

Светлана Колосова

Блюда для пикника

Москва
RUGRAM
2021

УДК 641.55
ББК 92я2
К60

Колесова С.

К60 Блюда для пикника / С. Колесова – М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. – 514 с. – (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75494-6

Пикник на лоне природы – один из излюбленных видов проведения досуга во всем мире. Что может быть приятнее – отрешиться от проблем и хлопот трудовой недели, расположившись с друзьями или домочадцами на какой-нибудь живописной лужайке в лесу или на берегу речки...

Данная книга предназначена всем любителям активного отдыха на природе, а также тем, кто только задумывается о таком способе проведения своих выходных. В книге собраны рецепты блюд, которые не потребуют много времени и усилий на приготовление. Именно эти легкие и питательные кушанья одинаково понравятся как взрослым, так и детям, украсят ваш отдых и сделают его незабываемым.

Книга разделена на две части: в первой собраны рецепты блюд, которые можно приготовить непосредственно на пикнике, а во второй вы найдете рецепты блюд, которые можно заранее приготовить дома. Рецепты, собранные в данной книге, просты и доступны и наверняка понравятся вам и вашим домашним. А если вы молоды и пока еще не обременены семьей, вы сможете порадовать своими кулинарными способностями своих друзей и знакомых.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-521-75494-6

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение

В современном мире постоянно происходят какие-то изменения и в природе, и в технике. Меняется и сам человек, его взгляды на жизнь. Экология оказывает прямое воздействие на его организм, но при любых внешних условиях пища остается основой жизнедеятельности человека. Вкусное и правильное питание не имеет ничего общего с чувством удаления голода. Ведь именно от того, что мы употребляем в пищу, зависит физическое и моральное состояние.

Как уже говорилось, правильное и вкусное питание – радость, а приготовить вкусно и полезно – искусство, которое дано далеко не каждому – так же, как и искусство рисовать, сочинять музыку, даже искусство отдыхать. Кстати, умение правильно распланировать свой отдых также очень важно, для того чтобы уверенно чувствовать себя в этом мире. Интересный, с пользой проведенный отдых оказывает одно из определяющих значений на наше самочувствие в трудовые повседневные будни.

В этой книге мы предлагаем вам массу полезных и очень вкусных блюд, которые можно приготовить на природе. Ведь это самый здоровый вид отдыха. А пища, от которой будет исходить аромат костра, надолго поднимет вам настроение и улучшит самочувствие. Особенностью предлагаемых рецептов является то, что готовить их совсем не сложно, но все они по-своему необычны и запомнятся своим вкусом надолго вам и вашим друзьям.

Кроме традиционных блюд, которые можно приготовить на углях, на костре и вообще в условиях пикника, воспользовавшись, например, дарами леса, мы предлагаем вашему вниманию множество рецептов вкусных и полезных бутербродов, которые послужат прекрасным дополнением к напиткам, способы

приготовления которых вы также сможете найти в этой книге.

Мы желаем вам приятного аппетита и надолго запоминающегося здорового отдыха. Надеемся, что наша книга вам в этом поможет.

Раздел 1. Готовим на природе

Глава 1. Сардельки, сосиски, окорочка (готовим на костре)

Сардельки

Перед тем как отправиться на пикник, прежде всего надо подумать о том, что взять с собой. А взять нужно, конечно же, продукты, которые можно быстро приготовить. В первую очередь, к таким продуктам относятся сардельки. Для пикника вареные сардельки не годятся, а вот жареные на костре – в самый раз. Вообще самым главным атрибутом пикника, естественно, является костер, а потому нельзя обойтись без продуктов, которые будут жариться на костре.

Как же можно приготовить сардельки для пикника? Рецепты могут быть самыми разнообразными – от обычных жареных на костре сарделек до блюд с сочетанием сарделек и различных овощей, которые тоже готовятся на костре.

Сардельки, жаренные на костре

Требуется: 1–2 сардельки на одну порцию, шампуры.

Способ приготовления. Накануне пикника возьмите необходимое количество сарделек. Нарезьте сардельки

небольшими кусочками, чтобы они могли быть насажены на шампуры, и сложите их в какую-нибудь посуду. Непосредственно на месте проведения пикника разведите костер, тем временем насадив на шампуры кусочки сарделек и смазав их сверху сметаной, запеките на костре. Готовые сардельки украсьте зеленью – это будет прекрасная закуска к сухому вину.

Сардельки в фондю

Требуется: по 300 г сыра двух видов (это может быть сыр гауда и эмменталь), 700 г сарделек, 250 мл белого вина, сок 1/2 лимона, шампуры, посуда для приготовления фондю.

Способ приготовления. Накануне пикника мелко натрите сыр обоих сортов. На пикнике сыр вместе с вином и лимонным соком положите в кастрюлю для фондю. Поставьте кастрюлю на костер и, помешивая, растопите. Затем приготовьте жареные сардельки способом, описанным в предыдущем рецепте.

Готовые кусочки сарделек обмакивают в сырном соусе, температуру которого желательно поддерживать, и употребляют в горячем виде. Вкус данного блюда на природе становится особенно изысканным и пикантным.

Сардельки с овощами

Требуется: 3 луковицы, 400 г мороженой краснокочанной капусты с яблоками, 10 сарделек.

Способ приготовления. Насадите на шампуры кусочки сарделек, перемежая их ломтиками лука. Жареные сардельки посыпьте сваренной в небольшом количестве воды краснокочанной капустой.

