



Эдуард Алькаев

ПИКНИК

ШАШЛЫК, УХА, РАКИ
И ДРУГИЕ БЛЮДА



Всегда секретный мой Алькаев

ГОТОВИМ БЫСТРО
И ВКУСНО

Эдуард Николаевич Алькаев Пикник. Шашлык, уха, раки и другие блюда

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639235

Пикник. Шашлык, уха, раки и другие блюда: Центрполиграф; М.; 2001

ISBN 5-227-01435-3

Аннотация

Известный кулинар Э.Н. Алькаев рассказывает, как правильно организовать отдых на лоне природы, приготовить на костре или переносных печах разнообразные блюда – уху, похлебку, кашу, раков и конечно же шашлыки. Книга в основном предназначена любителям загородных увеселительных прогулок (пикников), но будет также полезна всем тем, кто желает приготовить на костре свежепойманную рыбу или охотничьи трофеи.

Содержание

Отдых на природе	4
Уха	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Эдуард Николаевич Алькаев Пикник. Шашлык, уха, раки и другие блюда

Отдых на природе

Самым распространенным отдыхом на природе, конечно, является пикник. Цель пикника – еда и общение на фоне природы. Этим он и отличается от туризма, охоты и рыбалки, у которых главная цель несколько иная. Но у всех этих видов отдыха есть много общего, и особенно это касается приготовления пищи либо на костре либо в переносных печах, но обязательно на лоне природы.

Пикник по своему предназначению предусматривает однедневный отдых, когда участвовавшая в нем компания возвращается по домам в тот же день (как бы поздно это не происходило), без организации ночлега, хотя могут быть исключения. Кроме того, при проведении пикника обязательно должны соблюдаться определенные правила поведения, предусмотренные именно для этого мероприятия.

Пикник – слово английского происхождения. В. Даль

определяет его как «угощение складчиной или загородная пирушка братниной», а словари советского периода как «увеселительную загородную прогулку целой компанией».

Такие прогулки в компании с друзьями могут называться по разному – «на шашлыки», «за город», «на фазенду», «на природу» и т. д., главное в этих маленьких праздниках то, что в них предоставляется возможность более близкого и более длительного общения со своими знакомыми и друзьями.

Вот некоторые виды пикника.

«Пикник на обочине» – компания едет за город на автомобиле. Здесь уместны объемные корзины с провизией и даже самовар (особенно, если костер в тех краях разводить не положено).

Поездка на автомобиле в гости на дачу, в деревню, загородный дом. Уместны те же корзины, но посудой можно воспользоваться той, что найдется в доме.

Пешая прогулка на лоно природы с использованием общественного транспорта или без него. Все приходится нести с собой и на себе. Здесь уже возникают дополнительные факторы: расстояние, пересеченность местности и т. д. Корзина возможна лишь в случае, когда место пикника в 5 минутах ходьбы от дома, в остальных случаях обычно вся поклажа упаковывается в рюкзаки.

Пеший поход на дачу, дом в деревне и т. д. претендует на некоторые блага цивилизации.

В основном пикники устраиваются в весенне-летний и

осенний сезоны. Зимние пикники специфичны и требуют от их организаторов более тщательной подготовки.

Итак, поскольку «пикник – загородная увеселительная прогулка компанией», то организовать его следует таким образом, чтобы общаться всем было интересно и весело, и чувствовали бы все себя непринужденно, естественно и раскованно, получая от этого не только удовольствие, но и заряд бодрости и энергии.

Хотя пикник и «угощение складчиной и загородная пирушка братниной», отвечает за организацию и порядок тот, кто на него приглашает. Ведь возникает множество вопросов по кулинарии, этикету, финансам, встают проблемы посуды и досуга, а также детей.

Зная точно, куда и когда намечается выезд, приглашенные могут подготовиться: соответственно одеться, прихватить с собой мяч, бадминтон, фотоаппарат. Если планируется выезд в складчину, то каждый участник должен захватить с собой еду, напитки, посуду. Если выезд на природу организуется как приглашение в честь какого-то события, то лучшими горячими блюдами могут быть жаренные на вертеле цыпленка и куры, свиной окорок, бараний бок, шашлыки на шампурах, рулет из телятины, жаренные на шампурах колбаски и сосиски «по-извозчичьи», плов, рыба-гриль (рыба, жаренная без масла на решетке – гриле) и т. д. Ничего в организации пикника не должно быть пущено «на самотек», все заранее надо продумать, начиная от состава приглашенных го-

стей и заканчивая их возвращением домой. Поэтому приглашать на пикник следует только своих близких или хорошо знакомых людей.

Прекрасно, если есть уже сложившаяся, проверенная не на одном мероприятии и дружная компания. В таких компаниях пикник – это действительно наслаждение: едой, природой, жизнью, детьми, общением.

