясо кусочками, посолить и посыпать черным перцем, нанизать на шампур и обжарить. Подать горячим, посыпав мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки.



Индейка с овощами на шампуре

1 кг индейки, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени, 2 яблока или 1 апельсин, 8 мелких помидоров, фруктовый соус или сок, лимонный сок, соль по вкусу.

48 Птицу очистить, разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью и лимонным соком

Готовим на открытом воздухе



и подержать 30 мин в холодном месте. Мясо нанизать на шампуры и жарить до готовности, время от времени смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. Затем на каждый шампур нанизать ломтики яблока или дольки апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством любого фруктового соуса или сока и жарить еще 5 мин.

Подать с овощами и соусом.

У КОСТРА

На костре можно приготовить практически любую пищу: сварить суп или кашу (в котелке), поджарить мясо или рыбу (на решетке, шампурах или вертеле), запечь картошку и т. д.

Решетки делают из железных полосок толщиной 2-3 мм и шириной не более 1—1,5 см. Их называют по-разному: рашпер, гратар, просто решетка.

Для изготовления такой решетки полоски приваривают к раме или соединяют с ней при помощи клепок на расстоянии 1 см друг от друга.

Над углями ее обычно устанавливают, используя в качестве «подставки» кирпичи или камни. Новую решетку следует тщательно смазать растительным маслом, после чего прокалить на огне, а в дальнейшем протирать мокрой тряпкой.

На открытом огне обычно запекают мясо, птицу и другие продукты.

На углях костра можно приготовить шашлык, зажарить мясо, запечь булочки или картофель и т. д. (см. рецепты приготовления на решетке в разделах «Готовим в электрических устройствах», «В нашем распоряжении барбекю -устройства»).

При отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек насаживают на два ровных тонких деревянных прутика. В этом случае мясо не будет проворачиваться над огнем. Чтобы прутики при прокалывании не сломались, в каждом кусочке мяса предварительно делают

50 острой палочкой отверстия. Затем из толстых сырых

веток делают поперечины одинаковой величины и устанавливают их над костром.



Каши на костре



Рисовая каша на молоке

300 г риса, 1 1/2 л молока, 500 мл воды, 30 г топленого масла, 2~3 ст. ложки сахара, 1 щепотка соли.

Рис промыть. В котелке закипятить воду. Положить рис и соль. Когда рис сварится, в 3-4 приема влить молоко, варить, постоянно помешивая. Готовую кашу подать, положив по кусочку масла, посыпать сахаром.



Пшенная каша с мясом

600 г пшена, 1 банка (400 г) говяжьей тушенки, 350 г топленого масла или сливочного масла, 2—3 луковицы, 3 моркови, 2-3 помидора, специи и соль по вкусу.

В котелок с водой засыпать промытое пшено, добавить соль. Добавить перед окончанием варки тушенку из банки.



Гречневая каша

2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 40 г сливочного или топленого масла, 1 ч. ложка соли.

Готовим на открытом воздухе



В котелок влить воду, посолить и вскипятить. В кипящую воду засыпать гречневую крупу и, периодически помешивая, варить до загустения. Положить масло, затем закрыть металлической тарелкой или миской и оставить на некоторое время на затухающих углях.



Манная каша

2 стакана манной крупы, 5 стаканов воды, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

В котелок влить воду, положить сахар, соль, всыпать понемногу крупу и поставить на огонь, начиная сразу же мешать ложкой. Не переставать мешать почти до загустения, чтобы не было комков. Перед окончанием варки положить сахар.



Макароны

На каждые 100 г макарон или любых макаронных изделий - 1 л воды, соль.

