**Юлия Оленникова- ТЕСТ- КОПЧЕНИЕ-ШАШЛЫК-**

**Как замариновать и приготовить**

**шашлык из дикого зайца**

Зайчатину принято считать не только вкусным и диетическим мясом, но и настоящим деликатесом. Поэтому каждая хозяйка должна знать, как потушить, запечь, или же приготовить мясо **зайца дикого** на мангале. В мясе содержится много полезных витаминов и минеральных веществ. Состав мяса настолько уникален, что зачастую его используют в лечебно-профилактических целях.

Многие люди думают, что шашлык из **зайца**, особенно из **дикого**, сухой и жёсткий. Действительно, если неправильно замариновать мясо, то ужин может быть испорчен. Дичь готовить достаточно сложно. Мясо диких животных (особенно, степных) более твердое. Имеет специфический запах. Но повод ли это отказываться от необычных и вкусных блюд? Конечно нет! Расскажем о том, как вкусно приготовить **зайца**, удивить свою семью и гостей.

Перед тем, как поместить **зайца степного** на огонь, придется пройти три важных этапа: разделывание, вымачивание и маринование тушки. При приготовлении в полевых условиях зайчатину тщательно моют и сразу готовят. Дома иначе. Перед тем, как приступать к приготовлению, мясо вымачивают в холодной воде не менее суток. Воду сливают, заменяя на новую, каждые пять-шесть часов. Затем маринуют. И только после готовят. Знать хозяйке, какие бывают **зайцы**, совершенно не обязательно. Принцип приготовления этих животных примерно один и тот же. Прежде всего, нужно взять тушку животного. Обычно **зайца** приносят с охоты и в тушке может быть дробь. Дробь необходимо удалить, тщательно промыв мякоть. Мы предлагаем ускорить процесс приготовления тушки, заменив жидкости. Также представляем вашему вниманию рецепты различных жидкостей для вымачивания добычи и маринадов, чтобы разнообразить Ваш стол.

 **Разделывание зайца**

Не торопитесь сразу потрошить тушку. Сначала приготовьте толстую нить или леску, обвяжите **зайца** за заднюю лапу и повесьте животное над тазом или другой ёмкостью. Эта процедура нужна для того, чтобы кровь стекла. Далее разрежьте брюшко и грудинку, извлеките все внутренности. Действуйте осторожно. Не заденьте желчный пузырь. Отрубите конечности, голову. Снимите шкуру. После ещё раз особенно тщательно промойте мясо.

 **Вымачивание зайца**

Как правильно вымочить **зайца дикого,** знают далеко не все. Но перед приготовлением такая процедура обязательна. Ниже приводим различные варианты вымачивания.

**В молоке**

Мясо получается очень нежным и сочным! Даже **степной** зайчик будет мягкими, как фермерский. Нам потребуется молоко высокой степени жирности (в идеале, деревенское) от 3,5 % жирности. Заливаем тушку молоком и оставляем на довольно долгое время: семь-восемь часов, периодически переворачиваем мясо.

**В сыворотке**

В сыворотке в высокой концентрации содержатся молочные кислоты. Такой способ вымачивания подходит даже для приготовления взрослого **зайца**. Вымачивают обычно шесть-восемь часов.

**В уксусе**

Если нет молока, то можно воспользоваться средством, которое есть на каждой кухне заботливой хозяйки. Приготовить раствор очень просто! На один литр воды отмеряем 60 миллилитров яблочного уксуса. Способ вымачивания в уксусе-один из самых быстрых. Тушку следует держать в растворе всего три-четыре часа. После приступаем к следующему этапу.

**Маринады для приготовления зайца**

**без запаха**

 Залог приготовления вкусного мяса **зайца** без характерного запаха-правильный маринад! Это- тоже своего рода вымачивание, но делает дичь более нежной и сочной. Для **маринования** лучше взять стеклянную или эмалированную посуду. Чтобы эффект от **маринования** получился ещё лучше, мясо помещают под гнёт. Кастрюлю накрывают тарелкой, сверху ставят литровую банку, наполненную водой. Убирают в прохладное место. Лучше всего выдержать температуру от четырех до шести градусов Цельсия.

