



О тандыре. Розжиг и уход

Тандыр — вещь уникальная! Его можно сравнить с купольной итальянской печкой или с русской печью, которая нам гораздо ближе. В тандыре можно готовить первые и вторые блюда, овощи, выпечку. В то же время тандыр может быть отопительным прибором для замкнутых помещений!

Чтобы начать использовать новый тандыр или прогреть старый после длительного хранения, нужно прежде оставить его в открытом или хорошо вентилируемом месте, чтобы он пару дней постоял на ветру.

После проветривания приготовим маленькие щепки (очень тоненькие). Разогрев тандыра должен быть постепенным. Разжигаем маленький огонь и не торопясь, в течение 40 минут или часа, подбрасываем щепки всё больше и больше. Идеально подходят для разогрева тандыра хворост от хвойных или плодовых деревьев: чем больше его будет, тем больше аромата примет от них тандыр! Это могут обрезки от яблони, сливы, вишни.

Разогреваем тандыр равномерно и не торопясь, иначе он просто лопнет! К концу разогрева можно добавить и берёзовые дрова. Топим тандыр до тех пор, пока стены не побелеют.

С помощью окошка-поддувала можно регулировать температуру в тандыре. Для запекания, приготовления выпечки, томления, жарки тандыр всегда сначала доводится до максимальной температуры (примерно 450°), а затем остужается естественным путём до нужной. Например, для запекания птицы, дичи нам нужно 300–350°. Если мы хотим, чтобы птица была с румяной корочкой, то последние 10–15 минут запекания стоит открыть поддувало, — это обеспечит поступление кислорода и поспособствует образованию корочки. Если мы готовим выпечку — лепёшку и самсу, — то стоит остудить тандыр до 300–280°. Для приготовления таких блюд, как томлёный борщ и баранья ножка, стоит применять другой способ, когда при большом жаре изделие доводится до кипения или запекается, а потом оставляется на долгое томление; то есть только через час после начала готовки можно закрыть поддувало и оставить блюдо в тандыре на 4–6 часов — блюдо будет только вкуснее и ароматнее.

После того как вы использовали тандыр, его нужно остудить, очистить от золы и убрать в любое место, где нет природных осадков (например, под навес или в беседку).





Электрический тандыр

Кроме дровяных тандыров, существуют и электрические. По виду такой тандыр напоминает большой кувшин с электрическими нагревающими спиралями на внутренней стенке. Такую печь можно использовать в любом месте, где есть электричество! Потребляют они обычно не более 5 кВт (примерно как два электрических чайника). Электрический тандыр, в отличие от дровяного, не остывает, пока подключен к сети, то есть, нагревшись, он сохраняет температуру 300–350° до отключения. В таких тандырах очень удобно готовить куриные крылья, овощи, кебаб, мясо, но не для всех блюд это подойдёт, ведь иногда нам нужна другая температура — 150, 200 или 280°. Я считаю, что и дровяной и электрический тандыр полезны, потому что мы готовим разные блюда!



Специи

При приготовлении еды в тандыре мы используем специи, чтобы подчеркнуть вкус блюд пряными травами. При правильном выборе специи раскроют вкус продукта и сделают его гораздо лучше, чем если бы вы приготовили продукт без них. Поэтому для каждого блюда лучше использовать подходящие специи.

При приготовлении рыбы можно использовать прованские травы, паприку и чёрный перец. При этом рыбу сначала нужно смазать маслом (потому что только в масле специя раскрывает свой вкус и аромат), а специи измельчить в ступке, чтобы усилить вкус и аромат, и натереть ими рыбу.

Для мяса отлично подойдут тимьян, кориандр, розмарин. Но так как мясо жестче рыбы и дольше принимает вкус и аромат специй, его желательно замариновать со специями перед приготовлением.

Для птицы можно использовать куркуму, паприку, томатную пасту, соевый соус. Если сделать заправку из томатной пасты, добавив туда пряные травы, и обмазать ей тушки курицы, то получится намного вкуснее, чем в любом дорогом ресторане!

Для дичи — перепёлок и куропаток — отлично подойдет куркума.

Также с куркумой можно приготовить томленный рис, который подаётся в качестве гарнира.

Любой перец в целом виде (не молотый) лучше добавлять только в томлёные блюда (борщ, птица, томлёная в сковороде). Если вы добавляете перец в маринад к мясу, его лучше измельчить и посыпать сверху. Так аромат будет ярче, лучше раскроется вкус.

Хранить специи нужно в сухом тёмном месте, желательно в хлопчатобумажных мешочках.