Влить воду в котелок, посолить, дать закипеть и осторожно опускать макароны или макаронные изделия (лапшу, вермишель) в бурно кипящую воду, причем в самый центр котелка. Накрывать котелок крышкой или миской, через 5 мин крышку снять. Когда макароны будут готовы (они должны быть мягкими, но мучнистыми), закрыть котелок крышкой или миской и осторожно

Готовим на открытом воздухе



слить воду. Разложить макароны по мискам. Заправить их можно сливочным маслом, кетчупом, резаными фруктами, медом, орехами, измельченной петрушкой и укропом, репчатым луком, сыром, то есть тем, что есть под рукой.

Супы в котелке



Картофельный суп с тушенкой

50—60 г говяжьей тушенки, $\frac{1}{2}$ моркови, 1-2 клубня картофеля, корни петрушки, сельдерея, репчатый и зеленый лук, томат-пюре, жир, зелень, соль по вкусу.

Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и все вместе положить в воду. Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками.

Дать бульону из тушенки закипеть, затем добавить картофель, специи и варить в течение 15 мин, после чего опустить тушенку и варить еще 10 мин. Посыпать с зеленью.



Картофельный суп с грибами

1—2 свежих гриба, 1 клубень картофеля, $\frac{1}{2}$ моркови, зеленый или репчатый лук, растительное масло, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, нарезать, залить водой и поставить на костер. Через 20 мин после закипания положить мелко нарезанную морковь. Спустя еще 53

Готовим на открытом воздухе



15 мин положить картофель, нарезанный кубиками. За 5 мин до готовности положить лавровый лист, влить масло и посолить по вкусу.



Рисовый суп

60 г риса, 1 яйцо, лук, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

В кипящую воду положить рис, мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец и варить почти до готовности. Затем ввести яйцо и варить еще 5-10 мин.



Гороховый суп с копченостями

150 г копченой грудинки, 200 г лущеного гороха, 1 морковь, лук, зелень, специи и соль по вкусу.

Копченую грудинку мелко нарезать, залить водой, добавить горох и варить около 1 часа. За 15-20 мин до окончания варки добавить лук, нарезанный дольками (сырой), специи, зелень и варить до готовности.



Похлебка с дичью

Ощипать дичь, разделать ее, промыть и положить в кипящую воду. Добавить 1-2 горсти любой крупы



добавить мелко нарезанные очищенные картофель, морковь, чеснок, репчатый лук и бруснику. Через 1 час кипения приправить лавровым листом, перцем и солью. Настоящий охотник в завершающей стадии приготовления дичи в костер кладет сырую чурку - дым придает похлебке неповторимый аромат. После 15-минутной выдержки на медленном огне похлебку можно есть.



Густая похлебка из мяса лося

В кипящую воду положить предварительно вымоченное мясо лося, любую крупу и варить, пока они не разварятся. Затем добавить мелко нарезанные картофель, морковь, чеснок, лук, а также бруснику.

После 1 часа кипения приправить лавровым листом, черным перцем горошком и солью.

Перед снятием с огня положить в костер сырое топливо, чтобы вызвать густой дым. Он придаст похлебке «костровый» аромат. После 15-минутной выдержки на огне похлебку снять.



Рыбацкая уха

Мелкую рыбу (ершей, пескарей, окуньков) выпотрошить, удалить жабры, тщательно промыть, разделить на 3 части.

Одну часть залить холодной водой, добавить соль и варить в котелке при медленном кипении примерно 30-40 мин (мелкую рыбу можно варить, не снимая

Готовим на открытом воздухе



чешуи). Бульон осторожно слить, разваренную рыбу выбросить, а в бульоне сварить вторую часть рыбы. Снова слить бульон и сварить в нем третью, оставшуюся часть рыбы.

В процеженный кипящий бульон опустить очищенный репчатый лук (целыми головками) и варить еще в течение 15-20 мин.

После этого опустить в него куски крупной рыбы (судака, налима, окуня), черный перец (горошком), лавровый лист, соль и варить при медленном кипении, периодически удаляя пену, до полной готовности рыбы. В уху вместе с репчатым луком можно также положить картофель.



