

# Шашлык — Lurkmore

**Шашлык** (азерб. *kabab*, арм. *խորոված*, груз. *შაშლი*, тур. *Şaşı*, укр. *шашлик*, мунсп. *якинику*) — ритуальное поедание расчлененных **животных** на свежем воздухе. Представляет из себя древнейшее на земле **блюдо из мяса** (если не считать строганины и мяса сырого куском), обязательный атрибут вылазки на природу, ну и источник профита для **бусурман**. В летнее время часто используется пьяным **быдлом** как способ получить пищевое отравление или перевести килограмм-другой качественных мясopодуктов. Общеизвестно, что шашлык должен готовиться мужчинами, ибо они от природы обязаны насаживать и жарить (и в **этом** смысле тоже возможно). Прямым аналогом сабжа в Америке является барбекю, которое отличается от шашлыка тем, что готовят его не на шампурах с углями, а на решетке с газом.

## История, Культурология

Шашлык входит как блюдо в состав **кавказской кухни**, но был известен **гораздо задолго** до последней. Судя по простоте приготовления, был известен еще очень и очень древним людям. В этой стране шашлык стал известен в конце XIX века. По М. Фасмеру происхождение слова «шашлык» от тюркской языковой группы «шишлик», «шиш» — вертел, «лик» — для, то есть для вертела (мясо) (Vasmer's Etymological Dictionary). Также есть мнение, что шашлык происходит от скифского: «Ша» — плоть, «Лыг» — резанная (резанная плоть). Откуда разносчики этого мнения узнали скифский язык — загадка, потому что от этого древнего наречия не уцелело чуть менее, чем ничего.

В Иране шашлык именуется «шишликом» или «кебабом», слово кебаб (жареное мясо) — персидского происхождения, и в свою очередь, вероятно, было заимствовано из семитских языков (ср. аккад. *kababu* «обугливать, сжигать»). В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только своё название (в Азербайджане — «кебаб», в Грузии — «мцвади», в Армении — «хоровац», в Осетии — «физонаг»), но и свои особенности его приготовления.

В Совке Ш. был атрибутом роскоши и благосостояния, так как:

- Готовился из мяса, а его надо было где-то взять и, желательнее, парное.
- Для приготовления было необходимо оборудование: шампур, мангал (нищеврод-вариант: мангал из кирпичей или ведра).
- Готовился, как правило, на даче или на природе, а до них надо было на чем-то доехать. Да и дача не у всех была.
- Готовился под вотку, **зэлэн, памидор**, а их надо было где-то достать.
- Прочие преграды и трудности.
- ??????????????
- PROFIT

В Рашке мяса стало побольше, да и достать его стало **проще**. Так шашлык перестал быть роскошью для небыдла и равномерно-поступательно преобразовался в **нямку**, употребляемую с Водкой&Жыгулем™ для быдла и Ко.

Более того, с развитием рынка электрического ширпотреба любой **хикки**-сторож может купить "электрошашлычницу" за пару дней труда в нерезиновом помещении, поставить её на подоконник и стабильно вызывать запахом бугурт у всего микрорайона, оставаясь сравнительно анонимным (для пущей анонимности рекомендуется купить в **Fix Price** или заказать с али клеящуюся к раме за липучки-velcro москитную сетку).

## Инвентарь

Минимальный набор для приготовления сего блюда состоит из:

- Углей, прогоревших в качестве генератора жара. Угли извлекаются из дров или же покупаются готовые в магазине. Годные дрова для углей — не сосна и не прочий шлак, который можно оторвать от любого забора, и уж тем более не **борщевик** или декоративный сорняк по имени "американский клён" — это саксаул, береза(без коры), дуб, липа, и фруктовые деревья, виноградная лоза и дальше по вкусу.
- Мангала. На худой конец, пойдет и вырытая в земле яма шириной под шампур, глубиной около 30-40 см с камнями или бревнышками по краям.
- Шампуров. Нищевроды, которым жалко денег на шампуры (хотя



Собственной персоной



Длина мангала может

летом их можно найти в том же фикспрайсе за 10 руб./шт), используют вязальные спицы, проволоку или ветки, рискуя подхватить какое-нибудь **заболевание** (или просто понос, если кора обладает слабительными свойствами, как крушина, например). Кстати, анонимус, если будешь использовать вязальные спицы, то имей в виду, что они надеваются по две — иначе мясо будет крутиться, и одна половина будет сырой, в то время как вторая сгорит.

