



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

САДЖ

Две стороны большого вкуса

36 понятных рецептов: от азербайджанского саджа
и чыз-быза до кутабов и тонких лепёшек

ВОГНУТАЯ СТОРОНА · ВЫПУКЛАЯ СТОРОНА · ПОДАЧА НА СТОЛЕ

Практическое издание магазина «Шёлковый путь»

ОТ «ШЁЛКОВОГО ПУТИ»

Один садж — целое застолье

На нём жарят, томят, пекут и подают. Главное — не усложнять огонь, а правильно распределять продукты и время.

Эта книга создана для владельцев саджей разных диаметров и материалов. Вогнутая сторона работает как широкая сковорода: в центре продукты получают сильный жар, а у бортов ждут финальной сборки. На выпуклой стороне подходящих моделей пекут тонкий хлеб, лепёшки и кутабы.

Рецепты построены вокруг реального процесса: что нарезать заранее, в какой очерёдности жарить мясо и овощи, когда уменьшать огонь и как сохранить блюдо горячим, не пережаривая его на подставке.

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО

Паспорт и конструкция вашего саджа всегда важнее универсального совета. Переворачивайте посуду выпуклой стороной вверх только тогда, когда это разрешено производителем и садж устойчиво стоит на совместимой опоре.

Готовьте щедро. Подавайте прямо с огня.

Команда «Шёлкового пути»

НАВИГАЦИЯ

Что внутри

01

Садж на компанию

Баранина, телятина, курица и
большие сборные блюда

02

Мясо и субпродукты

Чыз-быз, сач-говурма, рёбра, печень и
почки

03

Птица, рыба и морепродукты

От цыплёнка табака до креветок

04

Овощи, сыр и завтраки

Помидор-юмурта, менемен, шакшука и
горячие закуски

05

Кутабы

Шесть начинок на выпуклой стороне
саджа

06

Лепёшки

Тонкий хлеб, юфка, гёзлеме, катлама
и базлама

ПЕРЕД РЕЦЕПТАМИ

Две стороны · материалы · зоны жара · подготовка и безопасность ·
подбор диаметра

КАК УСТРОЕН САДЖ

Две стороны — две техники

Форма сама подсказывает способ готовки: собирайте большое блюдо в чаше или превращайте купол в хлебную поверхность.

ГЛАВНАЯ

Вогнутая сторона

Центр получает самый сильный жар. Готовые партии можно сдвигать на наклонные борта, а затем объединять перед подачей.

ЛУЧШЕ ВСЕГО

Садж · чыз-быз · мясо · птица · рыба · овощи · завтраки

ДЛЯ ТЕСТА

Выпуклая сторона

Тонкое тесто ложится на купол, быстро схватывается и легко переворачивается. Поверхность работает сухой, без слоя масла.

ЛУЧШЕ ВСЕГО

Кутабы · тонкий хлеб · юфка · гёзлеме · катлама · базлама

ПЕРЕД ПЕРЕВОРОТОМ

Садж должен быть холодным. Снимите его с подставки, проверьте устойчивость нового положения и безопасное расположение ручек. Покрытие и декоративные элементы снизу должны быть рассчитаны на прямой нагрев.

Садж как блюдо для подачи

Подставка с небольшим количеством угля или свечами сохраняет тепло уже готового блюда. Это режим подогрева, а не продолжение жарки: сочные яйца, рыба и сыр особенно легко пересушить.

ВЫБОР И УХОД

Материал меняет характер жара

Одинаковый рецепт ведёт себя по-разному на тонкой стали, массивном чугуне, нержавейке и покрытии.

МАТЕРИАЛ	КАК ГРЕЕТ	КАК ГОТОВИТЬ
Углеродистая сталь	Быстро нагревается и быстро слушается пламени.	Работайте партиями; после мойки сразу сушите и слегка смазывайте.
Чугун	Долго копит и долго отдаёт тепло.	Снижайте огонь заранее; не охлаждайте водой; берегите от удара.
Нержавеющая сталь	Требуется хорошего прогрева и достаточного жира.	Кладите сухой продукт на прогретую поверхность; затем регулируйте жар.
Литой алюминий / покрытие	Ровно греет; удобен для яиц, сыра и деликатных блюд.	Не перегревайте пустым; без металла и абразивов; соблюдайте паспорт.

Перед первым использованием

- Сначала прочитайте паспорт: заводская смазка, тип покрытия и допустимый нагрев различаются.
- Голую сталь и чугун после очистки полностью высушивают и, если производитель требует, прокаливают с очень тонким слоем масла.
- Нержавеющую сталь и антипригарное покрытие не «прокаливают по привычке»: действуют только по инструкции конкретного изделия.
- Любой новый садж первый раз нагревайте постепенно; ручки и крепления проверьте до появления огня.

ВАЖНО

Не ставьте холодный или мокрый садж на максимальный огонь. Не лейте воду на раскалённую поверхность — резкий перепад деформирует металл и повреждает покрытие.

УПРАВЛЕНИЕ ОГНЁМ

Три зоны одного саджа

Большое блюдо получается лучше, когда продукты не готовятся одновременно в одной куче.

1	Центр · Сильный жар Корочка на мясе, грибах и картофеле. Закладывайте небольшими партиями.
2	Склон · Средний жар Доведение продукта после обжарки, лук, перец и деликатные компоненты.
3	Борт · Ожидание Готовая партия остаётся тёплой, пока центр занят следующим продуктом.

Рабочая последовательность

1. Прогреть сажг постепенно и подготовить все продукты заранее.
2. Обжарить мясо партиями, сдвигая готовое к борту.
3. Приготовить плотные овощи, затем мягкие и сочные.
4. Вернуть всё в центр, приправить и прогреть несколько минут.
5. Для подачи убрать сильное пламя и оставить только мягкий подогрев.

ПРОСТОЙ ТЕСТ

Капля воды должна быстро собраться и пробежать по стальной или нержавеющей поверхности, а не лежать лужей. Для антипригарного покрытия этот тест не нужен: не перегревайте его пустым.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ БЛЮДОМ

Семь правил безопасной ГОТОВКИ

1

Устойчивая опора

Ровное негорючее основание, совместимая подставка и свободный проход вокруг.

2

Воздух

Уголь и газ используйте на открытом воздухе или строго в условиях, разрешённых изготовителем оборудования.

3

Сухой садж

Перед нагревом убедитесь, что поверхность, дно и ручки сухие, без трещин и слабых креплений.

4

Инструменты рядом

Щипцы, лопатка, перчатки, крышка и термощуп готовы до первой закладки.

5

Сырое отдельно

Отдельные доски и щипцы для сырой птицы; готовое мясо не возвращают в немытую тарелку.

6

Без переноски

Не переносите горячий садж вместе с горящими углями и не разворачивайте ручки в проход.

7

Подача без пережарки

Уголь под сервировочной подставкой должен лишь поддерживать тепло, а не кипятить блюдо.

БЕЗОПАСНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Птица — 74 °C; фарш — 71 °C; цельные куски говядины, баранины и свинины — не менее 63 °C с отдыхом 3 минуты; рыба — 63 °C. Щуп вводите в самую толстую часть.

РАЗМЕР И ПОРЦИИ

Сколько готовить за один раз

Диаметр определяет не только объём, но и площадь горячего центра. Лучше две румяные партии, чем одна большая тушёная.

