

ШАШЛЫКИ ПЛОВЫ барбекю

50

рецептов



ШАШЛЫКИ ПЛОВЫ барбекю



ЭКМО
Москва
2013

Содержание

Пловы

| | |
|---------------------------------------|----|
| Плов с бараниной и кониной | 4 |
| Плов с целыми головками чеснока | 5 |
| Плов «Детский» | 6 |
| Плов диетический с гречкой | 7 |
| Плов с телятиной | 8 |
| Плов в духовке | 9 |
| Плов с зеленым перцем | 10 |
| Узбекский плов | 11 |
| Плов с дичью | 12 |
| Плов с тыквой без мяса | 13 |
| Плов с грушами без мяса | 14 |
| Плов фруктовый без мяса | 14 |
| Плов с яйцом | 15 |
| Плов с черносливом и курагой без мяса | 15 |



Шашлыки

| | |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Шашлык из ребрышек | 16 |
| Шашлычки с апельсинами | 17 |
| Острые шашлычки | 18 |
| Кийма шашлык | 19 |
| Шашлычки с мясными шариками | 20 |
| Шашлычки из креветок с соусом терияки | 21 |
| Шашлыки из свинины и картофеля | 22 |
| Шашлык по-кахетински | 23 |
| Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками | 24 |
| Гавайские шашлычки | 25 |
| Шашлык из куриных крылышек | 26 |
| Шашлыки из курицы с грудинкой | 27 |
| Шашлыки из рыбы с креветками | 28 |
| Рыба на шпажках | 29 |
| Шашлык из курицы | 30 |
| Шашлык из осетрины и семги | 30 |
| Шашлык из кальмаров | 31 |
| Пестрые шашлычки | 31 |
| Креветки на шпажках | 32 |
| Шашлычки из феты с беконом | 33 |
| Овощной шашлык | 34 |
| Шашлычки из фруктов в соусе карамель | 35 |



Барбекю

| | |
|-------------------------------------|----|
| Сардельки в луковом соусе | 36 |
| Салат из овощей с жареным сыром | 37 |
| Спаржа в пармской ветчине | 38 |
| Греческие котлетки | 38 |
| Шашлычки из шампиньонов | 39 |
| Пирожки с курицей и соусом чатни | 39 |
| Индошачья грудка с курагой | 40 |
| Салат «Барбекю» | 41 |
| Кальмар с салатом рокет и чили | 42 |
| Баранина на ребрышках | 43 |
| Ребрышки барбекю с гарниром | 44 |
| Свинина с курагой | 45 |
| Утиные грудки по-китайски | 46 |
| Свинные стейки, маринованные в пиве | 47 |



Плов с бараниной и кониной

1. Вымытую и очищенную от пленок баранину варить до полуготовности с добавлением лаврового листа и соли. Затем мясо нарезать порционными кусочками и обжарить в растительном масле.
2. Очищенные морковь и лук мелко нарезать и добавить к мясу. Рис высыпать на овощи. Влить 300 мл бульона, посолить и поперчить плов. Готовить, не перемешивая, на слабом огне под крышкой 1 ч.
3. Отдельно отварить с солью и лавровым листом грудинку конины до тех пор, пока при проколе не начнет выделяться светлая жидкость. Готовый плов выложить на широкую плоскую тарелку с листьями салата и тонко нарезанными ломтиками конины.

Состав:

300 г грудинки конины
500 г баранины
1 стакан риса
100 мл растительного масла
1 морковь
1 головка репчатого лука
лавровый лист
листовой салат
для украшения
черный молотый перец
и соль по вкусу

Время приготовления: 1,5–2 ч
Количество порций: 4



Плов с целыми головками чеснока

Состав:

1 кг телятины
1 кг риса
2 головки репчатого лука
2 головки чеснока
4 моркови
1 гранат
4 ст. л. растительного масла
2 жгучих красных перца без семян
зира
соль по вкусу

1. Рис промыть, залить холодной водой на 1 ½ ч. Куски телятины обжарить в масле. Добавить измельченный лук и натертую морковь.

2. Готовить, помешивая, 7–10 мин., посолить. Добавить зиру, целые стручки перца и вымытые целые головки чеснока. Влить 1 л кипятка и готовить на слабом огне 1 ч под крышкой.

3. Всыпать рис, долить воды (на 1 ½ см выше риса). Еще немного посолить. Не перемешивая, варить плов до готовности риса. Перемешать, выложить на блюдо со свежим гранатом.

Время приготовления: 2 ч
+ замачивание риса
Количество порций: 12



Плов «Детский»

1. Рис залить на пару часов холодной водой.
2. Очищенную морковь и подготовленное мясо порезать небольшими кусочками. Слегка обжарить в масле морковь, добавить телятину и тушить, подливая воду, около 30 мин.
3. Посолить, добавить рис и продолжать готовить под крышкой на среднем огне еще 20 мин. За 2 мин. до выключения добавить измельченный чеснок.

Состав:

300 г телятины
500 г риса
200 г моркови
1 зубчик чеснока
1 ст. л. растительного
масла
соль по вкусу

Время приготовления: 1 ч
+ замачивание риса
Количество порций: 8



Плов диетический с гречкой

Состав:

500 г телятины
1 луковица
3 моркови
50 г топленого сливочного масла
2 стакана гречневой крупы
специи и соль по вкусу

1. Телятину нарезать небольшими кусочками и тушить в масле с добавлением тертой моркови и измельченного лука 30 мин.
2. Отдельно поджарить несколько минут гречку и добавить к мясу с овощами.
3. Посолить, приправить по вкусу, залить теплой водой. Варить до готовности на слабом огне.

Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 4



Плов с телятиной

1. Рис залить кипятком и оставить на час под крышкой.
2. Телятину нарезать кусочками и обжарить в течение 5–7 мин. в растительном масле. Добавить очищенные и измельченные морковь и лук. Посолить и продолжать готовить еще 5–7 мин.
3. Томат очистить от кожицы, сделать пюре и добавить в блюдо вместе с зирой и лавровым листом.
4. Всыпать рис и залить 5 стаканами горячей воды. Готовить под крышкой около 20 мин. При подаче на стол обильно посыпать зеленью.

