



'A Taste of Russian' подкаст #62 – Последний шашлык

www.tasteofrussian.com

Our new site for premium episodes is <http://www.torpod.com/>

Вы слушаете подкаст «A Taste of Russian», выпуск #62 – Последний шашлык

Дорогие друзья!

Вначале – небольшое объявление. В последние несколько недель желающие оплатить доступ к премиум-выпускам на сайте www.torpod.com не могли этого сделать. Дело в том, что в настоящий момент мы меняем платёжную систему.



После окончания работ, вы сможете оплачивать наши подкасты не только через PayPal, но и через карточки Visa или MasterCard.

Если вы желаете получить премиум-доступ, вы можете пожертвовать необходимую сумму через кнопку Donate на сайте <http://www.tasteofrussian.com/>. Подписка на 1 месяц стоит 12 долларов, на 3 месяца – 30 долларов, а на полгода – 55 долларов. После того, как мы получим деньги, мы вышлем вам логин и пароль, и вы сможете пользоваться всеми благами премиум-доступа. Просим прощения за возникшие временные неудобства.

А наш сегодняшний подкаст будет бесплатным. Аудиофайл полностью доступен в iTunes и на наших сайтах: www.tasteofrussian.com и

www.torpod.com. На последнем сайте также бесплатно вы можете скачать полный текст этого подкаста в формате PDF.

А посвятим мы сегодняшний выпуск традиционному отдыху россиян на природе – **шашлыку**. Правда, лето, сезон шашлыков, уже прошло. Но это не беда. Знание русского языка пригодится вам в любое время года. Итак, поехали!

Последний **шашлык**

Наступило **бабье лето**. А значит, последняя возможность **выбраться на природу**. С **ночёвкой**, конечно, уже не пойдешь. По ночам **дубняк**. А вот на шашлычок сходить **не помешает**. До весны долго, надо использовать последнюю возможность.

Друзья хотели **магазинного** шашлыка купить. Я **категорически** отказался. Знаем мы, как там его делают. **Мясо импортное, усилители вкуса...** Лучше уж я сам как-нибудь. Да и дело нехитрое – мясо порезать, **специй** накидать, да залить чем-нибудь кислым. Я **кефир** предпочитаю. Можно и **уксус**, но там следить надо, чтобы не передержать, не дай бог.

Мясо взяли куриное и свиное. Кому что нравится. Свинину на **шампурах** будем жарить. А курицу лучше на **решетке для барбекю**. Мясо неплотное, с шампуров падает. Да, и ребятам напомнить надо, чтобы **угля** взяли. За **дровами** с топором бегать не очень-то хочется. Надеюсь, славно посидим.

Костёр, лес, жареное мясо и весёлая компания. **Лучше** отдыха **не придумаешь!**

.....

Сначала давайте определимся, что же такое «шашлык». Если объяснить просто – это жареное на углях мясо. Блюдо это похоже на американское барбекю. Но есть небольшие отличия.

Во-первых, шашлык **маринуется**. То есть, замачивается в чем-то кислом. Такая обработка делает мясо мягким и придаёт ему особый вкус. Кроме того, в раствор для маринования, или **маринад**, обычно добавляют **специи**. Например, перец, корицу, лавровый лист. У слова «специи» есть синоним: **пряности**. Также мы всегда добавляем лук.

Кроме того, шашлык делается на специальных металлических палках – **шампурах**. Ими кусочки мяса протыкаются посередине. Чтобы мясо не сгорело с одной стороны, шампуры с шашлыком постоянно вращают.



Угли обычно насыпаются в **мангал**. Это специальная ёмкость прямоугольной формы, небольшой металлический бачок. Мангал, в котором делают шашлык на продажу, обычно делают высоким, по пояс человеку, чтобы было удобнее вращать шампуры. А те, кто делают шашлык для себя, обычно используют небольшие разборные мангалы.

Барбекю, как вы знаете, готовится на специальной решётке. В **решётке для барбекю** мясо зажато с обеих сторон металлической сеткой.



Кусочки фиксируются более надёжно, чем на шампурах. Но из-за того, что решётка постоянно давит на мясо, оно получается более сухим, чем традиционный шашлык.

Кстати, традиционный шашлык – это блюдо наших кавказских народов. Готовится он из баранины, а маринуется в вине. Мы же обычно делаем шашлык из свинины. А вот маринад у каждого свой.

Мы предпочитаем замачивать мясо в **кефире**. Не знаем, продают ли кефир у вас, поэтому лучше объясним это слово. Кефир – это продукт из кислого молока, который делается на специальной закваске. Кефир имеет кислый вкус и хорошо впитывается в мясо.

Преимущество кефирной закваски в том, что не имеет значения, сколько в ней пролежит мясо. Более того, чем дольше оно пролежит в кефире, тем мягче оно будет.

А вот в **уксусе**, например, замачивать тяжелее. Во-первых, надо правильно развести уксус водой. Во-вторых, ни в коем случае нельзя **передержать** мясо. То есть, нельзя, чтобы шашлык лежал в уксусе больше положенного времени. Обычно это 3, максимум, 4 часа. И то, если уксус сильно разбавлен.

По вкусу шашлык на уксусе тоже отличается от кефирного. Он мягче, и имеет кисловатый привкус.