ДИАМЕТР	ПОРЦИЙ	УДОБНЫЙ СЦЕНАРИЙ
30–35 см	2–4	Завтрак, сыр, небольшая порция мяса или 1 кутаб
40–44 см	4–6	Семейный садж, 1–2 кутаба одновременно
45–50 см	6–8	Большое основное блюдо и уверенная зональность
55–60 см	8–12	Застолье, несколько мясных и овощных партий
65–70 см	12–16	Большая компания и широкая сервировочная подача

Как пересчитать рецепт

- 40–44 см: базовую закладку на 6 порций уменьшайте примерно на треть.
- 45–50 см: большинство рецептов книги помещается без пересчёта.
- 55–60 см: умножайте продукты на 1,5, но мясо по-прежнему жарьте партиями.
- 65–70 см: умножайте на 2 только при достаточной мощности горелки или очага.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ОРИЕНТИР

Таблица рассчитана на полноценное горячее блюдо, а не на закуску. Реальная вместимость зависит от формы саджа, высоты борта, мощности огня и количества гарнира.

РАЗДЕЛ 01

Садж на компанию

Главные блюда, ради которых садж ставят в центр стола: мясо, овощи и жар, собранные в одной подаче.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Сильный центр, свободные борта и последовательная жарка партиями.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера.

РЕЦЕПТ 01 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Садж из баранины по-азербайджански

Мясо, картофель и овощи готовятся по очереди, а встречаются на садже перед самой подачей.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 25 мин	НА ОГНЕ 35-45 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ баранина 63-70 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина без кости — 1,2 кг
- Картофель — 800 г
- Баклажаны — 2 шт.
- Перец сладкий — 3 шт.
- Томаты — 4 шт.
- Лук — 3 шт.
- Курдюк или масло — 100 г
- Соль, перец, зира — по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте мясо кусками 3-4 см, овощи — крупно. Картофель проварите 6 минут и обсушите.
2. Хорошо прогрейте садж, растопите курдюк. Обжарьте баранину партиями до корочки, посолите и сдвиньте к борту.
3. В центре подрумяньте картофель, затем баклажаны и перец. Не перегружайте горячую зону.
4. Добавьте лук и томаты; готовьте до мягкости, сохраняя форму овощей. Верните мясо в центр.
5. Перемешайте, приправьте зирой и перцем, прогрейте 3-4 минуты. Для подачи уменьшите огонь до минимума.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Центр саджа — зона жарки, борта — зона ожидания. Именно эта последовательность сохраняет корочку и не превращает блюдо в рагу.

АДАПТАЦИЯ. Для саджа 40-44 см уменьшите закладку на треть. На чугуне заранее снизьте огонь; тонкая сталь быстрее реагирует на регулировку.

РЕЦЕПТ 02 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Садж из телятины с овощами

Более деликатная версия большого блюда — с нежной телятиной, сладким перцем и молодым картофелем.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 30-40 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ телятина 63-68 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Телятина — 1,1 кг
- Молодой картофель — 700 г
- Шампиньоны — 400 г
- Перец сладкий — 3 шт.
- Лук — 2 шт.
- Томаты черри — 350 г
- Топлёное масло — 70 г
- Соль, перец, кориандр

КАК ГОТОВИТЬ

1. Телятину нарежьте поперёк волокон полосками 1,5 см. Картофель разрежьте и проварите 5 минут.
2. На сильном огне обжарьте мясо в два приёма по 3-4 минуты. Посолите и переложите к краю.
3. В центре подрумяньте картофель и грибы, не перемешивая первые 2 минуты.
4. Добавьте лук и перец; через 4 минуты положите черри. Соедините всё с мясом.
5. Приправьте кориандром, прогрейте до нужной температуры телятины и сразу подавайте.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сок появляется, когда мяса слишком много. Жарьте партиями: дно должно шипеть, а не кипеть.

АДАПТАЦИЯ. На нержавеющей стали сначала хорошо прогрейте поверхность, затем добавляйте жир. На покрытии держите средне-сильный, не максимальный огонь.

РЕЦЕПТ 03 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Куриный садж с гранатовой глазурью

Сочное бедро, овощи и лёгкая кисло-сладкая нота граната — ярко, но без тяжёлого маринада.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 30-35 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ курица 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе куриного бедра — 1,3 кг
- Картофель — 700 г
- Перец — 3 шт.
- Баклажан — 1 крупный
- Лук — 3 шт.
- Наршараб — 2 ст. л.
- Масло — 60 мл
- Соль, паприка, перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Курицу нарежьте крупно, смешайте с солью, паприкой и ложкой масла. Картофель проварите 6 минут.
2. Обжарьте курицу партиями до румяной поверхности и сдвиньте на менее горячий край.
3. В центре приготовьте картофель, баклажан и перец; лук добавьте последним.
4. Верните курицу, доведите самый толстый кусок до 74 °C. Смешайте наршараб с ложкой воды.
5. Снимите садж с сильного жара, тонко распределите глазурь и перемешайте. Долго не жарьте: гранатовый соус горит.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Наршараб — финиш, а не маринад для сильного огня. Так вкус остаётся свежим, а сахар не чернеет.

АДАПТАЦИЯ. Для большого саджа 50-55 см закладку можно увеличить в 1,5 раза, но курицу всё равно жарьте двумя партиями.

РЕЦЕПТ 04 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Ассорти-садж из трёх видов мяса

Праздничная подача из баранины, говядины и курицы с общей овощной основой.

ПОРЦИИ 8	ПОДГОТОВКА 30 мин	НА ОГНЕ 45-55 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ по каждому виду мяса

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина — 600 г
- Говядина — 600 г
- Куриное бедро — 600 г
- Картофель — 900 г
- Перец — 4 шт.
- Лук — 4 шт.
- Баклажаны — 2 шт.
- Масло, соль, зира, паприка

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте всё одинаковыми кусками. Разложите три вида мяса по отдельным мискам и приправьте.
2. Сначала обжарьте баранину, затем говядину; каждую партию сдвигайте к краю или временно снимайте.
3. Отдельно приготовьте курицу и доведите её минимум до 74 °С.
4. Подрумяньте картофель, затем баклажаны, перец и лук. Возвращайте мясо только после готовности овощей.
5. Соедините блюдо на среднем огне, проверьте температуру каждого вида мяса и подавайте с зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не смешивайте сырую курицу с уже готовым мясом и не используйте для них одни щипцы без мойки.

АДАПТАЦИЯ. Рецепт требует рабочей поверхности от 50 см. На меньшем садже снимайте готовые партии в тёплую посуду и собирайте блюдо в финале.

РЕЦЕПТ 05 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Садж из свиной шеи с печёным луком

Современный вариант для сочного застолья: свиная шея, картофель, грибы и много румяного лука.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 35-45 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ свинина 63 °C + 3 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная шея — 1,2 кг
- Картофель — 800 г
- Шампиньоны — 450 г
- Лук — 500 г
- Перец сладкий — 2 шт.
- Горчица — 1 ст. л.
- Масло — 50 мл
- Соль, паприка, чёрный перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте свинину кусками 3 см, смешайте с солью, горчицей, паприкой и половиной масла.
2. На сильном огне обжарьте мясо в два приёма. Сдвиньте к борту и снизьте огонь.
3. В центре подрумяньте предварительно проваренный картофель и грибы.
4. Добавьте крупные перья лука и перец. Жарьте до золотистых краёв, сохраняя лёгкий хруст.
5. Соедините компоненты, доведите свинину до 63 °C и выдержите 3 минуты перед подачей.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Лук добавляют ближе к финалу: на долгом сильном жаре его сахар сгорает раньше, чем готовится картофель.

