

FORESTER®

БОЛЬШАЯ КНИГА ГРИЛЬ

Влад Пискунов



FORESTER®

П 34 **Пискунов В.** Forester. Большая книга. Гриль / Влад Пискунов. — М. : Эксмо, 2014. — 260 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

Жаренное на огне мясо с древних времен считалось символом достатка, сытости и счастья. И по сей день мы так любим собираться с друзьями и семьей возле гриля, нанизывать маринованные кусочки мяса на шампуры, заботливо жарить его на углях и с радостью угощать своих близких. А чтобы каждый пикник или обед на даче был незабываемым, мы пробуем новые рецепты, новые маринады и техники приготовления. Влад Пискунов, опытный кулинар и известный блогер, общается с грилем на «ты», поэтому решил упростить вам задачу и приготовил для вас целую книгу отменных рецептов блюд, приготовленных на гриле. Помимо разнообразных рецептов мяса, рыбы и птицы, вы узнаете, что на решетке можно приготовить уху, кашу и даже десерты! Подробные инструкции нашего автора помогут даже неопытному повару освоить гриль, разобраться в его видах и тонкостях, а также выбрать необходимое оборудование и утварь. Теперь вы можете стать настоящим экспертом в области гриля и радовать близких настоящими шедеврами!

УДК 641/642
ББК 36.997

© Пискунов В.В., текст, 2014
© Пискунов В.В., фото, 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ISBN 978-5-699-65921-0

Фото на переплете: *Н. Серебрякова*

Дизайн переплета: *Г. Булгакова*

Дизайн макета: *Ю. Анохина*

Книга создана при поддержке ТМ Forester

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Пискунов Влад
FORESTER. БОЛЬШАЯ КНИГА. ГРИЛЬ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Редактор *И. Зорина*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Компьютерная верстка *Ю. Анохина*
Обработка фото *А. Больтиков*
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.12.2013.
Формат 60x90^{1/8}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 32,5.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-65921-0

9 785699 659210 >



СОДЕРЖАНИЕ

| | | | | | |
|--|----|---|-----|--|-----|
| ВСТУПЛЕНИЕ ОТ АВТОРА | 10 | Говяжьи ребра с соусом чимичурри | 65 | Чебуреки | 112 |
| ВСТУПЛЕНИЕ ОТ «ФОРЕСТЕР» | 11 | Татаки из говядины | 66 | Плов | 115 |
| Оборудование | 17 | Сэндвич с хамоном | 68 | Жареная картошка с чесноком и розмарином | 117 |
| Утварь | 23 | Теплый салат из осьминога | 70 | Клафути | 118 |
| Аксессуары | 25 | Сибас со спаржей | 72 | Вафли | 120 |
| 1/ на решетке | | Скумбрия на гриле | 75 | Варенье из райских яблочек | 122 |
| Хоровац | 34 | Креветки на розмариновых веточках | 76 | 3/ на шампурах | |
| Гриль салат | 37 | Тилапия в беконе | 79 | Шашлык «Косичка» из свиной вырезки | 127 |
| Террин из овощей на гриле | 38 | Кесадилья | 80 | «Первомайский» шашлык из свиной шеи | 128 |
| Шампиньоны гриль | 40 | Каштаны, жаренные над огнем | 82 | Шашлык из свинины и карамелизованный инжир | 130 |
| Колбаски на гриле и капустный салат | 41 | 2/ в посуде | | Шашлык по карски | 132 |
| «Сосиски» из свинины и баклажанов | 43 | Пшенная каша с тыквой | 87 | Шашлык из картошки | 134 |
| Филе индейки с гуакамоле | 45 | Гамбо | 88 | Шашлык из осетрины в огуречном рассоле | 137 |
| Цыпленок под ореховым соусом | 46 | Жарёха | 91 | Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде | 138 |
| Рибай стейк | 48 | Карасевая уха | 92 | Якитори | 140 |
| «Ленивый» шашлык из говядины | 50 | Гуляш | 94 | Цукунэ из курицы | 142 |
| Нью йоркский хот дог с луковым соусом | 52 | Деревенский суп из запеченных на гриле овощей и телячьего хвоста | 97 | Якитори из куриной кожи | 145 |
| Бургеры | 54 | Щи в горшке | 98 | Кусяки из гребешка и щупалец осьминога | 146 |
| Баранья корейка | 56 | Баранина с алычой | 100 | Шашлычок из лосося | 148 |
| Свинные отбивные в глазури из ревеня | 58 | Кеци | 103 | | |
| «Стейки» из баклажанов | 61 | Садж из курицы | 106 | | |
| Гриль ассорти в хлебе | 62 | Перемечи | 108 | | |
| | | Перепички по киевски | 111 | | |



