



# ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Гриль стал настолько популярен в последние годы, что сегодня сложно найти человека, который никогда не готовил бы блюда гриль и даже их не пробовал. Практически у каждого есть опыт знакомства с грилем. И все же настоящего профессионала от любителя отличает понимание основных принципов приготовления на гриле. Эта глава построена в форме ответов на самые распространенные вопросы, которые задают слушатели на моих мастер-классах по приготовлению блюд на гриле. Зная ответы на эти вопросы, вы покорите вершины мастерства.

# РАЗЖИГАЕМ УГОЛЬ

**ВОПРОС:** В ЧЕМ РАЗНИЦА МЕЖДУ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ГРИЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДРОВ И С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ? ЧТО ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ?

**ОТВЕТ:** Жаренье на костре – один из древнейших способов приготовления еды, известный людям. Когда пища готовится на костре, она приобретает особенный аромат. Разница между приготовлением на гриле с использованием дров и с использованием древесного угля лишь в удобстве и временных затратах. Дрова часто сильно дымят, и приходится ждать час, а то и дольше, пока утихнет пламя и образуются угли. Древесный уголь начинает гораздо быстрее, чем дрова, давать хороший жар, и при этом образуется намного меньше дыма. Древесный уголь производят путем обжига твердой древесины практически без доступа воздуха. Летучие элементы в древесине сгорают, и в результате получается древесный уголь, который при высокой температуре горения почти не дает пламени.



**?** ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ УГОЛЬНЫЕ БРИКЕТЫ? ЧЕМ ОНИ ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ?

**О:** Угольные брикеты, в отличие от древесного угля, имеют одинаковую форму и более плотную текстуру, которая является результатом прессования. Брикеты состоят из прессованного угля, а также связующих элементов и веществ, способствующих быстрому розжигу.

Угольные брикеты дают практически столько же жара, что и древесный уголь. Их преимущество заключается в том, что брикеты одинаковы по размеру и форме. При использовании брикетов вы получите ровный слой горящих углей, чего не дают древесные угли, разные по размеру и форме.

С помощью стартера для розжига углей легко рассчитать необходимое количество брикетов. Чтобы наполнить цилиндр, достаточно 80–100 брикетов. Этого хватит, чтобы заполнить на две трети решетку сферического гриля диаметром 57 см и приготовить обед на 4–6 человек. Если время жарки на гриле больше 30 минут, то брикеты, скорее всего, придется подкладывать.



## ? КАКИЕ БРИКЕТЫ ВЫ ПОСОВЕТУЕТЕ?

**О:** Угольные брикеты Weber. Их преимущество состоит в том, что вы сможете поддерживать необходимую температуру в течение продолжительного времени (до 4 часов). Этого достаточно, чтобы зажарить, например, огромного гуся. Жар, образующийся при горении угольных брикетов Weber, достаточно равномерный, долгое время поддерживается постоянной высокой температурой, которая снижается довольно медленно. Обратите внимание, что жар в сферическом гриле Weber при закрытой крышке распределяется лучше, чем в открытом гриле. При этом и угля нужно меньше. От количества используемого угля зависит уровень температуры в гриле.



## ? КАК РАЗЖЕЧЬ УГЛИ В УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ?

**О:** Чтобы вам было легче обращаться с угольным грилем и без особых сложностей разжигать в нем угли, я рекомендую обратить внимание на стартер для розжига углей. Это несложное приспособление состоит из металлического цилиндра с отверстиями в нижней части, внутри его имеется специальная решетка, а снаружи две ручки. Использовать стартер довольно просто: с гриля снимите верхнюю решетку и установите устройство для розжига на решетку для углей. Два-три кубика сухого горючего положите под цилиндр прямо на решетку для углей. Верхнее отделение цилиндра наполните угольными брикетами или древесным углем и подожгите горючее через боковое отверстие. Преимущество способа заключается в том, что, благодаря хорошей тяге, к углям начинает быстро поступать горячий воздух снизу. Угольные брикеты в этом случае горят намного быстрее, чем если бы их разжигали на решетке. При этом вам не нужно дуть на угли, помахивать над ними чем-нибудь или пытаться как-то иначе обеспечить необходимый приток воздуха.



Благодаря такому способу древесный уголь уже через 15 минут дает достаточно жара. Для угольных брикетов нужно несколько больше времени – от 20 до 30 минут.

Когда брикеты начнут покрываться тонким слоем пепла, они готовы к использованию (для древесного угля достаточно, если края углей начнут раскаляться). Высыпая готовый уголь на решетку, в целях безопасности необходимо надевать термостойкие рукавицы. Одной рукой держите термостойкую ручку, а другой – подвижную. Благодаря подвижной ручке стартер можно будет легко поднять и вытряхнуть содержимое. Никогда не ставьте пустой стартер на траву или термочувствительные поверхности, держите его подальше от детей и домашних животных.

Если у вас нет подобного приспособления, соорудите пирамиду из угольных брикетов или древесного угля вокруг нескольких парафиновых шариков, а затем эти шарики подожгите. Как только угольные брикеты или древесный уголь в центре пирамиды раскалятся, необходимо переложить щипцами для гриля пока еще не загоревшиеся огнем угли наверх. Как только все брикеты будут объаты светло-оранжевым пламенем и покроются пеплом, а края древесных углей начнут раскаляться, их нужно выложить на решетку.



## СТОИТ ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖИДКОСТЬ ДЛЯ РОЗЖИГА?

**О:** Жидкость для розжига производится на основе нефтепродуктов, а это может испортить вкус блюд, которые вы готовите. Я знаю, что некоторые люди привыкли пользоваться этой жидкостью и искренне считают, что у гамбургера должен быть привкус бензина. Но большинство, к которым отношусь и я, даже не представляют, что можно использовать нечто подобное.



## КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, СКОЛЬКО УГЛЯ ПОНАДОБИТСЯ ДЛЯ ГРИЛЯ?

**О:** Все зависит от размеров гриля и количества блюд, которые вы будете готовить. Допустим, у вас есть классический сферический гриль диаметром 55 см и вам нужно приготовить обед для 6 человек. Простейшее приспособление, с помощью которого вы сможете отмерить необходимое количество угля для гриля – стартер для розжига углей, которым очень удобно пользоваться. Использовать его нужно в качестве мерной емкости. В заполненном до краев цилиндре (в него помещается 80–100 стандартных угольных брикетов) вы разожжете достаточное количество угля, чтобы плотно заполнить  $\frac{2}{3}$  решетки, и сможете приготовить обед для 4–6 человек. Если процесс жарки занимает больше 45 минут, то, скорее всего, придется подложить углей.



Поскольку древесные угли различаются по размеру и по форме, ими гораздо сложнее плотно заполнить стартер для розжига углей. Если после того, как вы высыпали уголь на решетку, между угольками образовались пустоты, заполните их кусочками угля размером приблизительно 5–7 см. Диаметр угольной подушки должен не менее чем на 10 см превышать диаметр блюда, иначе оно будет прожариваться неравномерно.



## ПОЧЕМУ НЕ СТОИТ ЗАПОЛНЯТЬ ВСЮ РЕШЕТКУ РАСКАЛЕННЫМ УГЛЕМ?

**О:** Если вся решетка покрыта углем, то жар будет только прямым, а продукты будут находиться непосредственно над ним. Это хорошо, если вы готовите бургеры или хот-доги. Но многие продукты жарят как в режиме прямого, так и непрямого жара (например, кусочки курицы на кости). Вы можете представить, во что превращается курица, если ее готовить только в режиме прямого жара? Она обугливается сверху, при этом мясо на костях остается непрожаренным. Чтобы правильно приготовить такое блюдо, сначала нужно поджарить курицу в режиме прямого жара, а потом обязательно довести до готовности в режиме непрямого жара. Дополнительные преимущества при жарке продуктов обеспечивает метод распределения углей по двум зонам. Это становится очевидным, если под выложенными на решетку продуктами в зоне прямого жара внезапно образуется пламя. Если на решетке есть участок с непрямым жаром, то в этой ситуации продукты нужно переложить в эту зону, закрыть гриль крышкой и довести блюдо до готовности в режиме непрямого жара.



## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УГЛЕЙ НА РЕШЕТКЕ

**?** В ЧЕМ РАЗНИЦА МЕЖДУ ПРЯМЫМ И НЕПРЯМЫМ ЖАРОМ?

**О:** При прямом жаре раскаленные угли находятся непосредственно под готовящимся продуктом. При непрямом жаре продукт находится над зоной без углей, а источник тепла располагается с одной или двух внешних сторон от продукта.

Прямой жар подходит для приготовления небольших нежных кусков мяса, которые готовятся быстро – стейков, отбивных из ягненка, куриной грудки, а также для гамбургеров, рыбного филе, морепродуктов, нарезанных овощей. В результате такого теплового режима сверху на продуктах образуется хрустящая корочка, продукт быстро подрумянивается, начиная распространять великолепный аромат, а внутри прекрасно прожаривается.

Непрямой жар больше подходит для крупных, не слишком нежных кусков мяса, которые готовятся достаточно долго, например, для жаркого из лопатки, куриных тушек целиком и ребрышек. Как уже говорилось, этот тепловой режим используют и при доведении до готовности крупных кусков мяса, мяса на кости, предварительно подрумяненных и обжаренных при прямом жаре.





## ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЖАРКИ БЛЮД В РЕЖИМАХ ПРЯМОГО И НЕПРЯМОГО ЖАРА?

**О:** При приготовлении продукта непосредственно над углями энергия передается ему посредством теплоизлучения и теплопроводности. При прямом жаре продукт готовится за счет тепла горячих углей, которые находятся в непосредственной близости от него. При таком режиме раскаляется и решетка, которая передает продуктам тепло и образует на их поверхности красивый узор.

Если же продукт не находится непосредственно над углями, теплоизлучение и теплопроводность играют уже не столь важную роль, поскольку не столь интенсивны. При закрытой крышке гриля (а закрывать ее необходимо) из-за образования тепловых потоков продукты готовятся за счет конвекции. При воздействии конвективных тепловых потоков они подрумяниваются не так быстро, как под действием теплоизлучения или теплопроводности, но зато продукт (даже если это достаточно крупные куски мяса, например, жаркое или тушки птиц) доводится до полной готовности, не обугливается и получается таким сочным, как если бы он готовился в духовке.



## КАК МОЖНО ВЫКЛАДЫВАТЬ ГОРЯЧИЕ УГЛИ?

**О:** Можно использовать метод распределения углей по двум зонам (фото на с. 11), когда угли выкладывают только с одной стороны решетки, в результате чего образуются зоны прямого и непрямого жара. При этом температура нагрева может варьироваться (быть высокой, средней, низкой) в зависимости от количества угля и времени его прогорания. Ведь чем дольше горят угли, тем ниже теплоотдача.



Можно использовать метод распределения углей по трем зонам (фото сверху слева), когда с одной стороны решетки укладывают уголь в два или три слоя, ближе к середине толщину угольной подушки уменьшают (уголь укладывают здесь по диагонали в один слой), а треть решетки оставляют пустой. Полностью покрытые золой угольные брикеты перекалывают из стартера для розжига углей на решетку, соответствующим образом распределяют и ждут 10–20 минут. В результате образуются три зоны жара: с одной стороны – прямой сильный жар, с другой – не прямой, а в центре – прямой средний.

Иногда уместно более четкое разделение зон (фото сверху справа): уголь равномерно распределяют с одной и с другой стороны решетки гриля, а середину оставляют пустой. В результате образуются две зоны с прямым жаром (сильным, средним или слабым) и одна зона, в центре гриля, с непрямым жаром. Такой метод распределения углей особенно хорошо подходит для приготовления в режиме непрямого жара лопаточной части, вырезки, поскольку обеспечивается равномерное прогревание продуктов с обеих сторон.



