

Самый настоящий шашлык.

Итак, для того, чтобы начать готовить настоящий и вкусный шашлык, необходимо сначала выбрать подходящее мясо. Какое нужно купить мясо? Кто-то любит только баранину, другие едят только свинину, а третьи употребляют любое мясо. Для хорошего шашлыка отлично подходит свинина, не очень жирная, только свежая и не мороженная. Какую часть свинины брать для лучшего результата? Я не стал бы рисковать другими частями мяса от хрюшки, чтобы потом просто разочароваться. Берите шею, и всё тут. Но, и тут же, сделаю одну оговорку. В ней есть такая серединка, без прожилок, достаточно розового цвета, которая уходит вдоль позвоночника по обе стороны.



Так вот, она для шашлыка - не годится. И если она вдруг даже и попадёт на шашлык, а это всегда может случиться, то вы её сразу начнёте жевать как грудинку от курицы и без

особого, вкусового удовольствия, какие бы вы приправы не использовали. Как и все мясники, тоже буду уверять, что замороженное мясо теряет свои главные, вкусовые свойства. Хотя, что тут говорить, наш брат не может брать что-то не впрок. Бывает, что где-то мясо нашли свежее, а ещё и со временем не всегда получается. Поэтому, послушайте хотя бы, один совет: не маринуйте мясо замороженным или ещё холодным, пусть, сначала оттаёт до комнатной температуры и стечёт вся кровяная вода. Обратите внимание на цвет мяса: если мясо блёклое, подсохшее, значит, оно не свежее и шашлык из него - не получится. Вывод: лучше свежее мясо, замороженное, чем не свежее! А правильный вывод сделайте сами!

Для начала, обмойте мясо проточной водой и высушите его салфеточным полотенцем. Кто его знает, как и кто его лапал до вас, а влага в мариновке не нужна абсолютно, поверьте!

Если мясо купите на базаре рано утром, замариновав по этому рецепту сразу, то вечером можете смело уже вертеть его на мангале!

С мясом мы разобрались, кстати, ещё вкуснее будет барашек, ведь когда смотришь на молодого барашка, то сразу видишь шашлык! Довелось как-то готовить шашлык для чисто турецкого общества, мясо они купили мне сами. Каково было моё удивление, что они выхватывали куски мяса чуть ли не изо рта даже у своих родных! Баранина была маринована именно, по этому рецепту! Поэтому, дорогих и уважаемых гостей я, всё-таки, стараюсь угощать свежей бараниной!

Посмотрите теперь на фото, таким методом, разрезаем мясо на поперечные шайбы по 3-4 см. шириной, потом на одинаковые кусочки, удаляя плёнку и сухожилия. Сильно не увлекайтесь удалением сала, это придаст некую сочность.

При нежирной баранине рекомендуют надевать между мясом ещё и курдючный жир. Оставим эту тему для любителей баранины. После хорошей тренировки у вас может получиться также как у меня, где каждая полочка с мясом выходит с разницей от двух до пяти граммов!!!



Размеры! Очень интересная тема. Многие скажут: вот я был в Грузии, а там такие куски, такие шампура! Но, поверьте мне, что на каком бы огне вы не крутили быка, он в своей серединке не прожарится, если его не срезать периодически. Также и в нашем шашлыке, есть свои параметры кусочков, где и снаружи зарумянится и внутри прожарится. Про эти размеры я и говорю, а грузины большие куски снимают с шампуров и тушат в казане. Тоже, своего рода блюдо, но я говорю именно о своём шашлыке.

Теперь о главном, о том, какие ингредиенты мы положим в мясо и весь секрет моего блюда. Берём с расчёта, скажем так, на 3-4 килограмма. Главная загадка для мариновки мяса не в

том, какие ингредиенты туда положить, очень важно даже, и я вам докажу, в какой последовательности!

1. **Соль** (примерно 4 ч.л.). Вкусы, скажу сразу, у всех разные, я лично ничего на столе не досаливаю, даже яйца или помидоры никогда не солю. Два химических состава, натрий и хлор, составляющие соль, хорошего для организма ничего не дают, а косточки до артрозов подпортят. Не будем говорить о том, что соль просто необходима, без неё никак нельзя и т. д. А вот недосоленный шашлык будет очень некстати, поэтому его нужно хорошо и правильно посолить. Обратите особое внимание к чайной ложке, они тоже бывают у всех разные. У каждой хозяйки есть своя чайная ложка, а у кого и ладошка! Соль в первую очередь даст начальную мариновку мяса. Порежьте просто редьку и посыпьте солью, а другой кусочек оставьте просто так. Какой заиграет быстрее? Вот так-то! А кто говорит, что соль нужно сыпать в конце мариновки, пусть и сыплет! Мы будем делать по-своему! Посыпьте и перемешайте.