На вине или на спирте мы тоже пробовали делать. Но, честно говоря, не очень понравилось. Как у нас говорят, **на вкус и цвет товарищей нет**. То есть каждому нравится что-то своё. Не существует такого вкуса и цвета, который понравился бы всем.

Шашлык, как мы уже писали, делается на **углях**. Сейчас мы обычно покупаем готовые угли в магазине. Нужно только насыпать их в мангал, облить специальной жидкостью и поджечь. Минут через 10-15, когда угли хорошо разгорятся, можно класть на мангал шашлык.

А раньше всё было намного дольше. Нужно было сходить в лес и найти **дров**. «Дровами» называются сухие кусочки дерева, из которых обычно разжигают костёр, огонь. Дрова нужно было рубить топором на более мелкие дрова или **поленья**.

Потом нужно было разжечь костёр и подождать, пока дрова прогорят до углей. И только после этого готовить шашлык. Иногда процесс приготовления углей занимал больше двух часов. Слава богу, это в прошлом.

Вот так мы начали объяснять слова сегодняшнего подкаста с конца. Теперь можно перейти к началу. ☺

Бабьим летом называют часть осени, когда после осенних дождей ненадолго возвращается лето. Обычно это происходит в сентябре. Пару недель стоит хорошая, солнечная погода. Почти лето, только без летней жары. В бабье лето хорошо гулять по осеннему лесу. И ходить на шашлык тоже хорошо.



Для многих мероприятий, связанных с отдыхом, у нас используется слово **выбраться**. В прямом значении это означает «с трудом выйти, выехать откуда-нибудь». Так, можно выбраться из ямы. Или выбраться из леса на ровную асфальтированную дорогу.

А в переносном значении «выбраться» означает «найти возможность сходить куда-то». Наш герой со своими друзьями решает выбраться на природу. Очевидно, он работает в городе, и выбирается на природу, то есть из города, нечасто.

Летом можно ходить на природу с **ночёвкой**. То есть, провести ночь вне дома. Чаще всего, в туристической палатке или в спальном мешке. Про туризм мы обязательно напишем отдельный подкаст. Туристов, людей, которые регулярно проводят время на природе, у нас довольно много. И тема эта обширная.

Однако осенью ночевать в лесу довольно холодно. **Дубняк**, как говорит наш главный герой. Этим разговорным словом называют сильный холод, мороз. Слово происходит от глагола **задубеть**, т.е. замёрзнуть.

Дуб, как известно, одно из самых плотных и крепких деревьев. Когда человек замерзает, его тело начинает плохо гнуться. Движения замедляются и становятся не такими точными, как в тёплую погоду. Человек буквально дубеет, т.е. его тело по гибкости и послушности становится похоже на дерево.

Слова «дубняк» и «задубел» не очень распространены в литературной речи и являются просторечными названиями явлений, связанных с холодом.

Итак, ночёвка в лесу откладывается до весны. А вот на шашлычок сходить можно. Или, как говорит наш рассказчик, **не помешает**. Это выражение можно сказать иначе – «неплохо бы это сделать, было бы здорово».

Фраза «не помешает» очень распространена в нашей речи. И для иностранца, наверное, не вполне очевидно, кто кому собрался мешать. Для закрепления ещё один пример. Муж – жене:

- Купи хлеба! И за квартиру заплатить не помешает, счёт за электричество принесли уже.

То есть пришла пора платить за квартиру, и раз уж жена выходит из дома, неплохо бы и внести плату за электричество.

Наш герой категорически не хочет покупать **магазинный** шашлык. И это понятно. В магазине шашлык не такой вкусный. В массовых количествах шашлык делают не так, как можно его сделать самому. Во-первых, мясо не такое качественное. Во-вторых, мясо может быть несвежим.

В-третьих, специи чаще всего будут хуже. Могут даже использоваться **усилители вкуса**. Это специальные вещества, которые придают любому мясу очень привлекательный вкус. Похожую химию кладут в чипсы и сухарики. Усилителями вкуса можно скрыть любое несвежее мясо.

А само мясо может быть **импортным**. То есть, произведенным не в нашей стране. Мясо плыло на кораблях не один месяц, а перед этим могло лежать в

холодильниках не один год. Разумеется, по вкусовым качествам такой продукт будет уступать свежему мясу.

Поэтому от магазинного шашлыка наш герой **категорически** отказался. Слово «категорически» означает «совсем, полностью и с твердой уверенностью». Например, дочь собирается на дискотеку. И мать критикует её одежду:

- Мне категорически не нравится длина твоей юбки. Это неприлично!

Дочка хочет показать себя на дискотеке с лучшей стороны. А мама, как всегда, не считает это правильным. Хотя, наверняка и она в молодости хотела одеться как можно привлекательнее. Вечный конфликт поколений!

Все слова, касающиеся собственно шашлыка, мы уже объяснили. Осталось только одно выражение: **лучше не придумаешь**. Это означает «самый лучший вариант, который только можно представить». Действительно, время, проведённое в приятной компании и за вкусной едой, как у нас говорят, **дорогого стоит**.

А на сегодня у нас всё. Желаем вам вкусной еды и теплой компании. Выбирайтесь почаще на природу и лучше отдыхайте. Пишите нам на tasteofrussian@gmail.com . Будем рады любым отзывам и предложениям.

И не забудьте поставить лайк в нашей группе на Фейсбуке.

Она называется A Taste of Russian.

До новых встреч!