**Особенности приготовления шашлыка зимой**

Каждый из нас любит поесть на природе копченную рыбку, свинину, баранину, грибы. Как это замечательно – отдохнуть после трудной рабочей недели на даче с друзьями и семьей! Ни одно летнее застолье не проходит без ароматного и вкусного шашлыка. Однако, немногие берутся за готовку шашлыка на улице в холодное время года. Сегодня мы с вами поподробнее разберемся, как правильно приготовить это блюдо зимой, чтобы радовать себя и своих близких шашлыком круглый год!

**Зона готовки**

Подходящим местом для готовки зимнего шашлыка может послужить уютная беседка или место у стены дома. В случае если ваша компания отдыхает в лесу, выбирайте поляны, огороженные деревьями или густыми кустарниками. Не забудьте прихватить с собой горячие напитки, закуски и тёплую одежду и хорошее настроение для полноценного зимнего отдыха.

**Дрова и розжиг**

Одной из главных проблем в приготовлении шашлыка зимой является отсутствие сухих дров. Если ваши дрова успели отсыреть за зимний период, то ситуацию ещё можно исправить: достаточно прокалить их в камине или печи. В том случае если сухих дров под рукой не оказалось, отличным вариантом для их замены послужит готовый древесный уголь. Стоит учесть, что при использовании угля понадобится вдвое больше жидкости для розжига, чем летом. Можно заменить жидкость подсолнечным маслом- эффект тот же, а запах приятнее. Следует помнить, что угли должны раскалиться докрасна.

**Мангал**

При установке мангала для зимнего шашлыка следует обратить внимание на то, чтобы расстояние между мясом и углем не было слишком большим (идеальная глубина мангала 14-16 см, а расстояние от углей до мяса 10-15 см). Если у вашего мангала слишком высокие стенки, то по углам мангала можно поставить кирпичи, потом разложить по всей поверхности шампуры с мясом и прикрыть их сверху железным листом. Таким образом вы создадите условия для увеличения жара и создания более равномерного распределения температуры.Не забывайте интенсивно раздувать воздух с помощью картонки, крышки или другого опахала.

**Выбор между шампурами и решеткой**

В зимнее время года для приготовления ароматного шашлыка лучше отдать своё предпочтение решётке, так как для неё куски мяса можно нарезать меньшей толщины, а значит мясо прожарится равномернее и быстрее. Если же по какой-то причине у вас дома есть только шампуры, то нарезайте мясо тонкими кусочками и насаживайте их на небольшом расстоянии друг от друга.

**Что жарить?**

Как мы уже поняли, зимой удобнее и выгоднее готовить мясо, которое прожаривается достаточно быстро, поэтому во время холодов для приготовления лучше выбрать красную рыбу, курицу, индейку, мясные колбаски и сосиски. В отличие от свинины и баранины эти виды мяса будут медленнее остывать, а значит к столу вы сможете подать их ещё горячими. Далее мы предлагаем вам один из рецептов приготовления вкуснейшего куриного шашлыка.

Для приготовления Вам понадобятся следующие ингредиенты:

* курица -1,5 кг;
* майонез – 200 г;
* чеснок – 3-4 зубчика;
* приправа карри или другие ваши любимые приправы ;
* соль, перец черный (молотый) – по вкусу.

Приготовление шашлыка из курицы

1. Хорошо промытую курицу разрезать на порционные части.
2. Чеснок натереть на мелкой терке, добавить в майонез вместе с приправой, размешать.
3. Каждый кусочек курицы натереть солью, перцем, обмазать майонезом. Все кусочки положить в кастрюлю. Заправить сверху еще маринадом, закрыть крышкой. Для вкуса можно добавить протертый лук. Поставить кастрюлю в холодильник под пресс на всю ночь.
4. Готовую курицу насадить на шампуры, чередуя с луком (кольцами). Далее готовить как обычный шашлык на углях.
5. В качестве украшения также можно использовать помидоры, зелень, а еще болгарский свежий перец. Подайте к шашлыкам отдельно разные соусы или кетчуп.

Надеемся, что советы из данной статьи помогут вам провести незабываемое время в кругу близких людей, наслаждаясь вкуснейшим и ароматным шашлыком. Пускай погода не будет преградой для вашего отдыха. Приятного аппетита!