Шашлыки на даче

Автор: Илья (№19)
02.02.2012 21:41

Невозможно представить сегодня отдых на даче без готовящейся под открытым небом пищи. Поджаривание мясных продуктов на углях – это обязательный и почти священнодейственный ритуал, для которого необходимы, в первую очередь, **мангалы**, **грили**
и
барбекю
. По сути, все эти приспособления, названия которых заимствованы из разных языков, служат единственной цели – приготовлению кушаний на лоне природы.

Прямоугольные приборы отечественного производства без решетки, но с шампурами принято называть "**мангалы**", круглые жаровни с решеткой носят названия "**грили**", импортные прямоугольные жарочные устройства обычно зовутся "
барбекю
". Можно встретить и такое толкование: "
гриль
" – это прибор с решеткой и крышкой, "
барбекю
" – тот же гриль с решеткой, но без крышки, "
мангал
" – барбекю без решетки и без крышки. Из-за существующих разночтений по названию сложно определить, какой прибор перед вами, поэтому важно разобраться в характеристиках.

Мангалы

Слово "мангал" пришло в русский язык из арабского, его значение (согласно словарю Ушакова) – жаровня, используемая на юго-востоке России и на Кавказе. Обычно мангалами принято называть жаровни с тлеющими углями без решетки, на которые укладывают нанизанное на шампуры мясо. Устройство отличается простотой конструкции — чаще всего его выполняют в виде ящика из стали, покрытой жаростойкой краской, с прорезями в стенках для шампуров. Тепло действует на продукты снизу и с боков, от разогревшихся стенок. Как правило, в мангалах невозможно регулировать тягу, так как в большинстве из них предусмотрено поступление воздуха только через отверстия в нижней части топки. В садовых центрах предлагаются как мобильные конструкции из металла, так и модели для стационарной установки. Например, простой

мангал без подставки — стальной ящик с прорезями для воздуха и шампуров — можно поместить на опору из кирпичей и зафиксировать с помощью раствора. В тяжёлых жаровнях, сделанных из чугуна или толстой четырёхмиллиметровой стали, получаются блюда, по вкусу очень схожие с теми, что приготовлены в садовой печи или стационарном барбекю. Кроме того, **при толщине стенок в 4 мм можно применять в качестве топлива дрова** , а именно их предпочитает большинство россиян. Если же использован стальной лист в 1,5 мм (что характерно для китайской продукции), то мангал «поведёт», и к тому же он прогорит гораздо быстрее прочих.

Барбекю

Барбекю – представляет собой емкость (жаровню), на дне которой располагается уголь. Форма жаровни может быть любой: круглой, овальной, квадратной. Стенки у барбекю низкие и допускают использование только углей, а сверху находиться решетка, на которой раскладывают продукты. Решетка может располагаться на нескольких ярусах, что позволяет готовить различные продукты. Компактные разборные барбекю на высоких ножках используются для приготовления сосисок или колбасок, а для мяса, рыбы или шашлыка предназначен сборный барбекю с большой емкостью для углей. Самые продвинутые барбекю и грили оборудованы ножками с колесами, откидным столиком и кучей ящичков для специй, которые хоть и не являются обязательно необходимыми, но доставляют удобство при пользовании.

По материалам сайта цветник.инфо