Состав:

500 г телятины
500 г риса
2 головки репчатого лука
1 помидор
2 моркови
зира
лавровый лист
зелень
черный молотый перец
и соль по вкусу



Время приготовления: 40
мин. + замачивание риса
Количество порций: 8

Плов в духовке

Состав:

150 г телятины
3 ст. л. риса
1 помидор
растительное масло
зелень эстрагона,
базилика, шалфея
соль по вкусу

1. Мясо порезать на кусочки, слегка посолить и подрумянить в растительном масле в течение 4–5 мин. Промыть рис. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.

2. Положить в огнеупорную форму подготовленное мясо, рис и томаты, измельченные травы, добавить соль и специи по вкусу, залить водой. Поставить в духовку и готовить 30 мин. при 200 °С. Затем выключить духовку и дать плову «дойти» еще минут 30.

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 1



Плов с зеленым перцем

1. Нарезанную мелкими кусочками курицу и натертую морковь обжарить в растительном масле. Посолить. Добавить нарезанные колечками перцы. Влить немного воды и тушить под крышкой 10 мин.
2. Сверху засыпать промытым рисом, залить водой, чтобы она на 1 см покрыла продукты. Продолжать приготовление блюда на среднем огне под крышкой, пока рис не будет готов. Подавать с кусочками свежего помидора.

Состав:

200 г куриного филе
5 острых зеленых перцев
1 стакан риса
1 морковь
1 помидор
2 ст. л. растительного
масла
соль



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 4

Узбекский плов

Состав:

1 кг баранины
1 кг длиннозерного риса
300 мл растительного масла
4 головки репчатого лука
1 кг моркови
2 головки чеснока
2 стручка красного перца
1 ст. л. молотой зиры
1 ч. л. семян кориандра
1 ст. л. сушеного барбариса
соль по вкусу

1. Промыть рис. Три луковицы нарезать полукольцами, а морковь — тонкой соломкой.

2. В казане раскалить масло. Обжарить неочищенную луковицу, пока она не почернеет, удалить. Добавить баранину, нарезанную кубиками, и жарить до появления корочки. Добавить морковь, жарить, не мешая, 3 мин., затем перемешать и готовить еще 10 мин. Влить кипяток, чтобы он был выше всего содержимого на 1 см. Добавить перец, уменьшить огонь и тушить 1 ч.

3. Рис выложить на мясо, влить кипяток, чтобы он покрыл рис слоем в 3 см. Как только рис впитает воду, вдавить в него головки чеснока, убавить огонь и тушить до готовности риса. Затем убавить огонь до минимума и оставить на 30 мин.

4. Смешать зиру и кориандр, растереть в ступке, положить барбарис и добавить к мясу. Посолить. Уменьшить огонь и готовить 10–15 мин.

Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 10



Плов с дичью

1. Рис замочить на 2 ч в холодной воде.
2. Дичь освежевать, очистить от внутренностей, промыть и нарезать крупными кусками (птичьи тушки — на половинки). Посолить и обжарить в жире вместе с половиной порции нашинкованного репчатого лука и мелко нарезанной морковью.
3. Влить 2 стакана воды, добавить зиру и стручки жгучего перца и тушить около часа.
4. Всыпать промытый рис. Добавить воды так, чтобы она была на два пальца выше риса, и готовить 40 мин. под крышкой.
5. Отдельно пожарить сладкий перец с оставшимся луком и украсить блюдо. Подать к плову перепелиные яйца.

Состав:

1 кг дичи (например, перепелок)
1 ½ кг риса
1 кг моркови
500 г лука
200 г курдючного сала
2 стручка жгучего красного перца
5 сладких перцев
соль по вкусу
перепелиные яйца для украшения



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 12

Плов с тыквой без мяса

Состав:

2 ½ стакана риса
3 луковицы
500 г тыквы
специи
масло растительное
зелень
соль

1. Лук порезать полукольцами, обжарить на масле до золотистого цвета. Тыкву порезать небольшими кубиками, добавить к луку и тушить с добавлением воды и соли около 20 мин. Добавить рис и залить водой, положить специи. Готовить около 30–40 мин.

2. Дать постоять минут 20 под крышкой, посыпать зеленью. К плову можно подать салат из овощей и мяса на виноградном листе.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8



Плов с грушами без мяса

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8

1. Нарезанный небольшими кусками или кольцами лук и нашинкованную морковь поджарить на масле 12–15 мин., после чего добавить специи, немного воды, посолить и готовить еще столько же времени, перемешивая.
2. Нарезать небольшими кусочками груши. Добавить к овощам рис, осторожно влить горячий бульон, тушить 10–15 мин. Прodelать углубления в рисе и положить туда кусочки груши. Тушить на слабом огне до готовности.
3. Готовое блюдо посыпать нашинкованной зеленью.

Состав:

3 стакана риса
3 луковицы
3 моркови
6 груш
2 стакана мясного бульона
топленое сливочное масло
специи
соль

Плов фруктовый без мяса

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 8

1. Рис залить горячей водой, варить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.
2. Из муки, воды и яйца приготовить тесто. На дно кастрюли положить раскатанное «блином» тесто, на него — недоваренный рис, добавить масло, специи, готовить на слабом огне до готовности риса. Отдельно потушить фрукты, добавив мед и чуть-чуть воды.
3. Готовый рис положить на одну половину тарелки, а фрукты — на другую. Украсить виноградом.

Состав:

2 стакана риса
2 ст. л. растительного масла
200 г муки
1 яйцо
200 г кураги
100 г изюма
3–4 персика
2 ст. л. меда
200 г винограда кишмиш
специи
соль

Плов с яйцом

Состав:

1 ½ стакана риса
3 яйца
2 луковицы
1 морковь
растительное масло
небольшой пучок зелени
кусочек жгучего перца
соль

Время приготовления: 40 мин.**Количество порций:** 4

1. Нарезанные мелко лук и морковь с кусочком жгучего перца поджарить на растительном масле.
2. Добавить рис и осторожно залить водой, посолить. Варить до готовности риса.
3. Затем проткнуть рис в трех местах и вылить в каждое отверстие сырое яйцо. Готовить еще около 15 мин. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Плов с черносливом и курагой без мяса

Состав:

2 ½ стакана риса
3 луковицы
2 моркови
2–3 ст. л. растительного масла
200 г чернослива без косточек
200 г кураги
специи
соль

Время приготовления: 40 мин. + замачивание**Количество порций:** 8

1. Чернослив и курагу предварительно вымыть, замочить на 2–3 ч, воду вылить в отдельную посуду.
2. Поджарить на масле нарезанные лук и морковь в течение 20 мин., постоянно помешивая, добавить специи, соль, рис, залить водой из-под чернослива и кураги. Тушить около 15 мин., затем проделать углубления в рисе и положить туда кусочки чернослива и кураги.

