



Курица, рыба и мясо в майонезном маринаде на углях

автор Зиборова Е.Ю., фото Зиборов Т.Ю.

Ни с чем не сравнимо удовольствие от приготовления курицы, рыбы или мяса в саду на углях. Для этой завораживающей церемонии может использоваться специальная печка-барбекю или обычная двойная

решётка для гриля, размещённая над костром.

Очень приятна сама процедура приготовления пищи в саду на всех её стадиях. Особенно, когда горит костёр, и когда к запаху дымка начинает примешиваться аромат готовящегося блюда как предвкушение приближающегося пиршества. Все присутствующие с нетерпением ждут момента, когда можно будет сесть за стол полакомиться зажаренным на углях ароматным мясом, курицей или рыбой...

Конечно, приготовить пищу на углях можно не только в саду. Но особая прелесть «садового» блюда-гриль заключается в использовании (в качестве дров) веток фруктовых деревьев после обрезки и спиленных стволов старых деревьев, а также вишнёвых листочков «для духа». Вкус и аромат такой пищи просто великолепны!

Румяная корочка в сочетании с сочным мясом или рыбой, пропитанные вишнёвым дымком, никого не оставят равнодушным!

Приготовление маринада

В майонезную основу для маринада я добавляю несколько компонентов, которые делают блюдо-гриль особенно ароматным, с насыщенным вкусом.

Первый компонент маринада – **гранулированная приправа из зелени и овощей**. Используйте ту, которая вам по душе.

Насыпаю немного приправы в миску, развожу горячей водой (воды добавляю чуть-чуть - ровно столько, сколько нужно для растворения гранул).

В остывший концентрированный бульон добавляю **майонез** и мелкую **соль** (она быстрее растворяется). Всё тщательно перемешиваю.

Второй компонент маринада – **пряности и ароматные травы**.

С куриным мясом хорошо сочетаются многие пряности и травы-приправы:

- красный сладкий перец;
- чёрный и белый перец;
- тмин;
- чеснок;
- карри;
- куркума;
- кориандр;
- корица;
- кардамон;

- [имбирь](#);
- мускатный орех;
- горчица и др.

С рыбой отлично сочетаются:

- красный сладкий и душистый перец;
- душица;
- [розмарин](#);
- майоран;
- гвоздика;
- [шалфей](#);
- [иссоп](#);
- фенхель;
- [лаванда](#);
- зелень и корень петрушки;
- укроп;
- [тимьян](#);
- пастернак;
- любисток;
- [чабер](#);
- мята перечная;
- мелисса и др.

С мясом хорошо сочетаются:

- перец красный, белый и чёрный;
- мускатный орех;
- орегано;
- чабрец;
- [базилик](#);
- карри;
- горчица;
- укроп;
- петрушка;
- [лавр](#);
- кориандр и др.

По желанию можно самостоятельно приготовить [смесь пряностей](#) по своему вкусу из выращенных в саду растений. А можно купить уже готовую смесь молотых пряностей и трав-приправ.

Например, я с удовольствием пользуюсь пряными смесями фирмы «Цикория С.А.» (CYKORIA S. A.) под названиями: «Приправа для курицы», «Приправа для рыбы», «Приправа для шашлыка», «Приправа для гриля». Эти недорогие многокомпонентные смеси придают блюдам привлекательный пряный аромат и замечательный вкус.

Добавляю в маринад смесь подходящих пряностей, всё хорошо перемешиваю.

Итак, майонезный маринад готов.

Необходимо уточнить, что количество всех компонентов в маринаде я определяю «на глаз» - это зависит от имеющегося количества мяса, птицы или рыбы, а также индивидуальных предпочтений. Всё это определяется опытным путём; практика и ваш вкус подскажут лучшие варианты.

Отмечу некоторые нюансы и возможные дополнительные компоненты для маринования.

Любители «томатной нотки» могут добавить в полученную маринадную смесь **кетчуп** (это особенно пикантно при приготовлении на гриле куриных крылышек). При мариновании рыбы рекомендую переложить рыбные куски кружочками тонко нарезанного плода **лайма** или **лимона**.

При мариновании мяса перекладываю его **репчатым луком**, нарезанным кольцами.

Подготовка и особенности приготовления курицы-гриль

Старайтесь покупать излюбленные части птицы (куриные окорочка, крылышки, бёдра, грудку) одинакового размера, чтобы они одновременно приготовились на углях.