Итак, на настоящем пикнике никогда профессионально не охотятся и не ловят рыбу, а также его участники не ставят перед собой никаких иных целей (знакомство с местными достопримечательностями, посещение каких-нибудь исторических развалин и т. п.), кроме еды и отдыха, потому что пикник – это не поход и не туризм. На настоящем пикнике также не только общая еда и общее веселье, но и общие трудности или проблемы. Очень важно вовлечь в это и детей, дать каждому посильное, интересное ему дело (а работы много: собирать дрова, поддерживать огонь, стеречь самых маленьких и т. д.). Маленьких детей, если их больше двух, имеет смысл организовать в стайку, чтобы дать родителям отдохнуть. Но дежурный взрослый должен быть при них постоянно.

Для начала нужно собрать все необходимое, особенно если отдых будет проходить не на даче, а на природе (в лесу, на берегу реки и т. д.): пластиковую одноразовую или металлическую посуду – тарелки, стаканы или кружки, ложки, миски, шампура или вертел, казан, мангал, ведро или коте-

лок, особенно если собираются готовить уху, острые кухонные ножи для нарезки мяса, рыбы и овощей; топорик для разведения костра и небольшую лопатку; при необходимости дрова для мангала или костра, спички и несколько старых газет для разведения костра; пакет для оставшегося после пикника мусора, средство от комаров, аптечку, питьевую воду: ее можно набрать в пластмассовые бутылки или в канистру для питьевой воды, и, естественно, заранее подготовленные в нужном количестве продукты.

Сифоны с газированной водой просто необходимы. По прибытии на место сифоны и другие сосуды с напитками опускают в холодную воду ручья или озера. Следует прихватить одну-две салатницы и ложку для раскладывания салатов по тарелкам. Для нарезки хлеба, овощей, колбасы и других продуктов следует взять небольшую разделочную доску. У некоторых народов, например у литовцев, даже в кафе и ресторанах на аккуратных разделочных досочках иногда подают жареное мясо, цыплят, дичь. Такая подача основного блюда на пикнике будет выглядеть оригинально.

Очень серьезная неприятность – пищевые отравления. Они могут быть вызваны разными причинами, но результат, если все останутся живы, запомнится надолго. Их делят на две большие группы: пищевые отравления бактериальной природы (сальмонеллы, стафилококки, клостридии ботулизма и перфрингерс, кишечная палочка, энтерококки, протей, бациллы цереус и др.) и пищевые отравления ядо-

витыми веществами биологической (грибы, ягоды, семена, рыба и т. д.), органической (ядохимикаты) и неорганической (ртуть, мышьяк и т. д.) природы.

Профилактика пищевых отравлений бактериального происхождения достаточно известна: употреблять для приготовления пищи только доброкачественные продукты, правильно готовить еду, правильно ее хранить, не способствовать распространению инфекции – соблюдать личную и общественную гигиену, повышать свой личный иммунитет, вряд ли кому-либо удастся соблюсти полную стерильность в этом плотно населенном мире, да это и не нужно.

Следует иметь в виду, что кишечное расстройство не всегда признак отравления, возможно, это индивидуальная непереносимость продукта или признак другого начинающегося заболевания или стрессовой ситуации вообще.

Симптомы отравления грибами обычно проявляются весьма скоро, только при отравлении бледной поганкой и мухомором вонючим скрытый период длится 6—48 часов, этим и объясняется высокий процент смертности: яд успевает распространиться достаточно широко.

Признаками отравления являются тяжесть и боли в желудке и пищеводе, понос, рвота, тошнота, слабость, нередко потение, в более тяжелых случаях – судороги, расстройства зрения, психики, сердечной и нервной деятельности.

В первую очередь желудок и кишечник необходимо очистить от грибов, для этого применяют рвотные средства,

промывание желудка и солевые слабительные. Обильное питье, постельный режим. Нельзя применять алкоголь и уксус – они усиливают всасывание яда. Если есть подозрение на серьезное отравление, необходима срочная госпитализация.

Очень часто пикник проводится в уже заранее запланированном для отдыха месте. В жаркую солнечную погоду лучше расположиться в тени деревьев или под тентом. Можно воспользоваться раскладным столиком для пикника либо расположиться прямо на траве, подстелив на землю вначале кусок целлофана или клеенки, а затем старое одеяло, покрывало или большой кусок брезента.

Подготавливая место для костра, стоит обратить внимание, в какую сторону дует ветер, чтобы дым от костра не мешал застолю, а также проверить, нет ли поблизости муравейника.

Если на пикнике будут шашлыки, лучше развести два костра или костер и мангал; так будет проще готовить остальные блюда пикника. Дрова для таких костров лучше брать сухие, не тоньше 5—7 см, так как сучья и тонкий валежник при сгорании не образуют нужных углей.

