

Ольга Ивушкина

***300 рецептов
приготовления
на открытом воздухе***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 300 рецептов приготовления на открытом воздухе /
О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM,
2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75445-8

Очень часто мы устраиваем пикники, чтобы отметить какое-нибудь знаменательное событие или праздник. Для тех, кто хочет попить на славу и угостить своих друзей «чем-нибудь эдаким», мы приготовили несколько оригинальных рецептов блюд.

В этой книжке мы собрали для вас рецепты, которые можно приготовить в походных условиях. В нашей книге много интересного найдут и начинающие туристы, и ветераны походов. Желаем вам хорошей погоды и — приятного аппетита!

BIC WBA
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-521-75445-8

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Глава 1

Супы



«После бала»

Вчерашний праздник накормит вас и сегодня.

Требуется: обрезки мясные (колбаса, жаркое и др.), $\frac{1}{2}$ кг вареной моркови, $\frac{1}{2}$ кг вареного картофеля, 2 луковицы, 4 яйца, 7—8 ломтиков черствого белого хлеба, 1 помидор, 2 ст. л. масла, 5 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки, укропа, соль, сметана для заправки.

Способ приготовления. Мясные обрезки нарежьте кусочками, обжарьте в кастрюле с растопленным жиром, добавьте мелко накрошенный лук, залейте кипятком и варите 10—15 мин. Затем опустите в суп нарезанные кубиками овощи, посолите и доведите его до кипения, снимите с огня и добавьте мелко нарезанные яйца, предварительно сваренные вкрутую.

В разлитый по тарелкам суп положите обжаренные кубики хлеба, посыпьте тертым сыром, зеленью, заправьте сметаной и в каждую тарелку положите кружочек помидора.

«Трава у дома»

Требуется: 2 $\frac{1}{2}$ —3 л бульона, 250 г крапивы, 250 г щавеля, 150 г лука-порея, 4 ст. л. рисовой крупы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 небольшие луковицы, 4 ст. л. жира, 4—6 яиц, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, соль, сметана для заправки.

Способ приготовления. Крупу, мелко нарезанные морковь, корень петрушки и лук сварите в бульоне, после чего положите ошпаренную кипятком крапиву, промытые листья щавеля и нарезанный лук-порей. Посолите и поварите некоторое время. Добавьте лавровый лист и через 5 мин снимите с огня. Перед подачей к столу заправьте сметаной, посыпьте мелко нарезанными зеленью и яйцами.

«Чиполлино»

Требуется: $\frac{1}{2}$ кг копченого шпика, 1 помидор, 1 морковь, 4 небольшие луковицы, 5 ст. л. муки, $\frac{1}{2}$ кг сыра, 5 желтков, сметана, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Обжарьте нарезанные лук, шпик, натертую на крупной терке морковь и крупно нарезанный помидор. Добавьте муку, разведите водой, посолите, посыпьте тертым сыром, перцем и варите, все время помешивая, до готовности.

В готовый, немного охлажденный суп влейте смесь яичных желтков со сметаной. При подаче на стол посыпьте нарезанной свежей зеленью. Готовое блюдо можно украсить дольками помидора и половинками сваренного вкрутую яйца.

«Рабочий полдень»

Требуется: $\frac{1}{2}$ кг свиного шпика, $1\frac{1}{2}$ стакана ячневой крупы, 12 картофелин, 6 небольших луковиц, мясной бульон, 1 морковь, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления. Крупу промойте холодной водой, ошпарьте, положите в кипящий бульон и варите 10—15 мин. Затем добавьте нарезанный дольками картофель и варите до готовности. На порубленном шпике поджарьте мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Выложите их в суп, посолите, добавьте перец и лавровый лист. Перед подачей на стол посыпьте суп рубленой зеленью.

«Осенний марафон»

Требуется: 400—500 г грибов, 2 бульонных кубика, 7 картофелин, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. жира, по 5 горошин душистого и черного перца, зелень петрушки или укропа, сметана для заправки, $2\frac{1}{2}$ —3 л воды, соль.

Способ приготовления. Грибы почистите и тщательно промойте. Лук и грибы мелко порежьте, обжарьте в жире на дне котелка, залейте водой, посолите, добавьте бульонные кубики и варите, пока грибы не станут мягкими.

Затем добавьте предварительно замоченный рис. Когда вода закипит, положите в суп нарезанный соломкой картофель, поперчите. Морковь и петрушку мелко

порежьте, обжарьте на растительном масле и выложите в суп. Перед подачей к столу посыпьте суп рубленой зеленью и заправьте сметаной.

«Луковое горе»

Требуется: $\frac{3}{4}$ кг говядины, 3 л воды, $\frac{1}{2}$ кг лука-порея, 100 г вермишели, 5—6 картофелин, 3—4 яйца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите и продолжайте варить до готовности. Затем добавьте нарезанный соломкой картофель, а через 15 мин нарезанный лук-порей, вермишель и варите (на небольшом огне) до готовности. При подаче на стол посыпьте суп рублеными яйцами и мелко нарезанной зеленью.

Провиант на исходе, а впереди еще целый день похода? Не беда! Основные составляющие для этого супа вы можете найти на любой лесной лужайке.

«Сон солдата»

Требуется: 1 кг свиной копченой грудинки, 1 морковь, 3 луковицы, 5—6 ст. л. перловой крупы, $1\frac{1}{2}$ стакана гороха, 4—5 шт. болгарского перца, зелень укропа, лук-порей, лавровый лист, корень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Копченую грудинку положите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. С кипящего бульона снимите пену, посолите и поперчите, всыпьте горох, крупу, положите морковь, корень петрушки и варите до готовности. Затем добавьте мелко

нарезанный лук, болгарский перец, нарезанный соломкой, лавровый лист и поварите еще четверть часа. Перед подачей к столу посыпьте суп нарезанной зеленью. Подавайте с подрумяненным на открытом огне белым хлебом или любыми сухариками. Важно: нелущеный горох за день замочите в теплой воде, лущеный горох можно варить без замачивания.