| | | | | | |
|---|-----|------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Брошеты со свининой, ананасом, красным перцем и зеленым луком | 151 | Брошет в прованском стиле | 166 | Суп пюре из запеченной тыквы | 188 |
| Брошеты из лука порея и овощные брошеты | 152 | Ягнячья вырезка в малиновом уксусе | 169 | Баранья нога с тыквой и айвой | 191 |
| Сатэ | 154 | Люля кебаб и йогуртовый соус | 170 | Ростбиф с корочкой из соли и перца | 192 |
| Тропический кебаб | 156 | Клубника на шампурах | 173 | Свинные ребра | 194 |
| Кебаб с кешью | 159 | Круассан кебаб | 174 | Фаршированные шампиньоны | 196 |
| Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле | 160 | Жареное маршмеллоу | 179 | Свиная рулька | 199 |
| Рыба на шампурах со средиземноморским соусом | 162 | | | Антрекот с тьюксберийской горчицей | 200 |
| Брошет из кальмаров | 165 | 4/ под крышкой | | Курица в абрикосовой глазури | 203 |
| | | Кетчуп | 182 | Кролик с фруктами | 204 |
| | | Кукуруза гриль | 184 | | |
| | | Лепешка на гриле | 187 | | |



| | |
|---|-----|
| Мильфей из баклажанов с сыром | 207 |
| Седло ягненка с тархуном и чесноком | 208 |
| Мак & Чиз | 211 |
| Апельсиновый лосось | 212 |
| Мясной рулет | 214 |
| Матлот | 218 |
| Запеченный камамбер | 221 |
| Запеченные яблоки с гранатовым соусом | 222 |
| Бананы гриль с карамельной корочкой | 225 |

| | |
|--|-----|
| Творог из топленого молока | 226 |
| 5/ в золе и дыму | |
| Домашние шпроты | 230 |
| Суп с копченостями и бобовыми | 233 |
| Кеджери | 234 |
| Утиная грудка с повидлом из копченых яблок | 237 |
| Соус барбекю с копченой паприкой | 238 |
| Подкопченный миндаль | 240 |
| Копченые груши | 241 |

| | |
|--|-----|
| Квас из копченой сливы | 243 |
| Винегрет из печеных овощей | 244 |
| Печеная картошка | 246 |
| Закуска к вину из печеной свеклы | 247 |
| Печеный лук с копченым сыром и беконом | 248 |
| Тажин из куриной голени | 250 |
| Алфавитный указатель | 253 |





1/ вступление

10 вступление от автора / 12 вступление от «форестер»

Железо, огонь, мясо – самое мужское дело!

из к/ф С. Герасимова
«Дочки матери»



В этой книге я стремился показать, что гриль – это не только удобное приспособление для жарки привычных шашлыков, мне хотелось рассказать о его малоизвестных, а порой и нераскрытых возможностях.

Все началось с того, что летом 2012 года дом, в котором я живу, оказался отключен от газа по труднообъяснимым административно техническим причинам. Всю еду, начиная от яичницы и каши на завтрак и заканчивая мясными и рыбными блюдами на ужин, мне пришлось готовить на гриле, стоящем на веранде. Кулинарное «сафари» продолжалось целых 4 месяца.

Но нет худа без добра – за это время мне удалось накопить ценный практический материал о приготовлении пищи на открытом огне. Поэтому, когда издательство ЭКСМО и ТМ Forester обратились ко мне с предложением сделать книгу про гриль, я с большим воодушевлением откликнулся. Мне оставалось поднять мои записи годичной давности и уже со знанием дела повторить ранее созданные блюда на более высоком уровне, что я с огромным удовольствием и сделал.

Работа над книгой прошла на одном дыхании, ведь готовка на гриле – это не просто один из способов сделать сырые продукты пригодными для питания, готовка на гриле – это особая составляющая образа жизни.