**?** ЧТО ТАКОЕ «УГОЛЬНОЕ КОЛЬЦО»? (ФОТО ВВЕРХУ СЛЕВА)

**О:** «Угольное кольцо» – метод распределения углей, при котором их выкладывают на решетку в виде кольца. Раскаленные угли размещают по краям решетки таким образом, что в середине ее образуется небольшой участок с непрямым жаром, а остальное пространство по краям решетки представляет собой зону прямого жара.



**?** ЧТО ТАКОЕ «ИЛЛЮМИНАТОР»? (ФОТО ВВЕРХУ СПРАВА)

**О:** При использовании метода под названием «Иллюминатор» угли размещают в центре решетки так, что образуется небольшой участок с прямым жаром, а все пространство вокруг представляет собой зону непрямого жара. Такой метод подходит для медленного грилирования или подогрева продуктов небольших размеров, например, куриных бедрышек.



**?** ДЛЯ ЧЕГО НА РЕШЕТКУ С УГЛЕМ СТАВЯТ ПОДДОН?

**О:** В этот поддон стекает жир. В результате гриль будет меньше загрязняться во время приготовления блюд и, соответственно, прослужит вам дольше. Если налить в поддон воды, можно увлажнить воздух в гриле, и блюда будут меньше подгорать.

# ИЗМЕРЯЕМ ТЕМПЕРАТУРУ НАГРЕВА



## КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, РАСКАЛЕНЫ ЛИ УГЛИ ДО НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ?

**О:** Когда угольные брикеты покроются тонким слоем золы (а древесный уголь раскалится по краям), и вы высыпите их на решетку, жар от углей будет очень сильным. Для большинства продуктов, которые готовят на гриле, такая температура оказывается слишком высокой.

Распределите угли по вашему усмотрению, уложите решетку для жарки и закройте крышку гриля. Важно, чтобы гриль прогревался в течение 10–15 минут, тогда решетка хорошо раскалится, и на ней можно будет быстро обжаривать продукты. Кроме того, когда решетка прогрета, ее легко очистить. Жар нагреет остатки пищи, приставшие к решетке, и вы сможете их легко удалить специальной щеткой.

Измерить температуру нагрева можно двумя способами: с помощью термометра, размещенного на крышке гриля (если такой прибор в нем предусмотрен), или с помощью ладони. Измеряя температуру с помощью термометра, следите за его показаниями. На начальном этапе при закрытой крышке температура нагрева гриля должна быть выше 260 °С. Затем температура нагрева начнет снижаться. Когда она опустится до нужных показателей, вы можете начинать жарить продукты.

ЖАР	ТЕМПЕРАТУРА	ПРИДЕТСЯ ОТДЕРНУТЬ РУКУ ЧЕРЕЗ
Сильный	230–290 °С	2–4 секунды
Средний	175–230 °С	5–7 секунд
Слабый	120–175 °С	8–10 секунд



При втором способе технические приборы вам не потребуются, и все же надежность этого способа не вызывает сомнений. Представьте себе банку с колдой, которая стоит на решетке гриля прямо над раскаленными углями. Мысленно положите ладонь на эту банку. Приблизительно на таком расстоянии (около 12 см) держите ладонь и считайте секунды, в течение которых вы сможете продержать руку в таком положении.

Если вы отдернете руку через 2–4 секунды, значит, жар сильный, если через 5–7 секунд, жар средний, а если сможете продержать руку над решеткой в течение 8–10 секунд, то жар слабый. Убедительная просьба: будьте осторожны и убирайте руку прежде, чем обожжетесь!





## КАК СОХРАНИТЬ ЖАР ДОЛЬШЕ?

**О:** Обычно при использовании угольных брикетов температура в гриле снижается на 40 °С каждые 40–60 минут. Древесный уголь, как правило, остывает еще быстрее. Чтобы поддерживать в гриле рекомендуемую температуру, необходимо периодически подкладывать угли. Стандартным угольным брикетам нужно около 20 минут, чтобы раскалиться до максимума. Так что подкладывать их стоит заранее, лучше всего за 20–30 минут до того, как вы начнете готовить. Известен еще один способ: угольные брикеты можно прокалить в стартере для розжига углей и подложить их в гриль, когда будет нужно. Мне больше нравится последний способ, потому что нераскалившиеся как следует брикеты дымят, а это не лучшим образом сказывается на вкусе блюда.



Натуральный древесный уголь и брикеты из него горят быстрее, чем обычные брикеты для гриля. Времени на подготовку древесного угля требуется меньше, поэтому подкладывайте его в гриль пораньше – за 5–10 минут до того, как начнете готовить. Мелкий уголь прогорает быстрее, поэтому его надо подкладывать чаще. Крупный уголь разгорается медленнее, зато горит дольше. Преимущество натурального древесного угля и брикетов из него заключается в том, что даже на начальном этапе горения они не выделяют посторонних запахов.

Для поддержания необходимой температуры при приготовлении блюд на гриле необходимо каждые 45–60 минут подкладывать в него по 10–15 угольных брикетов или соответствующее количество древесного угля.



## ДЛЯ ЧЕГО НУЖНЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ НА ГРИЛЕ?

**О:** Вентиляционные заслонки, которые имеются на днище и крышке гриля, регулируют приток воздуха. Чем больше приток воздуха, тем сильнее жар, который исходит от углей, и, следовательно, тем чаще их надо подкладывать. Чтобы уменьшить скорость горения, вентиляционную заслонку на крышке обычно прикрывают наполовину, а саму крышку оставляют, по возможности, закрытой. Вентиляционную заслонку на днище гриля в процессе приготовления следует всегда держать открытой, чтобы огонь не погас.