BE



Маринады

Маринады позволяют пропитать мясо и подготовить его к выпеканию или жарке, делают его мягче и вкуснее.

Маринады бывают сухими и влажными.

Для сухого маринования продукт смазывается маслом, а затем солью и подходящими специями и оставляется на некоторое время. Такие маринады нужны больше для улучшения вкуса.

Влажные маринады готовятся на основе разных продуктов и позволяют не только сделать блюдо вкуснее, но и мягче, сочнее. Продукты полностью погружаются в них или целиком смазываются смесью.

Существует много видов влажных маринадов:

Овощные маринады приготавливаются на основе овощных соков или с добавлением овощей.

Кислотные маринады готовятся на основе или с добавлением соков цитрусовых, киви, лука. Они позволяют размягчить жесткое мясо телятины или баранины. Выдерживать мясо в таких маринадах нужно не больше 30 минут, чтобы оно не стало слишком мягким.

Кисломолочные маринады приготавливаются на основе кефира, сметаны и других кисломолочных продуктов с добавлением специй. Они отлично подходят для птицы и мягкого мяса.

Также можно приготовить смесь на молодых сырах вроде каймака для приготовления мяса в сливочном маринаде.

Маринад из домашних закусок и готовых продуктах. Мясо и птицу можно замариновать в готовых соусах (соевый соус, аджика, томатная паста), соке маринованных помидоров или рассоле с добавлением специй.

В маринады для птицы можно добавлять сок апельсина. Это придаст вкусу и аромату мяса интересный цитрусовый оттенок.

Рыба чаще всего маринуется сухим способом, но можно приготовить ее и в маринаде из соевого соуса.

Слоеная лепешка

Ингредиенты:

Мука — 800 гр

Катык или кефир

Соль

Растительное масло

Сливочное масло

Способ приготовления:

В емкость для смешивания наливаем 2 стакана воды (около 400 мл), добавляем 1 ст. л. соли и 50 мл растительного масла. Перемешиваем, пока соль не растворится.

В другую емкость всыпаем $\frac{2}{3}$ от общего объема муки. Вливаем туда чуть больше половины получившейся ранее смеси. Перемешиваем. По необходимости можно добавить еще смеси.

Не спеша вымешиваем получившееся тесто, добавив в него еще 30–50 мл растительного масла. Разминаем, пока тесто не перестанет прилипать к рукам, после чего собираем его в колобок, оборачиваем его пищевой пленкой и даем немного полежать при комнатной температуре.

Затапливаем тандыр.

Вынимаем тесто из пленки, режем пополам и одну часть заворачиваем обратно в пленку. Оставшуюся половину посыпаем мукой, приминаем до формы лепешки, а затем до тех пор, пока тесто не станет совсем плоским. Если тесто будет прилипать, то посыпаем его небольшим количеством муки. Получившееся тесто катаем скалкой чем тоньше, тем лучше. Когда тесто станет достаточно тонким, наматываем его на скалку и продолжаем раскатывать, слегка растягивая руками в стороны.

На 3 минуты ставим сливочное масло в тарелке над тандыром, чтобы оно чуть-чуть растаяло. Затем подтаявшим сливочным маслом смазываем поверхность тонко раскатанного теста. Ждем, пока масло на поверхности теста посветлеет, затем складываем тесто конвертиком и снова сверху наносим масло. Складываем тесто, пока оно не примет прямоугольную форму.





Получившуюся форму режем пополам. Затем каждую половинку делим на три равные части. Всего должно получиться 6 полос. Из трех делаем «улитку»: первый слой скручиваем в рулет, затем накладываем на вторую полоску и продолжаем скручивать, а потом так же поступить с третьей полоской. При необходимости тесто подтягиваем, чтобы оно стало упругим. С оставшимися 3 полосами делаем то же самое. Заворачиваем две получившиеся лепешки в пищевую пленку, а из остатков теста делаем таким же способом еще две лепешки.

Закрываем поддувало в тандыре и даем ему остыть примерно до 400°. Затем в тандыр отправляем погреться камни на решетке, на которой будут готовиться лепешки.

В емкости смешиваем катык с небольшим количеством воды, пока он не станет напоминать густую сметану.

Достаем лепешки, с обеих сторон приминаем их ладонями от середины к краю, создавая круглую форму. Затем украшаем поверхность лепешек с помощью чекича (на фото) или вилки и наносим на нее подготовленную массу из катыка.

Лепешки кладем на нагретые камни и с помощью решетки помещаем их в тандыр. Помимо этого, предварительно промолив водой внутренности тандыра со всех сторон, лепешки можно налепить на его стенки. Примерно через 10–12 минут лепешки будут готовы.



