

из меню радиостанции, содержащего список возможных причин подачи сигнала бедствия – «судно тонет», «пожар на борту» и т. д. Сообщение о бедствии не имеет адресата и будет принято всеми станциями в пределах зоны слышимости.

Важно также, что оповещение о бедствии может быть передано в течение секунд – даже если капитан по какой-то причине не в состоянии это сделать, любым членом экипажа или пассажиром. Для этого достаточно открыть крышку, прикрывающую кнопку, нажать ее и удерживать в течение 5–6 с, после чего начинается передача оповещения.

Оповещение о бедствии будет продолжаться автоматически до тех пор, пока береговая или судовая станция не подтвердит получение сигнала. Принявшая сообщение станция автоматически переходит в режим готовности для связи на 16-м канале в УКВ диапазоне. Отметим, что передача оповещения о бедствии с помощью DSC не отменяет требования дальнейшей передачи оповещения в телефонии.

Передача оповещения о судах, терпящих бедствие, береговым спасательным службам в первую очередь, и на суда – во вторую, является главной задачей системы GMDSS. Но функции DSC не ограничиваются передачей экстренных сообщений. Кроме того, радиостанция, оборудованная цифровым избирательным вызовом будет обращать ваше внимание на принятые навигационные и штормовые предупреждения и прогнозы погоды и даже позволит в автоматическом режиме через береговую станцию войти в телефонную сеть общего пользования, если эта береговая станция предоставляет такую услугу. Для получения доступа к этим достижениям мирового радиопрома, кроме приобретения радиостанции, от вас потребуются преодолеть процесс регистрации станции в Государственной радиочастотной службе, но наградой будет получение собственного MMSI. Подробнее о том, что требуется для приобретения и эксплуатации радиостанции (прохождение курсов, регистрация и т. д.), мы расскажем в следующем номере. ■

Владимир Маляренко

# ЧТО И КАК МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ на газовом яхтенном гриле



*Предварительно замаринованные свиные ребрышки (без томата и кетчупа), уже вынутые из фольги, готовятся на инфракрасном гриле «TEC Cherokee FR»*

Приобретя газовый гриль (их подробный обзор мы напечатали в предыдущих номерах), вы должны научиться готовить на нем. У каждого гриля – свой нрав, как и у разных сковородок. Попрактикуйтесь вначале в домашних условиях, прежде чем приглашать гостей. Подготовьте неопределенные ожогозащитные рукавицы и (на всякий случай) держите рядом огнетушитель.

**О**сновное правило: гриль должен быть чистым. Ничто так не отбивает аппетит, как вид не отбивает аппетит, как вид жарящегося на грязной, с пригоревшими остатками пищи решетке. Кроме того, к грязной решетке мясо будет прилипать. Чистить решетку нужно дважды: непосредственно перед жаркой мяса, сразу же после прогрева гриля, и еще раз – по окончании жарки, пока решетка еще горячая. Первая чистка по-

зволит удалить те небольшие кусочки, которые вы не заметили, очищая гриль в прошлый раз. Крупные кусочки пищи удалите кромкой лезвия металлического скребка (многие предпочитают делать это с помощью скомканного куса толстой алюминиевой фольги, зажав его кулинарными щипцами – так получается быстрее), а затем пройдитесь по решетке металлической щеткой из нержавеющей стали или меди.

Чистить решетку нужно перед накладыванием каждой очередной порции продуктов.

И еще запомните: никогда не покидайте свой пост, когда готовите на гриле! Готовить на нем несложно, но он требует постоянного внимания. Если уж вы положили что-нибудь на решетку, будьте добры оставаться на месте до конца приготовления. В этот момент воздержитесь от разговоров по мобильному телефону и прочих посторонних занятий. Прежде всего расслабьтесь и получайте удовольствие от самого процесса.