Костер должен быть устроен по всем правилам, есть специальные инструкции пожарных, охот-хозяйств, лесничеств. Это одинаково касается как и тех, кто выехал просто на пикник, так и охотников, рыболовов и туристов. Это значит, что есть места, где костры запрещены всегда (заповедники, некоторые лесопарки, ботанические сады, торфяники и т. д.),

есть периоды, когда объявляется полный запрет на разведение костров (на время летней жары, например). Если запрета на костер нет, то, выбирая место, следует учесть наличие старых кострищ, близость деревьев (пострадать могут и корни, и верхние ветви, если костер высокий), направление и силу ветра, почву и травяной покров вокруг. В этом отношении самый безопасный костер на пустынном песчаном пляже, и, конечно, остальные костры лучше окапывать небольшим рвом, чтобы огонь не перекинулся по сухой траве. В этом ему очень помогают дети, бегающие с горящими головнями, поэтому при костре должен находиться взрослый, который успеет загасить пожар в зародыше. Гасить уже вспыхнувший лесной огонь голыми руками бесполезно.

Над костром не должны нависать ветви деревьев. Нельзя раскладывать костер вблизи сухой травы, мха, хвои, созревших хлебов, смолистых корней или пней хвойных деревьев. Опасно разводить костер и на торфяной почве.

Желательно разжигать огонь на старом кострище, чтобы лишний раз не нанести ущерб природе.

Разжигание костра, не представляющее собой особого труда в хорошую погоду, в дождь для новичка может превратиться в проблему. Вместе с тем, зная приемы этого дела, легко с одной-двух спичек разжечь костер в любых условиях. Для этого нужно иметь растопку из мелких еловых веточек, бересты (снятой, конечно, с высохших деревьев), сухого мха или лишайника, стружек или лучин, выщепленных из

валежника. В сырую погоду растопку добывают из щепы расколотого топором сухостоя, из укрытого от дождя под корнями елей и сосен сухого хвойного опала. Такой запал плотно укладывают под сложенный шалашиком или колодцем мелкий хворост и поджигают, а сверху аккуратно накладывают более толстые дрова. Надо помнить, что чем сильнее ветер или дождь, тем теснее должна быть укладка топлива на костре. Чтобы ливень не смог сразу же потушить занявшееся пламя, костер разводят под прикрытием накидки или плаща, который держат два человека. Никогда не помешает прибереженная сухая растопка и лишняя коробка спичек во влаго непроницаемой упаковке, кусок хлорвинила или тонкой резины, слой расплавленного парафина.

Хорошей растопкой, позволяющей развести костер из самых сырых дров, является сухой спирт, старая киноплёнка (нитроцеллюлозная), кусок резины или оргстекло.

Лучшим топливом для костра является сухой хвойных деревьев, в особенности лиственницы и ели. Хвойные деревья мало подвергаются гниению, горят долго, жарко и ровно, в то время как большинство лиственных почти всегда трухлявы. По той же причине непригоден валежник. Неплохо горит сухая ольха, но, к сожалению, она быстро прогорает. Самое плохое топливо – осина, которая горит быстро и без жара, а также пихта, от которой очень много искр («стреляет»).

Если нужно быстро приготовить пищу при недостатке топлива, целесообразно разжечь костер в ямке, а дрова

класть вертикально, такой костер дает сильное узкое пламя. Не следует класть в костер нерасколотые кругляки: они плохо загораются и хуже горят.

Костер может быть сложен различными способами в зависимости от назначения.

Костер «шалаш». Если участники пикника собираются варить пищу в ограниченном количестве посуды, то обычно делают пламенный костер типа «шалаш» (см. рис. 1а). Преимущество этого конусообразного или двухскатного костра в том, что на него в качестве топлива идут короткие и нетолстые дрова (хворост, валежник). Однако, образуя высокое, яркое пламя, этот костер имеет узкую зону нагрева и, кроме того, дает мало углей, что вызывает необходимость постоянно подкладывать в него сушняк.

Костер «колодец». Костер «колодец» (см. рис. 1б) укладывают из более или менее толстых поленьев, положенных рядами крест накрест. Медленно сгорая, они образуют много углей, создающих высокую температуру. Такой костер удобен для приготовления пищи, а также для согревания и сушки одежды.

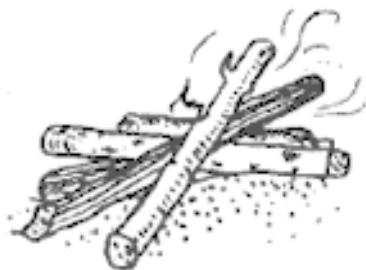
Таежный костер. Таежный костер (см. рис. 1в) складывают из сухостоя длиной 2—3 м, располагая поленья вдоль или немного под углом друг к другу.