варьироваться от 1 шампура до **бесконечности**

**Шашлычки-колоночки романтик с троещины**  
Шашлычки и судьба пацана

- Натуральных специй.
- Собственно, мяса.

Опционально:

- Мангал для дров (с высокими краями) или угля (низкими). Но вообще есть мангал по ГОСТу, а для дебилов в магазинах продают и с низкими краями и с каким угодно, лишь бы заплатили побольше.
- Шампуры плоские или с угловым профилем из *аустенитной* стали 12Х18Н10Т (ГОСТ) или стали 321 (AISI), с прямой или закрученной в спираль ручкой для удобства верчения, с деревянной накладкой на ручки для предотвращения ожогов
- **Вотка** — в русском варианте или **нарзан** — в варианте каноничном, кавказском. Нарзан — минеральная вода природной газации, источники которой в обилии водятся на Кавказе. Вода из обычной артезианской скважины (а в худшем случае из под крана) с добавлением соды, которую продают в магазинах, к нарзану отношения не имеет.

## Процесс

Правило 1. Мясо готовит один человек, а все остальные не лезут со своими советами (если он, конечно, не жарит совсем через жопу). После все жрут и нахваливают/хуесосят. Нарушение этого простого правила приводит ко всяким мудовым ситуациям, вплоть до опрокидывания мангала с мясом с последующим битьем ебал и взаимными обидами.

Правило 2. (продолжение правила 1). Женщины не готовят мясо. Женщины — существа социально адаптированные, склонные сбиваться в стада, поэтому если у мангала оставить одну, то через пятнадцать минут у мангала будут все, вне зависимости от возраста и социального происхождения.



Такой шашлык нам не нужен

1. Маринуем разрезанное на кусочки мясо (при этом расово верный шашлык не маринуется). Размер кусков зависит от типа мяса, в среднем 5x5 см. Ждем от получаса до полутора суток, в зависимости опять же от типа мяса и основы для маринования.
2. Накладываем в мангал дрова, поджигаем, даем прогореть углям. И не вздумай разжигать бензином. Просто накрой щепок, газеты и прочей шелухи, от которой и загорится основное топливо. (Тут надо сказать одно маленькое словечко — легче всего контролировать состояние углей в темное время суток или хотя бы в отсутствие яркого солнца — глухое малиновое свечение — это состояние углей, наилучшее для готовки. Но ярким белым днем его просто не видно. И если шашлык жарится в беседке, то лучше не разводите огонь газетами).
3. **Жыгуль** (или нормальный лондонский портер или расово хохляцкое АФФгарское пиво), перекур.
4. Горизонтально нанизываем куски мяса вдоль волокон на шампур или что там у вас есть. Провисание, свисание кусков мяса, жЫра с шампура не допускается. Чередовать мясо с кольцами лука, баклажана, помидора и т.п. не стоит, если не хотите получить в итоге смесь мяса с обуглившимися овощами. Термической обработке должно подвергаться только мясо! А для овощей, если уж так хочется, лучше сделать отдельный шампур(ы).
5. Вотка, перекур.
6. Кладем шампуры на мангал, следим за тем, чтобы от капающего жира не разгорался огонь, если загорится — тушим его из заранее припасенной самодельной брызгалки (пластиковая бутылка от выжранного в процессе приготовления углей Жыгуля или Охоты с дыркой в крышке (хотя собственно отверстие, а не дырку, делать необязательно — достаточно приоткрыть крышку)), но так, чтобы вода не попадала на сами шашлыки. Можно посыпать горящие угли обычной заранее приобретенной поваренной солью (килограммовой пачки хватит на пару походов в небольшой компании). От воды выгодно отличается тем, что не уменьшает жара от углей, просто сбивая пламя.
7. Жыгуль, Балтика или Охота по вкусу.
8. Запекаем до готовности (и это правильно, жарят шашлык только мудаки, запекают мясо). Готовность можно проверить, надрезав один из кусков ножом, если сок прозрачный, а мясо белое, то можно снимать.
9. Жрем все это, запивая воткой или(и) Жыгой. Обязательным дополнением к шашлику должен быть салат из мелконарубленной зелени: укроп, петрушка и ОБЯЗАТЕЛЬНО кинза (она же кориандр), можно лук — и перовой, и репка. Снятый с шампуров шашлык укладывается в посуду и щедро перемежается с зеленью. Соль, перец, уксус — по вкусу. И убейте того, кто принесет с собой кетчуп.