АДАПТАЦИЯ. На чугуне снимите садж с горелки чуть раньше — накопленное тепло продолжит готовить мясо. Для покрытия используйте силиконовую лопатку.

РЕЦЕПТ 06 · САДЖ НА КОМПАНИЮ

Овощной садж с грибами и нутом

Полноценное постное блюдо: румяные овощи, шампиньоны, нут и свежая зелень.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 25-30 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ овощи мягкие, но держат форму

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Нут готовый — 500 г
- Шампиньоны — 500 г
- Баклажаны — 2 шт.
- Перец — 3 шт.
- Цукини — 2 шт.
- Томаты — 350 г
- Лук — 2 шт.
- Масло, соль, зира, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нут промойте и тщательно обсушите. Овощи нарежьте крупно; баклажан слегка посолите и промокните.
2. На горячем садже подрумяньте грибы партиями и сдвиньте к борту.
3. В центре обжарьте баклажан, затем перец и цукини. Масло добавляйте понемногу.
4. Положите лук, нут и томаты. Приправьте зирой, солью и перцем.
5. Соедините всё, прогрейте 3 минуты и завершите большим количеством свежей зелени.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сухая поверхность важнее лишнего масла: влажные грибы и нут будут тушиться вместо жарки.

АДАПТАЦИЯ. На садже 40 см готовьте грибы и овощи отдельно. На большой поверхности оставляйте свободной хотя бы треть центра.

РАЗДЕЛ 02

Мясо и субпродукты

Традиционный чыз-быз, садж-говурма и быстрые блюда, где особенно важна очерёдность закладки.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Разные отрубы готовятся разное время; печень почти всегда идёт последней.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера.

РЕЦЕПТ 07 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Чыз-быз из бараньих субпродуктов

Азербайджанское блюдо из сердца, почек и печени с курдюком, луком и картофелем.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 35 мин	НА ОГНЕ 35-45 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ субпродукты не розовые внутри

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранье сердце — 400 г
- Бараньи почки — 350 г
- Баранья печень — 500 г
- Курдюк — 180 г
- Картофель — 700 г
- Лук — 350 г
- Соль, перец, зира
- Зелень и сумах — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Сердце зачистите и нарежьте мелко. Почки разрежьте, удалите протоки, вымочите и обсушите. Печень зачистите отдельно.
2. Вытопите курдюк. Сначала жарьте сердце 8-10 минут, затем добавьте почки ещё на 6-8 минут.
3. Сдвиньте субпродукты к борту. В центре подрумяньте заранее проваренный картофель и лук.
4. Печень положите последней и жарьте 5-7 минут, перемешивая. Соедините всё, посолите и поперчите.
5. Убедитесь, что субпродукты полностью прогреты, снимите с сильного огня и подайте с сумахом и зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

У печени самое короткое время приготовления. Если положить её вместе с сердцем, она станет сухой и зернистой.

АДАПТАЦИЯ. Для 40-сантиметрового саджа уменьшите продукты вдвое. Интенсивный запах почек убирают тщательной зачисткой и обсушиванием, не маскировкой специями.

РЕЦЕПТ 08 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Садж-говурма из баранины

Традиционная сач-говурма: баранина, лук, перец и томаты без тяжёлого соуса.

ПОРЦИИ 5-6	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 25-35 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ баранина 63-70 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина — 1,2 кг
- Курдюк — 120 г
- Лук — 400 г
- Перец сладкий — 3 шт.
- Томаты — 400 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Соль, перец, зира
- Кинза — 1 пучок

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте баранину небольшими кусками, овощи — крупными дольками.
2. Вытопите курдюк и обжарьте мясо на сильном огне до корочки. Не солите первые 3 минуты.
3. Сдвиньте мясо выше по борту, в центр положите лук и перец.
4. Когда овощи подрумянятся, добавьте томаты и чеснок. Верните мясо, посолите и приправьте.
5. Готовьте ещё 5-7 минут до желаемой мягкости, завершите кинзой и сразу подавайте.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Томаты нужны спелые, но плотные. Слишком водянистые добавляйте без семенной жидкости.

АДАПТАЦИЯ. На толстом чугуне после добавления томатов уменьшайте огонь заранее. На тонкой стали держите пламя под центром, не под бортами.

РЕЦЕПТ 09 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Бараньи рёбрышки с гранатом

Румяные рёбра, лук и гранатовый финиш — выразительное блюдо для подачи прямо на садже.

ПОРЦИИ 5	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 30-40 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ мясо мягкое у кости

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бараньи рёбра — 1,4 кг
- Лук — 350 г
- Чеснок — 4 зубчика
- Наршараб — 2 ст. л.
- Зёрна граната — 120 г
- Топлёное масло — 40 г
- Соль, зира, перец
- Кинза — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Разрежьте рёбра по одной-две косточки, обсушите и приправьте солью, зирой и перцем.
2. Обжарьте на хорошо прогретом садже до корочки с обеих сторон.
3. Снизьте огонь, сдвиньте рёбра к краю и готовьте ещё 15-20 минут, периодически переворачивая.
4. В центре поджарьте лук и чеснок, затем соедините с рёбрами.
5. Снимите с сильного жара, добавьте наршараб, зёрна граната и кинзу. Перемешайте один раз.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Гранатовый соус и зёрна не должны долго кипеть: аромат станет плоским, а глазурь — горькой.

АДАПТАЦИЯ. Толстые рёбра можно заранее томить под крышкой 15 минут с 50 мл воды, затем полностью выпарить жидкость и обжарить.

РЕЦЕПТ 10 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Говядина с перцем и зирой

Быстрая жарка тонких полосок: много корочки, сочная середина и хрустящий сладкий перец.

ПОРЦИИ 4-5	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 12-16 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР очень сильный	ГОТОВНОСТЬ говядина 63 °C + отдых

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжья вырезка или тонкий край — 900 г
- Перец сладкий — 3 шт.
- Лук красный — 2 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Масло — 50 мл
- Зира — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль и чёрный перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте мясо поперёк волокон полосками 1 см и тщательно обсушите.
2. Обжарьте говядину тремя небольшими партиями по 60-90 секунд, перекладывая к краю.
3. В центре быстро обжарьте перец и лук, сохраняя хруст.
4. Верните мясо, добавьте чеснок, зиру, кориандр, соль и перец.
5. Прогрейте не более 2 минут, снимите при 63 °C и дайте мясу отдохнуть 3 минуты.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Для быстрой жарки поверхность мяса должна быть сухой, а центр саджа — свободным.

АДАПТАЦИЯ. На нержавеющей стали дождитесь эффекта Лейденфроста и лишь затем добавьте масло. На антипригарном покрытии не перегревайте пустую посуду.