Мужчина, стоя лицом к пылающему в мангале огню и уверенно вращая сильными руками железные вертела с кусками сочного мяса, забывает, что в «другой» жизни он носит костюм и галстук, проводит дни за компьютером и в автомобильных пробках. Его взгляд устремлен на вспыхивающие угли, его обоняние ловит аромат «вкусного» дыма, чуткий слух улавливает тонкие нюансы характерного шипения, а все мысли сосредоточены на том, чтобы не пропустить тот момент, когда ПРОДУКТ превратится в ЕДУ. Он один на один с самыми мужскими стихиями – железом, огнем и мясом.

Я намеренно не стал утомлять вас скучными теоретическими главами, предваряющими рецепты. Обо всех хитростях применения оборудования, углей, щепы для копчения и прочих тонкостях готовки на гриле я постарался изложить на примерах приготовления конкретных блюд. Поэтому я советую читать внимательно и использовать приобретенные знания, реализуя свои авторские идеи, а они есть у всех, кто начинает «колдовать» у открытого огня.

И самое главное – получайте удовольствие, стоя у своего гриля!

Влад Пискунов

Гриль – очень универсальный прибор. На нем можно готовить большинство блюд, которые вы обычно привыкли делать на кухне. Важно четко понимать принципы действия гриля, знать обо всех имеющихся приспособлениях и видах топлива.



Есть такая наука – футурология. Она пытается предсказать будущее. Как правило, будущее рисуется футурологами либо безоговорочно ужасным, либо прекрасным – и тоже безоговорочно.

Н адо сказать, что лично у меня прогресс не вызывает ни страха, ни восторга. Я полагаю, что он просто есть. И будет. Дома будут становиться выше, мосты – шире, самолеты – летать быстрее, а космос будет все ближе и ближе. Что не повлияет, на мой взгляд, на вечные ценности. Не изменится ценность настоящей дружбы и общения с дорогими сердцу людьми. Будет радость от времени, проведенного у огня, и аромата поджаренного своими руками мяса.

И все мы понимаем, насколько важно продумывать эти встречи, не позволять досадным мелочам, таким как незагоревшийся уголь или рассыпавшееся мясо, испортить вечер.

В празднике, организованном для близких людей, не бывает мелочей. Собственно говоря, весь FORESTER про это. Мы создаем самые надежные и удобные решения, делающие досуг и отдых на природе запоминающимися.

Домашнюю кухню нельзя представить себе без посуды и аксессуаров, без специй и приправ. И эту же аналогию мы переносим на кухню гриль, создавая новые ниши – чугунную посуду для готовки на огне, аксессуары для работы с грилем и многое другое.



Естественно, что центром кухни на природе является гриль. FORESTER представляет вашему вниманию многофункциональный гриль с собственным именем – СКВОРЧЕР. Собственно, большинство блюд из этой книги было приготовлено именно на нем.

Невозможно создавать оборудование для гриля и при этом не готовить на нем. Мы приготовили сотни блюд на огне и стали экспертами в области вкусной еды и хорошего настроения. В природе подобное всегда притягивается подобным. Так мы и познакомились с известным кулинаром Владом Пискуновым. Багаж наших знаний щедро дополнился опытом и умениями Влада, и нам показалось непростительным не поделиться этим с широкой публикой.

Наша дружба с Владом пропиталась дымом живого огня и воплотилась в совместной книге – кулинарном исследовании кухни на открытом огне, путешествии в мир ароматов и вкусов, которые редко встретишь на обычной кухне.

Надеемся, что книга принесет вам такое же удовольствие, как и ее создателям. Благодаря подробным рецептам и советам вы можете стать экспертами в области гриля и подарить хорошее настроение всем, кто будет рядом с вами.

Готовьте, пробуйте, творите!

*Юлия Позднухова,
бренд менеджер ТМ Forester*

Мы стремимся к тому, чтобы времяпрепровождение на природе было комфортным, как дома. Идея FORESTER заключается в создании умных решений «под ключ» для кухни и гостиной под открытым небом.