а



б



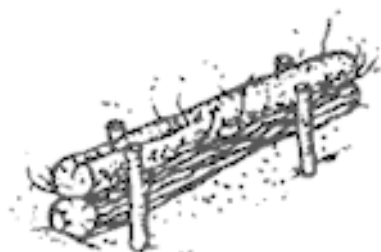
в



г



д



е

Рис. 1. Виды костров:

а – «шалаш»; б – «колодец»; в – «таежный»; г – из трех бревен («нодья»); д – «пушка»; е – из двух бревен.

Широкий фронт огня позволяет варить на нем пищу для большой группы, сушить вещи, а также ночевать рядом туристам, которые почему-либо не имеют палаток. Это костер длительного действия, поэтому он не требует частой подкладки дров. Но при этом само топливо должно быть достаточно хорошего качества, что возможно, как правило, только в таежных районах.

Еще более высокие требования к топливу предъявляет костер «нодья» (см. рис. 1 г). На него идут сухая ель, сосна, распиленные на ровные бревна длиной 2—4 м и очищенные от веток и сучьев. При достаточной толщине сухостоя участникам пикника на приготовление пищи и теплый ночлег у костра хватает трех таких поленьев. Два из них кладут рядом на землю, затем на них (в зазор) помещается хорошая растопка или, еще лучше, угли из «запального» костра. Сверху все прижимается третьим поленом. «Нодья» постепенно разгорается и горит ровным, жарким пламенем без подкладки дополнительного топлива несколько часов. Регулируют жар костра, немного раздвигая или сдвигая нижние поленья.

Костер «пушка» (рис. 1д) также предназначен для обогрева. Он напоминает «пушку» в городках: к сидящим у огня обращены горящие торцы из трех бревен костра, уложенные

на лежащее поперек толстое бревно. По мере того как бревна сгорают, их передвигают в сторону сидящих.

Костер из двух бревен. Этот костер (см. рис. 1 е) соорудить сложнее, нежели два предыдущих, служащих для обогрева. Используют бревна длиной не более 2 м, желательно сосновые. Они должны быть тщательно и ровно протесаны с одной стороны на 2—3 см. Бревна удерживают сырыми кольями, связанными попарно сверху или укрепленными как-либо иначе. Устройство настила необязательно. Разжигают костер сухими щепками, пучками мелкого хвороста и берестой, плотно уложенными в горизонтальный зазор, высота которого регулируется клиньями. Когда костер разгорается, клинья удаляют.

Костер устанавливают вдоль ветра. Горит он неярко (почти тлеет), но долго; особенно удобен для ночлега маленькой группы. Из одного сухого ствола можно устроить не менее двух отдельных костров такого типа.

Из других видов костров в путешествии применяется костер «дымари» — для защиты от комаров и для сигнализации. Белый дым можно получить, накрыв горящие дрова сырой травой, влажным мхом, ветками лиственных деревьев, а черный — подкинув в пламя смолистые сучья хвойных пород.

Костровые приспособления необходимы тогда, когда костер служит для приготовления пищи и возникает необходимость подвесить посуду. Довольно часто для этой цели используются рогульки и перекладины из стволов зеленых де-

ревьев. Не говоря уже о том, что поиски подходящего дерева занимают много времени, лесу наносится определенный ущерб. Поэтому, отправляясь на пикник, участники должны иметь при себе костровые приспособления. Таких приспособлений создано и испытано туристами великое множество.

Это крючья, рогульки, петли, тросы.

В качестве костровой перекладины берут обычно свежее дерево. Однако лучше обойтись без порубки. При устройстве костра в лесу перекладину прекрасно заменяет стальной трос диаметром 2,5—3 мм или стальная цепочка длиной 3—4 мм (см. рис. 2). Особенно удобен трос зимой при устройстве очага между двумя деревьями. Для удобства переноски трос наматывают на катушку рыболовной дорожки. Трос закрепляется на деревьях с помощью веревки с карабинами или зажима «крокодил».

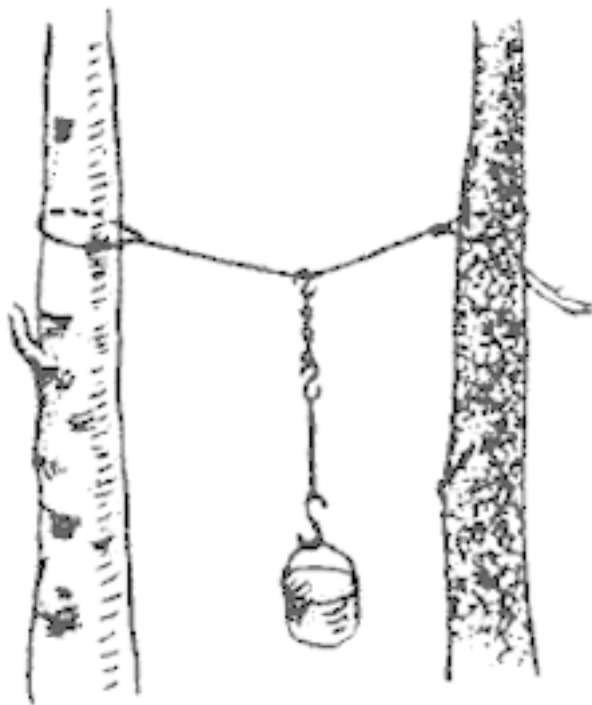


Рис. 2. Трос для костра.