Шашлык из ребрышек

1. Мясо нарезать по 5–6 кусочков с ребрами на порцию, посолить, поперчить, натереть сушеным барбарисом.
2. Кусочки мяса нанизать на шампуры, направляя ребрышки в одну сторону для равномерного прожаривания мяса.
3. Жарить над раскаленными углями или на гриле до готовности.
4. Отдельно обжарить помидоры, нанизанные на шампуры.
5. Подавать шашлык с жареными помидорами, нарезанным кольцами репчатого луком, зеленым луком, дольками лимона и зеленью.

Состав:

*1 1/3 кг корейки
с реберными костями
12 г сушеного молотого
барбариса
16 помидоров
3 головки репчатого лука
160 г зеленого лука
черный молотый перец
соль
дольки лимона
зелень для украшения*



Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 5

Шашлычки с апельсинами

Состав:

500 г говядины
1 апельсин
1 пучок зеленого лука
1/3 стакана кетчупа
100 г краснокочанной
капусты
1 кочан листового салата
1/4 стакана апельсинового
сока
1 ст. л. яблочного уксуса
1 ч. л. горчицы
черный молотый перец
соль

1. Мякоть говядины нарезать кубиками, смешать с кетчупом. Оставить на 30 мин.
2. Зеленый лук нарезать кусочками по 5 см, апельсин очистить, разделить на дольки и каждую разрезать пополам.
3. Нанизать на шампуры, чередуя кусочки мяса, зеленый лук, апельсин. Жарить шашлычки на гриле до готовности.
4. Смешать апельсиновый сок, уксус, горчицу, соль, перец. Добавить нарезанные соломкой капусту и салат.
5. Подавать шашлычки с приготовленным капустным гарниром.

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 2



Острые шашлычки

1. Лук очистить и мелко порубить. Говядину нарезать небольшими кусками, сложить в миску. Добавить лук, лимонный сок, соль. Перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 2 ½–3 ч.
2. Для соуса перчик измельчить, удалив сердцевину. Смешать с соевым соусом, соусом чили и растительным маслом.
3. Цукини нарезать кусочками. Нанизать, чередуя, на шампуры мясо, грибы и овощи.
4. Жарить на гриле с двух сторон по 10 мин. Подавать с острым соусом.

Состав:

1 кг говяжьей вырезки
1 головка репчатого лука
1 цукини
8 шампиньонов
8 помидоров черри
100 мл лимонного сока
1 острый красный перчик
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. соуса чили
соль



Время подготовки: 2 ч 30 мин.
Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 4

Кийма шашлык

Состав:

500 г мякоти жирной баранины
2 головки репчатого лука
½ ч. л. красного острого перца
1 ч. л. молотого кориандра
соль

1. Баранину прокрутить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. После баранины пропустить через мясорубку лук.
2. Смешать лук и мясо, добавить соль, кориандр и перец. Тщательно вымесить фарш. Фарш должен быть сочным и мягким. Если он недостаточно мягкий, добавить немного кипяченой воды и вновь вымесить.
3. Дать фаршу постоять в холодильнике 20 мин. Вновь хорошенько вымесить. Фарш должен стать очень пластичным и легко лепиться. Взять пригоршню фарша, придать комку овальную форму.
4. Положить на фарш шампур и с силой обжать фарш вокруг него.
5. Выложить готовые шампуры на поднос, накрыть марлей и убрать в холодильник на 1 ч.
6. Жарить шашлык на углях или на гриле, постепенно поворачивая шампур. Готовый шашлык подавать с сырым луком, нарезанным полукольцами и присыпанным красным острым перцем.

Время подготовки: 1 ч 40 мин.
Время приготовления: 15 мин.
Количество порций: 2



Шашлычки с мясными шариками

1. Лук порубить, соединить с фаршем, яйцом, 1 ст. л. муки, паприкой, солью, перцем и перемешать до получения однородной массы. Из массы сформовать шарики, запанировать их в муке.
2. Грибы и ветчину нарезать ломтиками.
3. На шампуры, чередуя, нанизать мясные шарики, ветчину и грибы. Обжарить шашлычки на масле до образования румяной корочки.
4. При подаче шашлычки выложить на блюдо и оформить зеленью.

Состав:

400 г мясного фарша
1 яйцо
60 г шампиньонов
1 головка репчатого лука
3 ст. л. пшеничной муки
80 г ветчины
4 ст. л. растительного масла
½ ч. л. молотой паприки
черный молотый перец
соль
зелень для украшения



Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 2

Шашлычки из креветок с соусом терияки

Состав:

500 г сырых креветок
300 г помидоров черри
1 ст. л. оливкового масла

Для соуса терияки:

150 мл маринада терияки
500 мл сухого белого вина
50 г имбиря
2 зубчика чеснока
2 ст. л. сахара
цедра 1 лайма

1. Тонкие бамбуковые шпажки замочить в холодной воде на 20–25 мин. Помидоры черри вымыть. Сырые креветки вымыть, очистить от панциря, удалить головы и тщательно обсушить.
2. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, измельчить.
3. Для приготовления соуса вино довести до кипения, выпаривать в течение 3–5 мин. Добавить маринад, тертый имбирь, измельченный чеснок и готовить 3 мин., затем процедить. Добавить сахар, перемешать, слегка охладить. Перелить $\frac{2}{3}$ соуса в миску, добавить цедру лайма, положить креветки и оставить в теплом месте на 10–15 мин.
4. Маринованные креветки нанизать на шпажки, чередуя их с помидорами черри, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на гриле 3–4 мин.
5. Готовые креветки подавать на шпажках с оставшимся соусом.

Время подготовки: 25 мин.

Время приготовления: 25 мин.

Количество порций: 3



Шашлыки из свинины и картофеля

1. Картофель вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 10 мин. Отбросить на дуршлаг.
2. Свинину вымыть, нарезать кубиками размером 3 см. Розмарин разобрать на листики. Нанизать кусочки картофеля и свинины на 8 небольших шампуров.
3. Смешать листики розмарина, сок лимона и растительное масло. Приправить солью и перцем. Смазать шашлычки маринадом. Обжарить на сильно разогретой сковороде или гриле по 8 мин. с каждой стороны. Выложить на блюдо. Можно подать с лимонами, разрезанными на четвертинки.

