

ГОТОВИМ
на природе.

*Шашлыки
и
закуски*



Илья Валерьевич Мельников

Шашлыки и закуски

Серия «Готовим на природе»

Текст предоставлен автором
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3262705

Аннотация

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.

Содержание

Не мудрствуя лукаво	4
Конец ознакомительного фрагмента.	7

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 крупу – 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 зависи-

мости 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, крупу 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.

Крупу 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".

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.