



ДОМАШНИЕ КОПТИЛЬНИ ГРИЛИ • МАНГАЛЫ и УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

Незаменимое практическое руководство по строительству кирпичных и металлических грилей и мангалов, уличных печей, походных, стационарных и даже встроенных коптилен! Простые проекты, инструкции по сборке, дельные советы, понятные чертежи, технологии засолки, маринования, копчения — в этой книге есть все, чтобы на любом этапе работа спорилась. Немного вашего времени — и вы уже наслаждаетесь вкусом шашлыков и домашних копченостей собственного приготовления!

Устройства и их разновидности
Выбор места для уличных очагов
Инструменты и материалы
Возведение и модернизация конструкций
Варианты оформления и отделки
Кулинарные рецепты



www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-2233-0



9 785991 022330

ISBN 978-966-14-4298-5



9 789661 442985

ДОМАШНИЕ КОПТИЛЬНИ • ГРИЛИ • МАНГАЛЫ и УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

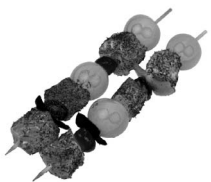


ДОМАШНИЕ КОПТИЛЬНИ ГРИЛИ • МАНГАЛЫ и УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ САМОДЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ



ОТ УСТРОЙСТВА
ДО ГОТОВОГО БЛЮДА

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



16+

О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию



ДОМАШНИЕ КОПТИЛЬНИ ГРИЛИ • МАНГАЛЫ И УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

САМОДЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ

УДК 641/642
ББК 36.99
Д66

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Александр Гащенко*

ISBN 978-966-14-4298-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2233-0 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Luis Santos, Paul Prescott, Ron Zmiri, Vitalii Netiaga, Ruslan Grigolava, Mara Zemgaliete, обложка, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2013

ВВЕДЕНИЕ

С тех пор как человечество научилось обращаться с огнем, прошло много тысячелетий. Благодаря овладению огнем возможности древнего человека значительно расширились. В одном из стихотворений В. Берестова читаем: «Не пес, не северный олень, не кошка и не конь, был первым приручен кремень, а вместе с ним — огонь». С помощью огня боролись с тьмой и холодом, защищались от хищников и врагов, изготавливали орудия труда, оружие и, конечно же, готовили пищу. За всю свою историю люди придумали огромное количество разнообразных способов заготовки и приготовления продуктов с помощью огня и продуктов горения. Термически обработанные мясо, рыба, овощи, неважно, каким способом, — вареные, жареные, печеные, тушеные или копченые — намного легче и удобнее в употреблении. Согласитесь, жевать сырое мясо не только нелегко, но и небезопасно. Сырой картофель, рис, пшеница, чай, кофе и т. д., конечно, можно съесть и в первозданном виде, то есть сырыми, но это не всегда вкусно и приятно. Продукты после термической обработки в большинстве случаев лучше и дольше сохраняются, безопаснее и легче усваиваются организмом.

Невозможно представить жилище человека без отдельного помещения или места для приготовления пищи. В современной квартире и доме газовая или электрическая плита (печь) — такой же неотъемлемый



атрибут, как радио, телевизор, холодильник или мобильный телефон.

При этом все больше и больше городских и негородских жителей стремятся провести выходные поближе к природе, подальше от шума и суеты, например в загородном доме или на даче. Приусадебный участок — лучшее место для проведения праздника или отдыха в кругу родных и близких. Однако отдых на свежем воздухе будет неполным без вкусного и аппетитного барбекю, приготовленного своими руками. Садовые очаги приобретают сегодня все бóльшую популярность, ведь мало кто может устоять перед ароматным свежезажаренным мясом с хрустящей корочкой. Всем известно, что пицца, приготовленная на открытом огне, имеет особый, неповторимый вкус и чудесный аромат. Наверное, трудно найти человека, который ни разу не пробовал шашлык из свинины или курятины, приготовленный на мангале.

Что может быть лучше, чем вечер за городом в кругу друзей, возле дымящегося мангала или барбекю? К удовольствию гурманов, сегодня в магазинах широко представлены всевозможные устройства для приготовления пищи на открытом воздухе: от небольших (размером с обычный кейс) мобильных жаровен до стационарных печей-барбекю весом около тонны. Последние не только обладают массой несомненных достоинств, но и могут стать украшением приусадебного участка, летнего бара или ресторана.