Состав:

12 небольших клубней картофеля
700 г филе свинины
1 веточка розмарина
лимонный сок
½ лимона
3 ст. л. растительного масла
2 лимона для подачи
черный молотый перец
соль

Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 8



Шашлык по-кахетински

Состав:

*3 кг свиной грудинки
на ребрышках
200 мл красного винного
уксуса
1 крупная головка
репчатого лука
черный молотый перец
соль*

- 1.** Свиную грудинку нарезать одинаковыми кусками (в каждом должно быть ребрышко и немного сала). Сделать маринад из хорошего винного уксуса, лука, нарезанного полукольцами, соли и черного перца.
- 2.** Плотно сложить мясо в маринад, накрыть крышкой и оставить на 1–6 ч.
- 3.** Нанизать мясо таким образом, чтобы оно шло вдоль шампура, не свисая с него. Куски на каждом шампуре должны быть одного размера и качества, чтобы прожарились равномерно.
- 4.** Готовить на мангале или гриле.

Время маринования: 4–6 ч
Время приготовления: 30–50 мин.
Количество порций: 8



Шашлычки из семги с картошкой и маринованными огурчиками

1. Картофель вымыть, залить кипятком и сварить до готовности, затем остудить и очистить. Нарезать дольками, сбрызнуть маслом, посыпать солью и паприкой.
2. Семгу нарезать крупными кубиками, сбрызнуть маслом, приправить солью и черным перцем.
3. На каждую шпажку надеть, перемежая, по 3 кусочка семги и 3 ломтика картофеля. Сильно разогреть духовку и запечь шашлычки, чтобы семга сверху схватилась, а внутри осталась чуть сыроватой, примерно 5 мин. Вынуть из духовки, надеть на каждую шпажку по 2 огурчика (по 1 с каждого конца) и немедленно подать.

Состав:

400–500 г свежей семги
3 маленькие картофелины
12 маленьких маринованных огурчиков
растительное масло
паприка молотая
черный молотый перец
соль

Время приготовления: 15 мин.
Количество порций: 3



Гавайские шашлычки

Состав:

800 г грудки курицы
1 банка консервированного ананаса
2 сладких красных перца
1/3 стакана яблочного уксуса
1/4 стакана коричневого сахара
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
соль

1. Болгарский перец нарезать ломтиками, ананас — кубиками. Курицу нарезать кубиками, хорошо посолить и поперчить.

2. Для соуса сок от ананаса вылить в небольшую кастрюльку, добавить уксус и сахар. Довести до кипения. Развести крахмал в холодной воде и вылить в кастрюлю. Дать покипеть 2 мин. до небольшого загустения.

3. Нанизать последовательно ананас, курицу, перец.

4. Жарить на гриле, периодически смачивая соусом. Подавать с ананасовым соусом.

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4



Шашлык из куриных крылышек

1. Крылышки заправить, подогнув их концы к утолщенной части, натереть солью, перцем и шафраном.
2. Подготовленные крылышки нанизать на шампуры, жарить над раскаленными углями или на гриле, поворачивая.
3. Подавать с нарезанным кольцами луком, свежими овощами, зеленью.

Состав:

1 кг куриных крылышек
2 головки репчатого лука
шафран
черный молотый перец
соль
свежие овощи, зелень
для украшения



Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 5

Шашлыки из курицы с грудинкой

Состав:

600 г куриного филе
200 г подкопченной свиной грудинки
4 помидора
2 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
½ ч. л. молотой паприки
2 ст. л. рубленой зелени петрушки
1 гранат
черный молотый перец
соль
свежие овощи
для гарнира

1. Филе и грудинку нарезать крупными кубиками.
2. Помидоры и лук нарезать кубиками, добавить рубленый чеснок, паприку, зелень петрушки, поперчить, посолить и перемешать. Добавить нарезанное филе, еще раз перемешать, выдержать 3 ч в холодильнике.
3. Кусочки куриного филе, чередуя с кубиками грудинки, нанизать на шампуры. Жарить шашлыки над горячими углями или на гриле.
4. При подаче уложить шашлыки на блюдо, посыпать зернами граната, зеленью петрушки и гарнировать свежими овощами.

Время маринования: 3 ч
Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 3



Шашлыки из рыбы с креветками

1. Чеснок очистить и раздавить. С веточек розмарина снять нижние листики, измельчить их и смешать с чесноком, оливковым маслом, лимонным соком и цедрой, солью и перцем.
2. Рыбу промыть, обсушить на полотенце и нарезать на куски. Положить рыбу и креветки в маринад и оставить на холоде в течение 2 ч.
3. Нижний кончик каждой веточки розмарина заточить и нанизать на нее попеременно креветки и кусочки рыбы. Обжарить на мангале или гриле около 3–4 мин. с каждой стороны.

Состав:

400 г филе белой рыбы
200 г очищенных креветок
4 веточки розмарина
сок и тертая цедра 1 лимона
2 зубчика чеснока
7 ст. л. оливкового масла
перец белый молотый
соль



Время маринования: 2 ч
Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 2

Рыба на шпажках

Состав:

800 г белой рыбы
3 головки репчатого лука
3 стручка сладкого перца
2 лимона для подачи
4 ст. л. растительного масла

Для маринада:

500 г натурального йогурта
1 помидор
1 головка красного лука
3 зубчика чеснока
2 см корня имбиря
2 ст. л. пряной смеси гарам масала
перец черный
соль

Для соуса:

350 г йогурта
1 огурец
5–6 веточек кинзы

1. Для маринада мелко нарезать красный лук и помидор, чеснок и имбирь натереть на мелкой терке. Смешать лук, имбирь, чеснок, помидор и йогурт. Добавить пряности и соль по вкусу.

2. Нарезать рыбу на 20–24 кусочка, смешать с маринадом и поставить на 30 мин. в холодильник. Очистить лук и сладкий перец, лук нарезать четвертинками, перец — квадратиками примерно того же размера, что и кусочки рыбы.

3. Приготовить соус, смешав йогурт с мелко нарезанными огурцом и кинзой.

4. Нанизать кусочки рыбы вперемежку с четвертинками лука и квадратиками перца на вымоченные предварительно в воде деревянные шпажки и запечь на хорошо разогретой, смазанной растительным маслом решетке до готовности, примерно 12 мин.

5. Подавать с соусом и разрезанным на 4 части лимоном.

