



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ТАНДЫР

**От первого розжига
до большого застолья**

30 понятных рецептов для керамических тандыров
«Амфора» и «Технокерамика»

ШАМПУРЫ · КРЮК · КОЧЕРГА · ЁЛОЧКА · ЭТАЖЕРКА · СТЕЙКОВАЯ РЕШЁТКА

Практическое издание магазина «Шёлковый путь»

ОТ «ШЁЛКОВОГО ПУТИ»

Огонь, который собирает людей

Тандыр хорош не сложностью, а щедростью: один правильный прогрев превращает простые продукты в большое застолье.

Эта книга создана как понятный маршрут от первого розжига до уверенной готовки. Здесь нет привязки к одному размеру печи: рецепты подходят для керамических тандыров «Амфора» и «Технокерамика», а количество продукта и время легко адаптируются под объём конкретной модели.

Мы построили книгу вокруг оснастки. Вы сразу видите, когда выбрать шампуры, когда подвесить крупный кусок на крюк, как собрать полноценное блюдо на ёлочке или этажерке и чем открытая стейковая решётка отличается от закрытого режима тандыра.

ДВА ПОКАЗАТЕЛЯ — ДВЕ ЗАДАЧИ

Штатный термометр помогает выбрать момент загрузки и видеть запас жара. Термощуп подтверждает готовность внутри продукта. Один прибор не заменяет другой, а инструкция к вашей модели всегда важнее универсального совета.

Вкусного огня и тёплых встреч!

Команда «Шёлкового пути»

НАВИГАЦИЯ

Что внутри

01

Шампуры

6 рецептов: мясо, птица, люля и овощи

02

Крюк и кочерга

6 рецептов: целая птица и крупные отрубы

03

Ёлочка

6 рецептов: мясо сверху, гарнир в чаше

04

Этажерка

6 рецептов: рыба, крылья, рёбра и овощи

05

Решётка для стейков

6 рецептов в режиме открытого гриля

ПЕРЕД РЕЦЕПТАМИ

Безопасный розжиг · штатный термометр · термощуп · выбор и проверка аксессуаров

В КОНЦЕ КНИГИ

Три сценария застолья · четыре быстрых соусов · уход · полезные ссылки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ БЛЮДОМ

Семь правил уверенного старта

1

Только на открытом воздухе

Тандыр выделяет угарный газ. Ставьте его на ровное негорючее основание вдали от навесов и горючих предметов.

2

Никаких жидкостей для розжига

Используйте сухие щепки и дрова. Бензин, спирт и другие ускорители опасны и портят вкус.

3

Первый и зимний прогрев — плавный

После покупки, сырости или мороза начинайте с небольшой щепы и постепенно увеличивайте огонь.

4

Белые стенки — главный сигнал

Сажа на внутренней поверхности должна выгореть. Затем дождитесь, когда высокое пламя уйдёт.

5

Загрузка — быстро и в перчатках

Соберите аксессуар заранее на устойчивом столе. Горячий металл берите только сухими термостойкими перчатками.

6

Вода под запретом

Не лейте воду на горячую керамику или угли: резкий перепад температуры может повредить тандыр.

7

Два термометра — две задачи

Штатный прибор показывает жар в тандыре, термошуп — готовность внутри продукта. Секундомер остаётся ориентиром.

РОЗЖИГ

Первый огонь и обычный прогрев

ВАЖНО

Точная процедура первого розжига зависит от производителя и модели. Ниже — общий безопасный алгоритм; паспорт тандыра имеет приоритет.

Первый розжиг, после сырости или мороза

1. Откройте поддувало и крышку. Убедитесь, что внутри сухо, а тандыр стоит устойчиво.
2. Разведите небольшой огонь из тонкой сухой щепы. В течение примерно 30–40 минут повышайте жар постепенно, добавляя более толстые поленья.
3. Не перегружайте холодный тандыр дровами сразу. Задача — мягко прогреть всю толщину керамики.
4. Продолжайте топку, пока чёрная сажа на внутренних стенках не выгорит и поверхность не станет светлой.

Обычный рабочий прогрев

1. Заполните топливом в пределах, разрешённых инструкцией. Используйте сухие дрова без краски, клея и пропиток.
2. После выгорания сажи дождитесь исчезновения высокого пламени. Угли можно равномерно распределить кочергой по дну, не собирая высокой горкой.
3. Закройте поддувало, быстро загрузите оснастку и закройте крышку. Для длинной готовки некоторые модели допускают небольшую корректировку тяги позже — сверяйтесь с паспортом.

НЕЛЬЗЯ

Не тушите тандыр водой, не касайтесь горячей керамики и не закрывайте непрогоревшие угли герметичным чехлом.

УПРАВЛЕНИЕ ЖАРОМ

Как читать штатный термометр

Он показывает температуру в точке установки датчика — обычно в верхней зоне, крышке или горловине, а в отдельных моделях — в стенке. Это ориентир жара тандыра, не температуры блюда.

Показание	Фаза	Подходит для
290–320 °C	Очень сильный	Люля, баранина, быстрый первый жар
260–290 °C	Сильный	Шашлык, птица, ёлочка, крупный подвес
230–260 °C	Средний	Рыба, этажерка, овощи, мягкое запекание
200–230 °C	Остаточный	Грибы, гарнир, деликатный финиш

Как получить полезное показание

- Сначала дождитесь светлых стенок и исчезновения высокого пламени — цифра не отменяет визуальный контроль.
- Установите крышку в рабочее положение так, как разрешает паспорт, и дайте стрелке стабилизироваться 5–10 минут.
- Снимите показание непосредственно перед быстрой загрузкой и запишите его вместе со временем первой проверки.
- Не дотапливайте тандыр только ради точной цифры: размер печи, погода и место датчика меняют показания.

ПОЧЕМУ УКАЗАН ДИАПАЗОН

У датчика в крышке, горловине и стенке разная тепловая инерция. Например, у большинства моделей «Амфора» термометр расположен в крышке, а у модели «Сотник» — в стенке. Начните с диапазона книги и за 2–3 готовности зафиксируйте личную поправку своего тандыра.

ТЕРМОЩУП

Безопасная готовность

Штатный прибор показывает жар тандыра. Готовность еды проверяйте отдельным щупом: вводите его сбоку в самую толстую часть, не касаясь кости, шампура или решётки.

Продукт	Ориентир	Где измерять
Птица: курица, индейка, утка	74 °C	Проверьте грудку и бедро
Фарш, люля, купаты, кёфте	72 °C	Измеряйте центр самой толстой порции
Свинина в рецептах этой книги	70 °C	Для рёбер/рульки выше — ради мягкости
Цельная говядина и баранина	63 °C + 3 мин	Более высокая температура — по вкусу
Рыба	63 °C	У хребта, в самой толстой части

Как измерить правильно

- Проверяйте не один, а два крупных куска в разных зонах загрузки.
- После измерения сразу закрывайте крышку; не оставляйте аксессуар на краю горловины без поддержки.
- Для большого куска учитывайте отдых: температура ещё немного выровняется, а сок распределится.
- Щуп после контакта с сырым продуктом вымойте, прежде чем проверять готовую еду повторно.

О ВРЕМЕНИ

Диапазоны в рецептах — момент для проверки, а не обещание до минуты. Если продукт ещё не достиг нужной температуры, закройте тандыр и продолжайте короткими интервалами.

ОСНАСТКА

Пять способов использовать жар

Шампуры

Кусочки мяса, птицы, люля и овощи. Используйте ограничители: в вертикальном положении продукт не должен сползать.

Крюк + кочерга

Крюк держит целую птицу или крупный отруб. Он подвешивается на «солнышко»; в допустимой конфигурации опорой может служить кочерга поперёк горловины.

Ёлочка

Мясо или птица размещаются на ветвях, гарнир — в чаше снизу. Соки работают как естественная заправка.

Этажерка

Несколько полок для рыбы, рёбер, крыльев, овощей и формы с гарниром. Продукты можно распределять по скорости готовки.