**Хромой жарит шашлык**  
Хромой жарит шашлык

# Маринадик и срачи

Как минимум каждый второй **жлоб**, дожив хотя бы до 35 лет, и каждый пятый читатель этой статьи считает себя непревзойденным гуру в **мариновании шашлыка**, спешит по этому поводу посраться или высказать своё профессиональное мнение в примечании. У каждого шашлычного мастера обязательно есть свой «фирменный рецепт», в котором, помимо уксуса и специй встречаются смелые и неожиданные ингредиенты: **пиво**, **маянезик**, моча носорога, ~~еерная~~, ~~еояльная~~, ~~азотная~~, ~~синильная~~, ~~плавиковая~~ лимонная кислота, карри, вино, кефир, сметана, **трёхфтористый хлор**, сперма дохлого бомжа и так далее. «Правильность» маринада зависит от его способности размягчать и пропитывать плохое, дешевое и трижды размороженное мясо.

Вообще, маринование является необходимым не столько для размягчения мяса (зачастую неизбежного, ибо не всегда изначально приготавливаемым и потребителям шашлыка была доступна вырезка, а традиционно используемые в исламских странах говядина и баранина природной мягкостью не отличаются), сколько для его дезинфекции, поскольку термическая обработка шашлыка явно недостаточна для убиения всех **наших маленьких друзей**, которых даже продолжительное кипячение не всегда убивает. Для маринада действительно можно использовать любую кислую среду, если она не содержит веществ, противопоказанных мясу. Так что:

1. Лимон, лайм, а также лимонная кислота — традиционно используются во многих странах, более того, для правоверных они халяльны, в отличие от окисленного этанола, при этом для нежирного мяса используется и оливковое масло.
2. Нежирные кисломолочные продукты — почему нет? тоже кислая среда... да и опять же, халяльно и все такое (ягненок в молоке его матери же, все по канону, а значит нямку не утащат **злые вороги**, ибо тrefно), не говоря уже о том, что совместимость молока и мяса доказана соусом «бешамель» и такой шашлык с гарантией останется сочным.
3. Кислые сорта вин — недоуксус, чем не нравится?
4. Газированная «минералка». Угольная кислота же!
5. Фрукты, богатые органическими кислотами, например киви или ананас (размягчает мясо с удивительной скоростью, однако спустя сутки мариновки есть это будет невозможно). Ананас и прочая папайя помимо кислот содержат ещё и протеолитические ферменты, которые при кратком мариновании мясо размягчают, а при долгом — превращают его в расплывающуюся под пальцами **липкую и скользкую массу**.
6. Портвейн. Только он должен быть из отработки виноматериала, а не карамельный сироп+спирт. Хотя... тоже сойдёт, маринуют же некоторые эстеты в **Кока-Коле**.
7. Хуй знает... но для маринования среда должна быть кислой!!!
8. Уксусе, **маянезик** — в качестве основы для маринада не рекомендуются. Уксус излишне резок и негативно влияет на вкус мяса, да впридачу ещё и дубит его (если паче чаяния мясо попало всё же нормальное), а про маянезик говорить **излишне**.