Время маринования: 30 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Количество порций: 4



Шашлык из курицы

Время маринования: 30 мин.

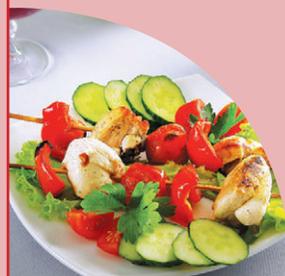
Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 3

1. Уксус соединить с маслом, посолить, поперчить. Куриное филе крупно нарезать, залить приготовленным маринадом и выдержать в течение 30 мин.
2. Перец, очистив от семян, нарезать кусочками.
3. На шампуры нанизать, чередуя, куриное филе, перец и помидоры. Обжарить шашлыки на гриле до готовности. Подать с лавашем и зеленью.

Состав:

500 г куриного филе
2 сладких перца
8 помидоров черри
2 ст. л. винного уксуса
2 ст. л. растительного масла
перец душистый молотый
соль по вкусу
лаваш и зелень для подачи



Шашлык из осетрины и семги

Время маринования: 2–3 ч

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 3

1. Приготовить маринад. Зелень укропа тщательно промыть в проточной воде, обсушить и нашинковать.
2. Смешать оливковое масло, белое вино, лимонный сок и соус «Ворчестер», добавить нашинкованную зелень укропа, все тщательно перемешать.
3. Рыбу очистить от кожи, промыть, отделить мясо от хребта. Нарезать рыбу кусочками 4x4 см. Опустить рыбу в маринад и поставить в холод на 2–3 ч.
4. Нанизать кусочки рыбы на шампуры, чередуя кусочки семги кусочками осетрины, запекать на гриле до готовности.

Состав:

300 г семги
300 г осетрины
4 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. соуса «Ворчестер»
4 ст. л. оливкового масла
200 мл белого вина
1 ч. л. зеленого укропа
черный молотый перец
соль



Шашлык из кальмаров

Состав:

500 г филе кальмара
1 лимон
1 пучок зеленого лука

Для маринада:

1 ст. л. растительного масла
2 ч. л. измельченного перца чили
2 ст. л. рубленой зелени мяты или кинзы
3 ст. л. винного уксуса
1 ст. л. сахара



Время подготовки: 1 ½ ч

Время приготовления: 10 мин.

Количество порций: 3

1. Смешать масло с чили, кинзой или мятой, сахаром и уксусом.
2. Очищенные кальмары нарезать кусочками по 1 ½ – 2 см и мариновать 1 ½ ч в приготовленной смеси.
3. Нанизать кальмары на шампуры и готовить на гриле в течение 3–4 мин., постоянно поворачивая.
4. Подавать кальмары со слегка подпеченным зеленым луком и дольками лимона. Отдельно подать прогретый маринад.

Пестрые шашлычки

Состав:

300 г маринованной свинины
200 г ветчины
200 г сыра
2 соленых огурца
2 яблока
4 помидора черри
4–6 ломтиков пшеничного хлеба
растительное масло
листья салата
перец
соль



Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 2

1. Мясные продукты и сыр нарезать кубиками.
2. Каждое яблоко и огурец разрезать на 4–6 частей.
3. Нарезанные продукты и целые помидоры нанизать поочередно на шампуры, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и обжарить на углях или в духовке при температуре 200–250 °С.
4. Подавать на листьях салата.

Креветки на шпажках

1. Положить 4 деревянные шпажки в холодную воду на 15 мин.
2. Чеснок очистить и измельчить. Укроп вымыть и измельчить.
3. Перемешать в миске хлебные крошки с чесноком, укропом, 1 ½ ст. л. растительного масла. Посолить и поперчить.
4. Нанизать на каждую шпажку по 4 креветки.
5. Обвалять их в получившейся смеси. Обжарить в оставшемся масле по 2 ½ мин. с каждой стороны.

Состав:

16 очищенных тигровых креветок
½ стакана свежих белых хлебных крошек
2 зубчика чеснока
4 веточки укропа
4 ст. л. растительного масла
перец черный молотый
соль

Время приготовления: 10 мин.
Количество порций: 4



Шашлычки из феты с беконом

Состав:

150 г плотного сыра фета
4 ломтика бекона
4 толстых стебля зеленого лука
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. нежирной сметаны
2 веточки эстрагона
овощи для гарнира
черный молотый перец
соль

1. Фету нарезать кубиками.
2. Стебли лука промыть, обсушить, белую часть нарезать кусочками длиной 2 см.
3. Кусочки феты завернуть в бекон и наколоть на деревянные шпажки, перемежая их луком. На сковороде разогреть масло и обжарить шашлычки с каждой стороны по 2 мин. Бекон должен подрумяниться.
4. Подать с салатом из свежих овощей, оставшегося зеленого лука и эстрагона, заправленным сметаной с солью и перцем.

Время приготовления: 10 мин.
Количество порций: 4



Овощной шашлык

1. Баклажан и кабачок вымыть, нарезать полукружьями. Перцы вымыть, разрезать на 4 части, удалить семена и плодоножку. Помидор вымыть и нарезать четвертинками.
2. Чеснок очистить и мелко порубить. В миску влить вино, добавить чеснок, сок лимона, мед, перец и соль. Перемешать. Положить в маринад ломтики баклажана, кабачка и перцев и оставить на 1 ч.
3. Кусочки овощей вынуть из маринада, нанизать на шампуры. Готовые овощи на шампурах слегка смазать растительным маслом.
4. Обжаривать медленно, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени дойти до готовности.
5. Шампуры положить на тарелку, сбрызнуть лимонным соком.

Состав:

1 баклажан
1 кабачок
4 сладких перца
1 помидор среднего размера
сок ¼ лимона
2 ст. л. растительного масла

Для маринада:

4 зубчика чеснока
вино белое сухое
сок ½ лимона
мед
черный молотый перец
соль

Время приготовления: 2 ч
+ маринование
Количество порций: 4



Шашлычки из фруктов в соусе карамель

Состав:

3 кисло-сладких яблока
3 крепкие средние груши
3 ст. л. апельсинового ликера
2 ст. л. сливочного масла
сок 1 лимона
черный молотый перец
50 мл растительного масла

Для соуса:

100 г сливочного масла
5 ст. л. сметаны
½ стакана коричневого сахара

1. Разрезать яблоки и груши на 4 части, очистить от кожуры и аккуратно удалить сердцевину. Полить лимонным соком с ликером, посыпать перцем, оставить на 15 мин.
2. Для соуса всыпать сахар в сковороду, сбрызнуть водой, поставить на небольшой огонь и подождать, когда сахар расплавится. Добавить нарезанное кусочками масло и перемешать. Через 2–3 мин. бурного кипения добавить сметану, перемешать и снять с огня. Сохранить теплым.
3. Нанизать вперемежку четвертинки яблок и груш на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки.
4. Смазать приготовленные брошеты растопленным сливочным маслом и запекать на смазанной растительным маслом решетке примерно 5–6 мин., пока фрукты не станут мягче и не начнут приобретать золотисто-коричневый оттенок.
5. Выложить готовые шашлычки на тарелки и полить соусом карамель.