ЧАСТЬ 1 ● ● ● ● ●

СТРОИМ МАНГАЛ, ГРИЛЬ, БАРБЕКЮ, УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

ПЛОЩАДКА ДЛЯ САДОВОГО ОЧАГА

Что бы вы ни выбрали: передвижной или стационарный гриль или барбекю, в любом случае необходима специальная площадка, где можно будет это разместить, поставить стол, стулья и принимать гостей. Конечно, приготовленные на огне блюда можно съесть и в доме... Но это же так скучно!

Начнем с дорожки от дома к площадке для садового очага. Она должна быть довольно широкой, чтобы два человека свободно могли идти рядом. Мостить дорожку следует тем же материалом, которым вымощена площадка. Выбор материалов широк — от тротуарной плитки до природного камня. Прекрасным материалом является декоративный бетон. Он прочен, прослужит не меньше, чем плитка, а фактуру можно подобрать любую — от камня до имитации дерева. С асфальтом лучше не связывайтесь — не эстетично и не модно. Край площадки можно огородить бордюром из камня



либо живой изгородью. Красиво и элегантно будут смотреться перголы с вьющимися растениями. Такой вариант подойдет, если сад оформлен в средиземноморском стиле.

Климат у нас специфический, часто радует дождями, поэтому весьма кстати придется навес или беседка. Опять-таки, не забывайте о единстве стиля! Барбекю в стиле хайтек создаст диссонанс с английской беседкой.

Садовый очаг можно расположить как под навесом (оптимальный вариант), так и под открытым небом. При решении этого вопроса учитывайте, что, например, барбекю из красного или желтого кирпича либо отделанные ракушечником боятся дождя. Эти материалы гигроскопичны, поэтому после ливня придется сначала хорошенько просушить садовый очаг, а уж потом разжигать в нем огонь. В противном случае век его будет весьма недолгим. Конечно, производители предлагают различные виды чехлов, но это не только создает дополнительные хлопоты, но и придает саду непривлекательный вид. Поэтому такие уличные каминны лучше строить под крышей. Перед проектированием беседки подумайте, сколько человек она должна вмещать и будете ли вы использовать ее зимой, — от этого зависит и размер, и конструкция. Зимняя беседка предполагает наличие теплых полов, остекленные рамы, прочную крышу. Очень элегантно выглядят беседки неправильной формы, но, увлекшись внешними эффектами, не забудьте и об удобстве.

Существует несколько основных стилей оформления площадки для садового очага. Классический стиль предполагает строгие английские формы, выдержанность



обстановки. Модерн позволяет использовать неожиданные изгибы, хотя тоже верен геометрическим пропорциям. Кантри — вольница для вашей фантазии, этот стиль позволяет вернуться во времена Дикого Запада, вспомнить русскую печь или баварские традиции приготовления колбасок. Хай-тек — изысканное сочетание стекла и металла, но элементы этого стиля должны присутствовать во всем саду и во внешней архитектуре дома. И последний совет: помните об освещении. Стильные фонари не только создадут атмосферу уюта, но и украсят площадку для садового очага.

КРАТКИЕ ОСНОВЫ ТЕПЛОТЕХНИКИ

Неповторимый аромат и вкус жаренного на углях мяса, рыбы или птицы достигаются сочетанием нескольких факторов. Отчасти аромат обеспечивается дымом от сгорающих дров — для лучшего аромата можно положить на горячие угли веточки мескитового дерева. Специфический вкус жареным на углях продуктам в основном придает капающий в огонь жир, а также соус, которым поливают их в процессе жарки. Многие любители приготовленных таким образом продуктов имеют собственный рецепт соуса (часто они держат его в секрете), но большинство довольствуется покупным. Прекрасным вкусом, ароматом и текстурой обладают овощи, фрукты, запеченные над углями или завяленные дымом.

