

Старым индейским

способом



Николай БАРАТОВ

Все новое, как известно, – это хорошо забытое старое. И ставший не так давно популярным у любителей барбекю способ приготовления мяса и рыбы на доске, оказывается, был известен североамериканским индейцам еще в доколумбовую эпоху.

Индейцы, жившие на побережье Тихого океана в северо-западных регионах Американского континента, верили в целительные свойства красного кедра, а потому во время своих религиозных церемоний готовили для своих богов жертвенные блюда на кедровых досках, которые устанавливали под небольшим наклоном вокруг костра.

И вот спустя столетия канадцы и американцы вспомнили о старом рецепте

и стали делать специальные доски для приготовления блюд на барбекю. Чаще всего для этого использовали все тот же красный канадский кедр и гикори – так называемое ореховое дерево. На Европейском континенте, а точнее, у нас в России для этих целей тоже нашлась отличная древесина – сибирская лиственница, придающая при тепловой обработке мясу, рыбе, дичи, морепродуктам (этот список можно продолжить) ни с чем не сравнимый изысканный аромат и легкий привкус копчености. Производ-

ство таких досок наладило под Москвой ЗАО «Феникс».

Способ приготовления блюд на доске из сибирской лиственницы прост, как и все гениальное. Прежде всего, доску надо замочить в воде – минут на сорок, не меньше. Но можно это сделать и заранее, перед тем как вы начнете возиться с разжиганием углей, и даже накануне. Для того чтобы древесина хорошо и равномерно намокла, доску следует притопить каким-нибудь грузом, например камнем, а если камень искать недосуг, то банкой с консервами или наполненной чем-либо бутылкой. Кстати о бутылках: для лучшего аромата в воду для замачивания можно добавлять пиво или вино, но я рекомендую, перед тем как заняться кулинарными изысками, оценить вкус и аромат блюд, приготовленных на доске «а натюрель», то есть вымоченной без всяких добавок.

Затем, непосредственно перед готовкой, вынимаете доску из воды, слегка обсушиваете полотенцем или салфеткой и смазываете растительным маслом без запаха с одной стороны – с той, на кото-



Чтобы древесина хорошо и равномерно намокла, доску следует притопить каким-нибудь грузом




Перед готовкой доску надо смазать с одной стороны растительным маслом без запаха

вымоченную доску, то полезно для борьбы с возможным возгоранием иметь под рукой «прыскалку» с водой.

Что же касается самой готовки, то мясо, рыбу и другие продукты вы можете мариновать по привычным рецептам, но не советую применять особо агрессивные специи: зачем заглушать изысканный аромат сибирской лиственницы? Готовить лучше под крышкой, это ускорит процесс готовки, сохранит продукт сочным и усилит привкус копчености, но можете попробовать использовать доску и на обычном мангале. В этом случае не надо брать толстые и большие куски, но,

например, филе семги толщиной в 2–3 см или шашлычки-брошеты из куриной грудки с овощами получатся очень даже вкусно. Доску перед готовкой лучше несколько минут прогреть на решетке (пока она слегка не задымится) и только после этого выложить на нее продукт. Если угли в жаровне очень сильные, то их надо отгresti в стороны, а доску разместить посередине.

Еще одно неоспоримое преимущество доски для барбекю – во время готовки ничего не надо переворачивать, что особенно ценно, когда готовишь нежную рыбу или, например, десерт из свежих фруктов. Да и подать блюдо можно необычно, прямо на доске, достаточно подстелить под нее кусок алюминиевой фольги.

И наконец, что делать с доской после? Если вы готовили что-нибудь не требующее длительной тепловой обработки, например морепродукты или тот же десерт, и доска лишь слегка прихвачена огнем, то можно использовать ее еще раз, само собой с предварительным замачиванием. Но даже если доска подгорела, не выбрасывайте ее, а наколите на небольшие щепки-чурочки, вымочите их заранее в воде и подбрасывайте на угли вашего барбекю или мангала для придания блюдам особого изысканного аромата сибирской лиственницы. 

рую потом положите продукт. Это делается для того, чтобы продукт не прикипал к доске, – на углях она разогреется, что твоя сковородка. Кстати, если вы поспешили и выложили на решетку плохо

Куриные грудки с ананасом, запеченные на доске из сибирской лиственницы

- 1.** Две куриные грудки замаринуйте на 2–3 часа в смеси из 2 частей соевого соуса, 1 части оливкового масла и 1 части зернистой сладкой горчицы. Свежий ананас очистите от кожуры и нарежьте пластинами (можно заменить дольками консервированного ананаса).
- 2.** Заранее вымоченную в воде доску слегка оботрите салфеткой и смажьте с одной стороны растительным маслом без запаха.
- 3.** Подготовленную доску выложите на решетку смазанной маслом стороной вверх и дайте прогреться в течение нескольких минут. Оботрите куриные грудки от маринада и выложите на разогретую доску поверх пластинок ананаса, закройте крышку барбекю и запекайте в течение 20–25 минут.
- 4.** Подавайте на доске, предварительно нарезав куриные грудки слегка наискосок на тонкие полоски.



Семга на доске из сибирской лиственницы

- 1.** Доску замочите в воде минимум на 40 минут, но лучше это сделать накануне.
- 2.** На две порции надо взять 700 г филе семги на коже. Разделанное филе смажьте растительным маслом, достаточно двух столовых ложек масла без запаха, и посыпьте специями для рыбы.
- 3.** Доску оботрите салфеткой, с одной стороны посыпьте морской солью, сверху положите филе, поперчите и сбрызните его лимонным соком.
- 4.** Доску с семгой выложите на решетку гриля, крышку гриля закройте и запекайте 12–15 минут до готовности. Филе на доске переворачивать не надо.
- 5.** Аккуратно снимите с решетки доску с приготовленной рыбой и оставьте на 1 минуту остывать. Украсьте готовое филе ломтиками лимона, зеленью и подавайте блюдо прямо на доске.



- Изготовлена из экологически чистой древесины сибирской лиственницы
- Придает изысканный аромат копчености блюдам из рыбы, мяса, птицы
- В упаковке – 2 шт.

Доска для гриля

из сибирской лиственницы
Для вкусной готовки на углях



РЕКОМЕНДОВАНО ЖУРНАЛОМ



www.bbqmag.ru

Производитель:
ЗАО «Феникс»
тел.: (495) 420-00-22
e-mail: weber@fenix.ru
www.weberbbq.ru