РЕЦЕПТ 11 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Печень с луком и сумахом

Короткая жарка без муки: мягкая печень, сладкий лук и кислая нота сумаха.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 12-15 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ печень 71 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжья или баранья печень — 900 г
- Лук — 500 г
- Топлёное масло — 60 г
- Сумах — 2 ч. л.
- Соль — по вкусу
- Чёрный перец — ½ ч. л.
- Петрушка или кинза — 1 пучок

КАК ГОТОВИТЬ

1. Снимите плёнки и протоки, нарежьте печень пластинами 1,5 см и хорошо обсушите.
2. Сначала обжарьте лук до золотистого цвета и сдвиньте его на борт.
3. Добавьте в центр масло и выложите печень одним слоем. Жарьте 2-3 минуты с каждой стороны.
4. Соедините с луком, посолите и доведите до 71 °C, не передерживая.
5. Снимите с огня, посыпьте сумахом, перцем и рубленой зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Солите печень после появления корочки. Главное — ровная толщина кусочков и короткое время на жаре.

АДАПТАЦИЯ. На маленьком садже жарьте печень партиями. Сумах добавляйте после снятия с огня: так аромат останется ярким.

РЕЦЕПТ 12 · МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

Бараньи почки с зеленью

Правильно зачищенные почки готовятся быстро и сохраняют упругую, сочную текстуру.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 30 мин	НА ОГНЕ 12-16 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный	ГОТОВНОСТЬ полностью прогреты

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бараньи почки — 900 г
- Лук — 300 г
- Курдюк — 100 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Зира — 1 ч. л.
- Соль и перец
- Кинза — 1 пучок
- Лимон — ½ шт.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Разрежьте почки вдоль, полностью удалите белые протоки. Промойте, вымочите 20 минут и тщательно обсушите.
2. Вытопите курдюк, шкварки удалите. Быстро обжарьте почки срезом вниз.
3. Переверните через 2 минуты, добавьте лук и готовьте ещё 5-7 минут.
4. Вмешайте чеснок, зиру, соль и перец; убедитесь, что внутри нет сырого участка.
5. Снимите с огня, добавьте кинзу и несколько капель лимонного сока.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

После зачистки почки нельзя оставлять мокрыми: вода снижает температуру и усиливает запах.

АДАПТАЦИЯ. Если куски крупные, разрежьте на четыре части. Не пытайтесь ускорить готовку крышкой — лучше уменьшить размер.

РАЗДЕЛ 03

Птица, рыба и морепродукты

Деликатные продукты, которым нужны точная температура, аккуратный переворот и короткий огонь.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Термощуп для птицы и рыбы, сухая поверхность и чистые щипцы.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера.

РЕЦЕПТ 13 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Цыплёнок табака на садже

Плоская птица с хрустящей кожей и чесночным ароматом — под гнётом и на уверенном среднем жаре.

ПОРЦИИ 3-4	ПОДГОТОВКА 20 мин + 2 ч	НА ОГНЕ 30-40 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ бедро 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Цыплёнок — 1,1-1,3 кг
- Сливочное масло — 40 г
- Масло — 2 ст. л.
- Чеснок — 5 зубчиков
- Паприка — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль и перец
- Лимон — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Разрежьте цыплёнка по грудке, раскройте и отбейте суставы через плёнку. Натрите солью и специями.
2. Прогрейте садж на среднем огне, добавьте оба вида масла. Положите птицу кожей вниз.
3. Накройте плоской жаропрочной тарелкой или прессом, поставьте безопасный груз и жарьте 12-15 минут.
4. Снимите груз в перчатках, переверните птицу и готовьте ещё 12-18 минут без сильного пламени.
5. При 74 °C в бедре добавьте чеснок, прогрейте 30 секунд и подайте с лимоном.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Груз должен быть устойчивым и не касаться открытого пламени. Никогда не используйте стекло неизвестной жаростойкости.

АДАПТАЦИЯ. На садже меньше 40 см возьмите корнишона до 900 г. На покрытии используйте только гладкий пресс без острых кромок.

РЕЦЕПТ 14 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Куриные бёдра в аджике

Быстрый ужин с дымной паприкой, умеренной остротой и сладким печёным перцем.

ПОРЦИИ 5	ПОДГОТОВКА 15 мин + 2 ч	НА ОГНЕ 25-30 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ курица 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриные бёдра без кости — 1,2 кг
- Аджика — 2 ст. л.
- Перец сладкий — 4 шт.
- Лук — 2 шт.
- Масло — 3 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Кинза — 1 пучок
- Йогурт — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте курицу с аджикой, ложкой масла и солью с учётом солёности приправы. Охладите на 2-6 часов.
2. Снимите лишний маринад и обжарьте бёдра гладкой стороной вниз до корочки.
3. Переверните, сдвиньте к краю; в центре приготовьте перец и лук.
4. Соедините продукты и доведите два самых толстых куска до 74 °C.
5. Снимите с сильного жара, добавьте кинзу и подайте с холодным йогуртом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Аджика быстро темнеет. Тонкого слоя достаточно; основную остроту лучше дать соусом при подаче.

АДАПТАЦИЯ. На чугунном садже снизьте огонь сразу после переворота. На тонком стальном регулируйте пламя по цвету корочки.

РЕЦЕПТ 15 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Индейка с цукини и лимоном

Лёгкое блюдо из бедра индейки, молодых овощей и свежего лимонного финиша.

ПОРЦИИ 5	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 22-28 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ индейка 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе бедра индейки — 1 кг
- Цукини — 2 шт.
- Перец — 2 шт.
- Лук красный — 2 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Лимон — 1 шт.
- Масло — 50 мл
- Соль, тимьян, перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте индейку кусками 3 см, смешайте с солью, тимьяном, цедрой и половиной масла.
2. Обжарьте мясо в два приёма и сдвиньте к краю.
3. В центре подрумяньте цукини, перец и лук; не солите до появления корочки.
4. Соедините с индейкой, добавьте чеснок и доведите мясо до 74 °C.
5. Снимите с огня и сбрызните лимонным соком непосредственно перед подачей.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кислоту добавляют в финале: на жаре лимон теряет свежесть и может сделать поверхность мяса сухой.

АДАПТАЦИЯ. Если используете грудку, режьте крупнее и начинайте проверку на 4 минуты раньше.

РЕЦЕПТ 16 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Дорадо с лимоном и тархуном

Целая рыба с румяной кожей; садж даёт простор для аккуратного переворота и овощного гарнира.

ПОРЦИИ 2-3	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 14-20 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ рыба 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Дорадо — 2 шт. по 450-550 г
- Лимон — 1 шт.
- Тархун — ½ пучка
- Чеснок — 3 зубчика
- Масло — 3 ст. л.
- Соль и перец
- Томаты черри — 300 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Рыбу очистите, обсушите, сделайте по два неглубоких надреза. Посолите внутри и снаружи.
2. Смажьте садж маслом и уложите рыбу на средний жар. Не двигайте первые 5-6 минут.
3. Аккуратно переверните двумя лопатками. Рядом положите черри и чеснок.
4. Готовьте ещё 6-9 минут до 63 °C в самой толстой части у хребта.
5. Добавьте тархун и лимонный сок уже после снятия с сильного жара.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сухая кожа и спокойное первое обжаривание — главные условия целой, красивой рыбы.

АДАПТАЦИЯ. Для стального саджа используйте чуть больше масла. На покрытии берите широкую силиконовую лопатку и не царапайте кожу вилкой.