2/ оборудование / утварь / аксессуары

17 мангалы / **17** грили с крышкой / **17** настольные
и портативные грили и мангалы / **17** коптильни / **23** казан /
23 садж котелок / **23** ростер / **24** горшок / **24** сковорода /
24 лоток из фольги / **25** ножницы для креветок и прочих ракообразных /
25 решетка для рыбы / **25** щипцы / **25** шампуры /
27 деревянная лопатка / **27** котлетница / **28** кулинарные ножницы /
28 опахало / **28** сковорода гриль с отверстиями / **28** терка /
28 решетка для колбасок / **29** вилка / **29** молоток /
29 решетка для овощей / **29** лопатка / **29** металлический ковшик /
29 плоская решетка / **30** шумовка / **30** кулинарный шпагат /
30 кулинарная кисть / **30** ступка / **30** терка / **30** термометр /
30 пинцет / **31** венчик / **31** игла для шпигования /
31 пинцет для удаления костей из рыбы



ОБОРУДОВАНИЕ

1 МАНГАЛЫ. Самый распространенный у нас вид грилей, ведь шашлыки жарят практически все. Обратите внимание на мангалы с двойной стенкой, так называемые **термомангалы**. Они гораздо лучше удерживают тепло – следовательно, понадобится меньше угля; они безопаснее – ведь внешняя стенка не разогревается до очень высокой температуры; и они прочнее обычных мангалов. Полезной опцией является съемная нижняя решетка – **колосник**. Она дает возможность регулировки расстояния между источником тепла и приготавливаемым продуктом.

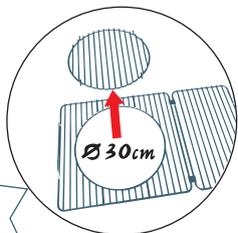
2 ГРИЛИ С КРЫШКОЙ. Если вы уже идеально жарите шашлык, но не хотите останавливаться на достигнутом, приобретите гриль с **откидывающейся крышкой**. Такой «агрегат» расширит ваши кулинарные горизонты в несколько раз. Подробно о возможностях гриля читайте на стр. 20–21.

3 НАСТОЛЬНЫЕ И ПОРТАТИВНЫЕ ГРИЛИ И МАНГАЛЫ. Бывают случаи, когда воспользоваться большим грилем не представляется возможным. Как ни странно, случается это не так уж и редко. Представьте, что вы в автомобильном путешествии или поехали на дачу к другу, который еще не обзавелся хорошим мангалом или грилем. Да что говорить, представьте, что идет дождь, и единственная возможность приготовить любимое блюдо на углях – это готовка под крышей веранды. На помощь приходят **переносные** и **настольные** грили. Поверьте, на них можно приготовить практически все то же самое. Кроме того, поставленный на стол небольшой гриль позволяет не только жарить стейки или рыбу, но и просто разогревать кусочки еды, наколотые прямо на вилку или бамбуковую шпажку. Это очень сближает и веселит собравшихся за столом.

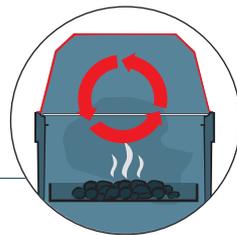
4 КОПТИЛЬНИ. Еще один уровень, на который поднимается любитель готовить на свежем воздухе, – это копчение. Коптить можно не только обычную рыбу, выловленную на рыбалке раз в году, но и мясные продукты, и даже фрукты. Если объем ваших копчений невелик, то сделать это можно и в обычном гриле, но удобнее все таки воспользоваться коптильней. Они бывают как **стационарные**, так и **портативные**. Правильно подбирайте объем коптильни и обратите особое внимание на выбор щепы. Щепы в копчении – это как специи при мариновании. От сорта дерева зависит аромат продукта, который вы достанете из коптильни. Самые распространенные сорта древесины для копчения – ольха, бук, дуб, яблоня, слива, груша, вишня. Можно соединять несколько сортов щепы в «коктейль», а можно использовать и «соло». Можно также добавлять в смеси щепы пряные растения: тимьян, розмарин, можжевельник и т. п. В продаже имеются рекомендованные специалистами смеси для копчения конкретных продуктов, можно довериться их совету. Самое главное – не забудьте замочить щепу перед тем, как класть ее на горячие угли.