Любительская уха

Только что пойманных ершей вымыть и (не потроша) положить в котелок в таком количестве, чтобы они занимали треть его объема, добавить 2-3 луковицы, 3-4 лавровых листа и несколько горошин перца. Затем налить воду и повесить котелок над большим огнем. Когда вода закипит, ее посолить, опустить куски крупной рыбы, несколько листочков щавеля (вместо лимона) и варить до готовности.



Уха из голов крупных рыб

Крупную рыбу чаще всего жарят, из остающихся при этом голов можно сварить вкусную уху, предварительно удалив из них жабры. В котелок налить

Готовим на открытом воздухе



воду, положить лук, лавровый лист, перец горошком и довести до кипения. В кипящую воду опустить приготовленные рыбные головы и, если есть, 1-2 печени налима и варить до готовности.



Рыбник

800 г свежей рыбы, 3-4 ст. ложки перловой крупы (пшениной или ячневой), 1 морковь, 1 луковица, 5-6 клубней картофеля, 1—2 лавровых листа, 3—4 горошины черного перца, соль по вкусу.

В котелок налить воду и поставить на костер. В кипящую воду засыпать перловую (или другую) крупу. Положить очищенную, промытую, нарезанную кружочками морковь.

Добавить очищенную, разрезанную пополам луковицу и черный перец горошком. Дать повариться 10 мин и положить в отвар крупно нарезанный очищенный картофель. Дать закипеть и еще через 10 мин положить подготовленные куски рыбы и лавровый лист. Варить до готовности.



Рыбный суп с чабрецом

800 г любой рыбы, 1¹/₂ - 2 л воды, 150 г свежих листьев чабреца, 4 клубня картофеля, по 1 крупной луковице и моркови, 50—60 г растительного масла, 2—3 горошины душистого перца, 1—2 лавровых листа, зелень укропа и петрушки и соль по вкусу.

Готовим на открытом воздухе



Рыбу выпотрошить, промыть и опустить в котелок с водой. Поставить на костер и варить до полуготовности. Затем положить подготовленные крупно нарезанные картофель, морковь и лук и довести до готовности. Перед тем как снять с огня, положить перец, лавровый лист, листья чабреца. Посолить и довести до готовности, подать с зеленью.



Суп из щуки с пшеном

Щуку, очищенную от чешуи, внутренностей, жабр, промыть, разрезать на куски. В котелок налить воду, положить лук и повесить над огнем. Пшено перебрать, промыть, высыпать в кипящую воду, посолить. Когда пшено разварится, котелок снять и положить в него куски щуки и немного сливочного масла. Затем варить рыбу до готовности.

Мясо и рыба, приготовленные на углях костра

Если вы не захватили с собой решетку, пусть даже самодельную, можно приготовить и мясо, и рыбу без всяких приспособлений.



Жаркое из мяса лося, жаренное в глине

*500 г мяса лося, 100 г сала, черный молотый перец
и соль по вкусу.*



Мясо нашпиговать кусочками шпика, нарезанного наподобие макарон, натереть со всех сторон солью и перцем, завернуть в марлю, обмазать глиной в виде пирога и уложить в толстый слой золы горящего костра, поддерживая огонь.

Через 1 час глиняный «пирог» перевернуть, засыпать горячими углями и оставить еще на 1 час. После этого корку глиняного пирога разбить, очистить и подать жаркое в собственном соку.



Мясо лося, жаренное в углях костра

*2—3 кг мяса лося, 200 г сала, 4-5 зубчиков чеснока,
черный молотый перец и соль по вкусу.*

Взять кусок с костью весом 2—3 кг, но толщиной не более 15 см (лучше 10 см). Мясо тщательно промыть, срезать все наружные жилки и пленки.

Затем узким острым ножом сделать в нем отверстия, в которые вложить мелко нарезанный чеснок и кусочки свиного сала.

Втереть соль, черный молотый перец. Подготовленный таким образом кусок завернуть в фольгу с кусочками масла и положить в угли догоревшего костра.