РЕЦЕПТ 17 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк лосося с зелёным маслом

Минимум ингредиентов и точный контроль температуры — сочный центр без пересушенных краёв.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 10-14 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ рыба 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Стейки лосося — 4 шт. по 180-220 г
- Масло — 2 ст. л.
- Сливочное масло — 35 г
- Укроп — ½ пучка
- Петрушка — ½ пучка
- Лимон — ½ шт.
- Соль и белый перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Рыбу обсушите, посолите за 10 минут. Зелень мелко порубите.
2. Смажьте садж тонким слоем масла и выложите стейки на средний жар.
3. Жарьте 4-5 минут без движения, затем переверните широкой лопаткой.
4. Добавьте сливочное масло и поливайте им рыбу ещё 3-5 минут до 63 °C.
5. Смешайте сок лимона с зеленью и тёплым маслом со дна; подайте как соус.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Лосось продолжает нагреваться после снятия. Проверяйте щупом сбоку в центр самого толстого стейка.

АДАПТАЦИЯ. На массивном чугуне снимите рыбу на 1-2 минуты раньше. Для тонких стейков сократите каждый этап до 3 минут.

РЕЦЕПТ 18 · ПТИЦА, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Креветки с чесноком и лимоном

Скоростная закуска: крупные креветки, чесночное масло, петрушка и свежий лимон.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 5–7 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР сильный	ГОТОВНОСТЬ мякоть непрозрачная

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Креветки крупные очищенные — 900 г
- Чеснок — 5 зубчиков
- Масло — 3 ст. л.
- Сливочное масло — 40 г
- Лимон — 1 шт.
- Петрушка — 1 пучок
- Соль, хлопья чили

КАК ГОТОВИТЬ

1. Креветки разморозьте в холодильнике, удалите кишечную вену и очень хорошо обсушите.
2. На сильном огне разложите их одним слоем с растительным маслом.
3. Через 60–90 секунд переверните; добавьте сливочное масло и чеснок.
4. Готовьте ещё 1–2 минуты до непрозрачной мякоти и формы буквы С.
5. Сразу снимите с сильного жара, добавьте соль, чили, лимон и петрушку.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Плотно свернувшаяся буква О — признак передержки. Креветки лучше готовить двумя быстрыми партиями.

АДАПТАЦИЯ. На садже до 44 см используйте по 400–450 г за раз. Чеснок кладите только после переворота, иначе он сгорит.

РАЗДЕЛ 04

Овощи, сыр и завтраки

От азербайджанской помидор-юмурты до горячего сулугуни — просто, быстро и прямо к столу.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Средний или слабый жар и минимальный подогрев при подаче.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера.

РЕЦЕПТ 19 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Помидор-юмурта по-азербайджански

Азербайджанский завтрак из спелых помидоров и яиц — сочный, простой и особенно хорош с горячей лепёшкой.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 10 мин	НА ОГНЕ 15-20 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ яйца схватились, но сочные

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Спелые помидоры — 800 г
- Яйца — 6 шт.
- Сливочное или топлёное масло — 50 г
- Соль — по вкусу
- Чёрный перец — по вкусу
- Кинза — по желанию
- Горячая лепёшка — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Помидоры ошпарьте и снимите кожицу по желанию, затем крупно нарежьте. Яйца слегка размешайте вилкой.
2. Растопите масло на среднем огне, добавьте помидоры и соль.
3. Готовьте 8-12 минут, пока лишний сок выпарится, а масса станет густой и яркой.
4. Уменьшите огонь, влейте яйца и мягко перемешивайте от краёв к центру.
5. Снимите, когда яйца только схватились. Поперчите, добавьте кинзу и подавайте прямо на садже.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Это не шакшука: яйца и томаты образуют единую нежную массу. Не пересушивайте её на подставке с углями.

АДАПТАЦИЯ. Для завтрака на 2 порции возьмите 400 г томатов и 3 яйца. На массивном чугуне снимайте блюдо чуть раньше из-за остаточного жара.

РЕЦЕПТ 20 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Менемен с перцем

Турецкий завтрак с томатами, зелёным перцем и мягко схватившимися яйцами.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 12 мин	НА ОГНЕ 16-20 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ яйца мягко схватились

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца — 6 шт.
- Помидоры — 700 г
- Зелёный перец — 3 шт.
- Лук — 1 шт., по желанию
- Сливочное масло — 40 г
- Паприка — 1 ч. л.
- Соль, перец, петрушка

КАК ГОТОВИТЬ

1. Мелко нарежьте перец и лук, помидоры очистите по желанию и порубите.
2. На масле размягчите лук и перец без сильной корочки.
3. Добавьте томаты, паприку и соль; выпаривайте 7-9 минут.
4. Влейте слегка размешанные яйца и готовьте на слабом огне, оставляя крупные нежные складки.
5. Снимите чуть раньше полной готовности, поперчите и посыпьте петрушкой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Главная текстура менемена — кремовая. Сильный огонь после добавления яиц превращает его в сухой омлет.

АДАПТАЦИЯ. На подставке с углями оставьте лишь несколько тлеющих угольков или подавайте без них.

РЕЦЕПТ 21 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Шакшука с печёным перцем

Пряный томатный соус и яйца, приготовленные в отдельных углублениях.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 25-30 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ белок схватился

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца — 6 шт.
- Томаты рубленые — 800 г
- Перец сладкий — 2 шт.
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Зира — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Масло, соль, кинза

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обжарьте лук и перец до мягкости, добавьте чеснок, зиру и паприку.
2. Влейте томаты, посолите и готовьте 12-15 минут до густого соуса.
3. Сделайте шесть углублений и аккуратно разбейте в них яйца.
4. Уменьшите огонь и готовьте до схватившегося белка; при необходимости ненадолго прикройте металлической крышкой.
5. Снимите с огня, добавьте кинзу и подавайте с хлебом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

В отличие от помидор-юмурты, желтки здесь остаются отдельными. Контролируйте слабый огонь снизу.

АДАПТАЦИЯ. На широком садже соус собирайте в центре. Для полностью готовых яиц держите под крышкой ещё 2-3 минуты.

РЕЦЕПТ 22 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Картофель с грибами и луком

Знакомое блюдо получает больше корочки благодаря широкой поверхности саджа.

ПОРЦИИ 5	ПОДГОТОВКА 15 мин	НА ОГНЕ 25-35 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ картофель мягкий

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Картофель — 1,2 кг
- Шампиньоны — 600 г
- Лук — 350 г
- Топлёное масло — 70 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Соль и перец
- Укроп — 1 пучок

КАК ГОТОВИТЬ

1. Картофель нарежьте дольками, проварите 5 минут и полностью обсушите. Грибы разрежьте пополам.
2. Обжарьте грибы партиями до румянца и сдвиньте к краю.
3. Добавьте масло и картофель; первые 4 минуты не перемешивайте.
4. Когда дольки подрумянятся, добавьте лук, затем верните грибы.
5. Доведите картофель до мягкости, посолите, добавьте чеснок и укроп.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Предварительное короткое отваривание даёт мягкую середину и экономит жар, не лишая картофель корочки.

АДАПТАЦИЯ. На чугуне используйте средний огонь и реже перемешивайте. На нержавейке дождитесь уверенного прогрева перед первой закладкой.