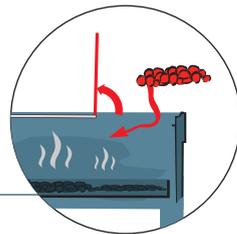
Съемный сегмент решетки гриль позволяет расположить в отверстии казан, садж, сковороду, ростер для курицы и т. д.



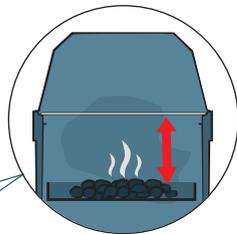
Крышка позволяет достигать высоких температур, а также запекать и коптить продукты



Подъемная секция решетки гриль позволяет добавлять топливо, не прерывая процесса готовки



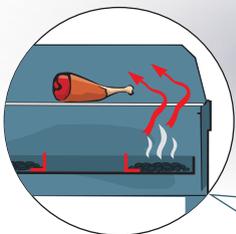
Колесо механизма регулировки позволяет изменять расстояние между колосником и решеткой гриль в интервале от 6 до 19 см



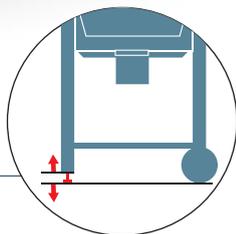
Складные полки



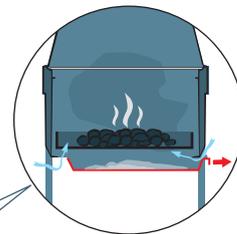
Колосник для угля с регулируемыми разделителями позволяет применять косвенный и прямой методы готовки