«Синьор помидор»

Требуется: 6—7 помидоров, 250 г любой тушенки, 1 корень сельдерея или петрушки, 3—4 картофелины, 1 луковица, 5 ст. л. тертого сыра, тмин, перец, соль.

Способ приготовления. В кипящую воду положите тушенку, нарезанные соломкой овощи и варите до готовности. Лук и два крупно нарезанных помидора обжарьте и добавьте в суп вместе с тмином и перцем. При подаче к столу в каждую тарелку положите по несколько кружочков помидоров и посыпьте суп тертым сыром.

«Суровые будни»

Требуется: 300 г черствых корок хлеба, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 4 ст. л. жира, 3 яйца, зелень петрушки и лука-порея, 1 ¹/₂ л воды, перец, соль.

Способ приготовления. В подсоленной воде отварите порезанные кружочками морковь и корень петрушки. В разогретом жире обжарьте репчатый лук, петрушку и порезанные на кусочки хлебные корки. Все это выложите в кипящий бульон, посолите и поперчите. Яйца тщательно перемешайте со стаканом воды и влейте

в кипящий суп. При подаче к столу посыпьте суп рубленой зеленью.

Пожалуй, самые большие любители пикников и походов — маленькие дети. Порадуйте своих малышей сладкими супами, несколько рецептов которых мы вам предлагаем.

«Летние каникулы»

Требуется: 1¹/₂ стакана вишни, 1¹/₂ тарелки сливы, 2 яблока, 1 стакан риса, 2²/₃ стакана сахара, 4 л воды.

Способ приготовления. Вишню и сливу переберите, вымойте и удалите косточки. Вишневые косточки прокипятите в воде, процедите, добавьте нарезанные яблоки, рис, сахар и варите 30 мин. Затем добавьте приготовленную мякоть вишен и слив и варите еще 10—15 мин. Подавать к столу можно и горячим, и холодным. Готовый суп украсьте целыми половинками свежих вишен или слив.

«Чунга-чанга»

Требуется: 6—7 спелых бананов, 2 л молока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Бананы очистите от кожуры, протрите через сито или разомните вилкой, залейте молоком, посластите и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Готовый суп заправьте сливочным маслом.

«Лесной подарок»

Требуется: по 1¹/₂ стакана малины, земляники, смородины, черники, вишни, 2²/₃ стака-

на сахара, $1\frac{1}{2}$ ст. л. картофельного крахмала, $3-3\frac{1}{2}$ л воды.

Способ приготовления. Ягоды переберите, тщательно вымойте, из вишни удалите косточки. Затем выжмите из ягод сок, залейте выжимки водой, поварите 15—20 мин, процедите, добавьте в отвар сахар, разведенный холодной водой крахмал и еще раз прокипятите. Выжатый из ягод сок влейте в суп и прогрейте без кипячения. Подавайте к столу со сметаной и гренками из белого хлеба.

«Сиреневый туман»

Требуется: 10—12 яблок, $\frac{1}{2}$ стакана черники, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ст. л. сливочного масла, цедра 1 апельсина, корица, 1 стакан сухого белого вина, $3-4$ л воды.

Способ приготовления. Мелко нарезанные, тщательно промытые яблоки залейте водой, добавьте цедру апельсина, корицу и варите 15—20 мин.

Чернику переберите, тщательно вымойте, добавьте в суп и поварите еще 10—15 мин. Затем вмешайте туда обжаренную на масле муку, белое вино, сахар, прокипятите и снимите с огня. Подавайте к столу с гренками из белого хлеба.

«Ералаш»

Требуется: 1 кг овощей (картофель, морковь, сельдерей, зеленый горошек), 200 г грибов, 5—6 сосисок, 1 луковица, $\frac{2}{3}$ стакана риса, 4 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, укропа, соль.

Способ приготовления. В кастрюле с растопленным маслом обжарьте, постоянно помешивая, мелко нарезанные овощи и лук. Добавьте немного горячей воды и тушите под крышкой.

Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле, положите вместе с зеленым горошком в кастрюлю с овощами и тушите до готовности. Затем налейте в эту кастрюлю воды, добавьте предварительно отваренный рис, посолите суп, заправьте маслом и посыпьте свежей рубленой зеленью.

В каждую тарелку положите кружочки отваренных сосисок.

«Острое ощущение»

Требуется: 600 г говядины, 6—7 картофелин, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 4 луковицы, 8 зубчиков чеснока, 5 помидоров, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. тмина, 5—6 горошин перца, лавровый лист, зелень лука, укропа, петрушки, сметана для заправки, перец, соль, 3 л воды.

Способ приготовления. Нарезьте мясо небольшими кусочками, обжарьте в кастрюле с растопленным жиром, добавьте мелко порезанный лук, обжарьте его, затем все это залейте водой, поварите 30 мин, добавьте заранее замоченный рис.

Через 10—15 мин опустите в суп нарезанный картофель, тмин, лавровый лист, перец, посолите и варите до готовности. За несколько минут до снятия с огня добавьте очищенные от кожицы и слегка потушенные дольки помидоров.

Добавьте в суп мелко нарубленный чеснок. Перед подачей к столу заправьте сметаной и посыпьте рубленой зеленью.