РЕЦЕПТ 23 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Баклажаны, перец и томаты

Тёплая овощная закуска с дымным ароматом, чесноком и большим количеством зелени.

ПОРЦИИ 5	ПОДГОТОВКА 20 мин	НА ОГНЕ 22-28 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ баклажан мягкий

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 3 шт.
- Перец сладкий — 4 шт.
- Томаты — 500 г
- Лук — 2 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Масло — 60 мл
- Соль, перец
- Кинза и базилик — 1 пучок

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте баклажаны крупно, посолите на 10 минут и промокните. Остальные овощи подготовьте отдельно.
2. На горячем садже обжарьте баклажаны до румяных граней и сдвиньте к борту.
3. Приготовьте перец и лук, затем добавьте плотные дольки томатов.
4. Соедините овощи, добавьте чеснок, соль и перец; прогрейте 2-3 минуты.
5. Снимите с сильного жара и вмешайте рубленую зелень.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не закрывайте овощи надолго: пар размягчит всё одинаково и лишит блюдо разных текстур.

АДАПТАЦИЯ. Если садж покрытый, используйте меньше масла и силиконовую лопатку. Для стального саджа масло добавляйте тонкими порциями.

РЕЦЕПТ 24 · ОВОЩИ, СЫР И ЗАВТРАКИ

Сулугуни с томатами и зеленью

Горячая закуска для общей подачи: расплавленный сыр, сочные томаты и пряная зелень.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 10 мин	НА ОГНЕ 8–12 мин
СТОРОНА вогнутая	ЖАР слабый → средний	ГОТОВНОСТЬ сыр расплавился

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сулугуни — 600 г
- Томаты — 450 г
- Сливочное масло — 25 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Кинза — ½ пучка
- Базилик — ½ пучка
- Чёрный перец
- Лепёшка — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Сыр нарежьте пластинами 1,5 см, томаты — толстыми кружками.
2. На слабом огне растопите масло и быстро прогрейте томаты с одной стороны.
3. Переверните томаты, между ними разложите сыр и добавьте чеснок.
4. Готовьте без перемешивания, пока сыр размягчится и начнёт плавиться.
5. Снимите с огня, поперчите, добавьте зелень и ешьте сразу с лепёшкой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Подставка при подаче должна лишь поддерживать тепло. Сильные угли быстро отделят жир от сыра.

АДАПТАЦИЯ. Для антипригарного саджа берите силиконовую лопатку. Более солёный сыр можно на 20 минут замочить в холодной воде и обсушить.

РАЗДЕЛ 05

Кутабы на выпуклой стороне

Шесть тонких полумесяцев: традиционные начинки и одна современная вариация.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Тонкое тесто, сухая поверхность, холодная начинка и первый тестовый кутаб.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера. Сухую выпуклую поверхность прогревайте постепенно. Первый кутаб или хлеб — тестовый: по нему отрегулируйте огонь для всей партии.

РЕЦЕПТ 25 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с зеленью

Тонкое тесто и щедрая смесь свежей зелени — классическая пара для выпуклой поверхности саджа.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 35 мин + 20 мин	НА ОГНЕ 12-18 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ сухие румяные пятна

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 220-240 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Шпинат — 200 г
- Кинза — 1 пучок
- Зелёный лук — 1 пучок
- Щавель или укроп — 1 пучок
- Сливочное масло — 50 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите плотное тесто из муки, воды и соли. Накройте и оставьте на 20 минут.
2. Зелень вымойте, полностью обсушите и мелко нарежьте. Солите её непосредственно перед лепкой.
3. Разделите тесто на 10 частей, раскатайте каждую в круг толщиной около 1 мм.
4. На половину круга положите зелень, накройте второй, выпустите воздух и плотно защипните край.
5. Пеките на сухой выпуклой стороне по 1-2 минуты с каждой стороны. Готовые кутабы смажьте маслом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Лишний сок рвёт тонкое тесто. Зелень должна быть сухой, а соль — добавлена в последнюю минуту.

АДАПТАЦИЯ. Переворачивайте саж только если конструкция, ручки, покрытие и подставка конкретной модели допускают устойчивую работу выпуклой стороной вверх.

РЕЦЕПТ 26 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с бараниной

Тонкие полумесяцы с сочной мясной начинкой, зирой и луком.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 40 мин	НА ОГНЕ 16-22 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ фарш 71 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Бараний фарш — 500 г
- Лук — 180 г
- Курдюк — 60 г, по желанию
- Зира и перец
- Сливочное масло — 50 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто, дайте ему отдохнуть 20 минут. Лук очень мелко порубите и смешайте с холодным фаршем.
2. Добавьте измельчённый курдюк, соль, зиру и перец. Держите начинку холодной.
3. Раскатайте 10 тонких кругов. Размажьте начинку по половине каждого слоем не толще 4-5 мм.
4. Сложите полумесяцем, выгоните воздух и обрежьте край тарелкой или защипните.
5. Пеките на сухом садже по 2-3 минуты с каждой стороны до готовности фарша. Смажьте маслом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Толстый слой начинки не успеет приготовиться раньше теста. Фарш распределяйте почти как пасту.

АДАПТАЦИЯ. Первый кутаб сделайте тестовым и измерьте температуру начинки. При слишком быстром румянце уменьшите огонь, а не время готовности.

РЕЦЕПТ 27 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с тыквой

Мягкая сладковатая начинка с луком и зирой внутри тонкого несдобного теста.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 40 мин	НА ОГНЕ 15-20 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ тесто с румяными пятнами

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Тыква очищенная — 650 г
- Лук — 180 г
- Топлёное масло — 30 г
- Зира — 1 ч. л.
- Перец и соль

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто и оставьте под миской на 20 минут.
2. Тыкву натрите крупно. Лук обжарьте на масле, добавьте тыкву и готовьте 6-8 минут до испарения сока.
3. Приправьте зирой, солью и перцем, полностью остудите начинку.
4. Раскатайте тонкие круги, распределите начинку на половине и плотно закройте полумесяцем.
5. Пеките на сухой выпуклой поверхности по 1,5-2 минуты с каждой стороны.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Горячая или влажная тыква размягчит тесто. Начинку удобно приготовить заранее и охладить.

АДАПТАЦИЯ. Если тыква очень сочная, после тёрки слегка отожмите её. На чугуне уменьшайте пламя после первых двух кутабов.

РЕЦЕПТ 28 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с картофелем и луком

Сытная домашняя начинка с золотистым луком, перцем и щепотью зиры.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 45 мин	НА ОГНЕ 15-20 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ румяные пятна с двух сторон

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Картофель — 650 г
- Лук — 250 г
- Сливочное масло — 35 г
- Зира — ½ ч. л.
- Чёрный перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите простое тесто и оставьте на 20 минут.
2. Картофель сварите, обсушите и разомните без молока. Лук обжарьте до золота.
3. Соедините картофель, лук, масло, зиру, соль и перец; остудите.
4. Тонко раскатайте порции теста, распределите начинку и сформируйте полумесяцы без воздуха.
5. Пеките на сухом садже по 1,5-2 минуты с каждой стороны, складывайте под полотенце.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Пюре должно быть сухим: молоко и лишнее масло делают шов скользким и мешают запечатать край.

АДАПТАЦИЯ. Для маленькой выпуклой поверхности делайте кутабы диаметром 18-20 см и пеките по одному.