Вопреки распространенному мнению, упоминание уксуса при умудренном опытом усатом грузине не приведет к немедленному экстерминатусу говорящего посредством кинжала, а вызовет лишь снисходительную улыбку. Уксус (виноградный) является не адским моветоном, но лишь средством превратить в удобожевательное состояние изначально отстойное и непригодное для сабжа мясо. Однако если в той же обстановке заговоришь про маянезик и кока-колу, то ни один страховой агент не подрядится гарантировать тебе дальнейшее существование на этой жалкой планетке.

Для легкого утреннего троллинга можно вбросить необычный рецепт маринования (желательно не стесняться и быть как можно смелее: скажите, что мариновали в малафье или кока-коле) в местах скопления жлобов и спокойно наблюдать за срачем. Есть большая вероятность, что срач не начнется, но кое-кто может побегать пробовать новый рецепт. А это тоже, в своем роде, вин. Впрочем, срач можно разжечь на чем угодно, даже на способе поливания углей, что можно наблюдать в истории редактирования данной статьи.

И в качестве очередного наброса можно упомянуть, что на «родине настоящего шашлыка» распространён рецепт, когда шашлык вообще не маринуют, а прямо так, куски мяса, посыпав свежемолотым перцем и крупной солью, жарят на углях. Умение приготовить мягкий шашлык в таких условиях доступно только кулинарным гуру, что достигается в итоге загубленными килограммами мяса. В зависимости от интеллектуальных способностей объёмы могут варьироваться от нуля (есть учитель и мозг) до бесконечности (нет мозга, зато в итоге можно вернуться к маринадикам и урчать). Секрет при этом, собственно, никаким секретом не является — мясо тупо нельзя передеживать, но вот скилл определения



Если вдруг отключили газ

Если вдруг отключили газ



...и результат опыта

...и результат опыта



нужного момента нарабатывается не так уж и легко. Также возможно замариновать мясо в луке, предварительно сбоблив травами (особенно винрарен сухой кориандр), посолив и поперчив. Во избежание сухости можно добавить немного растительного масла. При наличии прямых рук и хорошего мяса такой шашлык получается просто отличным.

Для начала стоит потренироваться хотя бы на курице или тех же куриных окорочках. К слову — безмаринадное приготовление оставляет мясу сочный богатый мясной вкус, ну а если есть желание причаститься к мясу с кровинкой, то о маринаде надо просто забыть. Хотя мясо без маринада все-таки лучше делать на решетке, а не на шампурах.

Алсо, всё-таки стоит добавить, что если досталось старое, или же донором была корова, которая ползла умирать от старости, и шашлыка все-таки хочется, или «очень надо», то следует прибегнуть к одной хитрости. Маринуем мясо в чём-то вменяемо кислом. Например в сухом вине и добавляем туда очищенный от кожуры и растертый расово-китайский фруХт киви. Пропорция: примерно один маленький киви на 1-2 килограмма престарелой, подошвоподобной туши. Киви добавляют за 1-1,5 часа до нанизывания на шампуры (данный способ опробован анонимусом, не рекомендуется к исполнению. Вкусовые качества данного мяса чуть менее, чем отвратительные, в ходе испытаний есть пострадавшие).

На вкус мясо будет не очень, потому как старое, но мягкое и пригодное к жеванию. Главное не передержать в маринаде и не переборщить с киви, иначе мясо будет падать на угли, соскальзывая с шампуров. Киви (а равно и ананас) содержит ферменты, переваривающие мясо еще до попадания в желудок.

Увы, у маринада из киви есть один серьёзный минус: нужно КРАЙНЕ точно рассчитать пропорцию, которая зависит от типа мяса, степени жёсткости и т. д. Сия хитрая наука передаётся от шеф-повара к шеф-повару и неведома даже выпускникам кулинарных институтов.

## Мясо

Шашлык можно готовить из баранины, свинины, конины, утки, курятины, рыбы, говядины или телятины. Мясо не должно быть парным или подвергнутым заморозке, только свежее и охлажденное. Классический шашлык готовится из баранины, однако свинина нежнее и, как правило, дешевле.