Когда древесный уголь, а особенно прессованные с наполнителем угольные брикеты сгорают, то, как правило, образуется некоторое количество золы. Если в чаше гриля скапливается много золы, она может закупорить вентиляционную заслонку и тогда приток кислорода будет затруднен. Поэтому приблизительно каждый час следует обязательно прочищать вентиляционные отверстия, несколько раз открывая и закрывая вентиляционную заслонку.

# РАЗЖИГАЕМ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

## ? КАК РАЗЖЕЧЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ?

**О:** Разжечь газовый гриль довольно просто. Разумеется, различные модели имеют некоторые отличия в конструкции, поэтому перед использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации. Чтобы разжечь газовый гриль Weber® (модель гриля из европейской линейки Weber® не представлена на иллюстрациях), сначала нужно открыть крышку, чтобы выветрить газ. Затем следует открыть вентиль газового баллона (или обеспечить доступ природного газа) и подождать минуту, когда газ пойдет по трубкам. Теперь нужно поджечь горелки и установить регуляторы на максимальную мощность. После этого следует закрыть крышку гриля и прогреть его в течение 10–15 минут.



## ? ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ЧУВСТВУЕТСЯ ЗАПАХ ГАЗА?

**О:** Запах газа может свидетельствовать об его утечке в газовом шланге или месте его присоединения. Выключите горелки и перекройте вентиль газового баллона (или регулятор доступа природного газа). Затем отсоедините газовый шланг, а через несколько минут подсоедините его вновь. Затем снова включите гриль, как описано выше. Если вы снова почувствуете запах газа, следует обратиться к производителю.



# ПРЯМОЙ И НЕПРЯМОЙ ЖАР В ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

**?** КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ ПРЯМОГО ЖАРА?

**О:** Подожгите все горелки и установите нужную температуру. Если вы собираетесь готовить блюда в режиме прямого среднего жара, установите средний нагрев горелок, закройте крышку гриля и ждите, когда температура поднимется до 175–230 °С. После этого можно выкладывать продукты на решетку, установленную над горелками. Если в вашем гриле нет термометра, используйте способ определения температуры с помощью ладони, о котором говорилось на с. 15.



**?** КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ НЕПРЯМОГО ЖАРА?

**О:** Газовый гриль можно очень быстро переключить с режима прямого на режим непрямого жара. Вы выключаете одну или несколько горелок и размещаете продукт над выключенными горелками. Если в вашем гриле только две горелки, лучше выключить дальнюю. Если в гриле больше двух горелок, выключите средние. Пламя включенных горелок можно установить в режиме сильного, среднего или слабого жара. Если продукты размещены над выключенной горелкой, а крышка гриля закрыта, то блюдо будет готовиться в режиме непрямого жара.





## ЧТО НАДО ЗНАТЬ О ГРИЛЕ

### ? КАК ЧАСТО НУЖНО МЫТЬ РЕШЕТКУ ГРИЛЯ?

**О:** Решетку гриля нужно мыть каждый раз после использования. К неочищенной решетке продукты пристают, а с чистой легко снимаются, к тому же на их поверхности образуется красивый узор. Вам будет проще очистить остатки пищи, если вы нагреете гриль до 260 °С при закрытой крышке, а затем, надев термостойкие рукавицы, как следует пройдитесь специальной щеткой со стальной щетиной по ребрам решетки.

### ? КАК ОЧИЩАТЬ ОСТАЛЬНЫЕ ЧАСТИ ПРИБОРА?

**О:** Примерно раз в месяц нужно мыть гриль основательно. При этом придерживайтесь рекомендаций по обслуживанию и уходу за этим прибором, полный список которых вы найдете в инструкции по эксплуатации. Лучше всего очищать гриль мыльным раствором с помощью губки. Копоть и грязь на крышке нужно регулярно счищать. Кроме того, вынимая решетку гриля, необходимо очищать горелки, котел и поддон. Что касается угольного гриля, то обязательно помните, что если зола, в которой содержится влага, будет слишком долго лежать в чаше, то чаша может заржаветь.

### ? СЛЕДУЕТ ЛИ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМАЗЫВАТЬ РЕШЕТКУ МАСЛОМ?

**О:** Я не рекомендую смазывать маслом решетку, хотя многие так делают. Масло будет капать с решетки, что может вызвать воспламенение как в угольном, так и газовом гриле. Я советую смазывать сами продукты, в этом случае вам будет легче снять их с решетки и при этом вы сэкономите масло.

## ? ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВСПЫХНУЛО ПЛАМЯ?

**О:** Пламя может вспыхнуть (особенно в угольном гриле), когда масло или жир попадает на угли или на горелку. Если языки пламени не достигают продуктов, а огонь постепенно затихает, то это можно оставить без внимания. Но если огонь пробивается через решетку и охватывает блюдо пламенем, действовать нужно как можно быстрее, иначе блюдо покроется копотью и подгорит.

В угольном гриле пламя чаще всего вспыхивает в первые секунды после того, как продукты выложили на решетку или перевернули. В этом случае следует сразу же накрыть гриль крышкой и наполовину прикрыть его верхнее вентиляционное отверстие, тем самым уменьшив доступ кислорода. Иногда этих мер бывает достаточно, чтобы огонь сразу утих.

За пламенем можно следить через приоткрытое вентиляционное отверстие. Если огонь все же продолжает пробиваться сквозь решетку, нужно открыть крышку гриля и переложить готовящееся блюдо в зону непрямого жара. Как правило, через несколько секунд, когда жир прогорает, пламя утихает. После этого продукт сразу можно будет переложить на прежнее место.

В газовом гриле пламя вспыхивает реже, поскольку большинство из этих приборов сконструированы так, чтобы жир не капал на горелки. Так, в большинстве газовых грилей Weber® над горелками имеются наклонные металлические стержни. Они не только препятствуют возникновению вспышек пламени, но и превращают стекающий сок и жир в чудесный ароматный дымок. Но если пламя все же возникло, в первую очередь нужно закрыть крышку гриля. Если это не поможет, нужно переложить продукты в зону непрямого жара.