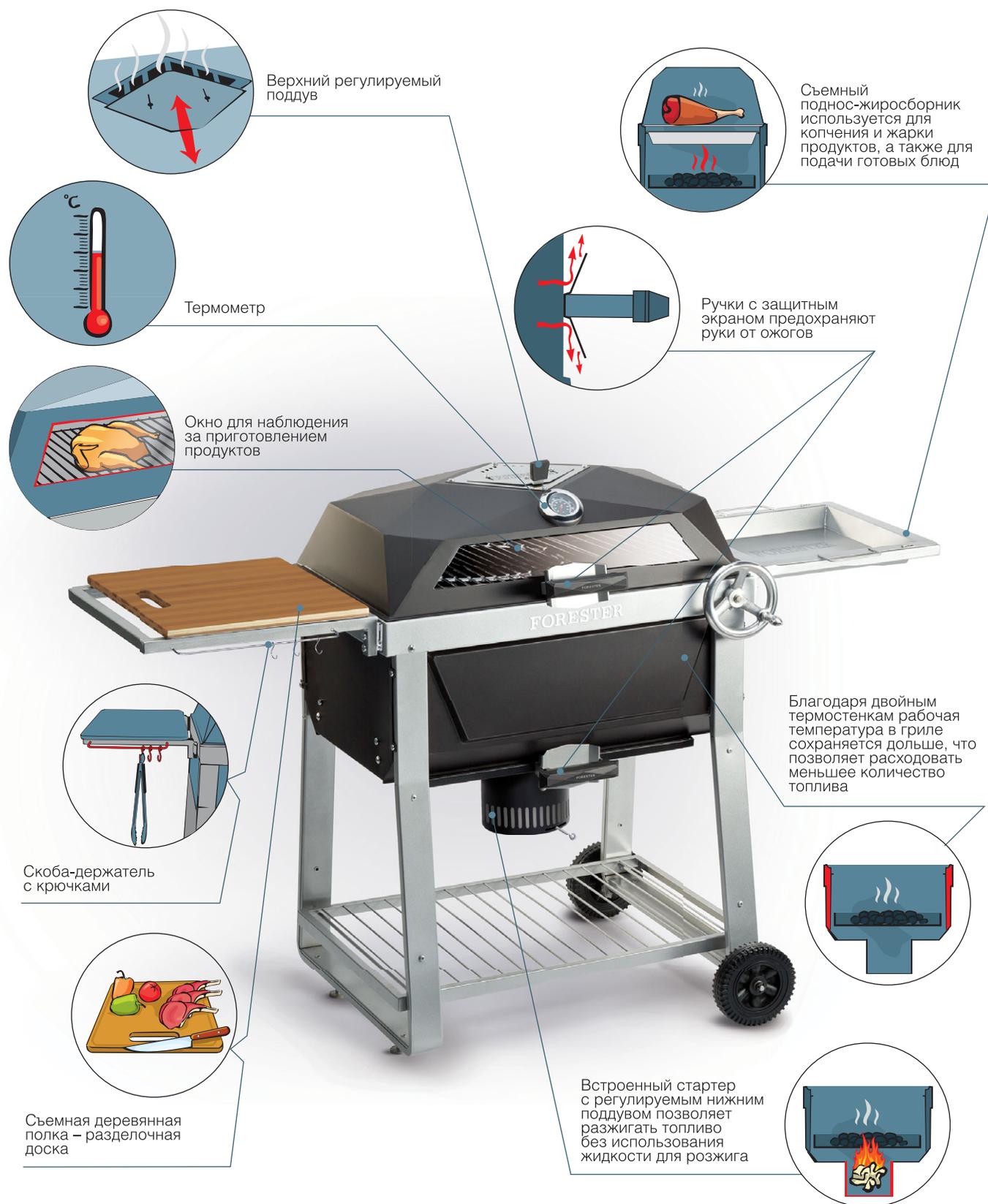


Регуляторы высоты обеспечивают устойчивость на неровной поверхности



Зольник позволяет легко удалить золу, а также регулировать тягу







1 ГРИЛЬ С КРЫШКОЙ имеет бесспорные преимущества перед открытыми грилями и мангалами.

Это уже не просто ящик, где горят дрова или угли, над которыми можно жарить мясо на решетке или расположить шампуры, это уже практически настоящая печь. В таком гриле можно готовить что угодно: от молочного поросенка до осетинского пирога или русских щей в глиняном горшке. Кстати, откидывающаяся крышка несколько не мешает использовать такой гриль и в качестве обычного мангала.

Крышка оснащена термометром и регулируемым верхним поддувом, что дает возможность абсолютно точно контролировать температуру в процессе запекания или копчения.

2 В ГРИЛЯХ, ОСНАЩЕННЫХ ВСТРОЕННЫМ СТАРТЕРОМ, нет необходимости использовать различные легко воспламеняющиеся жидкости для розжига углей. Естественная тяга позволяет разжечь угли от скомканного клочка бумаги – например, от обрывка мешка, в котором

хранились угли. А зола, просыпаясь сквозь сито нижней решетки, падает на выдвижной зольник. Это очень удобно и практично.

3 ВЕРХНЯЯ РЕШЕТКА С КРУГЛЫМ ВЫРЕЗОМ дает возможность устанавливать на нее казан, сковороду, котелок. Вы можете готовить на открытом воздухе те блюда, которые не решались делать дома. Например, всевозможные жаренные во фритюре пирожки и чебуреки. Гуляш и уха, сваренные на открытом живом огне, получаются всегда вкуснее и съедаются полностью, независимо от размеров котелка. Решетка оснащена специальной откидывающейся секцией, через которую можно подбрасывать щепки или хворост под казан или котел.

4 ОГНЕУПОРНОЕ СТЕКЛО, встроенное в переднюю стенку крышки гриля, оказывается очень полезным в последние минуты приготовления, когда необходимо получить аппетитную румяную корочку на поверхности мяса, рыбы или пирога,

но при этом не сжечь блюдо. Стекло дает возможность наблюдать за этим процессом, не поднимая крышку, что очень важно.

5 ГРИЛЬ можно использовать и как обычную плиту. Например, если надо просто вскипятить чайник, сварить варенье или испечь блины. Просто поставьте свою утварь на решетку гриля над горящими углями или дровами. Подпитывать огонь можно через откидную секцию решетки.

6 ОТКИДНОЙ СТОЛИК С РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКОЙ дает возможность кулинару не отходить далеко от гриля, чтобы подготавливать продукты для запекания. При необходимости его можно снять, для того чтобы положить на стол или помыть.

7 СЪЕМНЫЙ ПОДНОС нужен не только для того, чтобы было на что положить сырые продукты, его можно также использовать в качестве жиросборника при запекании или копчении. Он устанавливается под решетку, где находится продукт.



В него наливается немного воды, и процесс запекания проходит в максимально благоприятных условиях: тепло распространяется равномерно, влажность горячего воздуха под крышкой гриля высокая, жир не капает на угли, провоцируя его возгорание.