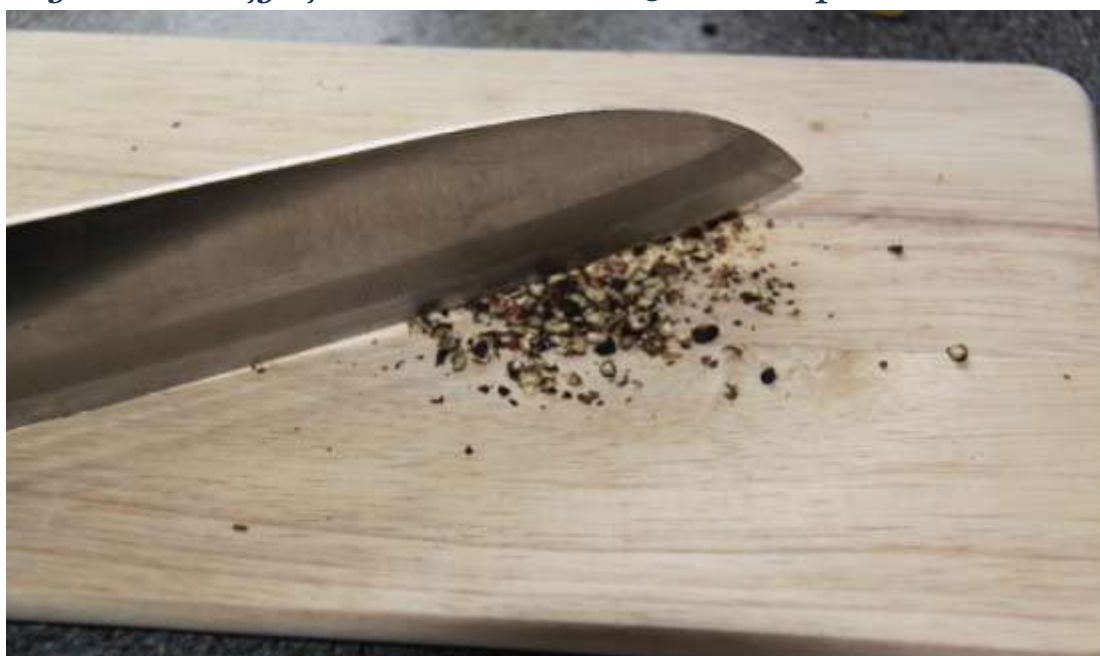


2. **Лук, репчатый.** Готовим двумя способами, можно сказать вариантами. Или просто порезать крупно, или отжать сок из лука. Примерно 3-4 луковицы хватит. Как пишут некоторые, что лука 1:1, мне кажется, будет много, просто режьте правильно, чтоб он сок отдал. Для удобства, вторым способом, можно лук пропустить через мясорубку, а потом отжать полученную массу через марлю. Этим я и пользуюсь, очень удобно и не нужно возиться с отходами от лука. Ещё проще пропустить через соковыжималку, будет практичней, но хлопот с мытьём аппарата будет больше. Зато результат наивысший!

Тут есть свои толкования: Резаный лук должен отдать сок, ведь только о нём и идёт речь. А если мы его отожмем, то огромная работа уже сделана. И в этом есть свои преимущества! Первое: сок с солью за пару секунд нам проложит дорогу к другим ингредиентам. Второе: нам не нужно столько усилий мять мясо для перемешивания. Третье, и немаловажное, когда вы будете надевать мясо на шампуры, вас не будет раздражать лук, который все время нужно снимать с кусочков мяса. И когда вы будете жарить шашлык, он вам больше мешать не будет. Ну и четвёртое, это просто, экономический вопрос, что перекручивать его нужно меньше, ведь мы с него выжмем весь сок! Первым способом, можете делать, как и раньше делали, но тогда хотя бы помните хорошо, чтобы лук отдал свой сок. А пятое, это то, что о луке мы ещё поговорим. И ещё: жом в мариновке не нужен! Выбросить!!



