

ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ

МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ



В Ы Б О Р
РЕДАКЦИИ

 АВТОРЫ,

КОТОРЫХ ЧИТАЮТ.

КНИГИ, 

КОТОРЫЕ ВДОХНОВЛЯЮТ.

 ФОТО,
ОТ КОТОРЫХ

ЗАХВАТЫВАЕТ

ДУХ, А НОГИ 

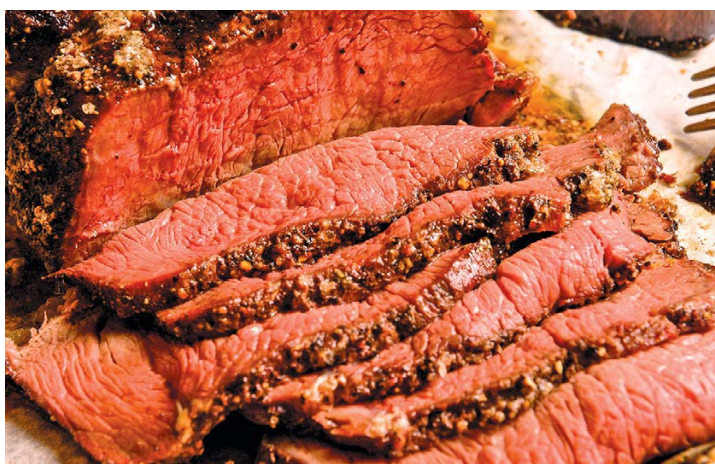
САМИ ИДУТ НА

КУХНЮ.

 ЛУЧШЕЕ ИЗ
БЕСТСЕЛЛЕРОВ.

ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ





ВЛАД ПИСКУНОВ

ГРИЛЬ

МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО
МОСКВА
2015

П34 **Пискунов, Влад.**
Гриль : мужские рецепты / Влад Пискунов. — Москва : Эксмо, 2015. — 128 с. : ил. — (Выбор кулинарной редакции).

Мясо на огне не может наскучить: яркий соус, легкий гарнир, сочетание аромата дыма и остроты специй возбуждают все рецепторы разом. Процесс приготовления в этом случае не просто процесс — это целая наука, священнодействие, где любое движение оттачивается годами, годами же выверяются ингредиенты для идеального маринада.

В книге Влада Пискунова вы не найдете жарких споров, какое мясо лучше и какой маринад самый правильный, зато вы найдете массу авторских рецептов приготовления мяса и не только, сопровождается это все интересными рассказами, хитростями бывалого кулинара и блогера.

УДК 641.55
ББК 36.997

© Пискунов В.В., текст, 2014
© Пискунов В.В., фото, 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015
ISBN 978-5-699-79745-5

Издание для досуга
ВЫБОР КУЛИНАРНОЙ РЕДАКЦИИ

Влад Пискунов
ГРИЛЬ
МУЖСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Фото В. Пискунова

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор Г. Булгакова

В оформлении обложки использованы иллюстрации:
hoverfly, sRenee, Panptys / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

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, Ресей, 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 10.03.2015.
Формат 84x108^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,44.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-79745-5