Время приготовления: 15 мин.
Количество порций: 3



Сардельки в луковом соусе

1. Сардельки нанизать на шампуры и запекать на гриле до образования румяной корочки.
2. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень тимьяна и укропа тщательно промыть под струей прохладной воды и нашинковать.
3. Растопить на сковороде сливочное масло, обжаривать в нем лук в течение 5 мин. Вылить на сковороду уксус и вино, добавить нашинкованный тимьян, черный молотый перец и сахар по вкусу. Все тщательно перемешать, довести до кипения.
4. В кипящий соус выложить запеченные сардельки и тушить в течение 3 мин.
5. Перед подачей на стол посыпать блюдо нашинкованным укропом.

Состав:

900 г копченых сарделек
8 больших головок
красного лука
50 г сливочного масла
200 мл красного вина
50 мл винного уксуса
1 ст. л. сахара
зелень тимьяна
зелень укропа
черный молотый перец
соль

Прекрасным гарниром к запеченным сарделькам станет картофельное пюре с растительным маслом.

Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 4



Салат из овощей с жареным сыром

Состав:

2 цуккини
2 сладких красных перца
1 головка красного лука
10 г сливочного масла
250 г сыра сулугуни
2 ст. л. бальзамической заправки
3 листа зеленого салата

1. Кабачки тщательно вымыть, очистить и нарезать по диагонали.
2. Красный перец вымыть, разрезать пополам, очистить от семян и нарезать дольками.
3. Лук очистить и нарезать толстыми кольцами.
4. Сыр нарезать кубиками.
5. Сковороду для гриля смазать маслом и сильно разогреть. Выложить на сковороду кабачки, лук и сладкий красный перец. Запекать в течение 5 мин., овощи перевернуть, добавить сыр и запекать еще 5 мин.
6. Листья зеленого салата тщательно промыть в проточной воде, обсушить и нашинковать. Смешать нашинкованные листья с бальзамической заправкой. Перемешать с запеченными овощами и сыром.

Если необходимо сохранить это блюдо свежим в течение нескольких часов, то посуду с ним следует прикрыть туго натянутым влажным полотенцем.

Время приготовления: 15 мин.
Количество порций: 3



Спаржа в пармской ветчине

Время приготовления: 20 мин.

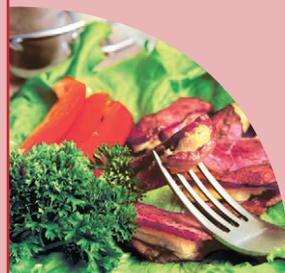
Количество порций: 6

1. Побеги спаржи отварить в чуть подсоленной воде. Промыть под струей холодной воды.
2. Каждый кусок ветчины разрезать на 4 ломтика. В ломтики ветчины завернуть по одному побегу спаржи.
3. Выложить ветчину на разогретую сковороду для гриля и запекать в течение 4–5 мин. до появления хрустящей корочки.

Спаржа, запеченная в ветчине, станет прекрасной закуской к вину.

Состав:

24 побега спаржи
6 кусков пармской ветчины
соль



Греческие котлетки

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 3

1. Свинину и говядину тщательно промыть и пропустить через мясорубку.
2. Лук очистить и нашинковать. У оливок удалить косточки, мякоть мелко нарезать. Хлеб крошить.
3. Смешать мясной фарш, лук, оливки, хлебные крошки, сырое яйцо, паприку, черный молотый перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.
4. Из фарша сформовать четное количество небольших котлеток.
5. Сыр нарезать кубиками. Разложить по одному кубику сыра на половину котлеток, сверху прикрыть оставшимися котлетками, края соединить.
6. На решетку гриля положить кусок фольги, на него выложить котлетки. Запекать до готовности, перевернув один раз.

Свежее свиное мясо следует хранить не более 3 дней, плотно завернув кусок и поместив его в самую холодную часть холодильника.

Состав:

250 г свинины
250 г говядины
3 головки репчатого лука
4 черные оливки без косточек
200 г мякиша пшеничного хлеба
1 яйцо
100 г сыра фета
1 ч. л. паприки
черный молотый перец
соль



Шашлычки из шампиньонов

Состав:

200 г шампиньонов
1 сладкий перец
1 стебель лука-порея
(белая часть)
4 ст. л. растительного
масла
2–3 ст. л. соевого соуса
½ ч. л. приправы гарам
масала



Время маринования: 1 ч

Время приготовления: 10 мин.

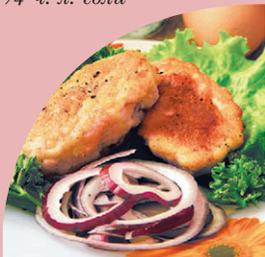
Количество порций: 2

1. Шампиньоны вымыть, разрезать каждый гриб пополам. Перец вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусками.
2. Порей вымыть, разрезать вдоль на половины, затем нарезать небольшими дольками.
3. Сложить грибы и овощи в миску, влить масло и соевый соус, приправить гарам масалой и перемешать. Оставить на 1 ч.
4. Нанизать грибы и овощи на деревянные шпажки и обжарить на гриле по 3 мин. с каждой стороны.

Пирожки с курицей и соусом чатни

Состав:

400 г филе курицы
1 яйцо
½ стакана
панировочных сухарей
2 ст. л. индийского
кисло-сладкого соуса
чатни
2 ст. л. растительного
масла
½ ч. л. молотого имбиря
½ ч. л. смеси приправ
для курицы
¼ ч. л. черного молотого
перца
¼ ч. л. соли



Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 2

1. Яйцо разбить, белок отделить от желтка. Смешать белок с панировочными сухарями, добавить смесь приправ, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать.
2. Куриное филе промыть и мелко порезать. Смешать мясо с получившейся смесью. Сформовать несколько пирожков толщиной 2–3 см.
3. Смазать решетку для гриля растительным маслом и выложить на нее пирожки. Запекать пирожки на гриле в течение 10–12 мин., перевернув один раз.
4. Смешать чатни и имбирь, перед подачей на стол выложить соус на запеченные пирожки.