8 Если вы жарите шашлык или стейк, вам нужно со всем небольшим расстоянием от углей до мяса, если же работаете с тестом или ставите внутрь гриля большой горшок с кашей, то наоборот – надо нижнюю решетку максимально опустить. **СИСТЕМА РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ НИЖНЕЙ РЕШЕТКИ – КОЛОСНИКА** – позволяет устанавливать оптимальное расстояние между горячими углями и приготавливаемым продуктом, лежащим на верхней решетке. Эта опция просто незаменима, когда гриль используется в качестве печи. Причем регулировка происходит простым вращением удобной ручки. Продукт не только не надо снимать с решетки, но даже нет необходимости открывать крышку гриля.





УТВАРЬ

1 КАЗАН. Плов, басма, коурма, джиз... Какие только азиатские блюда не приходят на ум, когда слышишь слово «казан»! И не только азиатские – любые блюда, приготавливаемые во фритюре, лучше жарить (пряжить) именно в казане. При выборе казана надо учитывать его размер, форму и материал. Размер зависит от той печи или гриля, на которые вы собираетесь его установить. Оптимальная форма для казана – полусфера. Если вы планируете ставить его и на плиту, то покупайте казан с плоским дном, но для готовки на живом огне удобнее круглое дно. Самый лучший материал для казана – чугун. Его необходимо очистить от заводской смазки, промыть и прокалить с растительным маслом. Масло после прокалики слить, после чего казан уже нельзя мыть моющими средствами – только ополаскивать горячей водой и как следует вытирать.

2 САДЖ. Малоизвестная и явно недооцененная у нас утварь. А ведь садж известен уже не одно тысячелетие. Эта большая, плоская, с небольшим углублением сковорода без бортиков широко применяется на Ближнем Востоке, на Балканах, в Восточном Средиземноморье, Закавказье. Большая площадь саджа позволяет кулинару почувствовать себя полководцем. Вы можете перемещать различные продукты в места, которые разогреты сильно, и, наоборот, туда, где просто тепло. Простым движением лопатки вы поддеваете кусок мяса или баклажана и бросаете его на другой бок. Можно разложить все ингредиенты по всей плоскости сковороды, а можно, наоборот, сделать из них пирамиду в самом центре и накрыть куполообразной крышкой. Мыслите стратегически и не ошибайтесь в выборе тактики! Садж – очень мужская утварь.

3 КОТЕЛОК. Не знаю почему, но некоторые супы, приготовленные над живым огнем, получаются гораздо вкуснее, чем если их готовить на плите. К таким блюдам надо прежде всего отнести уху, гуляш, кулеш, шурпу. Ну что такое уха, сваренная дома на индукционной плите, в сравнении с ухой из закопченного котелка? Особых требований к форме и материалу котелков нет. Берите хоть медный, хоть алюминиевый. Главное в хорошем супе – исходный продукт и чистая вода!

4 РОСТЕР. Никто не откажется от курицы или утки, запеченной и слегка подкопченной под крышкой дровяного гриля. Красивая, блестящая и ароматная кожица птицы притягивает к себе, словно магнит. Удобнее всего запекать домашнюю птицу и крупную пернатую дичь на специальном ростере. В этом случае птицу не надо переворачивать, а значит, она получится красивой со всех сторон.





5



6



7

5 ГОРШОК. Поскольку гриль с крышкой может заменить нам печь, то почему бы не попробовать приготовить в нем традиционные русские кушанья? Такие, например, как щи и каша? Позаботьтесь лишь о том, чтобы взять горшок из жаропрочной глины, а не декоративный. Помните, что керамика очень боится резких перепадов температур, поэтому не помещайте пустой горшок в огонь и не ставьте горячую глиняную утварь на холодную поверхность.

Если глина не глазурована изнутри, то перед использованием горшок следует на пару часов залить водой, чтобы она впиталась в его поры. Затем воду сливаем и готовим нашу любимую кашу. Если вы не уверены, что керамика выдержит испытание живым огнем, готовьте русские блюда в эмалированном чугушке.

6 СКОВОРОДА. Жарёха с грибами и испанская паэлья, масленичные блины и сырники, сардины и простая яичница – все это можно при

готовить на гриле, если у вас есть подходящая сковорода. Наиболее пригодный материал для сковороды, «приписанный» к грилю, – чугун. Ухаживать за ней надо так же, как и за казаном (читайте выше).