9 785699 797455 >



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одни книги до книг





СОДЕРЖАНИЕ

Хитрости-гриль

ВСТУПЛЕНИЕ
ОТ АВТОРА

оборудование / утварь / аксессуары

Оборудование

Утварь

Аксессуары

6 рецепты

8 МЯСО

«Сосиски» из свинины
и баклажанов 25

Колбаски на гриле
и капустный салат 26

Свинные отбивные
в глазури из ревеня 27

«Первомайский»
шашлык из свиной шеи 28

Шашлык «Косичка»
из свиной вырезки 30

Свиная рулька 31

Брошеты со свининой,
ананасом, перцем
и зеленым луком 33

Мясной рулет 34

Свинные ребра 36

Суп с копченостями
и бобовыми 38

Рибай-стейк 39

«Ленивый» шашлык
из говядины 40

Нью-йоркский
хот-дог
с луковым соусом 42

Бургеры 44

Говяжьи ребра
с соусом чимичурри 47

Татаки из говядины 48

Антрекот
с тьюксберийской
горчицей 49

Ростбиф с корочкой
из соли и перца 50

Баранья корейка 52

Баранина с алычой 54



Баранья нога с тыквой и айвой	55
Плов	56
Брошет в прованском стиле	58
Люля-кебаб и йогуртовый соус	60
Ягнячья вырезка в малиновом уксусе	63
Седло ягненка с тархуном и чесноком	64
Шашлык по-карски	66
Кролик с фруктами	68
Перемечи	70
Чебуреки	71

ПТИЦА

Филе индейки с гуакамоле	73
Цыпленок под ореховым соусом	74
Гриль-ассорти в хлебе	76
Кесадила	78
Садж из курицы	80

Курица в абрикосовой глазури	83
Якитори	84
Цукунэ из курицы	86
Сатэ	87
Тажин из куриной голени	88
Куриный шашлык, маринованный в лимонном рассоле	90
Шашлык из утиной грудки в брусничном маринаде	92
Утиная грудка с повидлом из копченых яблок	95

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом	97
Скумбрия на гриле	98
Шашлычок из лосося	99
Апельсиновый лосось	100
Матлот	102

Тилапия в беконе	103
Домашние шпроты	104
Креветки на розмариновых веточках	105
Гамбо	106

ОВОЩИ / СОУСЫ / ГАРНИРЫ

«Стейки» из баклажанов	109
Гриль-салат	110
Хоровац	111
Жарёха	113
Фаршированные шампиньоны	114
Печеная картошка	115
Шашлык из картошки	116
Кетчуп	118
Соус барбекю с копченой паприкой	120

ХИТРОСТИ-ГРИЛЬ



ПРЯНАЯ СМЕСЬ **«Навстречу Первомаю!»**

ВСЕ СЕКРЕТЫ
ПРАЗДНИЧНОГО ШАШЛЫКА
НА СТР. 28



КАК СПАСТИ СТЕЙК **от пересыхания**

ВСЕ ПРЕМУДРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА
НА СТР. 39



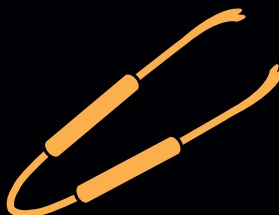
САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ **ПРИПРАВА** К ЖАРеныМ РЕБРЫШКАМ

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. 47



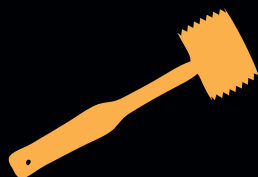
САМАЯ ЖЕЛАННАЯ **ЗАКУСКА** под пиво

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ
НА СТР. 31



КАК ПРИГОТОВИТЬ **«ЛЕНИВЫЙ» ШАШЛЫК**

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В СКОВОРОДЕ
НА СТР. 40



ЧТО САМОЕ ГЛАВНОЕ **В МЯСНОМ РУЛЕТЕ?**

РАСКРЫВАЕМ ВСЕ СЕКРЕТЫ
НА СТР. 34



КАК СДЕЛАТЬ МЯСО **ДЛЯ БУРГЕРОВ** сочным и вкусным

ВСЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
НА СТР. 44



ХОЧЕТСЯ **ПРИГОТОВИТЬ** **блюдо по-грузински,** **но не знаете как?**

ОТВЕТ НА СТР. 54



**ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ БОИТСЯ
сочетать рыбу и мясо**

НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ РЫБЫ
С БЕКОНОМ НА СТР. **103**