3. *Перец чёрный* и, особо подчеркну, **КРУПНО** молотый, как на картинке. Никакой «пыли» из перечницы! А ещё лучше, раздавить горошины плоскостью ножа и потом, порезать немного остриём. Когда Вы будете мясо жевать, то эти крупинки будут давать Вам приятные вкусовые ощущения. Сколько? 15 – 20 горошин!!! Хотите



больше, на любителя! Кстати, чёрный перец очень полезен для организма!!! Вам знакома водка с перцем от простуды? Так вот, всю оздоровительную реакцию даёт, в первую очередь, не водка, а сам чёрный перец! Но в нашей ситуации количество не должно преобладать. Во всём должна быть своя норма. Об этой теме я буду ещё не раз упоминать. Теперь стоп: вы уже слышали о том, что настоящий шашлык – это соль, лук и перец? Так вот, поверье, что это не то. Прочитайте до конца, сделайте именно так и вы поймёте, что это не так, каким бы свежим ваше сясо не было!

4. **Кориандр**. Она же – кинза. Думаю, знакомо Вам это название. Опять же вопрос, сколько? Считаю, что



тоже 15-20 горошин будет достаточно. Их нужно растолочь в ступе, сначала слегка прожарив. А проще, он уже продаваться и молотый. Но, ни в коем случае, может быть я, и повторюсь, перебарщивать с приправами – НЕЛЬЗЯ! Иначе настоящего вкуса мяса

вы не получите. Если кориандр уже молотый, то чуть больше половины ч.л. А точнее, пусть будет как на фотографии. А вот это уже следующая трава.



5. **Базилик.** У меня он есть в баночке, сухой. Продаётся почти во всех магазинах. Берите столько же сколько и молотого кориандра. В чайно-ложечном размере это $\frac{1}{2}$, можно чуть больше! Эта трава хоть и имеет такой резкий запах, но острого вкуса не будет, но имеет, в сущности, немаловажное значение в мариновке. И что только не говорили про него в древней истории! Греки вообще считали базилик королём приправ. А что можно про него ещё сказать, если есть такая достоверная информация на страницах интернета? Но, чтобы вы не читали, в шашлыке он просто необходим.
6. **Тимьян.** Он же **Чабрец.** Одна из азиатских приправ, от которого применяется зелень в засушенном виде. В небольших количествах хорошо дополняет овощные и мясные блюда, а также различные салаты.



Использование тимьяна восходит опять же к древней Греции, где он символизировал смелость. Римские солдаты купались в воде, настоянной на тимьяне, чтобы набраться сил, энергии и смелости. В Средних веках девушки вышивали веточку тимьяна на шарфах рыцарей для отваги. Вернёмся к шашлыку, сколько? На килограмм – одну, две щепотки, перетирая слегка пальцами.

7. **Зира**, она же **Зра**, она же **Кумин**. Не спутайте с тмином или укропом. Такие вещи в шашлык не идут вообще. Ищите в магазинах, у друзей и вам это окупится! В магазинах Германии я его не видел, а вот в русских магазинах есть точно! Количество? Очень специфическая приправа, будет достаточно чуть меньше половины ч. л. **Зира**, очень пахучая на вкус, поэтому будьте осторожны в её количестве. Зира очень похожа на укроп, не спутайте!



8. **Красный перец, паприка.** Молотый, сладкий. Можно чайную ложку без «горки». Он даст немного нужный аромат и красивый цвет при жарке. Хотите добавить остроту? Один зубок раздавленного чеснока, добавьте острый, стручковый перец, но я предупреждаю, что вкус



мяса может сильно перебиться и, я думаю, что вам это не надо, ведь вы хотели настоящий шашлык, не так ли?

9. **Лавровый лист**, бросьте утром или за несколько часов при перемешивании, пару штук. Пусть он там даже разломается на мелкие кусочки. Когда будете надевать мясо на шампуры, заметив его, просто уберите в сторону. Его не кушают!!!