7 ЛОТОК ИЗ ФОЛЬГИ. Самой практичной и часто используемой на гриле утварью стали одноразовые лотки из алюминиевой фольги. Они не треснут и не разобьются, их не надо отмывать после использования. При необходимости в дне и стенках лотка легко сделать отверстия при помощи ножа или палочки. Лотки бывают всевозможных форм и размеров. В них можно запекать сам продукт, а можно использовать как жироборник или емкость для щепы при копчении. Для увеличения прочности просто вставьте несколько лотков друг в друга. После приготовления блюда выбрасывать придется только верхний, остальные просто уберите до следующего раза.



АКСЕССУАРЫ

1 НОЖНИЦЫ для креветок и прочих ракообразных.

Аккуратно очистить крупную креветку, «разгрызть» панцирь рака или лангустина без подобных ножниц не такая простая задача. Загнутые лезвия позволяют очень деликатно надрезать панцирь и извлечь из него, не повредив, деликатное мясо ракообразного. Сделать это можно как до приготовления, так и после. Как правильно разделать креветку, читайте на стр. 76.

2 РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ.

Пожарить на гриле рыбу с обеих сторон, да так, чтобы нежная ароматная румяная кожица не осталась прилипшей к решетке гриля, получается не всегда. Используя решетку в форме рыбы, мы сможем сделать это без особых ухищрений. Дорада, небольшой карп, ручьевая форель или окунь идеально ложатся в это нехитрое, но очень толковое устройство. Держась за удобную длинную ручку, мы можем свободно переворачивать рыбу над горячими углями, не опасаясь испортить ее привлекательного вида, — она не прилипнет и не развалится. А вы, поставив на стол идеально зажаренный «улов», будете чувствовать себя королем гриля.

3 ЩИПЦЫ. Не имея удобных щипцов, не стоит даже затевать что-то серьезное. Они потребуются не только для того, чтобы перевернуть или поправить на решетке кусок мяса или, например, ба-

клажан, но и для того, чтобы переложить с места на место горящее полено или разворошить угли. При покупке обратите внимание на хватистость этого аксессуара — рабочие поверхности щипцов должны быть зубасты и крепки, чтобы перемещаемый предмет случайно из них не выскользнул.

4 ШАМПУРЫ. Хороший шампур должен обладать следующими свойствами:

Прочность. Он должен выдерживать тяжесть нанизанного мяса и не прогнуться до самых углей. Иначе куски, расположенные в середине, зажарятся гораздо быстрее остальных.

Длина. По длине шампуры должны соответствовать тому мангалу, на котором вы собираетесь жарить шашлык. Не так страшно, если





1



2



3



4



5



6



FORESTER



11



12



4



13



FORESTER



14



15



16



20





шампуры будут чуть длиннее (хотя это тоже неудобно), а вот если они окажутся короче... Поэтому, прежде чем их покупать, замерьте ширину вашего гриля или мангала.

Острота. Конец должен быть довольно острым, чтобы легко прокалывал сырое мясо и не рвал его. Но и затачивать по добно штыку тоже не стоит – можно поранить себе руку.

Навивка. Все хорошие шампуры имеют с одной стороны навивку. Она нужна не для красоты, а помогает зафиксировать шампур под необходимым углом. Это позволяет более равномерно прожарить шашлык и сделать его красивым со всех сторон.

Еще хочу заметить, что деревянная ручка – не блажь, а очень полезная опция, позволяющая провести время у мангала с большим комфортом.

5 ДЕРЕВЯННАЯ

ЛОПАТКА. Гриль – это не только стейки и шашлыки, на гриле можно приготовить огромное количество совершенно разнообразных блюд, включая даже десерты или, например, блины. Я каждый год жарю на Масленицу блины прямо во дворе и всеми угощаю. И что бы я делал, если бы у меня не было гриля? Для приготовления подобных блюд нам и понадобится деревянная лопатка.

6 КОТЛЕТНИЦА. Слепить из фарша несколько котлет можно и при помощи своих золотых рук, не прибегая к помощи плодов прогресса. А что делать, если стоит задача приготовить огромное количество бургеров на большую компанию