

ГОТОВИМ
на природе.

*Шашлыки
и
закуски*



Готовим на природе

Илья Мельников

Шашлыки и закуски

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Шашлыки и закуски / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
2012 — (Готовим на природе)

ISBN 978-5-457-14230-5

В книге рассказывается о том, какие блюда и как можно приготовить в полевых условиях, как умело использовать дары природы и что брать с собой, отправляясь на природу на день и более длительное время. Особое внимание уделено способам приготовления шашлыков – самому популярному блюду в загородном отдыхе.

ISBN 978-5-457-14230-5

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Не мудрствуя лукаво	5
Какие бывают шашлыки и как их готовят	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Шашлыки и закуски

Не мудрствуя лукаво (Готовим быстро)

Не у каждого и не всегда есть возможность, время или желание готовить в полевых условиях какие-то изысканные блюда по всем законам кулинарного искусства. Зачастую надо просто поесть горячего, причем приготовить блюдо быстро, желательно с использованием даров природы.

Самыми простыми в приготовлении являются различные концентрированные супы. Как они готовятся, обычно указывается на упаковке. Но можно обойтись и без концентратов. Супы можно готовить с мясом, грибами, рыбой, добавляя в них овощи или крупы, дикорастущую зелень. Что надо знать при этом? Продукты – мясо, овощи и крупы – нужно класть в кастрюлю с таким расчетом, чтобы они сварились одновременно. При приготовлении зеленых щей из щавеля, шпината, крапивы и лебеды промытая и мелко нарезанная зелень варится до прозрачности. Значит, надо знать продолжительность варки основных продуктов.

Говядина варится 2-3,5 ч, свинина 3-4 ч, курица (в зависимости от возраста) – 1-2 ч, рыба в кусках – 15-20 мин.; крупы: манка – 5-10 мин, пшено, гречка, ячневая – 30-40 мин, рис – 40 мин, перловая, пшеничная – 1-1,4 ч; горох, фасоль (после вымачивания) – 2-3 ч; макаронные изделия – до 30 мин (читайте инструкцию на упаковке); картофель молодой – 20-30 мин, картофель старый – 30-40 мин, морковь, свекла – 1-1,5 ч, капуста свежая – 1 ч, зеленые бобы, горох 25-35 мин, крапива, щавель и др. зелень – 20-25 мин.

Мясо можно класть в холодную или кипяченую воду. В первом случае мясо вываривается сильнее, но получается более крепкий бульон. Если посолить воду сразу, то мясо вываривается больше.

Мелко нарезанный лук, морковь, свеклу перед закладкой предварительно обжаривают на жире или растительном масле.

О приготовлении рыбы говорится в отдельной главе.

Для грибного супа пригодны главным образом белые грибы, подосиновики, маслята, подберезовики, а также рыжики, опенки, сыроежки, шампиньоны.

Грибной суп можно приготовить по-разному.

Первый вариант. Промытые, мелко нарезанные грибы обдать кипятком, затем отжать и положить в холодную воду, варить 30-40 мин. После этого положить соль, лавровый лист, крупы и варить еще 25 минут. Можно добавлять в суп картофель. Вкус супа улучшится, если в конце варки заправить его поджаренным на масле луком.

Второй вариант. Грибы немного обжарить с луком и перцем на масле, а затем положить их в кипяток, посолить и варить около 40 мин.

Из вторых блюд наиболее просты в приготовлении каши из различных круп и бобовых.

Крупы тщательно промывают (гречневую крупу мыть не рекомендуется), а бобовые (горох, фасоль, бобы) и перловую крупу замачивают в холодной воде 6-12 ч. Крупу засыпают в кипящую воду и варят на небольшом огне, лучше – на углях. Кашу можно варить до ее загустевания, а затем завернуть кастрюлю в одеяло, одежду на 1-2 ч, чтобы она "дошла".