Рис. 3. Способ подвески посуды над костром.

Для регулирования высоты подвески ведер и котелков очень удобна цепочка от пробки домашней ванны, к одному концу которой припаян крючок.

При отсутствии стоек очаг можно оборудовать с помощью шеста и камней (см. рис. 3).

В малолесных и горных районах очаг сооружают из камней и кусков дерна, причем для лучшего горения рекомендуется расстояние между боковыми стенками очага с наветренной стороны делать больше, чем с подветренной. При устройстве костра на песчаной, мерзлой или каменной почве, где бывает трудно укрепить рогатки, их можно заменить опорами из альпенштоков, связанных в треноги (см. рис. 4).

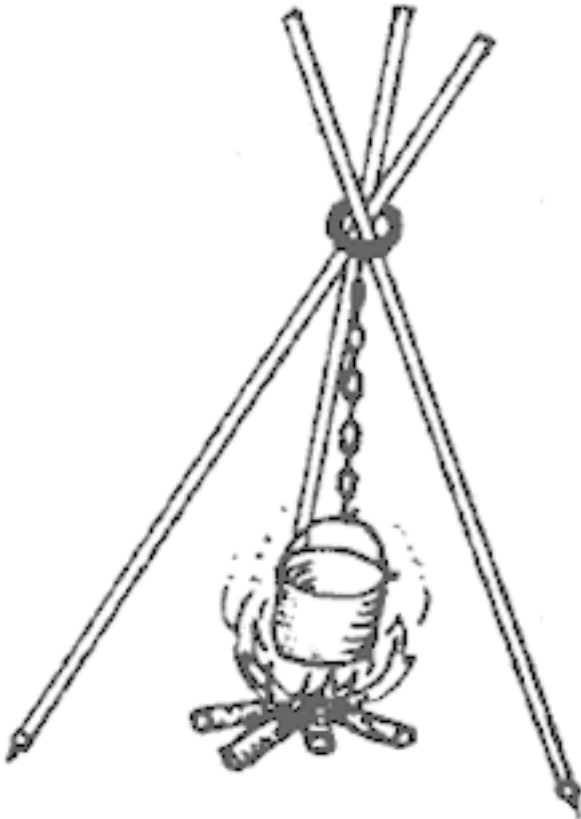


Рис. 4. Подвеска для котелка на треноге из альпешников.

Жечь большие костры для приготовления пищи всегда

неэффективно – это требует значительной затраты труда, а кроме того, во-первых, снижается качество пищи, во-вторых, создается опасность пожара. Поэтому желательно пользоваться специально изготовленными разборными кострищами.

Таганок из трех прутьев представлен на рис. 5. Собирается таганок в течение 10—15 секунд, занимает очень мало места, весит всего 300 г. Таганок устойчив на любом грунте и выдерживает нагрузку до 80 кг. Изготовить такой таганок можно в домашних условиях из проволоки диаметром 5—7 мм. Длина вертикальной части ножки – 220 мм, длина горизонтальной части от колена до ушка – 200 мм.

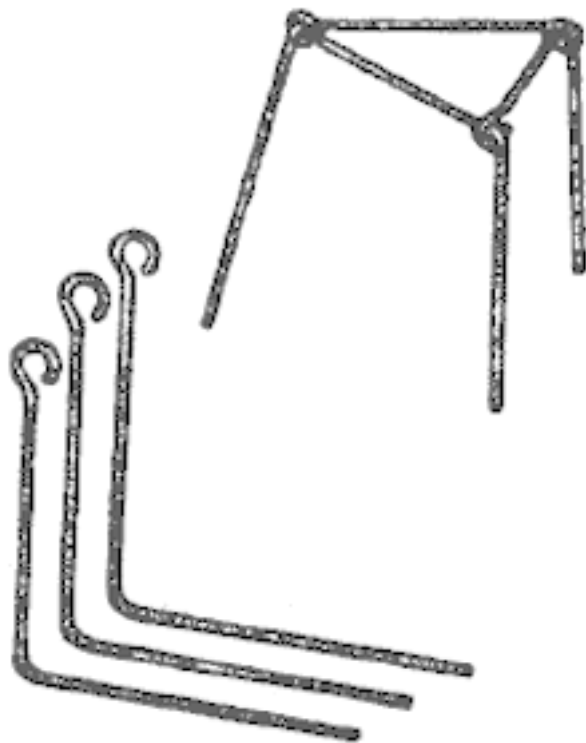


Рис. 5. Таганок из трех прутьев.