Стейковая решётка

Чугунная поверхность у горловины превращает тандыр в открытый гриль. Это отдельный режим: крышка обычно не ставится, продукт переворачивают щипцами.

ПРО КОЧЕРГУ

Кочерга двигает угли и может быть поперечной опорой для крюка, если так разрешено изготовителем. Она не является пищевым шампуром.

ПЕРЕД ПОКУПКОЙ АКСЕССУАРА

Проверка совместимости за минуту

Что проверить	Практический критерий
1. Диаметр	Измерьте внутреннюю горловину в самом узком месте. Аксессуар должен входить свободно, без касания керамики.
2. Высота	Проверьте путь от опоры до углей. Продукт и нижняя чаша не должны оказаться слишком близко к жару.
3. Опора	Уточните, нужна ли штатная крестовина, «солнышко», подвес или отдельное кольцо.
4. Нагрузка	Суммируйте вес аксессуара и продуктов. Не превышайте ограничения модели и не переносите нагруженную горячую конструкцию.
5. Версия модели	Название тандыра может сохраняться при обновлении размеров. Сверяйте фактические замеры и паспорт, а не только название.

Быстрый выбор

- Хотите классический шашлык — начинайте со штатных шампуров и ограничителей.
- Любите готовить целую птицу — нужен пищевой крюк и надёжная точка подвеса.
- Нужно мясо и гарнир одновременно — выбирайте ёлочку с чашей.
- Нужна гибкость и несколько продуктов — этажерку.
- Нужна корочка как на гриле — совместимую чугунную стейковую решётку.

СОВЕТ МАГАЗИНА

Перед заказом аксессуара сообщите консультанту точную модель и год покупки тандыра — так проще исключить несовместимость.

РАЗДЕЛ 01

Шампуры

Вертикальный жар готовит куски со всех сторон; постоянное вращение обычно не требуется.

ОСНАСТКА РАЗДЕЛА

Штатная крестовина или «солнышко», шампуры с ограничителями, термостойкие перчатки.

Как читать рецепты

В карточке «Штатный термометр» указан ориентир непосредственно перед загрузкой, а в поле «Термощуп» — готовность продукта в самой толстой части. Показания зависят от места установки датчика и размера тандыра, поэтому первую проверку делайте по нижней границе времени и открывайте крышку как можно короче.

РЕЦЕПТ 01 · ШАМПУРЫ

Шашлык из свиной шеи

Сочный базовый рецепт без уксуса: мясо, лук, специи и правильный размер куска.

ПОРЦИИ 6-8	ПОДГОТОВКА 20 мин + 4-12 ч	В ТАНДЫРЕ 18-25 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 270-300 °C	ОСНАСТКА 6-8 шампуров	ТЕРМОЩУП 70 °C в центре

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная шея — 1,8 кг
- Репчатый лук — 500 г
- Соль — 27 г
- Паприка — 2 ч. л.
- Кориандр молотый — 1½ ч. л.
- Чёрный перец — 1 ч. л.
- Растительное масло — 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте мясо кубиками 4-5 см. Лук разомните с солью до сока, соедините с мясом, специями и маслом. Маринуйте в холодильнике 4-12 часов.
2. Прогрейте тандыр до выгорания сажи на стенках. Дайте открытому пламени уйти; угли распределите по дну ровным слоем, не собирая высокой горкой.
3. Снимите с мяса крупные кусочки лука. Нанизывайте плотно, но без сдавливания; снизу установите ограничитель или крупный кусок.
4. Подвесьте шампуры на штатную крестовину, закройте крышку и поддувало. Первую проверку сделайте через 16-18 минут.
5. Снимите мясо при 70 °C в центре самого крупного куска. Дайте отдохнуть 7 минут, затем подавайте с луком и зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Лук даёт аромат, но налипшие кусочки быстро горят. Перед загрузкой стряхните их — вкус останется в мясе, а корочка будет чистой.

АДАПТАЦИЯ. В компактном тандыре берите 1,2-1,4 кг и проверяйте с 14-й минуты. В крупном можно готовить полную закладку, оставляя между шампурами зазоры.

РЕЦЕПТ 02 · ШАМПУРЫ

Баранина с зирой и кориандром

Выразительный шашлык в среднеазиатском стиле — без тяжёлого маринада и лишней кислоты.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
5-6	20 мин + 2-6 ч	20-28 мин
ШАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
280-310 °C	5-7 шампуров	63-68 °C + отдых

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мякоть бараньей ноги или лопатки — 1,5 кг
- Курдючный жир — 180 г, по желанию
- Лук — 400 г
- Соль — 23 г
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 2 ч. л.
- Чёрный перец — 1 ч. л.
- Масло — 1 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте баранину кусками 4 см, жир — пластинами 1 см. Разотрите зиру и кориандр между ладонями.
2. Разомните лук с солью, смешайте с мясом, специями и маслом. Держите в холодильнике 2-6 часов; молодой баранине больше не требуется.
3. Нанизывайте мясо, чередуя с небольшими пластинами жира. Не закрывайте жиром всю поверхность куска.
4. Загрузите в хорошо прогретый тандыр, закройте крышку и поддувало. Через 18-20 минут быстро проверьте нижние куски.
5. Для розовой середины доведите до 63-65 °C и выдержите 3 минуты; для полной прожарки — до 68-70 °C. Отдых — 7 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кислый маринад маскирует вкус и делает поверхность рыхлой. Для хорошей баранины достаточно лука, соли и свежерастёртых специй.

АДАПТАЦИЯ. Если куски очень постные, смазывайте их маслом и не увеличивайте время. В небольшом тандыре располагайте самые постные куски выше.

РЕЦЕПТ 03 • ШАМПУРЫ

Куриное бедро в йогурте

Мягкое мясо, румяная корочка и пряность без лишней остроты — беспроигрышно для семьи.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
6	15 мин + 2-8 ч	18-24 мин
ШАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
260-290 °C	6-8 шампуров	74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе куриного бедра — 1,6 кг
- Натуральный йогурт — 220 г
- Чеснок — 4 зубчика
- Паприка — 2 ч. л.
- Зира — 1 ч. л.
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Соль — 24 г
- Масло — 1 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте йогурт, тёртый чеснок, специи, лимонный сок, соль и масло. Крупные филе разрежьте пополам.
2. Маринуйте в холодильнике 2-8 часов. За 20 минут до готовки достаньте мясо, затем снимите избыток маринада.
3. Сложите куски в плотные ровные рулетики и нанизывайте через два слоя — так они не будут свисать и подгорать.
4. Готовьте в закрытом тандыре 18-24 минуты. При первой проверке измерьте два самых толстых куса на разных шампурах.
5. Снимите при 74 °C. Отдохнувшее 5 минут мясо нарежьте и подайте с зеленью, лепёшкой и йогуртовым соусом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Толстый слой йогурта темнеет раньше мяса. Оставьте только тонкую плёнку маринада — её достаточно для корочки и аромата.

АДАПТАЦИЯ. Для компактной модели делите закладку на две партии. Вторую готовьте на остаточном жаре на 2-4 минуты дольше.

РЕЦЕПТ 04 · ШАМПУРЫ

Люля-кебаб из говядины и баранины

Надёжная технология: холодный фарш, тщательное вымешивание и широкие шампуры.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 30 мин + 1 ч	В ТАНДЫРЕ 14-20 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 290-320 °C	ОСНАСТКА плоские шампуры	ТЕРМОЩУП 72 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 900 г
- Баранина — 600 г
- Курдюк или говяжий жир — 220 г
- Лук — 220 г
- Соль — 26 г
- Зира — 1½ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Перец — 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Очень холодные мясо и жир пропустите через крупную решётку. Лук мелко порубите и тщательно отожмите.
2. Добавьте соль и специи. Вымешивайте 8-10 минут до липкости, затем отбейте массу о миску и охладите не менее часа.
3. Мокрыми руками облепите широкие шампуры слоем 2-2,5 см. Концы хорошо прижмите; готовые заготовки снова охладите 15 минут.
4. Сначала загрузите один пробный шампур на 2 минуты. Если масса держится, подвесьте остальные и сразу закройте тандыр.
5. Готовьте 14-20 минут до 72 °C. Снимайте, придерживая кебаб лепёшкой или щипцами, и подавайте немедленно.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Главные причины падения люля — тёплый фарш, мокрый лук и слабое вымешивание. Яйцо и хлеб при правильной технологии не нужны.