РЕЦЕПТ 29 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с сыром и зеленью

Тягучий сыр и ароматная зелень — быстрый вариант, который особенно нравится детям.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 35 мин	НА ОГНЕ 12-18 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средне-слабый	ГОТОВНОСТЬ сыр расплавился

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Сулугуни — 450 г
- Творог — 150 г
- Зелёный лук — 1 пучок
- Кинза или укроп — 1 пучок
- Сливочное масло — 40 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто и дайте ему отдохнуть. Сыр натрите, соедините с творогом.
2. Зелень обсушите и мелко нарежьте, вмешайте в сыр. Соль добавляйте только после пробы.
3. Раскатайте 10 тонких кругов. Разложите начинку, оставляя чистый край 1,5 см.
4. Сложите полумесяцами, хорошо выпустите воздух и запечатайте.
5. Пеките на сухой поверхности по 1-2 минуты с каждой стороны, смажьте маслом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сырный кутаб может вздуться. Воздух из заготовки нужно выдавить до защипывания, не прокалывая тесто.

АДАПТАЦИЯ. Солёный сулугуни смешивайте с несолёным творогом. На горячем чугуне держите слабее огонь, чтобы сыр успел расплавиться.

РЕЦЕПТ 30 · КУТАБЫ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Кутабы с грибами и сыром

Современная начинка из хорошо обжаренных грибов, лука и сыра.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 40 мин	НА ОГНЕ 15-20 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ начинка горячая, тесто сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 400 г
- Вода — 230 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Шампиньоны — 500 г
- Лук — 180 г
- Сулугуни — 250 г
- Масло — 2 ст. л.
- Перец и тимьян

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто и оставьте под плёнкой на 20 минут.
2. Грибы мелко нарежьте и обжарьте на сильном огне до полного испарения жидкости; добавьте лук.
3. Остудите смесь, приправьте и соедините с тёртым сыром.
4. Раскатайте тесто, распределите тонкий слой начинки и сформируйте полумесяцы.
5. Пеките на сухом садже по 1,5-2 минуты с каждой стороны. Подавайте сразу.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Грибная начинка должна быть холодной и сухой. Влага — главный враг тонкого шва.

АДАПТАЦИЯ. Это современная вариация. Для более яркого вкуса добавьте немного тархуна, но не перегружайте начинку.

РАЗДЕЛ 06

Лепёшки на выпуклой стороне

От почти прозрачного хлеба до мягкой дрожжевой базламы.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Чем толще тесто, тем спокойнее огонь. Готовые лепёшки держите под полотенцем.

Как читать карточку

Поле «Сторона» показывает рабочую поверхность, «Жар» — относительную силу огня, а «Готовность» — проверяемый итог. Время дано как ориентир: материал, диаметр, ветер и размер продукта влияют сильнее секундомера. Сухую выпуклую поверхность прогревайте постепенно. Первый кутаб или хлеб — тестовый: по нему отрегулируйте огонь для всей партии.

РЕЦЕПТ 31 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Тонкий хлеб садж

Эластичный пресный хлеб с быстрым выпеканием — для мяса, сыра, зелени и соусов.

ПОРЦИИ 12 шт.	ПОДГОТОВКА 30 мин + 30 мин	НА ОГНЕ 12-18 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ пузыри и светлые подпалины

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 500 г
- Тёплая вода — 300-320 мл
- Соль — 1½ ч. л.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Мука для подпыла — немного

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте муку и соль, влейте воду и масло. Замесите мягкое гладкое тесто 8 минут.
2. Накройте и оставьте на 30 минут, затем разделите на 12 шариков.
3. Раскатайте каждый шарик очень тонко, почти до прозрачности, стряхните лишнюю муку.
4. Перенесите пласт на сухую выпуклую поверхность. Пеките 30-50 секунд до пузырей, переверните ещё на 20-30 секунд.
5. Складывайте готовый хлеб стопкой и сразу накрывайте чистым полотенцем.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Пересушенный хлеб ломается. Снимайте его, пока он ещё мягкий, и сохраняйте пар внутри стопки.

АДАПТАЦИЯ. Время зависит от толщины и жара первого хлеба. Если мука горит на поверхности, смахните её сухой щёткой и уменьшите огонь.

РЕЦЕПТ 32 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Юфка для рулетов

Очень тонкая лепёшка, которую удобно наполнять мясом, зеленью и овощами прямо у огня.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 35 мин + 30 мин	НА ОГНЕ 10-15 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средне-сильный	ГОТОВНОСТЬ гибкая, без сырого теста

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 450 г
- Вода — 270 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Масло — 1 ст. л.
- Крахмал или мука для раскатки

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите мягкое тесто и вымешивайте до гладкости. Дайте отдохнуть 30 минут.
2. Разделите на 10 частей, держите их накрытыми, чтобы не заветривались.
3. Раскатывайте круги диаметром 30–35 см с минимальным количеством подпыла.
4. Пеките на сухой выпуклой стороне по 30–45 секунд с каждой стороны.
5. Слегка сбрызните стопку водой и накройте полотенцем на 10 минут для гибкости.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Юфке не нужна глубокая корочка. Её задача — остаться тонкой и гибкой для сворачивания.

АДАПТАЦИЯ. Если поверхность саджа меньше, делайте круги на 3–4 см меньше её рабочего диаметра.

РЕЦЕПТ 33 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Гёзлеме с сыром и зеленью

Тонкая закрытая лепёшка с расплавленным сыром — удобная закуска для большой компании.

ПОРЦИИ 8 шт.	ПОДГОТОВКА 40 мин	НА ОГНЕ 16-22 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ сыр расплавился

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 450 г
- Вода — 270 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Сулугуни или брынза — 400 г
- Шпинат — 200 г
- Зелёный лук — 1 пучок
- Сливочное масло — 40 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто, отдохните 25 минут и разделите на 8 частей.
2. Смешайте тёртый сыр с сухой рубленой зеленью.
3. Раскатайте овалы, положите начинку на половину, сложите и плотно закройте края.
4. Пеките на сухом садже по 2-3 минуты с каждой стороны на умеренном огне.
5. Смажьте горячие гёзлеме маслом и разрежьте на полосы.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Умеренный огонь важнее скорости: толстая закрытая лепёшка должна прогреться до центра.

АДАПТАЦИЯ. При использовании солёной брынзы не добавляйте соль в начинку. Толстый чугун предварительно прогревайте на слабом пламени.

РЕЦЕПТ 34 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Катлама с луком

Слоёная лепёшка с тонким ароматным луком и хрустящими краями.

ПОРЦИИ 8 шт.	ПОДГОТОВКА 45 мин	НА ОГНЕ 20-25 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средне-слабый	ГОТОВНОСТЬ слои пропеклись

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 450 г
- Вода — 260 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Лук — 350 г
- Топлёное масло — 70 г
- Зира — ½ ч. л.
- Чёрный перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите тесто и дайте ему отдохнуть 25 минут. Лук нарежьте почти прозрачными полукольцами.
2. Раскатайте порцию в тонкий круг, смажьте маслом, распределите немного лука, зиры и перца.
3. Сверните рулетом, затем улиткой; оставьте на 10 минут и снова аккуратно раскатайте.
4. Пеките на умеренно горячем садже по 2-3 минуты с каждой стороны.
5. Готовые лепёшки держите под полотенцем 5 минут, затем подавайте.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Слишком много лука разорвёт слои. Начинка должна лежать тонко и равномерно.