### В порядке тренировки

Начнем с самого простого. Приготовьте горячие колбаски – это отличная закуска к пиву. И никакой подготовки не требуется, и готовится легко и быстро, и гриль не слишком пачкается. Лучше брать полукопченую колбасу – например, типа «Краковской». Главное, чтобы она была качественной, из мяса без хрящей и не слишком жирной.

Поджаривайте колбасу на малом или среднем уровне целыми кольцами, постоянно ее переворачивая, чтобы она румянилась с обеих сторон, но не подгорала. Сало внутри колбасы должно растаять и стать горячим. Подавать сразу же, с пылу-жару.

Теперь – горячие бутерброды. Очень вкусны, например, бутерброды с гриллированным беконом. Для этого вам понадобится бекон, нарезанный длинными тонкими пластинками (по две пластинки на бутерброд), свежие помидоры, листья зеленого базилика, сливочный сыр-спред (типа «Виола»), который можно заменить майонезом, и белый хлеб.

Поджарьте на гриле с обеих сторон тосты. Затем поджарьте с двух сторон до золотистого цвета бекон. Намажьте



Бутерброд с гриллированным беконом

один тост сыром-спред, на него положите листья базилика, затем, в зависимости от размера, два–четыре кружка помидоров, на которые положите две полоски жареного бекона и накройте вторым тостом. По желанию помидоры можно присыпать крупномолотым черным перцем. Подавать бутерброды нужно теплыми.

Еще неплохая закуска к пиву – гриллированные куриные крылышки. Ночь промариновать в смеси кетчупа и меда, добавив немного соли – и все! Жарить на прогретом гриле под крышкой, часто переворачивая и обмазывая оставшимся маринадом. Очень вкусно и весело. Единственная проблема – косточки, мусор, что для условий лодки не очень хорошо.

Освоившись с грилем, можно переходить к более сложному меню.

### СТЕЙКИ

Секрет нежного, сочного и вкусного стейка – в качестве мяса, которое вы выбираете. Для гриля нужно использовать только свежее мясо или пролежавшее в холодильнике после покупки не более трех дней. Замороженное мясо таким сочным, как свежее, не получится.

Классика – это стейк из говядины. Поскольку говядина тверже свинины, покупать парную говядину для стейка не следует, а только вызревшую, то есть ту, которая после забоя отлежалась около недели при температуре от 0 до 2°C – охлажденную. Такое мясо становится мягче.

Лучшие стейки – это те, которые содержат между волокнами мяса прослойки жира, составляющие до 20% от мяса при толщине нарубленных поперец волокон кусков 2.5–3 см. Если же мясо содержит мало жира и нарезано более тонкими кусками, оно не будет сочным. Из отечественной говядины лучше всего для стейков использовать тонкий край (антрекот). Этот отруб разделяется толстым куском с косточкой. Мясо на вкус сочное и нежное. Отлично подходит также толстый край на ребрах, ближе к шее (там он более жирный), и толстый филей (плоский ростбиф), который продается с косточкой или без нее. В результате особой разделки получается стейк с

T-образной косточкой (в англоязычных странах его называют T-bone).

Если плохо разбираетесь в мясе и некому помочь – покупайте свинину, не ошибетесь. По цене она демократична, и ее трудно испортить. Идеально, если это будут шея, антрекот (с 20% жира в мясе). А вот окорок и дорогие вырезка и корейка (карбонад) на стейки брать не стоит – эти части у свинины нежирные, а значит, мясо получится невыразительным. Как и для говядины, толщина свиного стейка должна быть не менее 2.5 см.

*Внимание!* В отличие от говяжьих, свиные стейки нужно всегда жарить до полной готовности!