Мелких цыплят-табака разрежьте вдоль пополам, более крупных цыплят разделите на 4 части.

Перед маринованием помойте птицу, дайте стечь воде.

Теперь остаётся равномерно покрыть маринадом куски курицы и сложить их в ёмкость с крышкой.

При желании к кускам курицы можно добавить очищенный некрупный картофель и тоже покрыть его маринадом.

До отъезда поставьте ёмкость с кусками курицы и картофелем в холодильник (особенно это актуально летом, если до дачи путь неблизкий).

На даче раскладываем куски курицы на решётку, между ними помещаем картофелины.

Более крупные части птицы располагайте в центре (чтобы им досталось максимальное количество жара угля), остальные по краям.

Подготовка и особенности приготовления рыбы-гриль

Для приготовления в майонезном маринаде я использую красную рыбу (форель или сёмгу).

Разрезаю вымытую рыбку вдоль пополам, освобождая от кожи. Нарезаю полученные половинки на большие одинаковые порционные куски, покрываю их маринадом и убираю в холодильник.

Конечно, можно готовить на углях куски рыбы вместе с кожей и чешуёй. Тогда заранее мариновать рыбу не обязательно - просто покройте маринадом сверху уже разложенные на решётке-гриль куски (чешуёй вниз).

Особенность рыбы – очень быстрое приготовление, но и за это короткое время она успевает пропитаться майонезной заливкой.

Подготовка и особенности приготовления мяса-гриль

Для приготовления в майонезном маринаде хороша мякоть с тонкими прожилками жира (шейка, кострец) или куски свинины на рёбрышках.

Мякоть можно нарезать сравнительно мелкими кусочками, как для обычного шашлыка.

Порционные куски свинины на рёбрышках неплохо бы предварительно слегка отбить.

Покрываю подготовленное мясо маринадом вперемешку с репчатым луком и убираю в холодильник.

На решётку для гриля нужно разложить порционные куски мяса с расстоянием между ними, чтобы повсюду легко проникал жар от углей.

Маленькие кусочки мяса нанизываем на шампуры, перемежая их колечками репчатого лука.

Пир на весь сад

Купите мяса и рыбы немного больше, чем требуется, – ведь на аромат барбекю могут пожаловать гости :)

Жарим блюдо-гриль над горячими углями до готовности как обычно – регулярно поворачивая шампуры или переворачивая решётку на другую сторону.

Следите, чтобы среди углей не появлялись язычки пламени. В процессе приготовления периодически бросайте на горячие угли пару-тройку вишнёвых листьев. Причём осенью можно использовать даже и жёлтые пожухлые листья, а весной – кончики тонких молодых побегов вишнёвого дерева или вишнёвой поросли. Это придаёт блюду, готовящемуся на углях, тонкий специфический аромат.

К блюду-гриль великолепно подойдут отварной рис или [картофель](#), свежие овощи и зелень, маринованные оливки или маслины.

Многие садоводы готовят подобные блюда в праздничные и выходные дни с весны до зимы, а также в ознаменование открытия и закрытия садового сезона.

Вот и в этом году, в один из тёплых осенних дней наша семья решила торжественно закрыть садовый сезон – приготовить курицу на углях. Когда блюдо было готово, мы расселись в саду за праздничный стол и начали трапезу. Вдруг в кустах [магонии](#) раздался громкий шорох листьев. А затем из раздвинувшихся веток показалась мордочка [ежа](#).

Похоже, ёжика неумолимо влёт к нам ароматный запах жареной курицы!



Ежик сначала замер, изучая нашу компанию, а затем решительно направился к столу.

Он с аппетитом поел куриного мяса, приняв его прямо из моих рук, потом похрустел хрящиками.

Насытившись, ёж взял в пасть кусочек курицы и деловито посеменял с ним обратно, скрывшись в зарослях магонии. Может, ёж оставил унесённое угощение себе «на потом», а может, - угостил им кого-нибудь из своих сородичей...

А как приятно на следующий день доедать ароматные кусочки мяса и рыбы, оставшиеся от садового пиршества!

Елена Юрьевна Зиборова

Gardenia.ru "[Цветоводство: Удовольствие и Польза](#)"

[Рецепты блюд](#) на сайте Gardenia.ru