## ? ВСЕГДА ЛИ НУЖНО ГОТОВИТЬ БЛЮДА НА ГРИЛЕ С ЗАКРЫТОЙ КРЫШКОЙ?

**О:** Блюда, приготовленные под крышкой, получаются более сочными и ароматными, жарите ли вы на углях или на газу. При закрытой крышке сокращается доступ воздуха в гриль, что снижает риск воспламенения. Снизу пища подвергается интенсивному воздействию жара, который, отражаясь от крышки, ускоряет процесс приготовления блюда, при этом блюдо хорошо прогревается и сверху. При закрытой крышке решетка прогревается сильнее, и жар воздействует непосредственно на продукт. При этом блюда сохраняют аромат специй и пряностей. При открытой крышке пищу придется готовить дольше, и блюда получатся менее сочными.

Единственное исключение составляют нарезанные очень тонкими ломтиками продукты, например, кусочки хлеба или тортильи. Они жарятся настолько быстро, что не стоит закрывать крышку гриля.



## ? СТОИТ ЛИ ПРИОБРЕТАТЬ ВЕРТЕЛ ДЛЯ ГРИЛЯ?

**О:** Если вы часто готовите большие куски мяса, например, вырезку, тушки курицы, индейки, утки или свиные ребрышки, то покупка вертела – разумная трата денег. Конечно, все эти блюда можно готовить на решетке при непрямом жаре, но, вращаясь на вертеле, мясо получается более вкусным, ведь оно пропитывается своим сочком и ароматом дыма.



Чтобы мясо сохранило форму и равномерно прожарилось, обвяжите его кулинарной нитью. Укрепите мясо на вертеле, стараясь при этом проткнуть кусок в середине, чтобы не подвергать двигатель гриля лишней нагрузке. Гриль предварительно прогрейте, а затем установите вертел с мясом. Под решетку поставьте одноразовый поддон для стекающего жира. Включите гриль и закройте его крышкой.

## ? КАКОЙ ГРИЛЬ ВЫБРАТЬ, УГОЛЬНЫЙ ИЛИ ГАЗОВЫЙ?

**О:** Решение зависит от ваших предпочтений. Если для вас особенно важны скорость приготовления пищи, чистота и комфорт, то вам скорее подойдет газовый гриль. Разогрев с момента включения прибора занимает 10–15 минут. Кроме того, в нем несложно регулировать и поддерживать температуру, а после приготовления блюд он остается чистым. Если же для вас важно собственноручно разводить и поддерживать огонь, вам нравится смотреть на раскаленные угли и ощущать запах дыма, то остановите выбор на угольном гриле. Аромат блюд, приготовленных на живом огне, компенсирует недостатки угольных грилей – образование в них золы и др. Так что решайте сами, какой гриль подходит именно вам.

# ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

**?** КАК ПРИГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ БЛЮДА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ?

**О:** Истинный любитель гриля обязательно должен опробовать процесс горячего копчения с использованием древесины твердых пород. Если вы все выполните правильно, мясо или рыба приобретут необыкновенный вкус.

Процесс копчения в сферическом угольном гриле довольно прост, особенно если у вас есть хотя бы небольшой опыт жарки на гриле в режиме непрямого жара. Вначале заполните стартер для розжига углей угольными брикетами на одну треть. Когда они хорошенько раскалятся, высыпьте их на одну сторону решетки. Можно использовать для этого корзину для углей (фото справа), в которой брикеты лежат более компактно и дольше прогорают. А на другую сторону поставьте одноразовый поддон, в который налейте 500–750 мл воды. Благодаря воде в гриле поддерживается довольно низкая температура и воздух дополнительно увлажняется, что имеет значение, если процесс приготовления длится несколько часов. Брикеты должны достичь нужной температуры (это займет 30–60 минут), а вода нагреться. Затем на брикеты положите немного влажных щепок или сухих чурок. Установите решетку над поддоном с водой и выложите на нее продукты. Накройте гриль крышкой. Не забывайте каждый час подкладывать брикеты для поддержания нужной температуры.



Щепки, даже вымоченные в воде, начинают дымить гораздо быстрее, чем чурки, но и прогорают они моментально, иногда буквально за несколько минут. Чурки же могут гореть и выделять дым в течение часа, а то и дольше, поэтому я советую использовать именно их. Если положить чурки с края от горящих углей, то время горения можно продлить.

Самая распространенная ошибка – постоянно подбрасывать в гриль щепки. При этом ароматические вещества, которые образуются в результате сгорания дерева, могут перебить вкус блюд. Поэтому достаточно будет добавить в начале приготовления всего пару пригоршней щепок. Если в следующий раз вам захочется, чтобы аромат был более выраженным, добавьте на две-три пригоршни больше.

Выбор древесины твердых пород велик, но использовать ее нужно осторожно. Я считаю, что дуб, береза лучше всего подходят к блюдам из говядины, баранины и свинины. Мягкие же сорта древесины хорошо сочетаются с продуктами, отличающимися нежным ароматом: например, яблоня или ольха гармонируют со вкусом курицы и рыбы. Не стоит бояться ошибиться в выборе вида древесины, ведь это практически невозможно. Хотя некоторые любители гриля предпочитают определенный вид древесины.

Хорошими дровами считаются березовые. Подойдут и акация, бук, дуб, кизил, терн, а также фруктовые деревья: яблоня, груша, вишня. Вообще, здесь действует такое правило: для приготовления блюд на открытом огне годятся все или почти все лиственные породы деревьев, а вот хвойные не подходят, поскольку в них много смолы.



**?** ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ ПРОИСХОДИТ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ. КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ В СФЕРИЧЕСКОМ ГРИЛЕ?