АДАПТАЦИЯ. Если штатные шампуры узкие, используйте двойные или специальную решётку для люля. Не рискуйте полной партией без пробного шампура.

РЕЦЕПТ 05 · ШАМПУРЫ

Индейка с паприкой и чесноком

Сочное бедро индейки в ярком, но не сладком маринаде — удобно готовить большой компанией.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
6	15 мин + 3-10 ч	18-26 мин
ШАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
260-290 °C	6-8 шампуров	74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе бедра индейки — 1,5 кг
- Дижонская горчица — 2 ст. л.
- Чеснок — 4 зубчика
- Паприка — 2 ч. л.
- Сушёный чеснок — 1 ч. л.
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Масло — 3 ст. л.
- Соль — 23 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте индейку кусками 4 см. Соедините все компоненты маринада до однородности.
2. Перемешайте с мясом и выдержите в холодильнике 3-10 часов. Перед нанизыванием уберите крупные частицы чеснока.
3. Распределите куски по размеру: крупные — ниже, небольшие — выше. Не прижимайте их друг к другу слишком плотно.
4. Готовьте при закрытых крышке и поддувале. Через 18 минут проверьте температуру в двух крупных кусках.
5. При 74 °C снимите шампуры, дайте мясу отдохнуть 5 минут. Перед подачей сбрызните лимоном, не добавляя сладкой глазури.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Бедро индейки прощает жар лучше грудки. Если используете грудку, делайте куски крупнее, добавьте ещё ложку масла и проверяйте раньше.

АДАПТАЦИЯ. В мороз или после долгого простоя прогревайте тандыр особенно плавно; время рецепта отсчитывайте только после стабилизации жара.

РЕЦЕПТ 06 · ШАМПУРЫ

Овощи и шампиньоны

Самостоятельное блюдо и универсальный гарнир: овощи остаются сочными, но получают аромат огня.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	В ТАНДЫРЕ 12-18 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230-260 °C	ОСНАСТКА 6-8 шампуров	ТЕРМОЩУП мягкость + румянец

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Шампиньоны — 500 г
- Сладкий перец — 3 шт.
- Цукини — 2 шт.
- Красный лук — 3 шт.
- Помидоры сливовидные — 4 шт.
- Масло — 4 ст. л.
- Соль — 12 г
- Орегано — 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Выберите овощи близкого диаметра. Перец нарежьте квадратами, цукини — шайбами 2 см, лук — дольками через корень.
2. Смешайте масло, соль и орегано. Быстро обмажьте овощи непосредственно перед нанизыванием.
3. Чередуйте плотные продукты; мягкие помидоры размещайте ближе к верхней части шампура и фиксируйте с двух сторон.
4. Загрузите после мясной партии или через 10-15 минут после окончания активного пламени. Проверяйте с 10-12-й минуты.
5. Снимите, когда цукини легко прокалывается, а перец остаётся упругим. Добавьте зелень и немного лимонного сока.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не солите овощи заранее: они выпустят воду и будут не запекаться, а тушиться. Маринад наносите прямо перед загрузкой.

АДАПТАЦИЯ. Грибы готовятся быстрее плотного лука. Если куски сильно различаются, соберите отдельные шампуры по продуктам и снимайте по готовности.

РАЗДЕЛ 02

Крюк и кочерга

Целая птица и крупные отрубы подвешиваются свободно и получают ровную корочку.

ОСНАСТКА РАЗДЕЛА

Пищевой кованый крюк; «солнышко» либо допустимая поперечная опора; кочерга для углей.

Как читать рецепты

В карточке «Штатный термометр» указан ориентир непосредственно перед загрузкой, а в поле «Термощуп» — готовность продукта в самой толстой части. Показания зависят от места установки датчика и размера тандыра, поэтому первую проверку делайте по нижней границе времени и открывайте крышку как можно короче.

РЕЦЕПТ 07 · КРЮК И КОЧЕРГА

Целая курица с травами

Ровно запечённая птица с хрустящей кожей — главный рецепт для знакомства с подвесом.

ПОРЦИИ 4-5	ПОДГОТОВКА 20 мин + 8-24 ч	В ТАНДЫРЕ 45-65 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 260-290 °C	ОСНАСТКА кованный крюк	ТЕРМОЩУП 74 °C грудка и бедро

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Курица — 1,7-2 кг
- Соль — 28 г
- Сливочное масло — 40 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Тимьян — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Чёрный перец — ½ ч. л.
- Лимон — ½ шт.

КАК ГОТОВИТЬ

1. За сутки посолите птицу снаружи и внутри, оставьте открытой в холодильнике. Перед готовкой обсушите.
2. Смешайте мягкое масло, чеснок и травы; нанесите тонким слоем под кожу грудки. Половинку лимона поместите в полость без плотной набивки.
3. Закрепите штатный пищевой крюк за костную часть каркаса по инструкции аксессуара. Сделайте пробный подъём над столом: кожа не должна нести вес.
4. Подвесьте крюк на «солнышко» либо на устойчиво уложенную поперёк горловины кочергу, если это допускает изготовитель. Закройте тандыр.
5. Проверьте через 45 минут. Температура в толстой части грудки и бедра должна достигнуть 74 °C. Отдых — 10 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кочерга служит опорой для крюка и для работы с углями — ею не прокалывают продукт. Перед загрузкой убедитесь, что металл устойчив и не перекрывает крышку.

АДАПТАЦИЯ. Для птицы тяжелее 2 кг выбирайте крупный тандыр с достаточной высотой подвеса. В компактной модели готовьте цыплёнка 1,2-1,4 кг.

РЕЦЕПТ 08 · КРЮК И КОЧЕРГА

Утка с яблоками и можжевельником

Ароматная праздничная птица: жир вытапливается, а яблоки смягчают насыщенный вкус.

ПОРЦИИ 5–6	ПОДГОТОВКА 25 мин + 12 ч	В ТАНДЫРЕ 65–90 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230–260 °C	ОСНАСТКА крюк	ТЕРМОЩУП 74 °C в бедре

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Утка — 2–2,4 кг
- Кислые яблоки — 3 шт.
- Соль — 32 г
- Можжевельник — 6 ягод
- Чёрный перец — 1 ч. л.
- Тимьян — 1 ч. л.
- Апельсиновая цедра — 1 ч. л.
- Мёд — 1 ч. л., по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Удалите из полости лишний жир, кожу на жирных участках неглубоко наколите, не задевая мясо. Натрите солью и специями, охладите 12 часов.
2. Яблоки нарежьте крупными дольками и неплотно вложите в полость. Закрепите отверстие двумя деревянными шпажками крест-накрест.
3. Надёжно установите крюк за костную часть каркаса и проверьте баланс. Активного пламени в момент загрузки быть не должно.
4. Подвесьте утку и закройте тандыр. Через 55–60 минут быстро оцените цвет; слишком тёмные кончики крыльев прикройте фольгой.
5. Доведите бедро до 74 °C. Если нужна блестящая кожа, очень тонко нанесите мёд в конце и верните птицу на 3–5 минут. Отдых — 15 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сладкая глазурь в начале почти наверняка сгорит. Мёд нужен лишь для финиша, когда основная готовность уже достигнута.

АДАПТАЦИЯ. Длинное приготовление требует хорошо накопленного жара. Если модель быстро остывает, выберите утку до 1,8 кг или разделите её пополам и используйте этажерку.

РЕЦЕПТ 09 · КРЮК И КОЧЕРГА

Баранья нога по-тандырному

Большой кусок для застолья: пряная корочка, сочная середина и эффектная подача целиком.