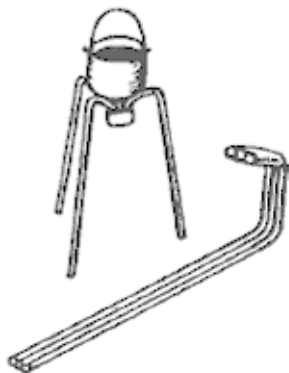
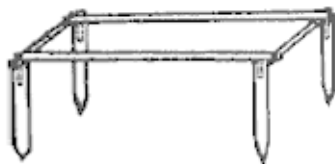
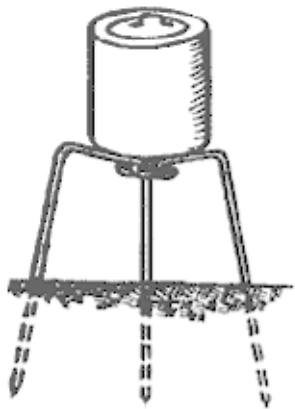


Рис. 6. Туристские таганки.

Таганки другой конструкции показаны на рис. 6.

Для устойчивости таганчика кончики ножек нужно изогнуть под некоторым углом.

На четырехножные таганки можно ставить сразу два ведра.

Для приготовления шашлыка удобна мини-шашлычная (см. рис. 7). Детали стальных стоек соединяют стальными заклепками, чтобы стойки не погружались глубоко в мягкий грунт.

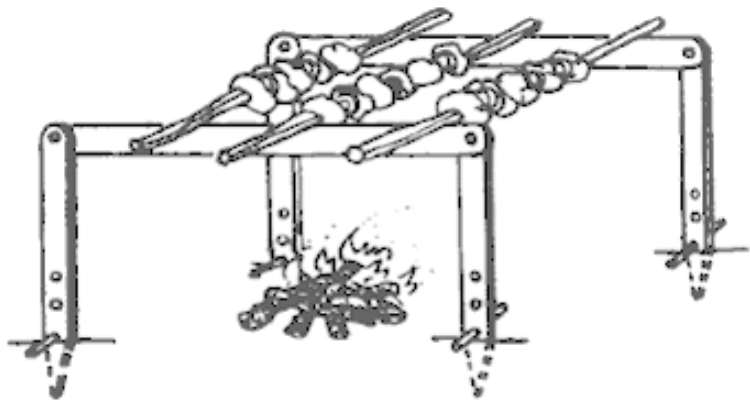


Рис. 7. Мини-шашлычная.

Способов приготовления еды на костре придумано множество. Обычно еду или закапывают в угли (запекают), или подвешивают над костром. Если пользуются посудой, то должен быть продуман крепеж (если сверху – нужна перекладина, если снизу – таганок, камни, решетка).

Удобен специальный костровой комплект, состоящий из

крючьев для подвески варочной посуды и рогулек под перекладину. Вместо перекладки можно использовать металлическую цепь или тросик – они не сгорят и не обломатся в самый ответственный момент.

Некоторые берут с собой складной таганок, что, безусловно, удобно в безлесных районах: при пользовании таганком расходуется значительно меньше дров. Так, например, для варки обеда из трех блюд достаточно истопить одно наколотое сухое полено, диаметром 25—30 см. На таганке более устойчиво размещается противень для жаренья и варочная посуда.

Наиболее удобной варочной посудой считаются плоские ведра. Необходимый объем ведер для приготовления пищи выбирается из расчета 1,5–2 л на человека. Хорошо зарекомендовали себя наборы из трех плоских ведер, укладываемых одно в другое, выполненных из алюминия или нержавеющей стали, объемом 9, 7,5 и 6 л. Крышки (каны) для таких ведер изготавливают с высокими бортами и используют в качестве сковородок.

Нередко приходится сталкиваться с нехваткой тары для обработки и хранения добычи, поэтому несмотря на дополнительный вес, необходимо иметь еще одно ведро. Им может быть большое эмалированное или четвертое комплектное ведро, большее по размеру. В нем удобно перевозить соленую рыбу, грибы, ягоды, варенье. В водное и автомобильное путешествие можно взять одну-две стеклянные трехлитро-

вые банки с плотными крышками для приготовления некоторых рыбных блюд, а также большую эмалированную миску.

Для жаренья рыбы, грибов и мяса на большую группу полезно иметь противень или большую сковороду. Противень можно приобрести в магазине (например, алюминиевый) или изготовить самим из листовой нержавеющей стали толщиной 1 мм. Чтобы при нагревании противень не изгибался, с наружной стороны дна по диагонали точечной сваркой приваривают ребра жесткости.

