

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## Правильный шашлык

Лето настало и самой актуальной темой стали выезды на природу, берем с собой купальники, солнцезащитные очки и на шашлыки-машлыки и все такое.

В общем, я решила пообщаться с дружественными шеф-поварами о шашлыках. Из чего нынче не чуждые знаний о модных тенденциях люди готовят и с чем их подают? Для начала откровение для многих людей (я знаю, я лично видела десятки таковых): **пиво и шашлык — не пара**. Этот напиток не в состоянии ни оттенить вкус мяса, ни добавить этому вкусу пикантности. Соответственно, те, кто запивают шашлык пивом — бездумно переводят продукты. А несознательное отношение к собственной еде — абсолютно не модно. Перехожу к рассказу о правильном шашлыке. С шефами мы обсудили все возможные разновидности: шашлык из мяса, рыбы и птицы.

### Начнем с мяса Баранина

Вечная классика шашлычного жанра — баранина. Тут варианта два: либо нежнейшее, лишь слегка обжаренное на углях каре ягненка, либо шашлык по-кавказски (ядрено замаринованное и прожаренное практически до цвета угля мясо в сочетании с почками и курдючным салом). На шампуре кусочки мяса согласно классическому рецепту хорошо перемежать колечками лука. За право оттенять нежный вкус ягненка должны бороться самые тонкие красные вина провинции Бордо и пурпурные испанские винные гранды. А вот к мясу по-кавказски не грех подать напитки покрепче. Ледяную водку или кавказскую чачу (за неимением последнюю можно заменить граппой).

### Свинина

Асы шашлычного дела не реже, чем из баранины, делают шашлык из свинины. Тем более, что ее у нас приобрести гораздо проще. Лучший шашлык из свинины готовят в Кахетии. Припоминаю, как в прошлом году одна компания активно рекламировала свои мясные полуфабрикаты под видом шашлыка «по-кахетински». Так вот, оставим этот рекламный ход полностью на ее совести, поскольку кахетинский шашлык кахетинским делает не столько маринад сколько способ жарки.

### Шашлык «по-кахетински»

Мясо для правильного шашлыка «по-кахетински» нанизывается не на металлический шампур, а на виноградный прутик и жарится не над углями, а прямо на них. Понятно, что для такого способа приготовления температура углей должна быть идеально выверенной, чтобы мясо не подгорало. Виноградный же прутик не только придает ему особый, едва уловимый тонкий аромат винограда, но и является точным способом определения нужного температурного режима — если края прутика подгорают — температура углей слишком высокая, шашлык может пережариться.

Между кусочками мяса вполне уместны ломтики сладкого болгарского перца. Конечно, у нас настоящую виноградную палочку для шашлыка могут добыть далеко не все. Однако деревянные шпажки продаются в изобилии, так что научившись правильно жарить на них шашлык, в хорошей компании можно блеснуть этим эффектным рецептом. Идеально к кахетинскому шашлыку подойдет вино, произведенное там же. Но его можно заменить любым другим белым сухим вином с терпким вкусом и золотистым цветом.

## **Птица**

Заманчиво звучит предложение удивить всех деликатесом — шашлыком из страуса. Однако приготовить страусятину так, чтобы ее поедание превратилось в праздник — задача архисложная. Все-таки это слишком спортивная птица, не всякому шефу под силу смягчить напор страуса .

Куриный шашлык вариант, пожалуй, слишком тривиальный, а вот индейка — вполне (тем более, что у нас можно купить свежайшее мясо этой птицы). В зависимости от того, какую часть индейки вы собрались нанизывать на шампур, шашлык получится более или менее диетический. Грудка — вариант для тех, кто тщательно следит за жирами и холестерином, бедра — для тех, кто собрался кутить по полной программе.

Главная хитрость в процессе маринования индейки — никакого перца и уксуса (вы уже понимаете, что фабричные «заготовки» шашлыка через это сразу сходят с дистанции). Перец забьет деликатный вкус индейки, а уксус пересушит ее не слишком жирное мясо. Можно сделать для индюшатины маринад на основе кефира. Истинные же гурманы готовят ее к процессу жарки в игристом вине (в народе известном, как Шампанское). Лучше всего нарезать мясо кубиками размером сантиметра по три, достаточно поддержать его в вине всего пол часа и можно отправляться жарить на хорошо прогоревших углях. Украсить такой шашлык можно грилеванными помидорками черри. К шашлыку из индейки хорошо подойдет брют.</p><p>

## **Рыба**

Лучше всего на шашлык пустить семгу, перемежая на шампуре кусочки рыбы лимоном или колечками белого лука. Мариновать семужку надо не долго и также как и индейку, не в уксусе, а в вине. Для приготовления этой благородной рыбы хорошо подойдет белое молодое легкое вино. Благодаря такому маринаду рыба не будет излишне жирной и хорошенько зарумянится. Угли к моменту жарки должны прогореть до такого состояния, чтобы не было никакой копоти. Запивать шашлык из семги следует белым сухим.

Готовьтесь к теплым выходным и приятного аппетита!

</p><p> по материалам сайта [Newslab.ru](http://Newslab.ru)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/418/](http://www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/418/)