10. **Масло подсолнечное!** Не спутайте с оливковым маслом, 5-6 столовых ложек. Да-да, Вы, абсолютно не ослышались, именно подсолнечное масло! Представьте сами, что Вы бросили мясо на сковородку, без масла. И, какой бы непригораемой сковородка она у вас не была, любое мясо просто начнёт гореть. Почему каждая хозяйка, прежде чем пожарить мясо, льёт масло в сковородку, а мы хотим, вернее хотели пожарить шашлык без масла? Вот это и получается на картинках у других шашлычников, где торчат обугленные



краешки, а тебе нужно их жевать, потому что

выплюнуть некрасиво, да и просто неудобно. Масло добавлять после всех добавленных, перемешанных приправ, именно в такой последовательности, как написано.

Так выглядит, кем-то, жареное, на картинке, мясо:

А) маринованное без масла;

Б) слишком мелко нарезанный лук и его весь не убрали;

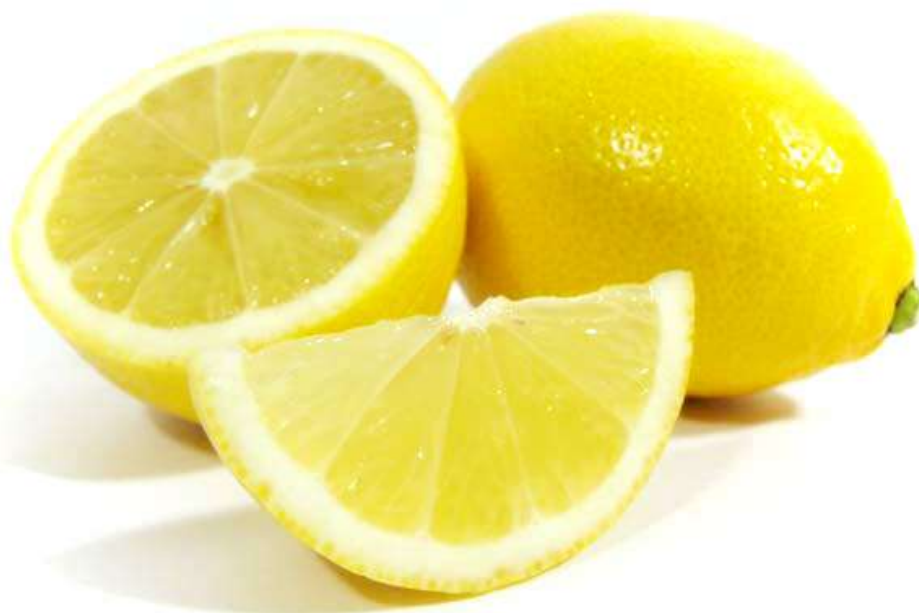


В) это и есть то мясо, которое идёт по шейному обрезку, слегка розового цвета, не меняет своей формы после мариновки и не имеет настоящего, сочного вкуса.

А сгорел-то как? Разве можно такое назвать шашлыком? Совет, когда все приправы будут выполнять свою функцию, нальёте масло, прошу: не мешать ваш, уже приятно пахнувший шашлык, а просто попробуйте просто типа смазать, каждый кусочек,

слегка переворачивая. Иначе мясо может пойти белым налётом с пеной.

11. И вот теперь, положив в мясо всё, что написано выше, добавьте не менее важный и, даже скажу, эффективный продукт, это – **ЛИМОН**.



Хорошего размера лимона хватит и половины. Только будьте **осторожны**, выдавливать только тогда, когда всё будет уже перемешано приправами и маслом. Попадая лимон на чистое мясо, оно тут же станет «колом», как после уксуса, поэтому уксус в шашлык просто не идёт. Уксусом можете полить уже жареный шашлык.

12. Четверть, можно и половинку, натурального гранатового сока добавит вам ещё больше комплиментов и ещё надёжней спрячет разгадку Вашего рецепта! Гранат, в летнее время, вряд ли вы где-то его

найдёте, а соками в магазине лучше пренебрегать.



Многие тесты показывают, что гранат там даже рядом не лежал. Так что, оставим ваш настоящий эксперимент до глубокой осени.



Всё это тщательно перемешиваем и оставляем плотно накрытым в кастрюле, придавив сверху подходящим, примерно, по диаметру тарелкой. Сверху поставьте что-нибудь тяжёлое и так оставляем до завтра. Хотя, как я

упоминал выше, если мясо свежее, то за весь день оно тоже промаринуется. Утром все перемешайте, наслаждаясь теперь запахом, который будет уже исходить от мяса. Можете даже лизнуть его или откусить, страшного теперь в этом мясе уже ничего нет.