**О:** Многие сорта мяса и копятся, и жарятся при температуре 120–175 °С. Температуру нагрева можно регулировать, подкладывая разное количество угля, а также за счет притока воздуха. Вначале я советую брать около 30 угольных брикетов, заполняя стартер для розжига примерно на треть. Каждый час для поддержания температуры следует подкладывать 10–15 брикетов или соответствующее количество древесного угля. Уровень нагрева можно регулировать и с помощью вентиляционной заслонки на крышке гриля. При открытой заслонке пламя разгорается быстрее и жарче. Если же заслонку немного прикрыть (только не стоит закрывать ее полностью, иначе огонь погаснет), приток воздуха уменьшится и температура несколько снизится. С помощью термометра на крышке гриля вы сможете постоянно следить за температурой нагрева.

**?** МОЖНО ЛИ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ?

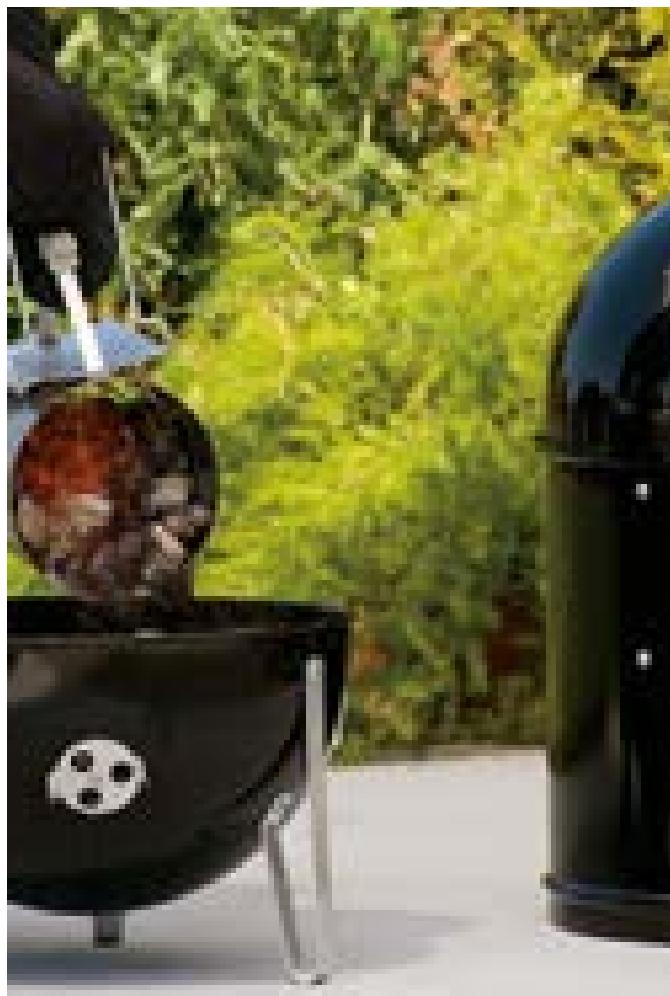
**О:** В некоторых моделях газовых грилей предусмотрена металлическая коптильная камера, расположенная над одной из горелок. Нужно лишь поджечь соответствующую горелку и наполнить камеру щепками. Такая горелка позволяет регулировать интенсивность горения щепок. В некоторых моделях грилей в коптильных камерах имеется резервуар для воды, из которого во время копчения выделяется пар.





## ? КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ-КОПТИЛЬНОЙ?

**О:** Гриль-коптильню можно использовать для горячего копчения мяса в течение нескольких часов при температуре ниже 150 °С. Модель Weber состоит из цилиндра с тремя отделениями. Нижнее отделение предназначено для угля. Для получения великолепного аромата к углю в самом начале добавляют несколько небольших (размером с кулак) чурок из твердой древесины, чтобы мясо получилось ароматным.

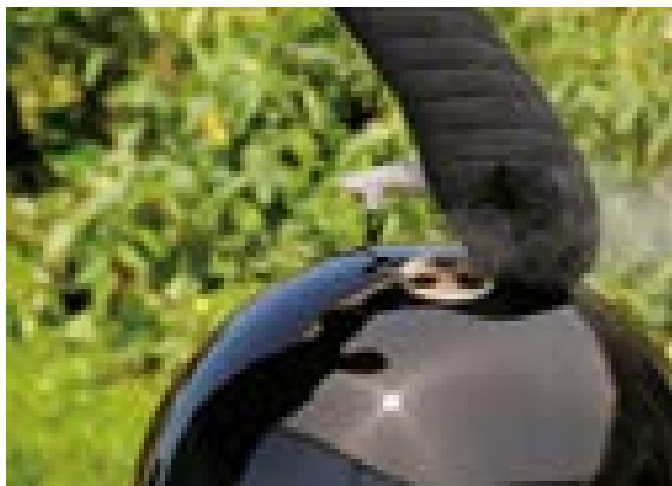


Воду наливают в специальную чашу в среднем отделении. В эту чашу собирается и жир, который стекает с мяса. Благодаря влаге в коптильне поддерживается необходимая – достаточно низкая – температура. Мясо выкладывают на одну или две решетки в верхнем отделении.



Вентиляционные заслонки имеются и в нижней, и в верхней части гриля-коптильни. Если вы полностью откроете верхнюю заслонку, то из нее будет выходить дымок. Нижнюю же заслонку в гриле, как правило, используют для регулирования температуры. Она тем ниже, чем меньше приток воздуха.

В гриле-коптильне, нижнее отделение которого заполнено раскаленным углем, а резервуар с водой почти полон, будет поддерживаться достаточно низкая температура от 110 до 120 °С в течение примерно 4–6 часов. Это идеальный температурный режим для копчения свиных ребрышек, корейки или индейки.



Если из верхней вентиляционной заслонки выходит мало дыма, то через боковую дверцу в топку нужно подложить немного дров, которые будут прогорать медленно и равномерно (в этом случае лучше использовать именно дрова, а не щепки). Если время копчения длится более 6 часов, то, по мере необходимости, в гриль нужно подкладывать уголь. Время приготовления зависит от вида угля и скорости его сгорания. Если вы используете брикеты для гриля с искусственным наполнителем, их нужно предварительно раскалить в стартере для розжига углей, так как непрогоревшие угли могут придать блюду неприятный привкус.