**Подготовка стейков.** Прежде всего с мяса нужно обрезать лишний жир, так как в большом количестве он во время гриллирования приводит к вспышкам пламени. Это не дровяной или угольный мангал, на который можно плеснуть воды, и пламя погаснет. Мангал у вас газовый, и если при воспламенении жира вы перекроете газ, то горелка погаснет, жар моментально исчезнет, а скопившийся жир будет продолжать гореть. Мясо уже не получится таким, как хотелось бы. Если готовите антрекоты, удалите все пленки и прорежьте мясо ножом возле косточки, если хотите получить мясо большей прожаренности.

Если вы любите естественный вкус хорошего мяса, а мясо свежее и качественное, не используйте никаких специй, кроме крупной соли и крупномолотого черного перца, которыми нужно посыпать стейки непосредственно перед накладыванием на решетку. Соли в этом случае используйте чуть больше, чем обычно, так как часть ее стечет вместе с жиром (некоторые предпочитают посыпать стейк солью и перцем уже после гриллирования – это позволяет сохранить вкус мяса более естественным). Если жира в мясе маловато, смажьте его растительным маслом.

Если вы хотите, чтобы стейки были более ароматными, просто натрите их специями. Начинать нужно с основы – смеси соли и сахара (в пропорции 4:1). Зачем сахар? Для красивой коричневой корочки и придания более нежного вкуса (здесь главное не переборщить





Свинина для стейков

с сахаром: при слишком высокой температуре или длительном воздействии жара сахар начинает выгорать в мясе, и можно получить горьковатый угольный привкус). Затем натираем мясо специями, которые вы предпочитаете – это могут быть черный и красный перец, луковый порошок, тмин, чеснок, майоран либо специальные смеси типа хмели-сунели и т. п. Если мясо нежное, натирать его нужно непосредственно перед гриллированием. Если же кусочки не такие нежные, как хотелось бы – за сутки до этого.

**Маринование.** Если мясо для стейков не очень нежное или было заморожено, его лучше промариновать. Маринование мяса делает его более мягким, сочным и ароматным. Маринад – это дело вкуса. Рецептов для маринования стейков и в кулинарных книгах, и просто в инете множество. Возможно, у вас есть свой собственный.

На каждый килограмм мяса потребуются два стакана маринада. Он должен покрывать мясо со всех сторон. Лучше всего мариновать мясо в полиэтиленовом мешке и обязательно в холодильнике! Отлейте часть маринада в отдельную посуду, чтобы обмазывать им готовящееся мясо. Важно при этом не передержать продукты в маринаде, иначе мясо получится водянистым. Стейки из нежной говядины и свинины маринуют не менее 1 часа, но и не более 4 часов, менее нежная говядина требует выдержки от 6 до 24 часов.

Выньте стейки из кулера за полчаса до приготовления, чтобы они прогрелись до температуры окружающего воздуха, иначе снаружи они будут подгорать, а внутри останутся сырыми. В холодное время года выньте мясо из холодильника, прогрейте до комнатной температуры и упакуйте в

термосумку. Промаринованные стейки нужно просушить бумажным полотенцем, слегка смазать растительным маслом и только потом класть на решетку.

**Приготовление.** Прежде чем накладывать продукты на решетку, обязательно прогрейте гриль до максимально возможной температуры. Если у вас имеются навыки приготовления на дровяном/угольном гриле, то следует знать, что газовый гриль не обеспечит такую же высокую температуру. Поэтому прогревать гриль нужно с опущенной крышкой, пока температура под ней не достигнет 250–260°C. В зависимости от тепловой мощности горелки в обычном (не инфракрасном) газовом гриле на разогрев решетки уйдет минут 10–15, иногда и больше. Если гриль с термометром, следите за ним. Если его нет, следуйте инструкции. А дальше придет опыт.

За полминуты до начала жарки нужно смазать прутья решетки жиром – специальной щеточкой или кусочком промасленного бумажного полотенца, зажав его для безопасности щипцами для стейков. За это время жир на разогретой решетке успевает образовать антипригарную пленку, и продукты не будут к ней приставать. Гриллируют с закрытой крышкой (на инфракрасных грилях – с открытой). Так мясо готовится быстрее и меньше теряет влагу.