Сардельки с гарниром

Требуется: 75 г сарделек, 125 г гарнира, зелень.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте тонкими кусочками, зажарьте на костре и положите на тарелку. Гарнируйте их ломтиками помидоров и огурцов. Украсьте блюдо веточками зелени.

Маленький шашлык из сарделек

Требуется: 200 г сарделек, 500 г помидоров, 500 г огурцов.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте маленькими кусочками. Мытые овощи нарежьте на не слишком тонкие колечки.

Насадите на шампуры попеременно колечки сарделек, помидоров и огурцов и запекайте их, поместив шампуры на достаточной высоте над огнем.

Сардельки, фаршированные овощами

Требуется: 1 кг сарделек, 300 г моркови, 200 г лука, 100 г зелени.

Способ приготовления. Мелко нарежьте овощи и зелень. Очистите сардельки от оболочки и сделайте на каждой из них глубокий надрез посередине по всей длине.

Начините сардельки овощами и зеленью, наденьте на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки с чесноком

Требуется: 500 г сарделек, 3 головки чеснока.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько

небольших надрезов, в которые поместите кусочки чеснока (каждую головку для этого следует пошинковать на мелкие части).

Наденьте сардельки на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки с луком

Требуется: 500 г сарделек, 100 г лука.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте в каждой из них небольшие надрезы. Очистите лук, мелко нашинкуйте его. Заполните надрезы на сардельках крошенным луком, насадите на шампуры и жарьте на костре.

Сардельки «Рог изобилия»

Требуется: 500 г сарделек, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, 100 г огурцов, 50 г зеленого лука, 20 г шпика.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на них по пять поперечных надрезов. В один из надрезов поместите кусочек сыра, во второй – кусочек вареной колбасы, в третий – кусочек огурца, в четвертый – крошеный зеленый лук, в последний – кусочек шпика.

Осторожно насадите сардельку на шампуры или тонкий прут и жарьте на костре до готовности сардельки.

Сардельки с морковью и зеленым горошком

Требуется: 500 г сарделек, 100 г моркови, 100 г зеленого горошка.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, проткните в середине каждой сардельки небольшое отверстие. Очистите морковь и порежьте на

очень тонкие и длинные ломтики. Начините каждую сардельку парой ломтиков моркови и зеленым горошком, наденьте на шампур и жарьте на костре.

Сардельки, начиненные сыром

Требуется: 500 г сарделек, 300 г сыра.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте внутри каждой сардельки отверстие от одного конца до другого. Натрите сыр на терке и начините сардельки сырной крошкой. Жарьте сардельки на костре, надев на тонкие деревянные полочки.

Сардельки с солеными огурцами

Требуется: 500 г сарделек, 3 соленых огурца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько надрезов. Нарежьте соленые огурцы на тонкие колечки. Вложите в каждый разрез колечко соленого огурца.

Насадите сардельки на тонкие палочки и жарьте на костре.

Сардельки с зеленью

Требуется: 500 г сарделек, 50 г зеленого лука, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, 10 г базилика.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой сардельке продольный достаточно глубокий надрез. Мелко нарежьте зелень (кроме базилика) и начините ею разрезанные сардельки. Затем вложите в каждую веточку базилика, наденьте на шампуры и жарьте на костре.

Шпикачки с майонезом

Требуется: 500 г шпикачек, 1 банка майонеза, зелень.

Способ приготовления. Очистите шпикачки от оболочки, наколите на шампуры, зажарьте на костре. Затем снимите с шампуров, разложите в тарелки, полейте майонезом и посыпьте нарезанной зеленью.

Шпикачки с острой приправой

Требуется: 500 г шпикачек, 1 банка майонеза, 100 г сыра, 2 головки чеснока.

Способ приготовления. Очистите шпикачки от оболочки, насадите на шампуры и зажарьте на костре.

Пока шпикачки жарятся, натрите сыр и чеснок на терке и смешайте их с майонезом.

Зажаренные шпикачки снимите с шампуров и подавайте вместе с острым соусом.

Сардельки под лимонным соком

Требуется: 500 г сарделек, 1 лимон.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Готовые сардельки снимите с шампуров, положите на тарелки и полейте лимонным соком.

Сардельки с яйцом

Требуется: 500 г сарделек, 3 вареных яйца.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них продольный надрез. Покрошите вареные яйца. Начините яйцами сардельки и жарьте на тонких палочках на костре.

Сардельки с пряностями

Требуется: 500 г сарделек, киндза, тмин и семена укропа.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, сделайте на каждой из них несколько поперечных надрезов и начините их пряностями. Зажарьте сардельки на костре, насадив их на шампуры.

Сардельки с тушеной капустой

Требуется: 500 г сарделек, 1 кг тушеной капусты.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре. Затем снимите с шампуров и подавайте с тушеной капустой.

Сардельки с запеченным картофелем

Требуется: 500 г сарделек, 1 кг картофеля.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, насадите их на шампуры и зажарьте. С краю костра на углях запеките картофель.

Подавайте сардельки с очищенным от кожицы картофелем.

Хот-дог из сарделек

Требуется: 500 г сарделек, кетчуп, лук репчатый, майонез, булочки для хот-догов.

Способ приготовления. Очистите сардельки от оболочки, наденьте на шампуры и зажарьте на костре.

Наденьте на тонкие пруты булочки и подержите их