Жарить не менее 2 часов, несколько раз переворачивая. Подать в фольге.



Рыба, жаренная на вертеле

На тонкий прут, очищенный от коры, нанизать посоленные куски крупной рыбы (или среднюю рыбу)

Готовим на открытом воздухе



целиком) и жарить над горящими углями до образования коричневой корочки.



Томленая рыба

Крупную рыбу вычистить, тщательно промыть в проточной воде, насухо вытереть, затем снаружи и изнутри натереть солью с черным перцем, небольшим количеством муки; можно нафаршировать репчатым луком и зеленью укропа.

После этого завернуть рыбу в перья зеленого лука, щавель, поверх которого обернуть пятью-шестью слоями листьев капусты или конского щавеля, молодого лопуха, иногда — клена, обвязать для прочности травой и в таком виде запечь в золе и углях костра.

При соблюдении тщательности покрытия рыба останется варено-томленной.

В качестве гарнира к такой рыбе можно подать печеный лук, отварную и пареную морковь, печеный и отварной картофель.

Готовую рыбу разрезать на куски и подать на тарелке с гарниром.



Рыба, жаренная в глине

2 рыбы, 30-40 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

60 Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, натереть солью изнутри и снаружи, смазать маслом

Готовим на открытом воздухе



и завернуть в листья капусты, клена, крапивы, потом в чистую холщовую тряпочку, пропитанную растительным маслом, обмазать глиной и положить в горячую золу. Время от времени ее надо переворачивать.

Когда глина начнет растрескиваться, рыба считается готовой.



Рыба, запеченная в песке

2 средних размеров рыбы, 1-2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль по вкусу.

Сгрести песок в кучку. Рыбу выпотрошить, промыть и посолить. Внутрь вложить подготовленный крупно нарезанный лук, перец, лавровый лист. Завернуть в чистую тряпочку, пропитанную растительным маслом, и положить в кучку песка. Затем сверху развести костер. Через 30 мин рыба будет готова.



Рыба, запеченная в земле

Очищенную от чешуи и внутренностей рыбу натереть солью, смазать жиром. Внутрь тоже положить жир.

Затем чистую тряпку хорошо пропитать растительным маслом, завернуть в нее рыбу и обвязать шпагатом или лыком.

В земле выкопать небольшую ямку (по размеру рыбы), зарыть в нее рыбу так, чтобы слой земли был

Готовим на открытом воздухе



не толще трех пальцев. Землю утрамбовать и на этом месте разжечь костер. Через 1 час рыба будет готова.



Рыба с луком, запеченная в земле

В брюшко очищенной рыбы положить мелко нарезанный лук (можно с лавровым листом) и немного сливочного масла. Затем поступить так, как указано в предыдущем рецепте.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ГОТОВИМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВАХ (ГРИЛЕ)	5
В НАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ БАРБЕКЮ- УСТРОЙСТВА	15
Шашлыки на решетке	18
Шашлыки и другие мясные блюда на вертеле	24
Картофель на решетке	26
Булочки и лепешки на решетке	28
ВОСПОЛЬЗУЕМСЯ МАНГАЛОМ	32
Шашлыки на шампурах	32
Бастурма и другое мясо на шампурах	47
У КОСТРА	50
Каши на костре	51
Супы в котелке	53
Мясо и рыба, приготовленные на углях костра	58

ШАШЛЫКИ И БАРБЕКЮ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*

Технический редактор *К.В. Силаева*

Редактор *Е.А. Адаменко*

Корректор *И.Г. Иванова*

Художник *А.Ю. Котова*

000 «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

000 «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495)

745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru. сайт:

www.kanq-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: 000 СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** 000 ТД «Эксмо НН», ул. Маршала

Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная,

д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** 000 «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1,

литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки,

243А Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** 000 «РДЦ-Екатеринбург»,

ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** 000 ДЦ «Эксмо-Украина»,

ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,

ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым»

ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 23.07.2007

Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 5322

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14