При приготовлении говядины различают три стадии готовности: хорошо пропеченная (well done), полуготовая (medium rare) и полусырая, так называемая «с кровью» (rare). Чаще всего

говядина запекается до полуготовности, потому что именно в таком состоянии она обладает приятным сочным вкусом, а снаружи хорошо обжарена. По мнению гурманов, полностью пропеченная говядина слишком сухая и теряет свой вкус. Так что рекомендую готовить говяжий стейк до уровня средней прожаренности.

Если гости не любят стейки «с кровью», а только средне- или хорошо прожаренные, то в этом случае нужно гриллировать с закрытой крышкой. Это также позволит сократить время готовки, так как мясо будет подвергаться тепловой обработке со всех сторон одновременно.

Чтобы стейки получились с «фирменным» решетчатым узором, как в стейк-хаусе, укладывайте их на решетку диагонально относительно прутьев. Вначале – налево, под углом «на 10 часов». Затем, не переворачивая мясо, с помощью лопатки быстро перебросьте стейки по диагонали направо, под углом «на два часа». Переверните стейки и снова проделайте первые два шага. Если толщина мяса, как и положено, 2,5–3 см, то каждый шаг выполняется через следующий промежуток времени: для стейка с кровью (на любителей) – 1,5 мин.; для такого же стейка с косточкой – 2 мин.; для среднепрожаренного стейка – 2 мин. на шаг; для нормально прожаренного стейка – 3 мин. на шаг. Пока выполняется каждый шаг, не поднимайте крышку гриля, даже если вас мучит любопытство. Готовые стейки снять с



Стейк с «фирменным» решетчатым узором



Говяжий антрекот средней прожаренности (medium rare)

решетки, накрыть фольгой и дать им постоять минут пять.

Во время гриллирования обмажьте кисточкой подгорающие части мяса маринадом или водой с вином. Это позволит хорошо его прожарить без подгорания и потери содержащейся в нем влаги. Но когда и как обмазывать мясо, зависит от того, на какой основе готовился маринад. Маринадом на основе масла с вином, винным уксусом, лимонным соком или кефиром можно периодически обмазывать мясо на протяжении всего времени приготовления. Если вы используете маринад, в котором мясо мариновалось, то в последние 3 мин. гриллирования его не применяйте. Если для обмазывания вы используете соус для барбекю, содержащий сахар, обмазывать мясо начинайте ближе к концу приготовления, чтобы сахар в соусе не начал подгорать.

**Полезные советы:** для переворачивания продуктов пользуйтесь только специальными щипцами. Ни в коем случае не пользуйтесь вилкой, так как через пробитые отверстия в образующейся корочке начнется выделение сока, мясо потеряет свой аромат и сочность. Лучше всего переворачивать мясо только один раз.

Чтобы проверить степень готовности стейка, нажмите на него пальцем (если не боитесь горячего): полусырой стейк будет все еще мягким, средней прожаренности (что нам и нужно) – слегка поддастся под нажимом, а полностью прожаренный будет упругим.

Обязательно дайте мясу отстояться. Почти все, что вы гриллируете, будет вкуснее, если дать готовому продукту постоять минут 5–10, прежде чем подавать гостям. За это время мясной сок, который из-за жара гриля был загнан к центру мяса, возвратится к

его поверхности. Мясо будет сочнее и вкуснее.

Стейки получатся гораздо вкуснее, если их подкоптить. О том, как сделать это в газовом гриле, мы еще расскажем.

### СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Замечательное блюдо, однако гостям придется набраться терпения. Нужно знать, что на газовом гриле, даже с двумя горелками, при косвенной тепловой обработке над одной отключенной горелкой, ребрышки не получатся такими нежными, как в большом угольном барбекю, на котором ребрышки готовят несколько часов при температуре 110–180°C. Поскольку у нас портативный газовый гриль, то, чтобы ребрышки не были жесткими, их придется промариновать и готовить на гриле в фольге при самой низкой температуре и только в конце приготовления обжаривать без фольги.