На таганок, противень и ведра нужно сшить чехлы. На чехле для ведер следует предусмотреть закрывающиеся карманы для крючьев, рогулек, спичек в непромокаемой упаковке, полосочек оргстекла для разжигания костра и рукавиц. Брезентовые рукавицы, входящие в костровой комплект, следует снаружи обшить огнеупорной тканью. Для мытья посуды удобно захватить с собой приготовленную дома из капронового чулка мочалку с петелькой: она быстро сохнет и не имеет запаха.

Мыть всю посуду лучше сразу после еды, потом труднее; незаменимое чистящее средство – речной песок – экологично, дешево и всегда под рукой. Хранить посуду только сухой и лучше вверх дном, чтобы не попали влага и мусор.

Требования к посуде для приготовления еды обычны: металл не должен окисляться, эмаль должна быть целой. Для хранения еду лучше переложить в стеклянную или пласти-

ковую тару, при условии, что пластик пищевой.

Для приготовления мяса и рыбы необходимо иметь специальную решетку из железных полосок толщиной 2—3 мм и шириной не более 1,0—1,5 см. Ее называют по-разному: рашпор, решетка-гриль, просто решетка. Для компании в 6—10 человек достаточно решетки размером 50x35 см. Решетку над костром обычно устанавливают на кирпичах или камнях. Новую решетку следует смазать растительным маслом и прокалить на огне. В дальнейшем решетку достаточно протирать мокрой тряпкой. Решеткой-грилем можно пользоваться в саду, на даче, во дворе, где разрешается разводить костер.

Вертел – металлический или деревянный прут, на который насаживается тушка. Размеры вертела соответствуют задаче: вертел для быка и вертел для зайца сильно различаются. Высота над костром определяется опытным путем, лучше ставить вертел над углями, а не над открытым пламенем – жар ровнее. Вертел вертят по мере надобности для равномерного прожаривания тушки.

Гриль – то же самое. Грилем называются и сам способ обработки на вертеле и на решетке, полученный продукт, вертел и решетка.

Рожон – прут с насаженной тушкой, поставленный у огня вертикально, используется для небольших рыб и птиц. Производится на месте из подсобного материала, чаще ровной ветки и тапуры – металлические длинные пруты с заточен-

ным одним концом и загнутым другим. Обычно покупаются или делаются по образцам, часто вместе с мангалом – емкостью для раскаленных углей, на края которого шампуры устанавливаются.

Жаренье на решетке и вертеле мяса и других продуктов является одним из древнейших способов приготовления пищи. Решетку и тем более вертел можно сделать самому, заказать или купить. Вкусовые качества жаркого определяются образованием декстриновой корочки на поверхности и сохранением внутри продукта вкусного ароматного сока. Искусство жаренья состоит в том, чтобы поддерживать на костре постоянную температуру углей. Угли должны «дышать жаром», но не пламенем. Чем больше тушка или кусок мяса, тем выше его нужно держать над углями. Продукт должен прожариваться постепенно, так, чтобы отдельные его части не подгорали. Если на обжариваемых цыплятах или зайце начнут вздуваться и лопаться пузыри, это нормальное явление. Однако если это происходит в самом начале приготовления, то лучше несколько отдалить мясо от пламени или уменьшить жар. На обжариваемом на вертеле и решетке мясе корочка должна быть коричневой. Мясо будет особенно вкусным, если во время жаренья на вертеле облить его растопленным жиром или сливочным маслом (лучше всего растопленным сливочным маслом). Обжариваемое на решетке мясо маслом не поливают.

Шашлык на природе можно приготовить не только из мя-

са, но и из рыбы, имеющей бескостную мякоть (капитана, угря, лосося, пеламиды), маринуют рыбу так же, как и мясо.

Для гарантии готовности крупной птицы при жаренье на природе лучше птицу отварить дома. На пикнике же, не снимая обвязки шпагатом, гуся или индюка следует обильно смазать растительным жиром, обсыпать мукой или панировочными сухарями и обжарить на вертеле в течение 15—20 минут. Затем снять шпагат, птицу разрубить на порции.

Если есть желание удивить своих гостей, можно сделать им сюрприз: после обжарки мяса на вертеле облить его коньяком и поджечь. Подать горячим. Коньяк придаст мясу особый аромат.

На пикниках и в саду жареное мясо, птицу дичь, рыбу подают к столу на шампурах. При такой подаче детям мясо с шампуров лучше снять и положить на тарелку. На пикнике все, что подается на шампурах, можно есть руками. Следовательно, хозяевам следует запастись бумажными салфетками, а при их отсутствии подать мокрые полотенца, миску для ополаскивания пальцев и миску для отходов.