Для приготовления шашлыка из свинины следует покупать шею, либо корейку, можно взять и вырезку, она нежная, но нежирная. Данная часть свинины содержит большое количество жировых прожилок (но не сала!), которые не дают мясу высохнуть в процессе приготовления. Однако **небыдло** предпочитает покупать либо вырезку, либо окорок, либо лопатку, короче, все, что покупать не следует. В результате свинина становится сухой, как Советское шампанское<sup>[1]</sup>. Продвинутые восполняют недостаток жира небольшим количеством растительного масла в маринаде. Также хороший шашлык получается из свиных ребрышек. Есть легенда, что существуют **лохи**, которые покупают «магазинный шашлык» — тухлые мясные отбросы, приправленные черным чаем и опилками, и замаринованные в олиной моче, продающиеся в мясных отделах сетевых супермаркетов. Часто под видом говядины продается кенгурятина. Однако данный поступок слишком уж идиотичен, чтобы поверить в то, что такие люди реально существуют. (Лично такого человека знаю. Инфа 100%. Кишечное расстройство он получил. Больше так не делает)

Не лишне добавить, что также шашлык можно делать из оленины, нутрятины, мяса марабу, собачатины (вполне съедобно и даже слегка вкусно. Сырьё следует отлавливать в пригородах и подальше от мусорных полигонов. Эталон — кладбищенские собаки. Прожаривать до хруста обязательно, если не хочешь приобрести **друга, который всегда с тобой**) и, конечно же, **человечины**.

И даже вегетарианцы едят шашлык из тофу в каком-то специальном маринаде, после которого оно становится неотличимо от мяса<sup>[2]</sup>.

## Коммерция

Шашлык во все времена доставлял неиллюзорный профит владельцам **самизнаетекакой** национальности разномастных кафешек, харчевен и проч. мест общепита и являлся источником радости и веселья для быдла. Сабжем можно было потчевать проезжающих дальнбойщиков и заглянувшую на огонек ментовскую или бандитскую крышу.

Типичная схема генерации бабла из шашлыка такая:

- Берем мясо, можно подтухшее. В промышленном производстве можно отказаться от использования традиционных свинины, говядины, баранины, рыбы или курицы, заменяя его **собачатиной, кошатиной или человечиной** другими видами мяса. Обильно сдабриваем его приправами и уксусом. Уксус убивает все вражеские микробы и бактерии и не дает мясу

далее тухнуть.

- У знакомого слесаря за пару батлов вотки заказываем предварительно начерченный мангал промышленный со следующими ТТХ: высота бортиков ок 30-40 см (если жарим на бревнах), для жара надо больше углей, в бортиках на высоте ок. 5 см от дна делаем отверстия для тяги, ширина мангала на комплект шампуров + еще столько для подготовки углей из бревен. Можно заказать колпак с трубой для удаления дыма и решеткой для разогрева порций предыдущего шашлыка, недоеденного посетителями.
- В качестве катализатора для потребления шашлыка и извлечения дополнительного профита от посетителей закупаем несколько ящиков водки и...
- ??????????????????????
- PROFIT!!!



Шашлык ресторанный второй свежести

В то же время, травануться в таких заведениях сложновато, максимум будет адовое вздутие живота, которое лечится недолгой отсидкой в клозете. Если тебя приперло пожрать в таком заведении — выбирай то, у которого наибольшее количество фур или ментов — такие себя травить не будут, и ары там самые добросовестные, соответственно, и местечко проверенное.

## Шашлык в литературе

— Ах, как хорош шашлык, когда он изготовлен настоящим мастером своего дела, а не кое-какером, купившим в универсаме уже заквашенную свинину, простоявшую на полке, может быть, неделю, складной мангал и березовый уголь с вонючей жидкостью для розжига!