А вот так должно выглядеть свежее, мягкое, ядрёное, замаринованное мясо. Его можно сразу отличить от нехорошего мяса. Вывод: дружите с мясником, хотя бы, узнайте, в какие дни у него происходит забой. Исключительный случай, если вы сами этим занимаетесь.



Ещё раз теперь о луке. Шашлык без лука, как музыка без звука! Закусывайте шашлык кольцами! А не какими-нибудь отходами или хвостиками, нарезанными, как попало. Эстетическая культура и аккуратность должна присутствовать в первую очередь! Колечко лука, кусочек тёмного хлебушка и шашлычок! Что может быть вкуснее?!!



Кольца лука можно сбрызнуть уксусом, разведённым с водой и посыпать красным или чёрным перцем, кому как нравится! Если он горький, сполосните холодной водой и можно подать к столу.



Уделю внимание теперь ещё и мангалу. Он тоже должен соответствовать кое-каким параметрам. Лучшие всего иметь железный, а ещё лучше с нержавеющей стали, чем толще будут его стенки, тем лучше. Он будет лучше сохранять жар и прожаривать крайние кусочки.



И не надо пытаться себя голодом, делая шашлык на кирпичках или где-то на висячих цепях. Мой мангал выглядит так: длина – 60 см., высота 15 (от решётки) и ширина 25 см. Главная ошибка тех, кто делает мангалы: решётка не должна иметь большое количество дыр. Пусть лучше четверть дна мангала будет вовсе только из решётки, остальное цельное железо с отверстиями по краям. Вы увидите, как мясо будет просто румяниться, и прожариваться на всю глубину. А главное, оно не будет вспыхивать под пламенем огня, где мясо сразу примет закопчённый цвет и потеряет, всеми нам необходимый, вкус. Хотите кушать сажу??? Я – нет!!! Копчение – это совсем



другая тема и в этом деле она просто будет не уместна. Вы только посмотрите, как томится и жарится шашлычок!

Этот мангал для небольшой компании или выезда на природу. В данный момент на фотографии происходит



опробование моего переносного мангала. Теперь, когда уже всё позади и мясо съедено, могу с уверенностью сказать, что тест он прошёл не на все 100% и есть теперь свои недостатки: по краю бездырочного дна, вдоль, я проделал отверстия, через пять сантиметров и теперь всё отлично!



Также, не буду заострять внимание на том, что мясо должно жариться на хорошем жару всё время, поворачивая и, ни в коем случае, не должно обдаваться языками пламени. Пусть угли хорошенько прогорят, обмахать пепел, и только потом делать самое прекрасное в этом искусстве – жарить шашлык! Это должен знать каждый, уважающий себя, шашлычник!

На счёт баранины: будьте особо внимательны! Если Вы его пережарите, мясо превратится в сухие и чёрствыые шарики. Хорошее, свежее мясо готовится быстро, достаточно каких-то пару минут. Особенно женщинам нужно усвоить одну

истину, т.к. они часто путают сок из жареного мяса с кровью, поэтому просят поджарить ещё. Хотя мясо уже вполне готово.



А ещё открою всем свою традицию. Когда разгорятся угли, я всегда сначала жарю только одну палочку. За успех мероприятия налью бокал хорошего красного вина и оценю качество будущего шашлыка. Дам попробовать гостям, пусть хоть и не всем, раздражив их до предела. А уж потом пошло – поехало! У меня, лично, были случаи, что близкие друзья, один даже мясник по образованию, теряли дар речи во время еды. А после 5-6 палочек выдохнув, сказал, что такого шашлыка он ещё не ел! Теперь, кстати, маринует только так!

Теперь о шампурах. Не нужно делать шампуры метровые. Пока, кушая, доберётесь до последнего кусочка, он будет уже холодным. В погоне за второй палочкой, а если у вас ещё и вкусный получится, можно подавиться. Во-вторых, махая за

столом «шпагой», приговаривая какой вкусный шашлык, можно хорошему другу выколоть глаз! А как прекрасно есть шашлык именно с шампура, когда он ещё горячий. В этом случае я пользуюсь своими, короткими, общая длина 37,5 см, шампурами. Если у вас их всего 20 штук, значит, у вас нет друзей, и вы не можете кого-то позвать в гости. Мясо должно быть надето на шампуры до



последнего кусочка. Или вы делаете так:

–Эй, Вован, давай, доедай!!! Шампур освобождай, мне Кольке надо пожарить!

