



Кырык менләп һөнәр бар жир йозендә, шуларнын 6 мене - ин мониме. Монимнәр арасында пешекче профессиясе дә тора. Жир шарынын бер генә почмагында да пешекче хезмәте кулланылмаган урын юк. Миллионлаган кешеләрнен хезмәте, ялы, сәламәтлеге тулысынча ашханә, кафе, ресторан, кибет кулинарияләренен эшләвенә бәйле. Пешекчеләр жәмгыятьтә дә хөрмәт казандылар.

Официант хезмәте авырлыгы буенча шахтердан кала икенче урында. Әлеге һөнәр ияләре берәз гына психолог, актер, табиб, дипломат та булырга тиеш. Пешекченен хезмәте сынчы, рәссам хезмәтенә тин. Алар кызыл балчык, гипс, мәрмәр белән эшләсә, пешекче он, ит, төмләткечләр һ.б. белән ижат итә.

Дамир Рафит улы Габдрахманов ашлар пешерергә кечкенәдән ук бик тә яраткан һәм үзенә профессия буларак та сайлаган. Мәктәптә урта белемне алгач, Саранск кооператив техникумында «общественное питание» бүлегендә белем ала. Сәләтле бала бер урында тукталып калырга яратмый – югары белем алырга кирәк була ана.

Мордовский институт кооперациянен товаровед бүлеген тәмамлый. Саранск шәһәрендә ачык кухнялы ит рестораны гриль-барында хезмәт юлын башлап жиберә. Егет кешенен хәрби бурычын да үтәсә бар бит: Костромада ВДВ рәтләрендә хезмәт итеп кайткач та шул ук гриль-барына эшкә чакыралар Дамирны. Тиешле тәрбия һәм белем биргән эти-әнисенә, тормышны оyrәткән әбисе Әминә белән бабакае Әхмәткә чиксез рәхмәтле Дамир Рафитовичыбыз. Бүген ул, тормыш иптәше белән бергә, Самир исемле улларына тиешле тәрбия бирер очен ботен тырышлыкларын куялар.

Хезмәтенә киләндә, бүген бу һөнәргә сайлаганына соенеп бетә алмый язма героёбыз. Тамак та тук, акча да бар. Анын пешергән ризыкларыннан без дә авыз иттек. Грильдә ит бик тә төмле пешерә. Кызлар пешергән ризыкка фәрештә – бер канатын, ирләр эзерләгән сыйга ике канатын да тыга, диләр. Чынлап та, алар эзерләгән ризыкнын төме ботенләй башка кебек. Әллә сирәк ир пешекче булганга шулай тоела инде. Чынлап бик тә төмле. Эшләгән урынында әйбәт коллектив – унышнын топ сәбәбе шунда да дип уйларга урын бар. Ул аралашканда: “Бездә теләсә нинди эш почетта, әмма бүген минем һөнәрем бик тә модада. Кабаттан һөнәр сайларга туры килсә, һичшиксез, шул ук юлдан атлар идем. Тик шунысы гына берәз унайсыз: бәйрәмнәрдә ял эләкми.

Борынгы бабаларыбыз итне бары тик утка гына пешергәннәр. Һәм бүгөнгә көнгә кадәр мондый ысулны әзерләв ин диетик һәм файдалы санала. Грильдә ит майсыз кыздырыла, шул ук вакытта ул гажәеп учак исен үзенә сәндәрә, ботен витаминнарны саклай, һәрвакыт йомшак һәм сусыл килеп чыга, артык май китә; тәмле аш барлыкка килә. Грильдә әзерләнгән итне яратмаган кешене табу авырдыр, могаен. Бу - шашлык та, люля-кебаб та, сарыктан пешерелгән ребрышкалары да. Грильдә итне файдалы, тәмле һәм хуш исле әзерләвнен серләре бар. Кайбер нечкәлекләргә белү ин тәмле ит ризыкларын әзерләргә мөмкинлек бирәчәк. Грильдә кош ите, сыер ите, сарык ите, бавыр, тел кебек ботенләй башка итеп әзерләргә була. Грильдә әзерләв очен сыер итен сатып алганда вырезка, огузок, бавыр, ботнын аскы олешен алырга кирәк. Бозау караудан пашинасы белән ошееклары туры килә, ә сарык итеннән арка, кабыргалар, ошеегын алу яхшырак. Ой кошлары, шулай ук, гриль очен бик яхшы туры килә. Аны шампур, күмер, рәшәткә яки вертелда әзерләргә була. Гриль очен ин яхшы майлы ит. Нәкъ менә шуна күрә ашамлык сусыл килеп чыга. Итнен коры сортларын фольгага яки май белән майлап пешерергә кирәк. Грильдә итне ничек кыздыру турында сойләгәндә, анын алдан махсус эретмәдә мариналашуы турында искәртәргә кирәк. Маринад очен нигез сыйфатында сыра, коньяк, коры шәраб, әфлисун яки гранат согы, оливка мае, серкә, соя соусы, горчица кулланылар. Табаско соусы, кефир, киви кисәкләре, лимон согы, майонез, кетчуп, каймак пикантлык бирәчәк. Шулай ук маринадка хуш исле үләннәр, тәмләткечләр, суган һәм сарымсак остим. Юка ит, тимьян, лавр бите, борыч, розмарин, базилик, карри һәм шалфей ароматлары нәкъ менә грильдә әзерләнгән итнен төмен бик яхшы тоскә китерәчәк. Кечкенә генә сер бар - маринадка тоз салырга кирәкми.

Әзерләв рецептлары торле. Итне тәмле һәм сусыл килеп чыксын очен дорес яндырырга да кирәк. Рәшәткәне алдан всемлек мае белән майларга онытмагыз. Рәшәткә рәсеме белән бизәлгән грильдә ит бик нәтижәле күренә. Ана сок бирү очен кисәкләргә атланмай куярга була. Әзер ризыкны яшелчә, яшел тәмләткечләр, сыр, гомбә һәм яшел тәмләткечләр белән бирәләр. Ит төмен барбекю очен махсус соуслар белән көчәйтәргә мөмкин. Шул чакта сезгә мичтән әле генә пешеп чыккан тәмле һәм хуш исле ашамлыкны хәтерләтер, дип кайбер итне грильдә пешерү нечкәлекләре белән уртаклашты Дамир Рафит улы Абдрахманов.

Наилә Насырова