 **Ароматный маринад с соком лимона**

Нарезаем кольцами одну головку лука. Чем тоньше, тем лучше. Дальше трем на тёрке три головки чеснока, выдавливаем сок из двух лимонов. Сок рекомендуем брать именно свежевыжатый, а не из бутылочки, которые продаются в магазинах. Все компоненты смешиваем и добавляем любимые специи. Мариновать тушку стоит от двух до четырех часов.

 **Оливковый маринад со специями**

Берём мелко нарезанный чеснок, оливковое масло и щедро приправляем специями по вкусу. Выкладываем тушку в ёмкость, натираем **маринадом** и оставляем на три часа.

 **Винный маринад**

Для любителей итальянской кухни. Красное вино убирает неприятные запахи и делает мясо фантастически вкусным. Выливаем вино в ёмкость так, чтобы оно скрывало тушку. Сдабриваем травами и пикантными специями. Оставляем на три-четыре часа.

 **С лавровым листом**

**Мясо зайца степного** режут небольшими кусочками и помещают в стеклянную или эмалированную посуду. Добавляют необходимое количество лука, сахар и соль. Вводят 7 штук лаврового листа, 15 горошин красного или черного перца и не более пяти чайных ложек масла. Прекрасно подойдёт оливковое или кунжутное масло. Кстати, кунжут- рекордсмен по количеству кальция в своем составе. Все это необходимо тщательно перемешать. Оставляем под гнетом на 7-8 часов. Зайчатину, приготовленную таким способом, можно пожарить на сковороде, или запечь в духовке. Подходит такой вариант **мариновки** и для **мангала**.

Способов применения **зайца степного** достаточно много. Важно точно следовать рецепту и соблюдать предоставленные рекомендации. За счёт этого блюдо получится вкусным и сочным.

**Как готовить мясо степного зайца**

Следует помнить, что **заяц** является весьма подвижной дичью, значит мясо его может быть сухим. Однако, если правильно подготовить его к термообработке, то удастся в конечном счёте получить нежное мясо с деликатным вкусом и тонким ароматом. Порезанное на кусочки мясо выкладываем в глубокую миску. Чеснок мелко режем, добавляем соль и перец. Этой смесью натираем кусочки мяса. Далее сбрызгиваем растительным маслом, поливаем апельсиновым соком. Сколько же нужно жарить шашлык из зайца на **мангале**? Мясо **дикого зайца**- в меру нежное, не слишком плотное. Готовить его следует не дольше сорока минут. Чем меньше кусочки, тем меньше времени нужно для приготовления **шашлыка** из **степного зайца.** Если мясо на углях передержать, то есть риск пересушить мясо.

 **На мангале**

Начинайте готовить, когда угли покроются серым слоем золы. В это время угли самые жаркие. В идеале, чтобы в **мангале** угли были разных температур. Над более холодными зонами готовят толстые куски мяса. Так мясо успеет оптимально прожариться, при этом, не сгорев. Над горячими зонами помещаем меньшие куски **степного зайца.**

Готовые куски мяса складывают в чистую кастрюлю, сверху можно выложить жареный лук, добавляем сто грамм воды. Закрываем крышкой и ставим на угли ещё на пять-десять минут, периодически потряхивая кастрюлю.

**На мангале в фольге**

Помимо классического рецепта приготовления зайца на **мангале,** предлагаем вашему вниманию способ приготовления в фольге.

Поскольку зайчатина не жирная, у начинающего кулинара есть риск пересушить мясо. Гарантированно получить сочное, ароматное дикое мясо возможно, завернув его в фольгу. Кусочки мяса, нарезанный тонкими кольцами лук и измельчённый чеснок оборачиваем пищевой фольгой, формируем конвертик. Особенно стоит обратить внимание на то, чтобы нигде не было дырочек, через которые вытечет сок. Запекаем на решетке сорок-сорок пять минут.

Как оказалось, рецептов приготовления **степного** **зайца** очень много. Возможно, у вас есть необычный семейный рецепт? Поделитесь им в комментариях! Пусть больше людей обмениваются опытом, радуют свои семьи и дорогих гостей.