По окончании пикника следует вернуть месту, на котором располагалась компания, первоначальный вид: тщательно погасить костер (желательно засыпать кострище землей) и убрать мусор.

Еды не должно быть как слишком много, так и не слишком мало – это необходимое требование для удачного пикника.

Как правило еда на пикнике должна быть простая, достаточно грубая и соответствовать моменту: хлеб целый, овощи целые (не салат), печеная картошка, мясо на вертеле или на решетке, можно запечь что-нибудь в глине или в земле, сварить кашу, похлебку или чай с привкусом дыма костра.

Самый простой и действенный набор продуктов: хлеб, сыр, колбаса, яйца, помидоры, огурцы, картошка, каша, орехи, изюм. Поедание целых крупных объектов – запеченного гуся, огромного арбуза, большого пирога – может стать самым запоминающимся ритуалом всего пикника.

Для успешного проведения пикника необходимо учесть количество участников пикника, подобрать меню для складчины и подготовить соответствующие продукты. Желательно не брать с собой скоропортящиеся продукты, за исключением тех случаев, если их смогут съесть в ближайшие 1,5—2 часа. Но даже в этом случае их необходимо упаковать в плотные пакеты, бумажные или из фольги. Очень неплохо взять фольгу – желательно более плотную, чем для обычного использования, чтобы запекаемые в ней продукты (под костром или в золе костра) не подгорели.

Мясо для шашлыков лучше купить заранее и замариновать, желательно, чтобы оно было свежим и не мороженым.

Рыбу для ухи не помешает взять с собой, если нет твердой уверенности, что ее могут сами поймать или купить у рыбаков участники пикника.

В состав меню также подойдут холодные закуски из жарен-

ных цыплят или другой домашней птицы. Птицу лучше всего зажарить дома, в духовке и брать ее с собой уже готовой и хорошо остывшей. Для супа или похлебки птицу можно взять с собой и в замороженном виде.

Непременным атрибутом пикника является печеная картошка. Ее можно запечь, положив в тлеющие угли прогоревшего костра. Несколько крупных клубней картофеля надо отварить в кожуре, охладить и так же взять с собой. Не помещают также вареные корнеплоды свеклы, моркови, пастернака.

Но сколько бы не было тщательно продумано меню, можно с уверенностью сказать, что вкуснее каши, приготовленной на костре и пропахшей дымом, нет ничего. Крупы для каш надо подобрать так, чтобы они сварились быстро (пшено, гречневая или рисовая сечка, мелкая пшеничная или овсяная крупа).

Из продуктов еще можно взять сухую чайную заварку, кофе, сахар, соль, нужные для шашлыков и ухи специи, печенье и конфеты, особенно если будут дети, мясные и рыбные консервы. Неплохо приготовить за день до пикника любые (жареные или печеные) изделия из домашнего теста длительного хранения.

Соленое или копченое сало, взятое целым куском, которое обязательно пригодится при приготовлении блюд из печеной картошки и детских шашлычков.

В пластиковую бутылку небольшой емкости надо налить

растительное масло.

Хлеба для шашлыка следует взять в меру, и если к концу пикника кусочки хлеба остались, можно сделать из них «прощальный шашлык», но ни в коем случае и никогда его не выбрасывать.

Что касается алкогольных напитков, то здесь все решает чувство меры участников пикника. Желательно сделать все необходимое, чтобы мероприятие, хорошо начавшись, плавно не превратилось в банальную пьянку.

Для удобства обслуживания гостей в подобных условиях лучше всего накрыть «шведский стол». Он широко используется во всех европейских странах в тех случаях, когда требуется быстрое и ненавязчивое обслуживание.

«Шведский стол» представляет собой набор разнообразных закусок в виде бутербродов, канапе, валованов – в основном с рыбными или мясными закусками, не требующими пользования ножом. Закуски уложены на специальных высоких, «многоярусных» или гнездовых блюдах, легкодоступны. Очень популярны бутерброды с продуктами моря, уложенными на тостах – маленьких кусочках жареного хлеба.

Уха

Уха – русское национальное рыбное горячее жидкое блюдо. Уха отличается от рыбных супов и других рыбных суповых блюд русской кухни (ботвиньи, юрмы, калы, солянки) как технологией приготовления, так и составом и композицией продуктов.

В уху в принципе должна идти только свежая, свежепойманная или даже живая рыба (например, в стерляжью уху). Поэтому она так подходит для приготовления ее на костре. Как правило это блюдо готовится только из одного сорта рыбы – отсюда уха всегда называется по названию соответствующей породы: стерляжья, окуневая, осетровая, судачья, сиговая.

Если спустя час-полтора выловленная рыба окажется в котелке, беспокоиться за судьбу улова надобности нет. Более длительное (хотя бы до утра) сохранение рыбы предполагает заботу о ней.

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.