**МЕТОД ЖАРКИ
КАРТОФЕЛЯ на шампурах**

УЧИМСЯ НА СТР. **116**



**ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ
и донер-кебаб –
что их объединяет?**

ОТВЕТ НА СТР. **66**



**КАК ПРИГОТОВИТЬ
КЕСАДИЛЬЮ
в домашних условиях**

УЗНАЙТЕ ПРОСТОЙ СПОСОБ
НА СТР. **78**



**КЕТЧУП В ДОМАШНИХ
УСЛОВИЯХ
из подкопченных
помидоров**

ИЩИТЕ РЕЦЕПТ НА СТР. **118**



**ТЕРЯЕТЕСЬ, КАКИЕ
ПРОДУКТЫ ВЫБРАТЬ
для воскресного
гриль-обеда?**

ПОДСКАЗКА НА СТР. **76**



**САМЫЙ ДРЕВНИЙ
СПОСОБ приготовления
рыбы**

МЕТОД ЖАРКИ РЫБЫ
НА ШАМПУРАХ НА СТР. **97**



**КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО
ЗАКОПТИТЬ ПАПРИКУ
для соуса барбекю**

УЗНАЙТЕ ВСЕ ХИТРОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА СТР. **120**

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





13 мангалы / **13** грили с крышкой / **13** настольные
и портативные грили и мангалы / **13** коптильни / **14** котелок / **14** ростер /
14 лоток из фольги / **14** сковорода / **15** ножницы для креветок и прочих
ракообразных / **15** решетка для рыбы / **15** щипцы / **15** шампуры /
17 деревянная лопатка / **17** котлетница / **18** кулинарные ножницы /
18 опяхало / **18** сковорода-гриль с отверстиями / **18** терка / **18** решетка
для колбасок / **19** вилка / **19** молоток / **19** решетка для овощей / **19** лопатка /
19 металлический ковшик / **19** плоская решетка / **20** шумовка / **20** кулинарный
шпагат / **20** кулинарная кисть / **20** ступка / **20** терка / **20** термометр /
20 пинцет / **21** венчик / **21** игла для шпигования / **21** 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 углей; 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.

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 подберите 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.



УТВАРЬ



1



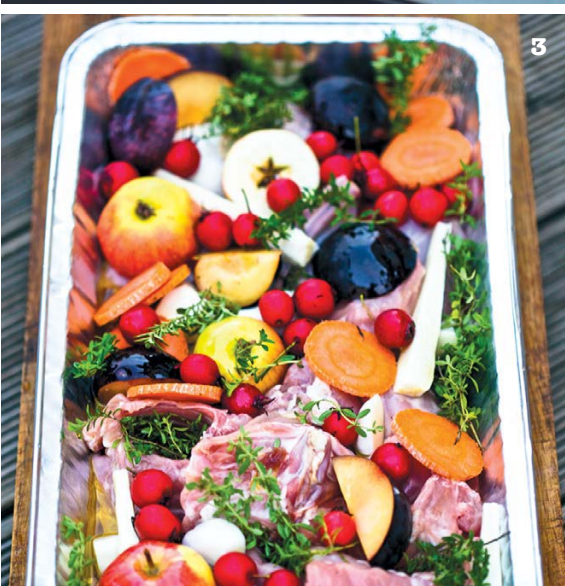
2

1 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 inductionной 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!

2 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.

3 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.

4 СКОВОРОДА. Жарёха с грибами и испанская паэлья, масленичные блины и сырники, сардины и простая яичница – все это можно приготовить на гриле, если у вас есть подходящая сковорода. Наиболее пригодный материал для сковороды, «приписанной» к грилю, – чугун.



3



4

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 разделить креветку, читайте на стр. 105.

2 РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ. Пожарить на гриле рыбу с обеих сторон, да так, чтобы нежная ароматная румяная кожа 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 привлекательный вид, – 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

кусочек мяса или, например, баклажан, но и для того, чтобы переложить с места на место горящее полено или разворошить угли. При покупке обратите внимание на ухватистость 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 выдержать 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,





1

2

3

4

5

6

11

12

13

15

16

4

14

20



если 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 подобно 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 всех ими 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 голодных парней? Котлетница позволяет значительно ускорить этот процесс. Кроме того, все бургеры получаются абсолютно одинаковыми и плоскими, что тоже немаловажно. Как пользоваться котлетницей, вы прочтете на стр. 44.