Индюшачья грудка с курагой

1. Орехи измельчить и слегка обжарить. Смешать мелко нарезанную курагу, панировочные сухари, измельченные орехи, чесночную соль, масло, яблочный сок и розмарин. Все тщательно перемешать.
2. Индюшачью грудку тщательно вымыть, сбоку сделать надрез острым ножом. В получившийся карман выложить смесь. Края кармана скрепить при помощи ниток или деревянных шпажек.
3. Запекать индейку на гриле.
4. Смешать горчицу с водой и смазывать смесью мясо в течение последних 15 мин. приготовления.
5. Снять индейку с решетки, завернуть в фольгу, оставить на 15 мин.

Состав:

1 индюшачья грудка
весом 900 г с косточкой
½ стакана измельченной
кураги
½ стакана
панировочных сухарей
¼ стакана грецких
орехов
15 г сливочного масла
1 л воды
1 ст. л. сладкой горчицы
2 ст. л. яблочного сока
¼ истолченного сухого
розмарина
¼ ч. л. чесночной соли

Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 4



Салат «Барбекю»

Состав:

150 г бекона

15 маленьких клубней
молодого картофеля

4 яйца

450 г консервированной
стручковой фасоли

200 г консервированной
белой фасоли

10 мелких помидоров

150 г свежего шпината

50 г оливок без косточек

2 зубчика чеснока

2 ст. л. винного уксуса

150 мл оливкового масла

сушеный тимьян

черный молотый перец

соль

1. Приготовить салатную заправку. Зубчики чеснока очистить и измельчить при помощи чеснокодавилки. Смешать сушеный тимьян, чеснок и уксус. Добавить 6 ст. л. оливкового масла, тщательно перемешать и слегка взбить смесь. Добавить черный молотый перец, соль по вкусу.

2. Картофель тщательно промыть, приправить черным молотым перцем и солью по вкусу, сбрызнуть оливковым маслом, обернуть каждый клубень фольгой и запечь на гриле. Бекон нарезать полосками и запечь на гриле.

3. Яйца отваривать в кипящей воде в течение 2–3 мин., очистить и разрезать каждое яйцо на 4 части. Помидоры вымыть и разрезать каждый на 2 части. Белую и стручковую фасоль откинуть на дуршлаг. Стручки фасоли разрезать на 2 части.

4. Шпинат тщательно промыть, обсушить и нарезать.

5. Запеченный картофель разрезать на половинки, смешать с полосками бекона, яйцами и помидорами, добавить фасоль, оливки и шпинат, все тщательно перемешать, полить заправкой.

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 10



Кальмар с салатом рокет и чили

1. Перец чили вымыть и мелко нарезать.
2. Лайм вымыть, разрезать на 2 части, отжать из мякоти сок.
3. Смешать сок лайма, оливковое масло и перец чили.
4. Кальмары вымыть, нарезать кусочками, обмакнуть в получившуюся смесь и выложить вместе с кусочками перца чили на разогретую сковороду для гриля.
5. Запекать, прижав кусочки кальмара к сковороде, для того чтобы на них остались темные полоски.
6. Салат рокет тщательно промыть в проточной воде, обсушить и нашинковать. Добавить салат в смесь сока лайма с оливковым маслом. Подавать вместе с кальмарами гриль.

Состав:

400 г кальмаров
1 лайм
1 ½ перца чили
2 ст. л. оливкового масла
пучок салата рокет

Мясо кальмара весьма благотворно воздействует на пищеварительную систему, усиливая секрецию пищеварительных соков.



Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 2

Баранина на ребрышках

Состав:

8 кусков баранины
на ребрышках
2 помидора
1 головка репчатого лука
¼ стакана джема
из красной смородины
1 ст. л. красного винного
уксуса
1 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. растительного
масла
1 ч. л. сушеной зелени
петрушки
½ ч. л. черного молотого
перца
соль

1. Смешать сушеную зелень петрушки, черный молотый перец и $\frac{1}{3}$ ч. л. соли.
2. Мясо тщательно промыть и очистить от пленок. Натереть каждый кусок мяса получившейся смесью.
3. Помидоры вымыть и разрезать на половинки. Выложить помидоры и мясо на решетку гриля и запекать в течение 10 мин.
4. Приготовить соус. Лук очистить и нашинковать. Вылить на сковороду растительное масло и обжарить на нем лук. Выложить на сковороду джем, вылить соевый соус и винный уксус, добавить 2 ст. л. воды и щепотку соли. Все тщательно перемешать и довести смесь до кипения.
5. Перед подачей на стол полить мясо и помидоры соусом.

Кислый вкус красной смородины прекрасно подойдет к достаточно жирному блюду из баранины.

Время приготовления: 20 мин.
Количество порций: 4



Ребрышки барбекю с гарниром

1. Приготовить маринад. Смешать воду с лимонным соком, добавить жидкий дым. Все тщательно перемешать.
2. Ребрышки тщательно вымыть, очистить от пленок. Опустить мясо в маринад и оставить на 5–10 мин. Выложить ребра на противень, полить маринадом и посыпать черным молотым перцем и солью по вкусу. Накрыть противень фольгой и поставить в разогретый до 110 °С духовой шкаф на 40 мин.
3. Грецкие орехи измельчить, смешать с соусом барбекю. Смазать получившейся смесью мясо на ребрышках и запечь на решетке гриля.
4. Листья зеленого салата тщательно промыть в проточной воде и обсушить. На тарелки выложить по одному листу, на него – запеченное мясо, маринованные грибы, полить блюдо оставшимся соусом барбекю.

Состав:

600 г говяжьих ребрышек
300 мл воды
3 ст. л. лимонного сока
100 мл жидкого дыма
200 г маринованных грибов
5 листьев зеленого салата
50 г очищенных грецких орехов
соус барбекю
черный молотый перец
соль

Грецкие орехи приобретают более приятный вкус, если перед употреблением их слегка прокалить в духовом шкафу.



Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 3

Свинина с курагой

Состав:

2 кг свинины
на ребрышках
½ стакана мелко
нарезанной кураги
½ стакана соевого соуса
¼ стакана кетчупа

1. Свинину тщательно промыть, разделить на 6 кусков и залить холодной водой. Поставить на огонь, довести воду до кипения и тушить мясо под крышкой в течение 45 мин.
2. Смешать нашинкованную курагу, кетчуп и соевый соус, добавить 2 ст. л. воды.
3. Смазать мясо получившимся соусом, выложить на решетку для гриля и запекать в течение 20 мин., переворачивая куски и смазывая их соусом.

Если для приготовления на решетке предназначаются небольшие кусочки мяса, то под них можно подстелить лист фольги с отверстиями. Это делается для того, чтобы запекаемые кусочки не провалились сквозь решетку.

Время приготовления: 1 ч 20 мин.
Количество порций: 8



Утиные грудки по-китайски

1. Утиные грудки тщательно вымыть и надрезать. Приготовить маринад. Смешать мед, кунжутное масло, соевый соус и китайские специи.
2. Утиные грудки залить маринадом и оставить на 15–20 мин.
3. Выложить грудки на разогретую сковороду для гриля кожей вниз и запекать в течение 10–15 мин. Перевернуть грудки и запекать в течение 5 мин.

Состав:

4 утиные грудки
1 ст. л. кунжутного масла
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. жидкого меда
1 ч. л. смеси китайских специй

Вместо утиных грудок можно взять куриные.

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4



Свинные стейки, маринованные в пиве

Состав:

4 свиных стейка по 200 г
5 головок красного лука
300 мл мясного бульона
500 мл светлого пива
3 ст. л. растительного масла
25 г сливочного масла
4 ст. л. сладкой горчицы
400 г стручковой фасоли
3 ст. л. сахара
зелень тимьяна
черный молотый перец
соль

1. Зелень тимьяна промыть в проточной воде, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить и нашинковать.
2. На сковороду вылить растительное масло и выложить сливочное, подогреть, перемешать. Опустить в смесь масел лук и спассеровать на небольшом огне до мягкости.
3. Добавить 1 ст. л. сахара и обжаривать в течение 5–7 мин. Снять лук с огня и добавить зелень тимьяна, черный молотый перец и соль по вкусу.
4. Приготовить соус. Смешать пиво и мясной бульон, вылить в сковороду, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 10 мин. Добавить сахар, горчицу, соль и черный молотый перец по вкусу.
5. Мясо тщательно промыть, обсыпать перцем и запекать на решетке для гриля в течение 5 мин. с каждой стороны.
6. Стручковую фасоль промыть и отварить в подсоленной воде. Смешать с луком.
7. Подать на стол запеченное мясо с гарниром и соусом.

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4



УДК 641/642

ББК 36.997

П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

В оформлении книги использованы фото от Shutterstock.com
Фото *В. Кугавского*

П 99 **50** рецептов. Шашлыки. Пловы. Барбекю. – М. : Эксмо, 2013. – 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-63528-3

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-63528-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Шашлыки. Пловы. Барбекю

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Л. Кузьминова*. Корректор *Д. Горобец*

В оформлении обложки использована фотография: shadow216/Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru . E-mail: info@eksmo.ru.

Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,
Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,
факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан
Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о
техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 21.03.2013. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-63528-3



9 785699 635283 >





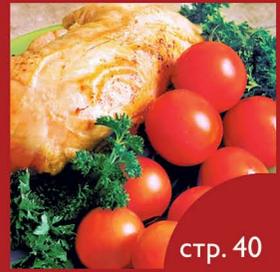
стр. 43



стр. 25



стр. 38



стр. 40



стр. 42



стр. 19



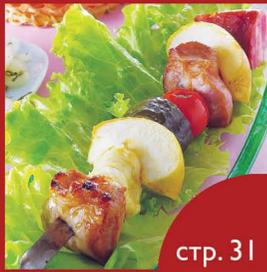
стр. 32



стр. 34



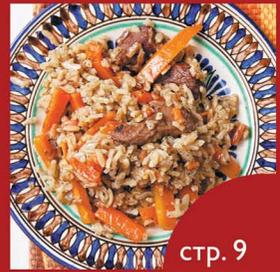
стр. 18



стр. 31



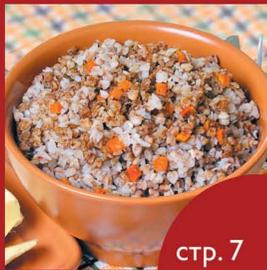
стр. 39



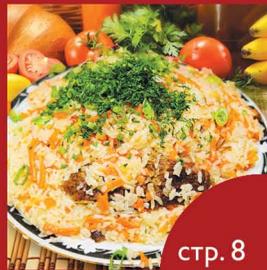
стр. 9



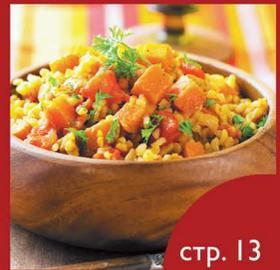
стр. 6



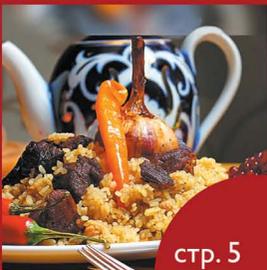
стр. 7



стр. 8



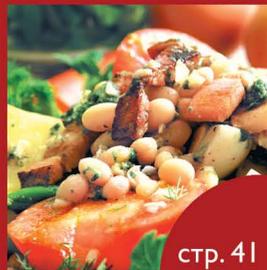
стр. 13



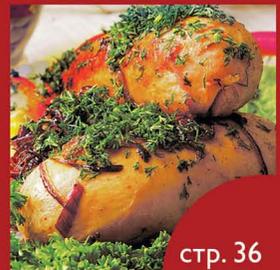
стр. 5



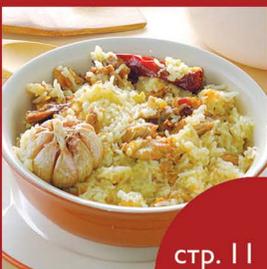
стр. 29



стр. 41



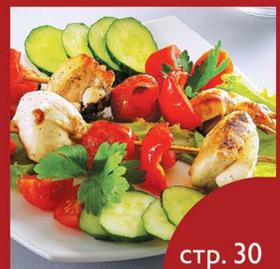
стр. 36



стр. 11



стр. 31



стр. 30