Принципиальная разница между мангалом и барбекю состоит в том, что в мангале используются шампуры, а в барбекю — решетки. Самое простое решение по реверсивной трансформации мангала в барбекю —



дополнить мангал решеткой, а барбекю в мангал — добавить в барбекю шампуры. Решетки могут быть простыми одинарными или двойными защелкивающимися. Преимущество двойной решетки в том, что продукты в нем обжаты (зафиксированы с двух сторон) и переворачивание осуществляется в один прием.

Если вы дополните мангал с решеткой или барбекю крышкой, то устройство превратится в гриль.

Воспроизвести в домашних условиях (в квартире) тепловой режим приготовления продуктов в каменной печи практически невозможно, так как последняя представляет собой массивный объект с высокой теплоемкостью и соответственно является своеобразным термостатом, в котором в течение длительного времени удерживается постоянная температура. Именно благодаря этому свойству внутри печного объема можно томить и глубоко пропекать продукты.

Стационарный каменный (кирпичный) гриль можно использовать и в качестве печи: накрыв его крышкой, вы получите замкнутый термообъем, подобный печному.

Для приготовления на гриле или барбекю не годится засоленное или консервированное мясо или рыба (птицу тоже считаем мясом). Продукты должны прогреться до комнатной температуры, ни в коем случае нельзя использовать замороженные. Перед приготовлением мясо или рыбу следует замариновать не менее чем на два часа. Это способствует тепловой обработке и улучшению вкуса продуктов. Если мясо положить в маринад на ночь, оно станет более мягким и ароматным. Обычно маринад готовят на кислом



молоке (простокваша, кефир, тан и т. п.), белом вине или лимонном соке.

Для разжигания жаровни можно использовать специальные кубики и кусочки древесного угля.

Не принимайтесь готовить, пока пламя не улеглось, а угли не подернулись пеплом. При приготовлении мяса следует равномерно распределять угли. Чтобы избежать возникновения пламени, когда жир скапывает на раскаленные угли, нужно сбрызгивать очаги возгорания сильно разбавленным вином или уксусом. Если вы готовите на гриле, то для этих целей достаточно закрыть крышку гриля, перекрывая таким образом доступ кислорода. Блюда не подгорят и останутся сочными.

Вообще, чтобы еда принесла максимум пользы, она должна быть правильно приготовлена. Блюда, которые требуют высокой температуры приготовления, должны готовиться в первую очередь (сразу по готовности углей), поскольку со временем температура снижается.

Еда, приготовленная на гриле, считается более полезной, чем приготовленная на мангале или барбекю. Дело в том, что на гриле происходит комбинированная термообработка продуктов: интенсивная — непосредственно над углями и медленное грилирование за счет крышки, поэтому в блюдах сохраняется больше полезных составляющих.

Для приготовления крупных кусков мяса целиком используют технику медленного грилирования на гриле или медленного томления в печи (процессы весьма схожи). С помощью щипцов размещают угли по бокам



гриля или печи, оставляя в центре место для специального алюминиевого лотка (можно использовать фольгу) для собирания жира. Мясо размещают над лотком на решетке (в гриле) или на решетке на тагане (в печи). Соответственно, мясо не лежит непосредственно над углями, а поэтому готовится медленнее, но равномернее. Жир и сок из мяса собираются в лотке, на угли ничего не капает, поэтому не образуется нежелательный дым. Крышку гриля или ляду в печи следует закрывать, благодаря этому горячий воздух циркулирует вокруг блюда, а сок и аромат остаются в мясе. Вентиляционное отверстие должно быть открытым. Неплохо для запекания в собственном соку заворачивать мясо или рыбу в фольгу, правда, в таком случае хрустящей корочки не будет, но это можно исправить. По окончании запекания следует снять фольгу (при этом желательно не потерять сок, а аккуратно слить его в подходящую посуду) и подержать несколько минут почти готовое блюдо поближе к жару. Время приготовления таким способом будет составлять 30 и более минут, в зависимости от размера куска.

Отличительная особенность приготовления блюд в различных печах — относительно невысокая, но длительно стабильная температура, что позволяет запекать, жарить, тушить и томить. В печах можно использовать противни, керамические и металлические лотки, кастрюли, горшки, сковороды, решетки и шампуры на таганах.