При длительном копчении каждые два часа рекомендуется подливать в резервуар теплую воду. Крышку гриля-коптильни нужно открывать как можно реже, чтобы не происходило резких перепадов температуры.



# НЕЗАМЕНИМЫЕ ПОМОЩНИКИ

Если вы приобрели хороший гриль с регулирующимся нагревом, в котором можно готовить блюда в режиме прямого и непрямого жара, стоит обзавестись и подходящим инвентарем. Рекомендуемые приспособления я разделил на две группы. В первую входят инструменты, без которых невозможно обойтись, а во вторую – аксессуары, которые способны сделать процесс приготовления блюд приятным и легким.



## ЩИПЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

Это приспособление используют чаще всего. Необходимо иметь трое щипцов. Одни нужны для того, чтобы выкладывать сырые продукты на решетку и переворачивать их в процессе жарки. Вторые – чтобы снимать готовые блюда с решетки (этими щипцами ни в коем случае нельзя брать сырое мясо, рыбу и птицу). Еще одни щипцы нужны для того, чтобы переворачивать угли.

## ЩЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Вам непременно стоит приобрести прочную щетку из нержавеющей стальной проволоки с удобной длинной ручкой. Если вы будете чистить такой щеткой решетку до и после приготовления, то блюда не будут к ней приставать. Такую щетку необходимо время от времени менять, если щетинки стираются и становятся намного короче.

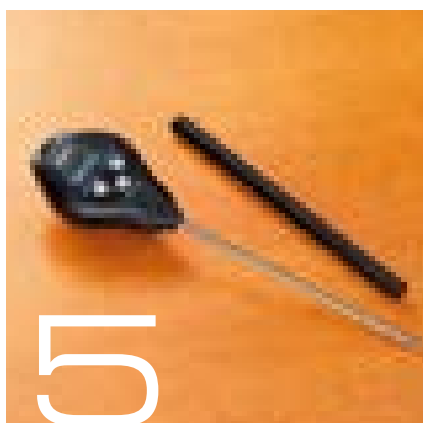


## ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЖАРКИ

Я долгое время был уверен, что без такого приспособления вполне можно обойтись, пока не попробовал, как удобно готовить на таком противне с небольшими отверстиями нежное рыбное филе и продукты, нарезанные небольшими кусочками (например, овощи, которые сквозь решетку просто провалились бы). Если противень для жарки из нержавеющей стали предварительно хорошенько разогреть, блюдо прекрасно подрумянится и пропитается аппетитным ароматом дымка.

## СТАРТЕР ДЛЯ РОЗЖИГА УГЛЕЙ

Гениальное изобретение! Благодаря стартеру угли можно разжечь быстрее, чем с помощью жидкости для розжига, причем прокалятся они равномернее. К тому же при этом не используется никакой химии! Объем емкости должен составлять не менее 5 л: этого хватит для 80–100 брикетов. Желательно, чтобы у стартера было 2 ручки, а не одна. Благодаря боковой термостойкой ручке его удобно поднимать, а с помощью подвижной верхней ручки – высыпать уголь на решетку.

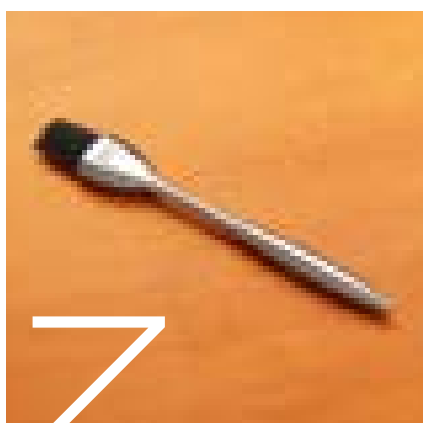


## ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА

Для того чтобы блюда из мяса всегда получались удачными, просто необходим хороший цифровой термометр. Это небольшое и не слишком дорогое устройство позволяет быстро и просто определять температуру внутри куска мяса, готовящегося на гриле. Чтобы точно измерить температуру, термометр вводят в самую толстую часть куска, стараясь не попасть в кость.

## ПРОТИВЕНЬ

Еще обучаясь в кулинарном институте, я по достоинству оценил массивные противни за их универсальность. Такой небольшой противень, как на фото, идеально подходит в качестве переносной рабочей поверхности, на которой продукты можно смазывать маслом и приправлять специями. Противень также можно использовать как поднос, на который перекладывают готовые блюда.



## КИСТОЧКА

Раньше выпускались кисточки только с натуральной щетиной или синтетическим волокном, с деревянными и пластиковыми ручками. Сейчас появились стальные кисточки с силиконовой щетиной. Такие щетинки с небольшими утолщениями лучше удерживают соус или маринад. В отличие от кисточек из других материалов, силиконовые можно мыть в посудомоечной машине.

## ТЕРМОСТОЙКИЕ РУКАВИЦЫ

Такие перчатки помогают защитить руки, когда вы высыпаете горячие угли из стартера на решетку или производите какие-либо манипуляции в нижней части горячего гриля. Перчатки нужно довольно часто стирать, поэтому лучше приобрести самые качественные. Каким материалам отдать предпочтение? Силиконовые перчатки легко очищать: для этого их достаточно протереть влажной тряпочкой, но все же удобнее пользоваться текстильными перчатками.