ПОРЦИИ 8-10	ПОДГОТОВКА 30 мин + 8-18 ч	В ТАНДЫРЕ 60-90 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 270-300 °C	ОСНАСТКА усиленный крюк	ТЕРМОЩУП 65-70 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранья нога без голяшки — 2-2,5 кг
- Соль — 36 г
- Чеснок — 6 зубчиков
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 2 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Чёрный перец — 1 ч. л.
- Масло — 3 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Срежьте только толстые наружные плёнки, оставив тонкий слой жира. Сделайте неглубокие надрезы по поверхности.
2. Разотрите специи, чеснок, соль и масло. Натрите ногу и выдержите в холодильнике 8-18 часов; перед готовкой обсушите поверхность.
3. Зафиксируйте крюк за крепкую костную часть. Проверьте, что нога свободно входит в горловину и не касается углей или стенок.
4. Подвесьте в полностью прогретый тандыр без открытого пламени. Не открывайте первые 45 минут; затем измерьте температуру в самой толстой части, не касаясь кости.
5. Снимите при 65 °C для сочной середины либо 68-70 °C для более полной прожарки. Отдых под свободной фольгой — 15-20 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сначала измерьте длину подвеса: от точки опоры до углей должен оставаться безопасный зазор. Большой кусок не должен превращаться в груз, висящий на коже.

АДАПТАЦИЯ. Рецепт рассчитан на среднюю или крупную модель. Для компактного тандыра возьмите половину ноги 1-1,3 кг и начните проверку через 40 минут.

РЕЦЕПТ 10 · КРЮК И КОЧЕРГА

Рулька с горчично-медовой корочкой

Надёжный двухэтапный способ: сначала размягчаем соединительную ткань, затем даём вкус огня.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 20 мин + 50 мин	В ТАНДЫРЕ 35-50 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230-250 °C	ОСНАСТКА крюк	ТЕРМОЩУП 88-92 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная рулька — 1,4-1,8 кг
- Соль — 22 г
- Лавровый лист — 2 шт.
- Душистый перец — 5 горошин
- Горчица — 2 ст. л.
- Мёд — 1 ст. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Чеснок — 3 зубчика

КАК ГОТОВИТЬ

1. Положите рульку в кастрюлю, залейте водой, добавьте половину соли, лавр и душистый перец. Томите без бурного кипения 45-50 минут.
2. Выньте, тщательно обсушите и немного остудите. Смешайте горчицу, мёд, паприку, чеснок и оставшуюся соль; нанесите тонко.
3. Проденьте крюк через плотную костно-связочную часть и сделайте пробный подъём. Сахарную глазурь не оставляйте толстым слоем.
4. Подвесьте на среднем жаре и закройте тандыр. Проверяйте цвет с 30-й минуты; при необходимости прикройте самый тёмный участок фольгой.
5. Доведите центр до 88-92 °C, чтобы мясо легко отходило от кости. Дайте отдохнуть 15 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Предварительное томление — не компромисс, а страховка: рулька успевает стать мягкой до того, как сладкая корочка слишком потемнеет.

АДАПТАЦИЯ. Полностью готовить сырую рульку можно только в модели с большим запасом тепла: ориентир 80-110 минут без предварительного томления.

РЕЦЕПТ 11 · КРЮК И КОЧЕРГА

Свинные рёбра вертикального подвеса

Рёбра висят свободно, равномерно румянятся и не занимают этакерку.

ПОРЦИИ 5-6	ПОДГОТОВКА 20 мин + 4-12 ч	В ТАНДЫРЕ 35-55 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 240-270 °C	ОСНАСТКА 2-3 крюка	ТЕРМОЩУП 82-88 °C для мягкости

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свинные рёбра — 1,8 кг
- Соль — 27 г
- Паприка — 2 ч. л.
- Сушёный чеснок — 2 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Перец — 1 ч. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Масло — 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Снимите плёнку с внутренней стороны рёбер. Разрежьте пласт на полосы по 4-5 костей, чтобы они свободно проходили в горловину.
2. Смешайте соль, специи, горчицу и масло. Натрите рёбра и выдержите в холодильнике 4-12 часов.
3. Каждый крюк заведите между костями в верхней трети полосы, захватывая прочную ткань. Проверьте подвес над столом.
4. Готовьте без открытого пламени 35-55 минут. Толстые полосы располагайте ниже, тонкие — выше; первый контроль через 32-35 минут.
5. Для мягких рёбер ориентируйтесь на 82-88 °C между костями. Отдых — 10 минут, затем нарежьте порционно.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Соус с сахаром подавайте отдельно или наносите на 3-4 минуты в самом конце. Сухие специи дают более чистую корочку при длинном подвесе.

АДАПТАЦИЯ. Если высоты мало, разрежьте пласты по 2-3 кости или используйте этакерку. Мясо не должно находиться ближе к углям, чем разрешено инструкцией модели.

РЕЦЕПТ 12 · КРЮК И КОЧЕРГА

Голень индейки с пряным маслом

Крупный, эффектный и доступный отруб, который хорошо переносит длительный жар.

ПОРЦИИ 4-6	ПОДГОТОВКА 20 мин + 6-12 ч	В ТАНДЫРЕ 45-70 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 240-270 °C	ОСНАСТКА 2 крюка	ТЕРМОЩУП 74 °C, лучше 78-82 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Голени индейки — 2 шт., 1,4-1,8 кг
- Соль — 24 г
- Сливочное масло — 50 г
- Чеснок — 4 зубчика
- Паприка — 2 ч. л.
- Тимьян — 1 ч. л.
- Перец — ½ ч. л.
- Лимонная цедра — 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте соль, паприку и перец, натрите голени и охладите 6-12 часов. Перед готовкой обсушите.
2. Соедините мягкое масло, чеснок, тимьян и цедру. Введите часть масла под кожу, остаток нанесите тонким слоем снаружи.
3. Крюк устанавливайте за прочное сухожилие у узкой части, не за кожу. Каждую голень подвешивайте отдельно.
4. Готовьте в закрытом тандыре 45-70 минут. Измеряйте температуру в самой толстой части, не касаясь кости.
5. Минимум — 74 °C; при 78-82 °C голень обычно становится мягче. Отдых под свободной фольгой — 10 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Две голени одинакового веса готовятся предсказуемее одной огромной. Выбирайте пары близкого размера и меняйте их высоту только при заметной разнице цвета.

АДАПТАЦИЯ. В малом тандыре готовьте одну голень за раз. Если кожа темнеет слишком быстро, свободно прикройте её фольгой при первой проверке.

РАЗДЕЛ 03

Ёлочка

Мясо готовится на ветвях, а овощи в чаше собирают сок — основное блюдо и гарнир одновременно.

ОСНАСТКА РАЗДЕЛА

Совместимая ёлочка с чашей, надёжный подвес, перчатки и щипцы.

Как читать рецепты

В карточке «Штатный термометр» указан ориентир непосредственно перед загрузкой, а в поле «Термощуп» — готовность продукта в самой толстой части. Показания зависят от места установки датчика и размера тандыра, поэтому первую проверку делайте по нижней границе времени и открывайте крышку как можно короче.

РЕЦЕПТ 13 · ЁЛОЧКА

Куриные голени с картофелем

Классика аксессуара: мясной сок стекает в чашу и превращает картофель в главный гарнир вечера.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 25 мин + 2 ч	В ТАНДЫРЕ 40-55 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 260-290 °C	ОСНАСТКА ёлочка с чашей	ТЕРМОЩУП курица 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриные голени — 1,4 кг
- Картофель — 1,2 кг
- Лук — 300 г
- Соль — 32 г всего
- Паприка — 2 ч. л.
- Чеснок — 4 зубчика
- Масло — 3 ст. л.
- Розмарин — 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Голени смешайте с половиной соли, паприкой, чесноком и ложкой масла; маринуйте 2-6 часов.
2. Картофель нарежьте дольками 2,5-3 см, лук — крупно. Смешайте с оставшейся солью, маслом и розмарином; наполните чашу не выше $\frac{2}{3}$.
3. Соберите ёлочку на устойчивой поверхности. Голени наденьте на ветви, оставляя между ними зазоры; проверьте баланс.
4. Опустите конструкцию в прогретый тандыр и закройте его. Через 35-40 минут быстро проверьте курицу и картофель.
5. Курица должна достигнуть 74 °C, картофель — легко прокалываться. Дайте блюду постоять 5 минут, затем снимайте продукты щипцами.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не наливайте в чашу холодную воду или бульон перед загрузкой: температурный удар опасен для керамики, а переполненная чаша может пролиться.