Пригодятся также, а иногда просто необходимы щипцы, вилка, кисточка для смазывания соусом и нож — все на длинных ручках. Для барбекю на углях требуется еще и кочерга. Для особо увлеченных приготовлени-



ем еды на углях есть и другие приспособления: рашперы, вертелы, термометры и т. п.

Закончив приготовление блюда, дождитесь, пока угли прогорят и остынут. Почистите решетку и поддон, когда они остынут, и уберите их в помещение. Переносные барбекю держите подальше от дождя — в сарае или гараже.

Деревянные вертелы для шашлыков нужно предварительно вымочить в воде, тогда они не покоробятся и не загорятся.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

По сравнению с приготовлением ужина на газовой или электрической печи в кухне использование мангала, барбекю и т. п. сопряжено с определенным риском. Разгораясь, древесный уголь или дрова могут давать неконтролируемое пламя. Места для подготовки продуктов обычно не хватает, а толпящихся вокруг людей, напротив, в избытке, и они, как правило, рвутся помогать. К тому же обязанности шеф-повара часто выполняет хозяин дома, даже если опыт работы с мангалом или грилем у него минимальный.

Золотые правила приготовления пищи на барбекю, мангале, гриле и т. п. следующие:

- 1) прежде чем разжечь огонь, подготовьте продукты;
- 2) распорядиться у жаровни должен только один человек;
- 3) детям и домашним животным не место возле горящего очага.

Начинайте подготовку задолго до прихода гостей. Барбекю, мангал или гриль, если они не стационарные,



следует установить на твердом основании подальше от горячих материалов, например от деревянного забора. Для разжигания огня рекомендуется использовать специальную зажигалку или длинные спички, это позволит избежать ожогов пальцев. Обычные спички и зажигалки тоже годятся, но будьте осторожны, используя их. Безопаснее использовать для разжигания щепки и бумагу. Можно, например, скрутить из газеты длинный фитиль и поджигать им топливо.

Современный рынок предлагает различные средства для облегчения и ускорения этого процесса, но в нашем случае допустимо использовать только специальные разжигатели. Разжигатели для каминов могут содержать вредные вещества, пары которых могут попасть в продукты. Разжигатели для гриля, мангала и барбекю не выделяют вредного для здоровья дыма, который может осесть на приготовляемой пище.

Для разжигания топлива также подойдут обычные жидкие, гелевые, парафиновые или твердые разжигатели, на которых указано, что они предназначены для наших целей. Не применяйте бензин или другие не предназначенные для разжигания топлива вещества. Изучите правила хранения газовых баллонов, если пользуетесь газовым барбекю.

Если вы собрались готовить на барбекю или мангале, продумайте, как одеться. Не надевайте галстук, шарф, свободно ниспадающую одежду, особенно с широкими длинными рукавами или полами, — эти вещи могут на вас загореться.

Ни в коем случае не передвигайте разожженный очаг. Не лейте горючие жидкости на раскаленные угли,



чтобы разгорелось пламя, это пожароопасно. Пользуйтесь только кухонной утварью с длинными ручками и ни на минуту не оставляйте горящие угли без присмотра.

Не спешите! Подождите, пока угли наберут достаточно жара, и убедитесь, что пища хорошо прожарилась, особенно если это сосиски или курица.

И последний совет, которого вы не обнаружите в инструкции к мангалу, барбекю или грилю. Научитесь сначала пользоваться жаровней, готовя для своей семьи, — это лучше, чем опробовать новое приобретение на глазах у гостей. И не приглашайте много людей, пока не научитесь хорошо готовить на открытой жаровне, ведь приготовить еду на горящих углях, когда вокруг люди, вдвойне сложно.

МАНГАЛЫ

Очевидно, излишне объяснять, что такое мангал и для чего он нужен, но все же давайте разберемся, откуда он пришел в наш обиход и в каком виде.

Мангал (турец. mangal) — жаровня у народов Ближнего Востока, медная чаша на ножках с широкими горизонтальными полями, двумя ручками для переноски и полусферической крышкой.

