

Эркан Гюрал: Сам пожарь, сам покушай!



Крупный турецкий бизнесмен Эркан Гюрал, несмотря на свою занятость, никогда не упускает случая встать к мангалу и собственноручно приготовить настоящий шаш-кебаб для своих родных и близких.

- Выходные я всегда стараюсь проводить с семьей. И вот в эти дни я могу заняться своим хобби – в воскресенье у меня собираются друзья, и я готовлю мясо на мангале. Для меня нет большего удовольствия, а если его разделяют со мной друзья, то это особый кайф!

- И часто удается так порадоваться?

– К сожалению, не так часто, как хотелось бы. Моя работа предполагает постоянные разъезды. У нас несколько направлений деятельности, но по-прежнему наша компания остается семейным предприятием. Оно было основано в 1945 году моим дедушкой, тогда в нем работало всего пять человек. Торговали древесиной, досками. Потом фирма стала развиваться, начала изготавливать и продавать посуду из керамики, фарфора, сантехнику, черепицу, керамическую плитку, упаковочные материалы. Основное производство сосредоточено в городе Кютахья, в провинции Анталия (отсюда и название компании – «Кютахья Серамик»). Вообще-то наш город называют «керамической столицей» Турции, керамику там начали изготавливать еще за пять веков до нашей эры.

Сегодня в компании работает семь тысяч сотрудников. Мы продолжаем расширяться, в наших планах строительство в России заводов по производству керамической плитки и стекловолокон. Здесь у нас есть хороший партнер – компания «Феникс», с которой у нас сложились деловые и дружеские отношения. Это, надеюсь, поможет нам реализовать наши планы.

- Вы сказали, что бизнес семейный. А кто еще из ваших родственников работает в компании?

– Отец, три сестры. И наши дети, в частности мои два сына, надеюсь, про-

должат эту традицию, если, конечно, захотят. Тем более что бизнес становится все более разносторонним.

Одним из новых направлений нашей деятельности стал туризм. Мы построили сеть пятизвездочных отелей Club Alibey, планируем строительство бальнеологического курорта на минеральных водах. Сейчас наши отели принимают до трех тысяч гостей в год. С каждым годом становится все больше туристов из России. Поэтому в наших туристических комплексах мы сейчас предлагаем отдыхающим не только турецкую, но и русскую кухню.

Кстати, для любителей шашлыка в каждом нашем отеле есть небольшое кафе под названием Kendin pişir, kendin ye, что в переводе с турецкого означает «Сам пожарь, сам покушай». Там каждому желающему предоставляется мангал с горящими углями, мясо, шампуры – и вперед!

– Все, что касается барбекю и приготовления на углях, обычно считаете мужской епархией. Это утверждение справедливо и для Турции?

– Да, это только мужское дело. И более того, я никому не уступлю своего места у мангала. Я сам покупаю продукты, развожу огонь, готовлю, а потом, олять же сам, чищу мангал.

Уже несколько лет я покупаю мясо только в своем квартале, в одной и той же мясной лавке. Мой мясник знает о мясе все. Если товар, по его мнению, не самого высокого качества или нет той части туши, которая мне нужна, то приходится зайти попозже – он лучше меня знает, что мне нужно.

– И что вы обычно покупаете?

– Молодую баранину: отбивные, поясничную часть, лопатку... Вообще же нас в первую очередь идет баранина, потом уже говядина и птица. Рыбу на мангале дома практически не готовят, это не в наших традициях. Для этого есть рыбные рестораны, там действительно отлично готовят рыбу, и на решетке в том числе.

– А что еще, кроме мяса, идет к столу?

– К мясу обычно подаем салат, свежие овощи и домашний хлеб.

– В последние годы в России, ви-



Отбивные из барашка с инжиром

12 бараньих отбивных
12 ягод спелого инжира

Для маринада:

0,5 стакана (125 г) оливкового масла
6 измельченных зубчиков чеснока
сок 1 лимона
соль, перец по вкусу

Рецепт от Эркана
Гюрала

1. Нарезьте бараньи отбивные, каждое ребро укоротите и очистите, превратив его в своеобразную «ручку». Слегка отбейте мясо деревянным молотком или стальной сечкой.
2. Выдержите отбивные полчаса-час в приготовленном маринаде. Достаньте из маринада, обсушите салфеткой и готовьте на средних углях по 5 минут с каждой стороны. Во время готовки один раз смажьте маринадом.
3. Инжир разрежьте пополам, половинки смажьте оливковым маслом и слегка обжарьте на решетке.
4. Подавайте на подогретых тарелках с грилованным инжиром.

димо благодаря турецкому фаст-фуду, узнали, что такое шаурма или шавurma.

– Шаурма – это азербайджанское название, по-турецки она называется донер. Но в принципе блюдо это родом из Турции. Кстати, и шашлык в общем-то турецкого происхождения: от шаш – «вертел».

– У вас дома большой мангал?

– Я могу вам точно сказать его раз-

меры – 44 на 70 см. Эти цифры я найдусть помню.

– А когда снова собираетесь его разводить?

– У многих членов нашей семьи дни рождения летом. И мы как-то решили праздновать один общий день рождения – первого июля. В Стамбуле в моем доме устраиваем большой праздник. У нас ни одно событие не обходится без мангала. А готовлю в этот день только я. **С**