АДАПТАЦИЯ. Подберите диаметр чаши и высоту штанги под модель. Если картофель крупный, предварительно проварите его 5 минут и полностью обсушите.

РЕЦЕПТ 14 • ЁЛОЧКА

Свинина над печёными овощами

Одновременная готовка: свиная шея румянится на ветвях, овощи собирают её сок и аромат.

ПОРЦИИ 6–8	ПОДГОТОВКА 25 мин + 3–8 ч	В ТАНДЫРЕ 35–50 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 260–290 °C	ОСНАСТКА ёлочка с чашей	ТЕРМОЩУП свинина 70 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная шея — 1,5 кг
- Баклажаны — 2 шт.
- Сладкий перец — 3 шт.
- Лук — 3 шт.
- Томаты сливовидные — 4 шт.
- Соль — 31 г всего
- Паприка — 2 ч. л.
- Масло — 3 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Свинину нарежьте кусками 4 см, смешайте с 22 г соли, паприкой и ложкой масла. Маринуйте 3–8 часов.
2. Овощи нарежьте крупными кусками, перемешайте с оставшейся солью и маслом. Плотнo не трамбуйте; чаша — максимум на $\frac{2}{3}$.
3. Разместите мясо на ветвях без соприкосновения, самые крупные куски — ниже. Собирайте и переносите аксессуар только в холодном виде.
4. Готовьте 35–50 минут. При проверке сначала измерьте нижние куски, затем оцените мягкость баклажана.
5. Снимите свинину при 70 °C, дайте отдохнуть 7 минут. Овощи перемешайте с соком из чаши и свежей зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Томаты дают много жидкости. Берите плотные сливовидные и кладите сверху овощей, чтобы чаша не превратилась в суп.

АДАПТАЦИЯ. Для маленькой чаши уменьшите овощи вдвое, а не переполняйте её. Лишний гарнир лучше приготовить второй партией на остаточном жаре.

РЕЦЕПТ 15 · ЁЛОЧКА

Баранина с картофелем и луком

Простое большое блюдо, где сок баранины и зира делают картофель особенно выразительным.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 25 мин + 4-8 ч	В ТАНДЫРЕ 45-60 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 260-290 °C	ОСНАСТКА ёлочка с чашей	ТЕРМОЩУП 68-75 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранья лопатка без кости — 1,4 кг
- Картофель — 1 кг
- Лук — 350 г
- Курдючный жир — 120 г, по желанию
- Соль — 30 г
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 1½ ч. л.
- Масло — 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте мясо кусками 4-5 см, перемешайте с 21 г соли и растёртыми специями. Маринуйте 4-8 часов.
2. Картофель и лук нарежьте крупно. Смешайте с оставшейся солью и маслом, уложите в чашу не выше $\frac{2}{3}$.
3. Мясо разместите на ветвях, при желании чередуя с маленькими пластинами курдюка. Проверьте устойчивость конструкции.
4. Опустите ёлочку в тандыр. Первые 40 минут не открывайте; затем измерьте температуру нижних и верхних кусков.
5. При 68-75 °C снимите баранину. Если картофель ещё плотный, верните одну чашу на 8-12 минут, если аксессуар позволяет безопасное снятие штанги.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Картофель режьте мельче мяса: он нагревается медленнее, хотя и находится внизу. Так оба компонента придут к готовности одновременно.

АДАПТАЦИЯ. Если конструкция не позволяет вернуть чашу отдельно, картофель предварительно проварите 5-7 минут и хорошо обсушите.

РЕЦЕПТ 16 · ЁЛОЧКА

Купаты с молодым картофелем

Быстрый ужин без маринования: сочные колбаски сверху, румяный картофель снизу.

ПОРЦИИ 5-6	ПОДГОТОВКА 20 мин	В ТАНДЫРЕ 25-38 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 240-270 °C	ОСНАСТКА ёлочка с чашей	ТЕРМОЩУП начинка 72 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Купаты — 1,2 кг
- Молодой картофель — 1 кг
- Красный лук — 250 г
- Чеснок — 1 головка
- Соль — 14 г
- Масло — 3 ст. л.
- Розмарин — 1 ч. л.
- Чёрный перец — ½ ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Картофель размером с грецкий орех оставьте целым, крупный разрежьте. Смешайте с луком, чесноком, солью, маслом и розмарином.
2. Наполните чашу не выше $\frac{2}{3}$. Купаты не прокалывайте: целая оболочка удержит сок.
3. Наденьте колбаски на ветви через два участка оболочки или уложите кольцами, если конструкция это допускает. Не растягивайте оболочку.
4. Готовьте на среднем жаре 25-38 минут. Через 22-25 минут проверьте одну колбаску термощупом сбоку.
5. Доведите начинку до 72 °C. Дайте купатам постоять 5 минут, картофель перемешайте с соком и зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Проколотая колбаска теряет жир на угли и сохнет. Термощуп вводите один раз, сбоку к центру, в самой толстой купате.

АДАПТАЦИЯ. Если картофель крупный или старый, предварительно проварите его 6-8 минут. Для тонких колбасок начинайте контроль уже через 18 минут.

РЕЦЕПТ 17 · ЁЛОЧКА

Индейка с тыквой и айвой

Осеннее сочетание: пряная индейка, сладость тыквы и свежая кислинка айвы.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 25 мин + 3-8 ч	В ТАНДЫРЕ 35-50 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 240-270 °C	ОСНАСТКА ёлочка с чашей	ТЕРМОЩУП индейка 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе бедра индейки — 1,4 кг
- Тыква — 800 г
- Айва — 2 шт.
- Красный лук — 2 шт.
- Соль — 27 г
- Паприка — 1½ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Масло — 3 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Индейку нарежьте крупными кусками, смешайте с 20 г соли, паприкой, кориандром и ложкой масла. Охладите на 3-8 часов.
2. Тыкву и айву нарежьте кубиками 3 см, лук — дольками. Добавьте оставшуюся соль и масло; заполните чашу на ⅓.
3. Равномерно распределите индейку по ветвям. Небольшие куски помещайте выше, крупные — ниже.
4. Готовьте 35-50 минут, проверяя с 32-й минуты. Айва должна стать мягкой, но сохранить форму.
5. Снимите индейку при 74 °C. Смешайте гарнир с соком, добавьте кинзу или петрушку и подавайте в чаше.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Айву не заменяйте большим количеством лимона: кислота размягчит поверхность мяса. Нужная свежесть появляется именно в печёном гарнире.

АДАПТАЦИЯ. Для зимней плотной тыквы уменьшите кубик до 2-2,5 см. Если чаша неглубокая, сократите количество гарнира на треть.

РЕЦЕПТ 18 · ЁЛОЧКА

Кёфте с баклажаном и перцем

Мини-кебабы на ветвях и дымный овощной гарнир — выразительная подача прямо с аксессуара.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
6	35 мин + 1 ч	20-30 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
270-300 °C	ёлочка с ветвями	кёфте 72 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Фарш говядина/баранина — 1,2 кг
- Лук — 150 г, отжать
- Баклажаны — 2 шт.
- Перец — 3 шт.
- Соль — 24 г всего
- Зира — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Масло — 3 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Фарш смешайте с отжатым луком, 18 г соли и специями. Вымешивайте до липкости, отбейте и охладите 1 час.
2. Баклажан и перец нарежьте крупно, смешайте с оставшейся солью и маслом; переложите в чашу.
3. Холодными влажными руками сформируйте плотные овальные кёфте по 70-80 г и насадите через центр. Проверьте одну заготовку на устойчивость.
4. Загрузите ёлочку. Через 16-18 минут быстро проверьте кёфте; при необходимости дайте ещё 4-8 минут.
5. Доведите фарш до 72 °C. Подавайте с овощами, сумачом и йогуртовым соусом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Этот рецепт подходит только для ветвей, на которых фарш держится уверенно. Если пробная кёфте сползает, переложите всё на двойные шампуры.