У меня их штук 90–100, не ржавеют, кушать не просят, если только чтоб на них мясо надели? Да, и на любую компанию хватит. А на природу беру всё мясо уже надетое и только на шампурах. В специальной ёмкости и от всяких насекомых спрятано. Маринованное мясо надеваю на шампуры только сам и только дома. Этой работой своих

дам я не утруждаю, уж если взялся за дело, то и доведу его до конца. Не хочу обижать наш милый и прекрасный пол, но мясо не должно прокручиваться на шампурах или свисать до самых углей. Кстати, если вы его правильно порежете, как я описывал выше, то и у неопытного надевальщика всё получится!

Что касается размера палочек, то во время еды, лучше ведь, взять другую, свеженькую, горячую палочку, поэтому я насаживаю по 5-6 кусочков. Для милых дам бывает достаточно и один шампур, она бы и второй хотела бы попробовать, но при огромных шампурах она боится, что вдруг не справится. При моих размерах можно спокойно



регулировать количеством съеденного шашлыка. Мы ведь не в каменном веке у крутящегося мамонта или на соревновании: «Кто больше съест!» Хотя, при хорошем

шашлыке, любая мысль о диете просто пропадает! И уж два – три шампурчика, ваша дамочка может съесть всегда с удовольствием!

Опять же случай из жизни. День затянулся всякими делами, был поздний вечер, сауна и, соответственно, шашлычок. Одна дама из родственного круга, уж очень возмущилась, типа, на ночь глядя и такое блюдо!? С юности знала правила питания, присматривала за своей фигуркой, а сама, между прочим, три палочки и проглотила, да ещё и кружку пива наверх!!!...

Последнее условие и немаловажное: гостей всегда сажайте за стол, пусть они пропустят одну рюмку с салатами. Никакой ходьбы вокруг мангала, все должны сидеть за столом! Пусть втягивают ноздрями, что Вы там готовите. Ваше место только у огня!!! Вот тут Вы и начинайте подавать им Ваш шашлычок! Шашлык необходимо есть только горячим! И ещё, если угощаете шашлыком, пусть это будет только шашлык. Просмакуйте его чем-нибудь из закуски, типа: солёные огурцы, помидоры, патиссоны. Сладкий перец, оливки чёрные, лук, тёмный хлеб и, конечно – хорошая водочка! Никаких мантов или плова, запеканок или пирогов быть не должно, ведь Вы угощаете только ШАШЛЫКОМ!

Не знаю, куда потом Вас будут целовать за это, но первым шашлычником на деревне Вы точно будете!

Вот так выглядят первые шампурчики, скворчащие, поджаривающийся и, не сгорая на жарком огне. А сок, какой сок бежит, Вы только посмотрите! Если он капнет на огонь, то эта капля вспыхивает сразу огнём, а при дне мангала с наименьшей вентиляцией, этого не произойдёт.



Ниже вы видите, что все партии прожаренного мной шашлыка у меня выглядят примерно одинаково, так что и у вас получится, я в этом уверен!

А вот она первая партия, народ ждёт, всё налито, только подавай!

Так выглядит баранина: на удивление румяная и просто тающая во рту. Именно это мясо, что Вы видели на третьей картинке сверху. Что, именно, послужило в качестве мариновки? Это сказать нельзя, скорее всего каждый ингредиент внёс свой вклад в это произведение.

Хотя, именно этот букет самых знаменитых приправ и сделал своё дело. Никаких майонезов я не применял, никакой минералки или жидкости, никаких ускорителей или компонентов для размягчения или разбивания мяса! Всё самое натуральное и настоящее!



А то, что первый блин всегда может быть комом, вы это знаете, но урок вы из этого получите самый, что, ни на есть, правильный! В этом случае, если вам было всё понятно, ошибки просто быть не может.

Попробуйте мой собственный рецепт, которому я посвятил около трёх лет. Может и Вам это блюдо понравится! Слюнки-то ведь, потекли???

PS: как говорил один мудрый человек, что:

*«Мы живём на этом свете не для того,
чтобы есть, а едим, чтобы жить!!!»*

Приятного всем аппетита!

С уважением, Виктор Рейн.



Самый

настоящий

шашлык.

Виктор Рейн