Внутри ставят медную или глиняную посудину с горячими углями. Крышка имеет уплощенный верх, на который можно ставить посуду для разогревания. При приготовлении пищи крышку снимают и посуду ставят на таганок (металлическая подставка). Иногда мангал накрывают одеялами, под которыми греются.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
ЧАСТЬ 1. СТРОИМ МАНГАЛ, ГРИЛЬ, БАРБЕКЮ, УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ	7
Площадка для садового очага	7
Краткие основы теплотехники	9
Техника безопасности	13
Мангалы	15
Устройство и разновидности мангалов	16
Выбор места для мангала	16
Инструменты и материалы для изготовления мангала из металла	18
Некоторые варианты модернизации конструкций мангалов	25
Мангал из кирпича своими руками	28
Топливо для мангалов	55
Барбекю	56
Разновидности и устройство барбекю	58
Выбор места для барбекю	63
Варианты переносного барбекю из металла	67
Временное барбекю	76
Последовательность строительства временного барбекю	77
Стационарное барбекю	77



Советы и рекомендации при постройке барбекю-печи	81
Толщина шва кладки. Виды кирпича для различных частей конструкции	83
Инструкция по строительству. Кладка кирпичей барбекю	87
Топливо для барбекю	94
Грили	96
Разновидности и устройство грилей	96
Выбор места для гриля	98
Правила и меры безопасности	99
Варианты изготовления гриля своими руками . . .	100
Уличные печи	116
Разновидности печей	117
Традиционный стационарный тандыр	117
Конструкции печей	123
Коптильни	157
Особенности процессов горячего и холодного копчения	158
Технология копчения	158
Что происходит с продуктами во время копчения	161
Несколько правил копчения	164
Виды древесины для копчения	164
Классическая конструкция коптильни холодного копчения	168
Кирпичная коптильня	199
Варианты коптилен, интегрированных в ранее построенные печи или камины	206



ЧАСТЬ 2. ГОТОВИМ	214
Копчение	214
Гигиенические нормы и правила	214
Выбор мяса для копчения	215
Определение качества готового продукта	217
Соление мяса и мясопродуктов перед копчением .	218
Копчение свинины. Рецепты	229
Копчение говядины и баранины. Рецепты	245
Копчение крольчатины и мяса нутрий. Рецепты ..	250
Копчение домашней птицы	254
Копчение рыбы	257
Копчение сыра	279
Овощи, грибы, фрукты	290
Гриль барбекю	297
Свежесть, свежесть и еще раз свежесть	297
Мангал	301
Особенности приготовления маринадов	302
Приложение	312
Литература и источники	314

Виробничо-практичне видання для аматорів

Домашні копильні, грилі, мангали і вуличні печі (російською мовою)

Укладач *НОВАК Валерій Михайлович*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *К. В. Журавель*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Г. Ф. Висоцька*

Підписано до друку 18.12.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 16,8. Наклад 15 000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля». Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а. E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Производственно-практическое издание для любителей

Домашние копильни, грили, мангалы и уличные печи

Составитель *НОВАК Валерий Михайлович*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Е. В. Журавель*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Г. Ф. Высоцкая*

Подписано в печать 18.12.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 16,8. Тираж 15 000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ “Кредо”»
83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел./факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Усе розмаїття вуличних вогнищ в одній книзі! Давно мріяли мати власну копильню, мангал, гриль чи пічку? Побудуйте самі — за своїм вибором і за нашими кресленнями. Ви довідаєтеся про мурування цегли, різні види оздоблювальних матеріалів і палива. А бонусом будуть найкращі кулінарні рецепти домашніх ковбас, шашликів, вуженого м'яса, риби й овочів.

Домашние копильни, грили, мангалы и уличные печи /
Д66 сост. В. М. Новак. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2013. — 320 с. : ил.

ISBN 978-966-14-4298-5 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2233-0 (Россия)

Все разнообразие уличных очагов в одной книге! Давно мечтали обзавестись собственной копильней, мангалом, грилем или печью? Постройте сами — по своему выбору и по нашим чертежам. Вы узнаете о кладке кирпича, разных видах отделочных материалов и топлива. А бонусом послужат лучшие кулинарные рецепты домашних колбас, шашлыков, мясных, рыбных и овощных копченостей.

УДК 641/642

ББК 36.99