Какая еще вам свинина, забудьте о ней, как о страшном сне! Не будучи иудеем или мусульманином – все равно забудьте, если не хотите подложить гостям свинью! Только баранина, да еще не от любого барана, а от такого, который нагуливал мясо и жир в азиатских, в крайнем случае дагестанских горах! Прекрасно мясо баранов, имевших при жизни доступ лишь к солоноватой воде, – ведь вкус баранины не связан напрямую зависимостью с тем, было ли вкусно барану. Да взять с туши ровно столько мяса, сколько она готова отдать на приличный шашлык, и ни граммом больше, да выбрать специи и овощи для маринада, да тщательно соблюсти рецептуру, не допуская вынужденных экспериментов, да не уподобляться тем болванам, что воображают, будто приготовление шедевра не требует больших затрат времени, да... Да! В чем убежден рядовой кое-какер, так это в том, что для жарки шашлыка не годится уголь из хвойных древесных пород. Поэтому кое-какер жжет березу, забыв или не зная, из какой древесины гонят деготь – родной брат креозота, что идет на пропитку шпал. Конечно, какой-нибудь склонный к юмору циник вроде Сергея Коханского тут же сострит, что самое духовитое дерево – как раз шпала, но не будем слушать циников. Короче, березовый уголь – побоку, а тем паче березовые дрова, если не хотите, чтобы шашлык пропах запахом горелого дегтя. Уж лучше сосна, ей-богу! Она как-то честнее, а смола выгорает быстро. Но мастер, конечно, удовлетворится только яблоневыми или грушевыми дровами (если не найдет корневищ виноградной лозы) и сделает из них ровно столько углей, сколько ему надо. А сам процесс жарки... Стоп, стоп! Подробности длинны и трудноваты для непосвященного – пусть он исходит слюной, дожидаясь готового результата, а получив его, мычит от гастрономического счастья. Не всем же быть мастерами мангала, нужны и ценители. А тот, кто не оценит по достоинству шашлык из баранины в исполнении мастера, сам баран. А сколько вкусовостей на столе помимо шашлыка! Спиртное – само собой, в количестве и ассортименте. Тут каждый сам себе друг или враг. Хочешь гастрономической феерии – поэкспериментируй с сухими красными винами, доставленными с разных концов нашей планеты, а хочешь просто напиться в хлам – тоже не возбраняется. Для глушения мозгов и вкусовых пупырешков человечество придумало массу крепких жидкостей. Мастер не обидится, он знает, как редок настоящий ценитель. Да и как можно запретить человеку обкрадывать самого себя? Имеет значение и время года. Для среднерусской полосы под шашлык хорошо идет бабье лето. Природа тиха и светло-печальна, плакучие березы неслышно роняют желтые листья, лес полон осенних запахов, солнце чуть греет, но не жжет, и никакие приставучие насекомые не оскорбляют идиллию. Ни комаров, ни слепней. Лишь пролетит иногда на паутинке мелкий паучок и вызовет умиление, если только не сделает попытку приземлиться в бокал. Благодать!.. Но компания важнее всего. Мастер вряд ли согласится с тем, что собравшиеся за столом люди важнее кулинарных шедевров, но это его мастерские заморочки”.



Гуру шашлыка ждут благодарных посетителей

## Галерея



[Инвентарь](#)

[Ещё](#)

## Ссылки

- [Шашлык Русский из свиного окорока](#)
- [Рецепт самого дешевого шашлыка в мире.](#)
- [Еще один шашлык.](#)
- [15 рецептов от Сталика.](#)
- [Хуй-шашлык](#)

## См. также

- [Шаурма](#)

## Примечания

- ↑ Какая тонкая ирония. Обычно это пойло (во всех его 9000 палёных разновидностях) слаще повидла.
- ↑ И не только. Анону, как то довелось помочь донести сумки одной особе, которая возвращалась с очередного [кришнаитского шабана](#) собрания. В процессе, ясен куй, она не преминула ~~ноебать мозг~~ попытаться завербовать Анона в свою ересь. Среди прочего упомянула как у них там было весело. И как они (вегетарианцы) мариновали и ели Шашлык из... СОИ БЛДЖАД!



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC Kitchen naх LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо? Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки Пищевые добавки Плов Плюшки Повар