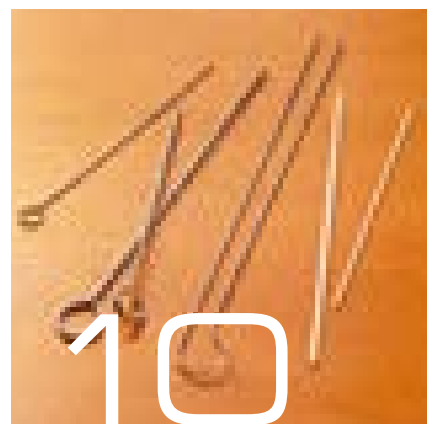


## ЛОПАТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Лучше выбрать модель с длинной, слегка изогнутой ручкой, рабочая поверхность которой будет находиться ниже уровня руки. С помощью такой лопатки приготовленное блюдо можно будет легко снять с решетки и не обжечь руку. Ширина рабочей поверхности лопатки должна быть не менее 10 см. А лопатка для переворачивания крупной рыбы должна быть еще шире.

## ШПАЖКИ

Деревянные шпажки (в том числе бамбуковые) просты в использовании. Перед тем, как нанизывать на них продукты, шпажки нужно подержать в воде не менее 30 минут, иначе они могут загореться. Если у вас мало времени, вместо деревянных шпажек можно использовать металлические шампуры, а можно замочить заранее побольше деревянных шпажек и заморозить (стр. 155). Лучше выбирать плоские металлические шампуры или двойные шпажки (на них кусочки продуктов держатся надежнее и не проворачиваются).



# АКСЕССУАРЫ



## ТАЙМЕР

Таймер – нужная вещь, ведь так важно, чтобы все было сделано вовремя. Достаточно будет и обычного кухонного таймера, однако с помощью современного цифрового прибора вы сможете контролировать степень готовности сразу нескольких продуктов.

## ТЕРМОДАТЧИК

На мой взгляд, достаточно и обычного термометра для мяса, термодатчик же – это приятная роскошь. Этот высокоточный прибор контролирует температуру внутри мяса с помощью беспроводного датчика. Как только мясо, которое вы готовите, нагреется до нужной температуры, приемное устройство, находящееся в вашем кармане или на поясе, издаст звуковой сигнал.



## МАЛЕНЬКАЯ ЛОПАТКА

Возможно, вы удивитесь, увидев это приспособление в списке, но маленькая лопатка очень вам пригодится, когда возникнет необходимость поворошить угли. Конечно, можно использовать для этого специальную лопату для угля, но подойдет и любая другая небольшая лопатка (только не пластиковая), которую можно купить в хозяйственном магазине или там, где продают садовый инвентарь.



## ВЕРТЕЛ

Конечно, тушку курицы, индейки или вырезку можно приготовить на гриле и без вертела. Но лишь один вид вращающегося над огнем мяса завораживает нас, пробуждая какие-то первобытные ощущения. Сторонники такого способа приготовления утверждают, что мясо в процессе жарки прекрасно пропитывается мясным соком и получается более вкусным.



## ПОДДОНЫ ИЗ ФОЛЬГИ

Поддоны из фольги хороши тем, что универсальны в использовании. В них можно переносить продукты, можно перекладывать на поддоны готовые блюда и оставлять их на решетке, чтобы они дольше оставались горячими. Можно наполнить поддоны водой и замочить в ней щепки. А если поставить поддоны под решетку, то в них будет собираться стекающий жир, и гриль останется чистым.

## ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА

Для приготовления пазлы, имбирной коврижки или изысканного пирога с ананасами, рецепты которых приводятся в этой книге, вам понадобится большая чугунная сковорода. На ней можно и жарить, и тушить продукты. Чугунная сковорода с антипригарным покрытием практически вечна.

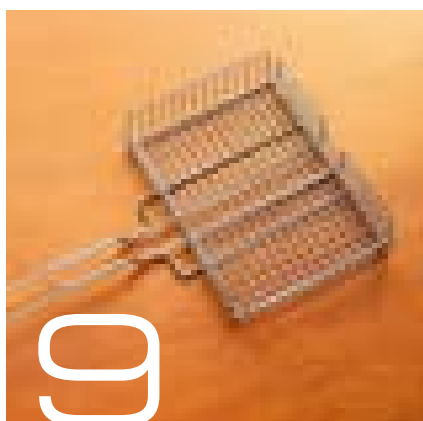
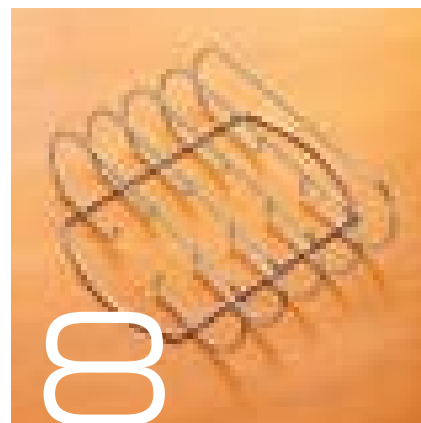


## ПЛАСТИКОВЫЕ ПАКЕТЫ С ЗАСТЕЖКОЙ-ФИКСАТОРОМ

Как просто, быстро и аккуратно замариновать мясо или овощи? В закрытом пластиковом пакете. С его помощью маринад можно даже «втереть» в мясо, в результате чего сокращается время маринования. К тому же из плотно закрытого пакета маринад не сможет вытечь.

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ОТБИВНЫХ

При помощи этого аксессуара, изготовленного из стали со специальным покрытием, на гриле можно разместить вертикально сразу несколько кусков мяса. Свободная циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерную их прожарку. А на решетке остается место для других блюд.



## РЕШЕТКА ДЛЯ РЫБЫ

Многие любители барбекю не рискуют готовить на гриле рыбу. Они убеждены, что если жарить тушку целиком, то рыба пристанет к решетке, а когда ее надо будет снимать, она развалится. Но если готовить рыбу на специальной решетке, этого не произойдет.

## МЕЛКАЯ ТЕРКА

Этот миниатюрный инструмент буквально творит чудеса, когда нужно натереть чеснок, мускатный орех, твердый сыр, цедру цитрусовых или другие продукты. Терки бывают разных форм и размеров. Лично я предпочитаю длинные и узкие.