АДАПТАЦИЯ. Не делайте кёфте тяжелее 80 г. Для гладких тонких ветвей безопаснее использовать кусочки мяса, а не фарш.

РАЗДЕЛ 04

Этажерка

Несколько уровней дают свободу: можно разделить продукты или собрать полноценное блюдо.

ОСНАСТКА РАЗДЕЛА

Этажерка подходящего диаметра и высоты; при необходимости совместимая жаропрочная форма.

Как читать рецепты

В карточке «Штатный термометр» указан ориентир непосредственно перед загрузкой, а в поле «Термощуп» — готовность продукта в самой толстой части. Показания зависят от места установки датчика и размера тандыра, поэтому первую проверку делайте по нижней границе времени и открывайте крышку как можно короче.

РЕЦЕПТ 19 · ЭТАЖЕРКА

Дорадо с лимоном и зеленью

Целая рыба сохраняет сок, а кожа защищает нежное мясо от прямого жара.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 20 мин	В ТАНДЫРЕ 12-18 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230-250 °C	ОСНАСТКА 2 уровня	ТЕРМОЩУП 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Дорадо — 2 шт. по 500-600 г
- Лимон — 1 шт.
- Петрушка — ½ пучка
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль — 14 г
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Перец — ½ ч. л.
- Фенхель — ½ ч. л., по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Рыбу очистите, удалите жабры, быстро промойте и тщательно обсушите. Сделайте по 2-3 неглубоких надреза с каждой стороны.
2. Посолите внутри и снаружи, смажьте маслом. В брюшко вложите тонкие ломтики лимона, зелень и чеснок.
3. Смажьте прутья этажерки. Уложите рыбу на разных уровнях головой в противоположные стороны, не прижимая к стенкам.
4. Готовьте в закрытом тандыре 12-18 минут. Верхняя рыба может приготовиться раньше — проверяйте обе.
5. Снимите при 63 °C у хребта или когда мякоть легко разделяется на слои и стала непрозрачной.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сухая кожа и смазанная решётка — две половины успеха. Мокрая рыба прилипает даже к хорошо прогретому металлу.

АДАПТАЦИЯ. Если рыба касается стенок, берите меньшие тушки или снимите один уровень. Никогда не втискивайте этажерку в горловину.

РЕЦЕПТ 20 · ЭТАЖЕРКА

Скумбрия с цитрусом и кориандром

Жирная рыба идеально принимает аромат дыма и не пересыхает при коротком запекании.

ПОРЦИИ 4–6	ПОДГОТОВКА 15 мин + 30 мин	В ТАНДЫРЕ 14–20 мин
ШАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230–250 °C	ОСНАСТКА 2–3 уровня	ТЕРМОЩУП 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Скумбрия — 3 шт. по 400–500 г
- Апельсин — ½ шт.
- Лимон — ½ шт.
- Соль — 16 г
- Кориандр — 1½ ч. л.
- Чёрный перец — ½ ч. л.
- Масло — 1 ст. л.
- Зелёный лук — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Выпотрошите рыбу, удалите жабры и тёмную плёнку, затем тщательно обсушите.
2. Разотрите кориандр, смешайте с солью, перцем, цитрусовой цедрой и маслом. Натрите рыбу и оставьте в холодильнике на 30 минут.
3. Смажьте этажерку и уложите тушки по одной на уровень. В брюшко положите по тонкому ломтику апельсина, не переполняя.
4. Готовьте 14–20 минут. Через 13–14 минут проверьте самую верхнюю и самую нижнюю рыбу.
5. Снимите при 63 °C у хребта. Подавайте с лимоном и зелёным луком; дополнительное масло обычно не требуется.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Скумбрия любит чистый жар без пламени: капающий жир может дать краткую вспышку, поэтому крышку открывайте осторожно и в перчатках.

АДАПТАЦИЯ. Для мелкой скумбрии начните проверку через 10–12 минут. Замороженную рыбу полностью разморозьте в холодильнике и обсушите.

РЕЦЕПТ 21 · ЭТАЖЕРКА

Крылышки в пряной глазури

Сначала сухая корочка, потом тонкий слой глазури — так сахар не успевает сгореть.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
6	20 мин + 2-8 ч	22-30 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
240-270 °C	2-3 уровня	74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриные крылья — 1,6 кг
- Соль — 24 г
- Паприка — 2 ч. л.
- Сушёный чеснок — 1½ ч. л.
- Масло — 2 ст. л.
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Мёд — 1 ст. л.
- Горчица — 1 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Удалите крайние фаланги. Смешайте крылья с солью, паприкой, сухим чесноком и маслом; охладите на 2-8 часов.
2. Разложите одним слоем на этажерке, оставляя зазоры. Более крупные куски разместите ниже.
3. Готовьте 18-24 минуты, затем быстро проверьте температуру. Пока крылья запекаются, смешайте соевый соус, мёд и горчицу.
4. Когда внутри будет не менее 70 °C, тонко смажьте глазурию чистой кистью и верните в тандыр на 3-5 минут.
5. Снимите при 74 °C. Перед подачей дайте постоять 5 минут и посыпьте кунжутом или зелёным луком.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кисть, касавшуюся сырой птицы, нельзя использовать для готового продукта. Для финишной глазури держите отдельную чистую кисть.

АДАПТАЦИЯ. В сильном жаре готовьте без мёда и подайте глазури как соус. Крылья не должны свисать за край полки.

РЕЦЕПТ 22 · ЭТАЖЕРКА

Рёбра над картофелем

Полноценное блюдо на двух уровнях: мясо сверху, гарнир снизу собирает ароматный сок.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
6	25 мин + 4-12 ч	45-65 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
250-280 °C	2-3 уровня	рёбра 85-90 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиные рёбра — 1,8 кг
- Картофель — 1,2 кг
- Лук — 300 г
- Соль — 34 г всего
- Паприка — 2 ч. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Масло — 3 ст. л.
- Чеснок — 3 зубчика

КАК ГОТОВИТЬ

1. Снимите плёнку, разрежьте рёбра по 2-3 кости. Натрите 26 г соли, паприкой, горчицей и чесноком; охладите 4-12 часов.
2. Картофель нарежьте дольками 2-2,5 см, смешайте с луком, оставшейся солью и маслом. Разложите на нижней полке в жаропрочной форме, если она совместима.
3. Рёбра разместите на верхних полках одним слоем. Сок сырого мяса может попадать на картофель — оба компонента должны пройти полный цикл нагрева.
4. Готовьте 45-65 минут. Через 40-45 минут проверьте рёбра между костями и мягкость картофеля.
5. Доведите рёбра до 85-90 °C для мягкости. Картофель подавайте только после полной готовности мяса и собственного уверенного прогрева.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не ставьте готовый гарнир под сырое мясо в середине процесса. Загружайте всё одновременно и доводите вместе либо держите продукты раздельно.

АДАПТАЦИЯ. В компактном тандыре разрежьте рёбра на одиночные сегменты и сократите порцию. Форма не должна перекрывать циркуляцию жара.

РЕЦЕПТ 23 · ЭТАЖЕРКА

Шампиньоны с сулугуни

Горячая закуска за двадцать минут: сочные грибы и расплавленный сыр с зеленью.

ПОРЦИИ 6	ПОДГОТОВКА 20 мин	В ТАНДЫРЕ 15-22 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 210-230 °C	ОСНАСТКА 2-3 уровня	ТЕРМОЩУП сыр расплавлен

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Крупные шампиньоны — 14-16 шт.
- Сулугуни — 250 г
- Сливочное масло — 40 г
- Чеснок — 1 зубчик
- Петрушка — ½ пучка
- Соль — 5 г
- Перец — по вкусу
- Сухари — 2 ст. л., по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Протрите грибы, аккуратно удалите ножки. Шляпки внутри слегка посолите; ножки мелко порубите.
2. Смешайте ножки, тёртый сулугуни, мягкое масло, чеснок и петрушку. Наполните шляпки без высокой горки.
3. Разложите грибы устойчиво, отверстием вверх. При необходимости используйте тонкий перфорированный коврик, разрешённый для высокой температуры.
4. Готовьте 15-22 минуты на среднем или остаточном жаре. Крышку открывайте только для короткой проверки.
5. Снимите, когда сыр расплавился, а гриб легко прокалывается. Дайте постоять 3 минуты — начинка очень горячая.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не мойте грибы под струёй: они впитают воду. Влажная салфетка или щётка сохраняют насыщенный вкус и упругую текстуру.