АДАПТАЦИЯ. На массивном чугуне пеките ближе к слабому огню. При быстром потемнении переносите лепёшку выше по куполу.

РЕЦЕПТ 35 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Базлама на садже

Мягкая дрожжевая лепёшка — толще тонкого хлеба, поэтому требует спокойного жара.

ПОРЦИИ 8 шт.	ПОДГОТОВКА 25 мин + 1 ч	НА ОГНЕ 20-28 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР слабый → средний	ГОТОВНОСТЬ мякиш без сырого слоя

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 500 г
- Тёплая вода — 320 мл
- Йогурт — 100 г
- Сухие дрожжи — 6 г
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1½ ч. л.
- Масло — 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте воду, йогурт, дрожжи и сахар. Добавьте муку, соль и масло, замесите мягкое тесто.
2. Оставьте в тепле на 45-60 минут, разделите на 8 частей и отдохните ещё 10 минут.
3. Расплющите лепёшки до толщины 7-8 мм, не выдавливая весь воздух.
4. Пеките на слабом огне по 3-4 минуты с каждой стороны, переворачивая ещё раз при необходимости.
5. Проверьте первую лепёшку на разрезе и складывайте готовые под полотенце.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Толстая лепёшка горит снаружи раньше готовности внутри. Начинайте с более слабого жара, чем для кутабов.

АДАПТАЦИЯ. На тонком стальном садже чаще регулируйте пламя. На чугуне дайте поверхности стабилизироваться 3-4 минуты перед первой лепёшкой.

РЕЦЕПТ 36 · ЛЕПЁШКИ НА ВЫПУКЛОЙ СТОРОНЕ

Тонкие лепёшки с зирой и кунжутом

Ароматный хлеб к саджу: хрустящий по краям, мягкий в центре и быстрый в приготовлении.

ПОРЦИИ 10 шт.	ПОДГОТОВКА 30 мин + 25 мин	НА ОГНЕ 12-18 мин
СТОРОНА выпуклая	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ румяные пятна

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 450 г
- Вода — 270 мл
- Соль — 1 ч. л.
- Масло — 2 ст. л.
- Кунжут — 2 ст. л.
- Зира — 1 ч. л.
- Сливочное масло — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Зиру слегка разотрите, смешайте с мукой, солью и половиной кунжута.
2. Добавьте воду и масло, замесите тесто и оставьте на 25 минут.
3. Разделите на 10 частей, тонко раскатайте и вдавите сверху оставшийся кунжут.
4. Пеките на сухой выпуклой поверхности по 45-70 секунд с каждой стороны.
5. Смажьте маслом по желанию и держите стопку под полотенцем.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Семена на поверхности могут гореть. Не сыпьте их на садж отдельно — только вдавливайте в тесто.

АДАПТАЦИЯ. Для более хрустящей подачи не смазывайте лепёшки и остужайте по одной на решётке.

ГОТОВЫЕ СЦЕНАРИИ

Три застолья без суеты

Азербайджанский стол · 6-8 гостей**Кутабы с зеленью → садж из баранины → лук с сумахом → чай**

Сначала испеките кутабы и держите под полотенцем. Затем верните садж вогнутой стороной и готовьте главное блюдо.

Поздний завтрак · 4 гостя**Помидор-юурта → сулугуни с томатами → тонкий хлеб садж**

Хлеб испеките первым. Яичницу подавайте последней и без сильного угля в сервировочной подставке.

Большая компания · 10-12 гостей**Креветки → ассорти-садж → овощи → лепёшки с зирой**

Лепёшки можно приготовить заранее. Горячую часть ведите партиями, не перегружая центр.

Порядок продуктов для большого саджа

Мясо → плотные овощи → грибы → перец и лук → томаты → зелень и кислые соусы. Каждый следующий продукт попадает в освобождённый горячий центр, а готовые партии ждут у борта.

К САДЖУ И ЛЕПЁШКАМ

Четыре соуса за десять минут

Лук с сумахом

2 красные луковицы · 2 ч. л. сумаха · соль · петрушка

Тонко нарежьте, слегка разомните с солью и смешайте с сумахом и зеленью.

Гранатовый финиш

3 ст. л. наршараба · 1 ст. л. воды · кинза · перец

Разведите соус и подавайте отдельно. На сильном огне не кипятите.

Йогурт с чесноком

300 г йогурта · 2 зубчика чеснока · укроп · соль

Смешайте и дайте постоять 10 минут. Особенно хорош к птице и кутабам.

Зелёная аджика

кинза · петрушка · зелёный перец · чеснок · соль · масло

Измельчите ножом или короткими импульсами, сохраняя текстуру зелени.

БАЛАНС ВКУСА

К жирной баранине добавляйте кислоту и зелень; к острому мясу — прохладный йогурт; к нежной рыбе — лимон и травы. Один точный соус лучше четырёх случайных.

ПОСЛЕ ЗАСТОЛЬЯ

Уход без лишней борьбы

Правильная очистка занимает несколько минут и заметно продлевает жизнь саджа.

МАТЕРИАЛ	ПОСЛЕ ГОТОВКИ
Голая сталь	Снять остатки, вымыть без долгого замачивания, сразу высушить на слабом огне, тонко смазать маслом.
Чугун	Остудить постепенно, очистить мягкой щёткой, тщательно высушить и защитить очень тонким слоем масла.
Нержавейка	Замочить тёплой водой после остывания; стойкие следы убрать средством, разрешённым изготовителем.
Покрытие	Только мягкая губка и подходящее средство; без металла, абразива и резкого охлаждения.

Хранение

- Убирайте саж только полностью сухим и холодным.
- Храните в проветриваемом месте; между крышкой и поверхностью оставляйте доступ воздуха.
- Не складывайте внутрь мокрые инструменты и не ставьте сверху тяжёлые предметы.
- Перед следующим сезоном проверьте ручки, крепёж, подставку и газовые соединения.

ЕСЛИ ПОЯВИЛАСЬ РЖАВЧИНА

На голой стали или чугуне удалите её мягким способом, вымойте, полностью высушите и восстановите защитный слой по инструкции производителя. На покрытии не шлифуйте поверхность — обратитесь к продавцу или изготовителю.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Каталог и важные напоминания

Книга адаптирует традиционные блюда под домашний садж и дополняет их современными вариантами. Она не заменяет паспорт изделия: допустимый нагрев, положение на подставке, уход и возможность работы выпуклой стороной зависят от конкретной модели.

[Каталог саджей магазина «Шёлковый путь»](#)

Перед готовкой

- Сверьте допустимый нагрев и способ установки с паспортом конкретной модели.
- Убедитесь, что садж устойчив, ручки закреплены, а подставка подходит по диаметру.
- Первую партию готовьте как тестовую: материал и источник огня меняют скорость нагрева.
- При подаче оставляйте только мягкий подогрев, чтобы блюдо не продолжало жариться.

НУЖНА ПОМОЩЬ С ВЫБОРОМ?

Назовите консультанту желаемое число гостей, источник огня и блюда, которые планируете готовить. Мы поможем подобрать диаметр, материал и совместимую подставку.



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ

shelkoviyput.ru