Ребрышки лучше готовить целыми пластинами-лентами, так они будут сочнее. Перед маринованием обязательно удалите пленку с внутренней части ребер. Что касается специй, то здесь нужно проявить умеренность. Хорошие ребрышки сами по себе обладают отличным ароматом.

Вот пример американского рецепта соуса для маринования ребрышек: для 1 кг мяса понадобятся 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кетчупа, 1 ст. ложка вустерского соуса, сок половины лимона, 1 ст. ложка сладкой горчицы, 2 ч. ложки сахара и молотый перец по вкусу. Оставьте ребрышки в этом маринаде на ночь.

**Приготовление.** Разогреть гриль. Замаринованные свиные ребрышки плотно завернуть в толстую фольгу – каждый пласт ребрышек отдельно. Уложить ребрышки на решетку и готовить под крышкой на минимальной температуре 2–2.5 ч. Переворачивать, не снимая фольги.

После этого вынуть ребрышки из фольги, уложить на предварительно смазанную решетку, включить максимальный режим горелки и довести до золотисто-коричневой корочки с каждой стороны, периодически обмазывая ребрышки маринадом, содержащим мед или коричневый сахар. Переворачивать нужно аккуратно, так как за

время тушения в фольге мясо может уже отходить от костей.

### ГАМБУРГЕРЫ

Гамбургеры для гриля на лодке нужно заготовить заранее. Главное в гамбургере – это фарш. Классика – говяжий фарш. Делать его из чистой мякоти – неправильно. Гамбургеры будут суховатыми. Но слишком много жира в мясе – скажем, 30% – тоже нехорошо, так как при жарке этот жир вытапливается, и котлетка потеряет в размере как минимум четверть. Лучше всего, чтобы жира в мясе было около 20%. Естественно, в мясе не должно быть никаких жил. Если они попадают, их нужно вырезать.

Фарш должен быть грубого помола. Мелкорубленый фарш может распадаться на решетке, котлетки будет трудно переворачивать. Проверните мясо в шнековой мясорубке через решетку грубого помола (в куперной мясорубке с вращающимся ножом однородный фарш грубого помола получить сложно).



Алюминиевый пресс для гамбургеров

Рубленую говядину положите в миску и приправьте. Внимание: рубленый лук в фарш не добавляйте – из-за него гамбургер будет разваливаться, если не добавить еще и яйцо. Но это будет уже не гамбургер, а котлета. Обычно в фарш добавляют соль, луковый и/или чесночный порошок, свежемолотый черный перец и молотую сладкую паприку. Чтобы гамбургеры были сочнее, в фарш нужно добавить немного жидкости – обычно одну столовую ложку на 0.5 кг свежего фарша. Но это – на любителя. Некоторые добав-



ляют 1 чайную ложку, некоторые – 2 столовые ложки. В качестве жидкости можно использовать просто воду или сухое вино.

Слегка вымесить руками (главное – без фанатизма), лучше – ложкой или лопаткой. Чем меньше к мясу прикасаются руками, тем более нежными и сочными будут гамбургеры. Напротив, те гамбургеры, которые много раз побывали в руках, становятся после приготовления плотнее и суше.

Если сырые гамбургеры предназначены для замораживания, то приправы к мясу добавлять не нужно, так как во время заморозки изменяется их аромат и ухудшается качество. Солить и перчить эти гамбургеры будете



Подготовка сырых гамбургеров к заморозке

уже на лодке, перед тем, как класть на гриль. Вместо обычной поваренной соли можно использовать чесночную.

Правильный размер сырого гамбургера: диаметр 12–13 см и толщина 2–2.5 см (около 160 г). Идеальные по форме и размерам гамбургеры получаются с помощью специального пресса – у нас он называется «ручной пресс для котлет». Фарш к нему не прилипает, и работа идет исключительно быстро.

