





СТАЛИК ХАНКИШИЕВ



Фотографии автора

АСТ  
Москва

# Содержание

На вкус и на цвет 9

## часть 1 Шогирт 11

Шампуры и другие важные инструменты 14

Идеальный мангал 17

Где покупать уголь 18

Что надо и чего нельзя делать у мангала 20

Что же такое есть шашлык? 23

Шашлык из бараньей корейки 27

Баранина на деревянных шпажках по-афгански 32

Шашлык из говяжьей вырезки 37

Шашлык из печени 39

Гриль-салат 43

## часть 2 Уста 47

Мангал-гастролер 48

Древесный уголь 51

Выбор мяса 58

Эксперимент №1  
Про высоту мангала 64

Эксперимент №2  
Мясо и соль 72

80 Эксперимент №3  
Размер имеет значение!

84 Эксперимент №4  
А это еще смотря чем мариновать!

95 Шашлык из свиной шейки

97 Шашлык из стерляди

101 Овощи в сальнике

103 Фаршированные овощи

106 Баклажан-шашлык

109 Анчоус-стейк

111 Рыбу давай! Или шашлык из рыбы,  
с чесноком и кинзой

112 Шашлык «Пять пальчиков»

117 Шашлык «Московское кольцо»

118 Штрудель-кебаб

123 Всепобеждающая шаурма, или Грабли,  
на которые вы наступаете

127 Самодельная шаурма

129 Томатный соус к шаурме

129 Белый соус к шаурме

## 133 часть 3 Таксыр

135 Элитная недвижимость любителя шашлыка

139 Люля-кебаб

141 Правильный люля-кебаб

Высокие технологии люля-кебаба	146
Долма-кебаб	155
Хан-кебаб	160
Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях	167
Тикка-кебаб	171
Виндалу-кебаб	175
Иранский шашлык с курицей	181
Ягненок в маринаде из персика	186
Шашлык из утиной грудки	193
Шашлык из клыкача	199
Сибас-ляванги	201
Шашлык из языка	204
Шашлык из бараньих ребрышек	209
Кустурица-кебаб	211
Картошка с салом – простонародные изыски	215
Из конины с рябчиками	221
Пюре с секретом	225
Говяжий стейк на узбекский манер	229
Шашлык в тандыре	233

**У** моего любимого дутара всего две струны. У шашлыка тоже две струны — мясо и уголь.

На простых инструментах играть не проще, чем на синтезаторе.

Готовить хороший шашлык — искусство, которому тоже надо учиться.

Двенадцать ладов позволяют извлекать из дутара множество созвучий и исполнять любые мелодии.

Двенадцать основных приемов обращения с мангалом позволяют сочинить шашлык на все праздники этой жизни.

Лишь бы не угасал огонь, лишь бы не стихала музыка в душе и не исчезало вдохновение.





## На вкус и на цвет

В этой книге я попробую рассказать о тех видах шашлыка, которые знаю, люблю и, осмелюсь заявить, умею готовить. Я отлично понимаю сложность задачи, которая стоит передо мной. Ведь редко встретишь человека, не считающего себя специалистом в приготовлении этого всенародно любимого блюда. Поэтому я ни в коем случае не претендую на истину в последней инстанции, но, разговаривая с вами на страницах этой книги, постараюсь объяснять все мои советы и рекомендации — почему именно так, а не иначе.

Конечно, когда речь идет о том, что в кулинарии верно, а что нет, то единственным аргументом может быть результат — вкусно это или нет. Но вот какое дело — вкусы у всех людей разные! У одних людей они сформированы под влиянием традиций, у других под влиянием авторитетных друзей, одни считают свои вкусы незыблемыми, а вкусы других постепенно меняются.

Мой вкус тоже был сформирован традициями, окружением и людьми, которые учили меня готовить шашлык еще в молодости. Я буду до конца признателен им за науку, но за последние годы мне пришлось готовить шашлык намного чаще, чем среднестатистическому человеку. Также за эти годы мне доводилось много раз пробовать шашлык, приготовленный иными специалистами. Помимо этого у меня было очень много времени для размышлений, для чтения, для обмена опытом с другими поварами. И мой вкус, мои взгляды на шашлык претерпели значительные изменения.

Могу сказать, что мои нынешние взгляды во многом продолжают опираться на традиции, но мне стали понятнее и ближе методы лучших повара современности. Пусть эти звездные повара и не готовят шашлык, но они используют схожие методы приготовления мяса и имеют практически уни-

фицированное понимание, каким жареное мясо должно быть на вкус. И на мой взгляд, они куда как более правы, чем те, кто начал учить меня. К такому выводу я прихожу не только потому, что мой нынешний шашлык мне самому кажется вкуснее прежнего, но и потому, что у меня есть возможность судить о его вкусе по реакции людей, которых я угощаю.

И сегодня я стою на распутье: как писать эту книгу? Можно написать так, что едва ли не каждый будет восклицать: «О, я тоже так готовлю! Молодец, Сталик!» А можно вступить с читателем в спор и полемику, и часть читателей станет говорить: «Так никто не готовит, это все его выдумки!»

И я решил писать книгу, отталкиваясь от моих нынешних вкусов, и у вас есть несколько путей ее использования:

- либо довериться мне, начать готовить по моим советам, а продолжить экспериментами и поисками нового;
- либо сравнить, готовя по-моему и по-своему одновременно, чтобы решить, что лучше для вас;
- либо продолжать придерживаться своих старых взглядов... но тогда зачем вам эта книга?

Для меня как для автора есть и еще одна сложность. Дело в том, что читатели имеют разные уровни подготовки. Поэтому я решил написать три части: для новичков, для тех, кому просто не хватает идей, и для тех, кто в шашлыках уже «профессор». Только, знаете что? Даже если вы с шашлыком «на ты», все равно прочитайте и первую часть тоже. Возможно, мы с вами имеем схожие взгляды на основы. Может быть, я смотрю на некоторые вещи иначе. Но никогда не помешает знать точку зрения собеседника, не правда ли?

А ведь я не набиваюсь к вам в учителя. Я — ваш собеседник!



1

# Шогирт

*Шогирт — узб. ученик, иногда мальчик на побегушках*