АДАПТАЦИЯ. Для маленьких грибов уменьшите начинку и начните проверку через 10 минут. Не допускайте стекания сыра за край полки.

РЕЦЕПТ 24 · ЭТАЖЕРКА

Большое ассорти печёных овощей

Гарнир сразу на всю компанию; разные уровни помогают разделить продукты по скорости готовки.

ПОРЦИИ 8	ПОДГОТОВКА 25 мин	В ТАНДЫРЕ 18-30 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 220-250 °C	ОСНАСТКА 3 уровня	ТЕРМОЩУП по текстуре

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 2 шт.
- Цукини — 2 шт.
- Перец — 4 шт.
- Красный лук — 3 шт.
- Шампиньоны — 400 г
- Томаты — 5 шт.
- Масло — 5 ст. л.
- Соль — 18 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте баклажан и цукини пластинами 2 см, лук — дольками через корень, перец — широкими полосами. Грибы оставьте целыми.
2. Смешайте овощи с маслом. Солите непосредственно перед раскладкой, чтобы они не успели дать сок.
3. На нижнюю полку положите баклажан и лук, на среднюю — перец и грибы, на верхнюю — цукини и плотные томаты.
4. Готовьте 18-30 минут. Верхний уровень проверяйте с 15-й минуты и снимайте отдельные продукты по готовности.
5. Горячие овощи заправьте лимонным соком, зеленью и щепоткой соли. Дайте вкусам соединиться 5 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Этажерка ценна не только вместимостью: уровни позволяют снять нежные овощи раньше, не передерживая их ради плотных.

АДАПТАЦИЯ. Реальное распределение жара зависит от формы тандыра. После первой готовки запишите, какой уровень вашей модели горячее, и в следующий раз поменяйте раскладку.

РАЗДЕЛ 05

Решётка для стейков

Отдельный открытый режим у горловины для быстрой корочки и контроля щипцами.

ОСНАСТКА РАЗДЕЛА

Совместимая чугунная решётка, штатная опора, длинные щипцы и термощуп.

Как читать рецепты

В карточке «Штатный термометр» указан ориентир непосредственно перед загрузкой, а в поле «Термощуп» — готовность продукта в самой толстой части. Показания зависят от места установки датчика и размера тандыра, поэтому первую проверку делайте по нижней границе времени и открывайте крышку как можно короче. В открытом режиме цифра штатного прибора относится только к моменту до открытия: дальше ориентируйтесь на прогрев чугуна, корочку и термощуп.

РЕЦЕПТ 25 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Рибай на чугунной решётке

Открытый гриль у горловины: мощный жар, выразительная корочка и быстрый контроль щипцами.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
2	10 мин + 40 мин	8-14 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
280-310 °C · до открытия	стейковая решётка	63 °C + 3 мин отдыха

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Стейки рибай — 2 × 300-350 г
- Толщина — 3-4 см
- Соль — 8-10 г
- Чёрный перец — 1 ч. л.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сливочное масло — 30 г
- Розмарин — 2 веточки
- Чеснок — 2 зубчика

КАК ГОТОВИТЬ

1. Посолите стейки за 40 минут либо непосредственно перед жаркой. Поверхность тщательно обсушите и очень тонко смажьте маслом.
2. Установите совместимую решётку на штатную опору у горловины. Прогревайте чугун постепенно 5-7 минут; высокого пламени быть не должно.
3. Положите стейки, не двигая первые 2-3 минуты. Переверните длинными щипцами; вилкой мясо не прокалывайте.
4. Доведите до выбранной готовности. Безопасный ориентир для цельного куска — 63 °C с последующим отдыхом 3 минуты.
5. В конце положите на мясо масло, розмарин и раздавленный чеснок. Снимите, переложите на тёплую тарелку и дайте отдохнуть 5-7 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Стейковая решётка работает как открытый гриль: крышка обычно не устанавливается. Следуйте инструкции именно вашей опоры и не оставляйте огонь без присмотра.

АДАПТАЦИЯ. Для стейка 2 см сократите каждую сторону примерно на минуту. Точный момент определяйте термощупом, а не цветом сока.

РЕЦЕПТ 26 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Стриплойн с перечной корочкой

Постный край требует точности: сухая поверхность, быстрый жар и обязательный отдых.

ПОРЦИИ 2	ПОДГОТОВКА 10 мин + 1-12 ч	В ТАНДЫРЕ 7-12 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 280-310 °C · до открытия	ОСНАСТКА стейковая решётка	ТЕРМОЩУП 63 °C + 3 мин отдыха

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Стейки стриплойн — 2 × 280-320 г
- Соль — 8 г
- Смесь перцев — 1½ ч. л.
- Масло — 1 ст. л.
- Сливочное масло — 25 г
- Тимьян — 3 веточки
- Дижонская горчица — для подачи
- Хлопья соли — по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Подрежьте лишний наружный жир, оставив полоску 5-7 мм. Посолите за 1-12 часов и держите открытым в холодильнике.
2. Перед готовкой обсушите, смажьте тонким слоем масла и прижмите крупно дроблёный перец.
3. Постепенно прогрейте чугунную решётку. Выложите мясо поперёк прутьев и жарьте 2-3 минуты без перемещения.
4. Переверните, затем быстро обжарьте жировой край, удерживая стейк щипцами. Контролируйте центр термощупом.
5. Доведите до 63 °C и выдержите 3 минуты. Сливочное масло и тимьян добавьте уже на тарелке.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Перец горит быстрее соли. Используйте крупный помол и умеренное количество; тонкий молотый перец лучше добавить после жарки.

АДАПТАЦИЯ. Если чугун сильно дымит ещё до загрузки, уменьшите тягу или дождитесь более ровных углей — перегретая поверхность сожжёт специи.

РЕЦЕПТ 27 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Стейк из свиной шеи

Самый надёжный вариант для домашнего гриля: мраморность сохраняет сочность даже при полной готовности.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
4	15 мин + 2-8 ч	12-18 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
260-290 °С · до открытия	стейковая решётка	70 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная шея — 4 стейка по 220-250 г
- Соль — 15 г
- Паприка — 1½ ч. л.
- Сушёный чеснок — 1 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Масло — 2 ст. л.
- Перец — ½ ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте шею поперёк волокон стейками 2-2,5 см. Смешайте соль, специи, горчицу и масло.
2. Натрите мясо и маринуйте в холодильнике 2-8 часов. Перед жаркой уберите лишний влажный маринад.
3. Плавнo прогрейте решётку. Жарьте первую сторону 4-5 минут, не сдвигая мясо, затем переверните щипцами.
4. Продолжайте 4-6 минут, при необходимости переверните ещё раз для ровной корочки. Измеряйте центр сбоку.
5. Снимите при 70 °С и оставьте на 7 минут. Подавайте с печёным луком и горчичным соусом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не отбивайте шею: молоток разрушает структуру и выдавливает сок. Ровную толщину проще получить острым ножом.

АДАПТАЦИЯ. Для кусков 3 см добавьтe по 1-2 минуты на сторону, но ориентируйтесь на температуру. Сладкий соус подавайте отдельно.

РЕЦЕПТ 28 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Куриное бедро с лимоном

Быстрое блюдо для буднего вечера: много румяной поверхности и сочность тёмного мяса.