7 КУЛИНАРНЫЕ НОЖНИЦЫ. Сделанные из толстой инструментальной стали, они помогут не только

легко отрезать плавники у рыбы, вырезать хребет у цыпленка или перепелки, но и разделать кролика или молочного поросенка.

8 ОПАХАЛО. Вот, казалось бы, самая простая вещь, но не окажется она под рукой – и ваш шашлык будет не таким сочным внутри и поджаристым снаружи. Опахало нужно не только для того, чтобы первоначально разжечь огонь, но и для того,

чтобы поддерживать необходимую температуру на всем протяжении жарки. Обмахивая, мы подаем в зону горения необходимый кислород, и угольки вновь становятся красными, а значит, горячими, что нам и нужно.

9 СКОВороДА-ГРИЛЬ С ОТВЕРСТИЯМИ.

Как обжарить над горячими углями орехи, например? Или грибы – лисички, шампиньоны, опята? Спаржу, лук-шалот, молодую морковь, фасоль и т. д.? Не ломайте голову, а лучше воспользуйтесь этой сковородкой. Она совмещает в себе преимущества китайского вока и решетки для гриля. Так же, как и в воке, мы можем очень быстро приготовить довольно мелкие или мелко нарезанные продукты, но при этом они успеют пропитаться ароматом дымка, и нам не понадобится окунать их в масло или жир. Особенно полезна такая сковорода, когда вы ограничены во времени (читайте рецепт на стр. 40).

10 ТЕРКА. Хорошо бы иметь под рукой не одну, а сразу несколько разных терок. Снять цедру с лимона или грейпфрута, натереть сыр тонкими хлопьями, измельчить имбирь или мускатный орех, корицу, хрен... Для всего этого нужны совершенно различные терки. Поэтому я советую обзавестись набором специализированных терок из хорошей стали.

11 РЕШЕТКА ДЛЯ КОЛБАСОК. Не только сосиски, сардельки и прочие купаты можно готовить при помощи такого приспособления. Эта штукавина здорово



выручает при жарке всевозможных мясных рулетиков. Перелистните книгу на стр. 25, и вы в этом сами убедитесь.

12 ВИЛКА. Вообще-то мастера гриля не рекомендуют «дырять» мясо в процессе жарки. Через образовавшуюся при таком обхождении рану может вытечь значительное количество мясного сока. Поэтому пользоваться этим прибором надо довольно осторожно, чтобы не повредить корочку на поверхности запекаемого свиного окорока или ягненка.

13 МОЛОТОК. Не любой мясной отруб достоин того, чтобы его зажарили целиком на решетке гриля и назвали гордым именем «стейк». Есть такие куски, которые лучше пропустить через мясорубку или, например, отбить молотком и пустить на рулеты (см. стр. 25, 34). Молоток также понадобится, когда надо расколоть орехи или отбить жесткие стебли или грубые прожилки на капустных листьях.



14 РЕШЕТКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ. Я всегда считал, что наилучшим гарниром для мяса или рыбы являются запеченные на гриле овощи: баклажаны, перец, цукини. Положив их в специальную решетку с длинной ручкой, вы сможете, не обжигаясь, довести их над углями до нужной степени готовности.

15 ЛОПАТКА. Это, наверное, самый часто используемый гриль-гаджет. Перевернуть стейк или ломтик поджариваемого хлеба, положить на край гриля уже запекшийся помидор, прижать посильней к решетке свиную отбивную... Деревянная ручка у такой лопатки – огромное преимущество!

16 МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КОВШИК. Часто возникает необходимость иметь под рукой емкость с соусом или маринадом. Такой ковшик можно поставить на край решетки, где не так жарко, и макать в него кулинарную кисть, которой мы будем наносить на поверхность запе-



каемого продукта глазурь. Не пренебрегайте подобными мелочами – приготовьте ковшик с длинной ручкой заранее.