Количество воды при варке каши зависит от крупы и от того, какую хотят получить кашу – густую или жидкую. Соль лучше класть в процессе варки, а в кашу из бобовых – перед самым концом варки.

Кашу варят на молоке или добавляют его после того, как вода впитается в крупу.

Заправляют кашу сливочным или топленым маслом, можно добавить в нее и тушенку.

Очень часто, отдыхая в лесу или на водоеме, готовят картофель. Картофель печеный, жаренный варенный, картофельное пюре – достаточно питательные блюда, приготовление которых не требует особых талантов.

Пекут картофель, закапывая клубни в горячую золу. Готовность картофеля зависит от величины клубней, при этом крупные картофелины минут через 20 после закладки в золу надо перевернуть. Картофель можно печь и другим способом. В большую жестяную банку (ведро) насыпают песок, зарывают в него картофель и обкладывают банку горячими углями. Время приготовления увеличивается до 1 ч и более, но при такой технологии клубни не обгорают, их легко найти в песке.

Варить картофель можно в кожуре или очищенным. В первом случае сохраняются витамины. Из варенного картофеля можно приготовить пюре – размять и добавить молоко или масло. Варенный картофель и пюре используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Печеный картофель хорош и сам по себе.

Очень просто приготовить тушенную или обжаренную капусту. На хорошо разогретую сковородку кладут немного жира, а затем нарезанную свежую капусту. Когда вода, выступившая из капусты, испарится, добавляют еще жира и жарят минут 5-10. Солить капусту надо после обжаривания, иначе она потеряет свежесть.

О способах приготовлению мяса, рыбы и дичи читайте в следующих главах книги.

Трудность приготовления пищи на костре связана с тем, что очень трудно сделать огонь больше или меньше, как это делается на газовой плите. Вода часто выкипает, содержимое кастрюли или котелка подгорает. Чтобы это не произошло, можно сделать что-то вроде духовки. Ямка глубиной около 30 см заполняется углями костра. На них ставится кастрюля с плотно прилегающей крышкой. В кастрюле может быть мясо, дичь, рыба, крупа и т.д. Поверх крышки насыпают слой земли. При желании дни и стенки ямки можно обложить камнями, тогда время приготовления сократится.

Какой чай пить на природе? Вкусный, ароматный чай можно приготовить, прихватив с собой пачку любимого чая из дома. Но можно обойтись и без него. При этом цвет, аромат и вкус чая не уступят магазинному. В лесу можно приготовить чай из листьев земляники, малины, кипрея, черники, клюквы, брусники, вереска, зверобоя.

Очень вкусен и ароматен чай из земляничных листьев. Листья земляники собирают с мая в течение лета, но лучше чай из листьев, начинающих краснеть (конец августа – сентябрь).

Иван-чай собирают в июле-сентябре, листья брусники и черники – в мае-июле, вереска – в июле-августе.

Листья обрабатывают следующим образом. Сначала их надо подвялить: собранные листья рассыпают слоем не более 5 см в тени на день или сутки, пока они не подвянут. Затем их скручивают между ладонями, пока не выступит сок. Скрученные листья насыпают в ящик слоем 5 см, накрывают мокрой тканью и держат при температуре +26°C 6-10 часов. Это называется ферментизацией. После нее остается только высушить листья. Сушат 40 мин при температуре 100°C в печи. Разумеется, в полевых условиях придется сушить листья не в печи, а как-нибудь иначе. В любом случае нельзя это делать на солнце.

Какие бывают шашлыки и как их готовят

Шашлыки из мяса

Есть несколько разновидностей шашлыков из мяса: шашлык из баранины, шашлык из говяжьей вырезки, из свинины, из свиных голов, шашлык по-армянски и т. д. Состоит шашлык из мелких кусочков говяжьего мяса, свиного или бараньего мяса, не превышающих по весу, в основном 10 – 15 г каждый. Кусочки мяса шашлыков по-карски, по-бакински и некоторых других могут весить по 30 – 40 г.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.