ПОРЦИИ	ПОДГОТОВКА	В ТАНДЫРЕ
4	15 мин + 1-4 ч	10-16 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР	ОСНАСТКА	ТЕРМОЩУП
250-280 °C · до открытия	стейковая решётка	74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе куриного бедра — 800 г
- Соль — 12 г
- Лимонная цедра — 1 ч. л.
- Чеснок — 2 зубчика
- Паприка — 1 ч. л.
- Орегано — 1 ч. л.
- Масло — 2 ст. л.
- Лимон — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Раскройте филе в ровный пласт, срежьте свисающие кусочки. Смешайте соль, цедру, чеснок, специи и масло.
2. Маринуйте 1-4 часа в холодильнике. Перед жаркой обсушите поверхность бумажным полотенцем.
3. Прогрейте решётку постепенно. Выложите бедро гладкой стороной вниз и не двигайте 3-4 минуты.
4. Переверните щипцами и готовьте ещё 4-6 минут. Толстые куски можно кратко повернуть повторно.
5. Снимите только при 74 °C. Отдых — 5 минут; лимонный сок добавляйте после, чтобы не мешать образованию корочки.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Сахар в маринаде не нужен: куриное бедро и без него быстро румянится. Сладкую глазурь оставьте для готового мяса.

АДАПТАЦИЯ. Если решётка небольшая, не укладывайте куски внахлёст — готовьте двумя партиями. Вторая партия обычно требует чуть меньше жара.

РЕЦЕПТ 29 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Стейк из лосося

Минимум ингредиентов и точный термощуп: сочная рыба с хрустящей кожей.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 15 мин	В ТАНДЫРЕ 8-13 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 240-270 °C · до открытия	ОСНАСТКА стейковая решётка	ТЕРМОЩУП 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Стейки или порции лосося — 4 × 180-220 г
- Соль — 10 г
- Белый перец — ½ ч. л.
- Масло — 1½ ст. л.
- Лимон — 1 шт.
- Укроп — ½ пучка
- Йогурт — 150 г
- Горчица — 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Рыбу тщательно обсушите. Удалите мелкие кости пинцетом, посолите непосредственно перед жаркой и тонко смажьте маслом.
2. Смешайте йогурт, горчицу, укроп и немного лимонной цедры — это соус для готовой рыбы.
3. Чистую решётку прогрейте постепенно и смажьте. Порции с кожей положите кожей вниз на 4-5 минут.
4. Переверните широкой лопаткой или щипцами и готовьте ещё 3-5 минут. Не пытайтесь сдвинуть рыбу, пока корочка сама не отпустит металл.
5. Доведите центр до 63 °C, снимите и подавайте сразу с холодным соусом и лимоном.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Рыба прилипает, если решётка холодная, грязная или сама рыба мокрая. Исправьте эти три причины — и филе снимется целым.

АДАПТАЦИЯ. Для филе без кожи используйте хорошо смазанную поверхность и широкую лопатку. Тонкие хвостовые куски снимайте раньше.

РЕЦЕПТ 30 · РЕШЁТКА ДЛЯ СТЕЙКОВ

Стейк из цветной капусты

Овощное главное блюдо с дымным краем, ореховым соусом и яркой кислинкой.

ПОРЦИИ 4	ПОДГОТОВКА 20 мин	В ТАНДЫРЕ 14-22 мин
ШТАТНЫЙ ТЕРМОМЕТР 230-260 °C · до открытия	ОСНАСТКА стейковая решётка	ТЕРМОЩУП мягкий центр

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Цветная капуста — 2 небольших кочана
- Масло — 4 ст. л.
- Соль — 12 г
- Паприка — 1 ч. л.
- Зира — ½ ч. л.
- Тахини — 3 ст. л.
- Лимонный сок — 2 ст. л.
- Йогурт или вода — 3-4 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ

1. Срежьте листья, но сохраните кочерыжку. Из центра каждого кочана вырежьте по два стейка толщиной 2,5-3 см.
2. Смешайте масло, соль, паприку и зиру. Обмажьте капусту с обеих сторон непосредственно перед жаркой.
3. Прогрейте решётку на ровных углях. Выложите стейки и жарьте 5-7 минут, пока они не будут легко отходить от чугуна.
4. Аккуратно переверните широкой лопаткой и готовьте ещё 6-9 минут. Центр должен легко прокалываться ножом, края — подрумяниться.
5. Для соуса смешайте тахини, лимон и йогурт или воду до кремовой текстуры. Полейте готовую капусту и добавьте зелень.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кочерыжка держит стейк целым — не вырезайте её. Оставшиеся соцветия приготовьте на эдажерке или шампурах.

АДАПТАЦИЯ. Если ломтики очень плотные, бланшируйте их 3 минуты, полностью обсушите и только затем жарьте. Холодную воду в горячий тандыр не добавляйте.

ГОТОВОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Три меню на один прогрев

Не гонитесь за количеством загрузок. Лучше одно основное блюдо и быстрый гарнир на остаточном жаре.

Семейный обед • 6 человек

Основное: Курица с травами на крюке

Гарнир: Ассорти овощей на эдажерке

Соус: Йогуртовый соус

Порядок: Сначала птица на накопленном жаре; пока она отдыхает, готовьте овощи.

Восточный стол • 8 человек

Основное: Шашлык из баранины

Гарнир: Овощи и шампиньоны

Соус: Аджика + лук с сумахом

Порядок: Мясо — первой партией, овощи — второй на более мягком жаре.

Ужин у огня • 4 человека

Основное: Дорадо на эдажерке

Гарнир: Шампиньоны с сулугуни

Соус: Лимонный соус

Порядок: Рыбу снимите первой; грибы можно оставить ещё на несколько минут.

ПЛАНИРОВАНИЕ

Все продукты подготовьте до розжига. Следующую оснастку собирайте на холодном столе, а не у открытого горячего тандыра.

К ОГНЮ

Четыре быстрых соуса

Йогурт, зелень, чеснок

Йогурт 250 г · кинза и укроп по ½ пучка · чеснок 1 зубчик · лимон 1 ст. л. · соль. Смешать и охладить 20 минут.

Лук с сумахом

Красный лук 2 шт. · сумах 2 ч. л. · соль ½ ч. л. · петрушка · лимон 1 ст. л. Тонко нарезать, помять и оставить на 15 минут.

Быстрая аджика

Томаты 300 г · сладкий перец 1 шт. · острый перец по вкусу · чеснок 2 зубчика · кинза · соль. Измельчить, дать стечь 10 минут.

Горчица и мёд

Дижонская горчица 3 ст. л. · мёд 1 ст. л. · яблочный уксус 1 ч. л. · масло 2 ст. л. Смешать венчиком; подавать отдельно.

ПРАВИЛО СЛАДКОГО

Мёд, сахар и густые соусы быстро темнеют в сильном жаре. Наносите их тонко в самом конце или подавайте к уже готовому блюду.

ПОСЛЕ ЗАСТОЛЬЯ

Уход без лишних движений

1

Дайте остыть естественно

Не лейте воду и не переносите горячий тандыр. Полное остывание может занять много часов.

2

Удалите золу

Только когда угли полностью погасли и металл холодный. Используйте штатные совки и кочергу.

3

Вымойте аксессуары отдельно

Нержавеющую сталь мойте после остывания. Чугун очистите, высушите на тепле и нанесите тонкий слой масла.

4

Защитите от влаги

Накрывайте только холодный и сухой тандыр. После долгого простоя или сырости снова прогревайте постепенно.

Чек-лист перед следующим розжигом

- тандыр сухой и устойчивый
- внутри нет посторонних предметов
- оснастка чистая и подходит по размеру
- перчатки, щипцы и термощуп под рукой

ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

Инструкции и подбор оснастки

Эта книга дополняет, но не заменяет паспорт изделия. Конструкция, допустимая загрузка и способ установки аксессуаров могут различаться даже у моделей с похожим названием.

[Каталог тандыров «Шёлкового пути»](#)

[Аксессуары для тандыров](#)

НУЖНА ПОМОЩЬ С ВЫБОРОМ?

Назовите консультанту модель тандыра, внутренний диаметр горловины и желаемые блюда. Мы поможем подобрать совместимую оснастку.

**ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ****shelkoviyput.ru**