При отсутствии специального пресса можно также раскатать фарш между двумя слоями прозрачной пленки в лепешку толщиной 2–2.5 см и вырезать котлетки чашкой нужного диаметра.

Подготовленные таким образом полуфабрикаты уложите слоями, разделяя каждый слой провощенной бумагой, и заморозьте. Уже на лодке гамбургеры оттают в кулере, после чего их можно начать готовить на гриле.



Гамбургер на гриле

Если гамбургеры формуют на лодке из фарша, который был до того заморожен куском, нужно будет промокнуть каждую котлетку бумажным полотенцем, чтобы удалить избыток влаги.

**Внимание!** Гамбургеры должны оттаять полностью и не быть холодными, иначе у вас ничего не получится.

Да, и не забудьте заранее закупить или заказать булочки для гамбургеров (которые, кстати, тоже можно заморозить).

**Приготовление.** Подготовьте гамбургеры, хорошо посолите и поперчите сверху каждую котлетку, если до этого вы не добавляли эти ингредиенты в фарш. Гамбургеры в процессе готовки поднимаются по центру, становятся выпуклыми, из-за чего гарнир потом будет сползать с них. Прежде чем класть сырой гамбургер на гриль, сделайте пальцем углубление в центре (наподобие ватрушки). Теперь прожаренный гамбургер будет плоским.

Поднимите крышку и попробуйте жар ладонью над решеткой. Если вы не сможете удержать руку более трех секунд, решетка прогрелась. Почистите решетку металлической щеткой и слегка смажьте растительным маслом.

Быстро положите сырые гамбургеры на решетку. Они тут же прилипнут к ней. Закройте крышку гриля. Подождите 2–3 мин. Теперь главное заключается в том, чтобы уловить момент, когда гамбургер отстанет от решетки, и тут же перевернуть его. Если вы попытаетесь переверачивать котлетки слишком рано, они начнут распадаться на решетке. Откройте крышку и слегка попробуйте лопаткой. Если гамбургер поддается, переверачивайте, если нет – подождите немного. Перевернув их во второй раз, закройте крышку и продолжайте жарить еще 2–3 мин. Во время гриллирования не надавливайте на

гамбургеры лопаткой, так как при этом выдавливается сок из мяса. В этот момент розового цвета на кромке уже не должно быть. Переверните гамбургеры в третий раз и доведите до готовности. Это займет еще 2–3 мин. Снимите одну котлетку с решетки и разрежьте ее. Если она внутри слишком розовая – готовьте еще минуту.

Если вы хотите приготовить чизбургер, то за минуту до окончания готовки положите сверху на гамбургер пластину сыра (швейцарского или чеддер), закройте крышку и, когда сыр начнет оплавляться, снимайте с решетки.

Прежде чем накладывать на решетку очередную порцию, снова очистите металлической щеткой решетку и слегка смажьте растительным маслом. Постоянно поддерживайте высокую температуру решетки.

Снимите котлетки с гриля и дайте им постоять с минутку (можно накрыть фольгой).

Теперь поджарьте булочки для гамбургеров, разрезав их по горизонтали пополам и уложив мякишем на



Чизбургер с грибным шашлычком

решетку. На поджаренную нижнюю часть булочки положите немного майонеза, на него – гамбургер или чизбургер. Сверху накройте поджаренной верхушкой булочки. Что касается используемых добавок, которые обычно вкладывают в гамбургер – такие, как синий лук, помидоры, маринованные огурцы, листья салата, базилик и т. п., то их лучше положить на тарелочку рядом с гамбургером, иначе может быть много мусора на палубе из-за падающих из гамбургера кусочков. По этой же причине булочки лучше брать без кунжутного семени. Все равно будет очень вкусно.

*Продолжение следует*