17 ПЛОСКАЯ РЕШЕТКА. Насколько же упростили жизнь нам – любителям проводить досуг за грилем – такие двусторонние решетки с длинной ручкой! В них можно разместить все что угодно, ведь они бывают разной ширины и толщины. Есть также решетки с антипригарным покрытием, что особенно полезно, когда вы жарите мелкую рыбу. Я уже не представляю себе, как можно готовить бургеры без складной решетки. В большую решетку входит 8 больших котлет для бургеров. Вам не надо переворачивать отдельно каждую котлету; если вдруг жир начнет активно капать на угли и появится пламя, вы просто поднимаете всю решетку и не боитесь, что котлеты подгорят; все котлеты приготовятся одновременно. Согласитесь, сплошные плюсы и ни одного минуса!



18 ШУМОВКА. На гриле можно не только жарить и запекать, но и совершенно спокойно ставить котелок и варить. Почему нет? Хоть пельмени, хоть раков. А можно поставить казан, налить в него масло и жарить во фритюре, например, чебуреки. Вот тогда нам и понадобится шумовка. Лучше брать шумовку с длинной ручкой – меньше риск обжечься.

19 КУЛИНАРНЫЙ ШПАГАТ. Запекаете ли вы ростбиф, или рулет из свиного подчерёвка, или индейку целиком, или рулет из кролика, вам, скорее всего, понадобится кулинарный шпагат из натурального волокна. Перевязывание позволит сохранить готовому продукту правильную форму. После приготовления шпагат обычно удаляют. Важно, чтобы в процессе приготовления шпагат не находился непосредственно над горячими углями или пламенем.

20 КУЛИНАРНАЯ КИСТЬ. Один мой приятель, известный кулинар, считает изобретение силиконовых кулинарных кистей величайшим событием последних десятилетий. Я склонен с ним согласиться. Силиконовая кисть очень хорошо удерживает на себе глазурь, и, что самое главное, из нее не вылезает щетина, как из старых кулинарных кисточек.

21 СТУПКА. Волшебный аромат свежемолотых специй невозможно даже сравнить с тем, чем пахнет из магазинного пакетика с надписью «что-то там молотое». Я никогда не покупаю заранее измельченные пряности, будь то черный перец, кориандр, зира, тмин и т. д. Пряные зерна лучше сначала слегка прокалить на сухой сковороде, а затем тщательно истолочь в ступке. Для этого лучше всего использовать ступку каменную или бронзовую; если же вам надо растереть свежую зелень или чеснок, то можно воспользоваться и деревянной.

22 ТЕРКА. Очень часто в качестве ароматных добавок мы используем корицу, мускатный орех, цедру цитрусовых. Их проще всего измельчить при помощи мелкой терки. Самые удобные, на мой взгляд, – вот такие (см. фото на стр. 21), в виде рашпиля. Они очень острые и снимают тончайшую стружку. Кстати, они пригодны не только для измельчения вышеперечисленных пряностей, но и для твердого сыра, шоколада, орехов.

23 ТЕРМОМЕТР. То, без чего продвинутый гриль-мастер не может работать. Это один из самых необходимых гаджетов. Невозможно определить готовность ростбифа, не измерив внутри него температуру. Именно для этого и существуют термометры, вставляемые в приготовляемый продукт. Поэтому, если вы намерены запекать на своем гриле баранью ногу, фаршированную индейку, молочного поросенка и т. п., обязательно обзаведитесь специальным термометром. Есть даже модели (см. фото), способные одновременно измерять температуру внутри куска мяса и температуру внутри самого гриля. Бывают электронные модели термометров, но я предпочитаю пользоваться механическими. Их жало можно воткнуть в мясо и закрыть гриль крышкой. За температурой же можно наблюдать через стеклянное оконце в крышке.

24 ПИНЦЕТ. Иногда приходится переворачивать очень мелкие или скользкие кусочки. Особенно остро этот вопрос возникает при обжаривании