

# МЯСО - НАШЕ ВСЁ

Когда вы едете с друзьями на природу, то неизменным и главным атрибутом такой поездки является шашлык. Но шашлык - это не просто жареное мясо, а целый ритуал со своими правилами и запретами.

## КАК ВЫБРАТЬ МЕСТО ДЛЯ КОСТРА?



Оно должно быть в стороне от деревьев и кустарников и защищено (по возможности) от сильного ветра. Место для костра (если нет старого кострища) нужно расчистить. Для этого лопаткой снимают дерн с площади около одного квадратного метра. Если почва торфяная, кострище обязательно засыпают песком, глиной или выстилают сырыми бревнами. Если этого не сделать, может возникнуть торфяной пожар, который проникнет глубоко в почву и делает бед.

Дрова в лесу - не проблема. Только не рубите живые деревья. В любом бору много сухостоя, валежника, а на нижних «этажах» елей торчат сухие ветки (они, кстати, остаются сухими и во время дождя). А растопкой может послужить береста или сухой мох. Дрова заготовьте с запасом, если вы хотите остаться на всю ночь.

Если в костер добавить сырых веток, травы или несколько кусков мокрого торфа, то дым разгонит комаров.

Если на пикнике будут шашлыки, лучше развести два костра или костер и мангал; так будет проще готовить остальные блюда.

## ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

Чем же удивить своих «гостей-друзей» на пикнике, да еще так, чтобы самим получить удовольствие от природы, а не провести весь погожий день в окружении котелков, золы, тарелок-салфеток и мангала? Соответственно, основное требование к блюдам для стола на пикнике - легкость приготовления. Кроме того, обратите внимание на выбор продуктов. Желательно, чтобы они были не скоропортящимися, иначе риск пищевого отравления значительно повысится. Благо ассортимент отделов «кулинария» в современных магазинах значительно расширился, и там без особых хлопот можно приобрести как готовые блюда, так и всевозможные полуфабрикаты, как, например, мясо для шашлыка. Но, даже используя вполне обычные продукты, можно самим приготовить оригинальный и запоминающийся салат или, заменив всего один ин-

гредиент в маринаде, сделать фирменный шашлык.

Итак, как с наименьшими трудозатратами накормить гостей на пикнике?

Имейте в виду, что для приготовления обеда мы ограничены как во времени, так и в технологиях, то есть никаких блендеров, микроволновок и миксеров у нас нет. Есть только нож, пара мисок, мангал и костер.

С холодными закусками все просто, их можно приготовить заранее - дома. Только учтите, что салаты лучше все-таки заправить на месте, иначе они могут испортиться. Дома же можно приготовить бутерброды и нарезку. Мясо, если вы решили готовить его самостоятельно, тоже имеет смысл замариновать заранее. Ну и обратите внимание на то, чтобы все блюда было удобно есть в походных условиях, то есть всевозможные бутерброды, сэндвичи и блинчики с начинкой будут как нельзя кстати.

Заполните половинки багета начинкой, соедините и хорошенько прижмите. Багеты можно запечь на решетке, а можно подать в качестве холодной закуски.

**Совет:** чтобы удобнее было есть багет на пикнике, дома нарежьте его на порционные кусочки и заверните каждую порцию отдельно.

## ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Соединить в миске 180 мл растительного масла, 2 раздавленных зубчика чеснока, 1 ст. л. острой паприки, 1 ст. л. молотого тмина, 1 ст. л. молотой куркумы, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. тертой цедры лайма, 2 ч. л. порошка чили и 2 ст. л. карри. В 12 куриных крылышках сделать по два глубоких надреза и обвалить их в специях. Накрыть и поставить в холодильник на 3 часа (можно на ночь). Затем обжарить на гриле, барбекю или мангале до готовности.



## НА ЧЕМ ЖАРИТЬ ШАШЛЫК

Лучшим топливом считается древесный уголь, который продается во всех супермаркетах, не говоря уже о специализированных магазинах. Но если случилось так, что под рукой нет угля, то в районе пикника можно собрать сухие ветки, которые сжигают до угля. Категорически не рекомендуется использовать дрова из хвойных пород со смолистой древесиной, из-за них мясо приобретет неприятный привкус. Если добавить в прогоревшее кострище одну столовую ложку смеси специй, они придадут потрясающий аромат и значительно улучшат вкус мяса, птицы или рыбы.

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПИКНИКА

### БАГЕТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ

Для этого рецепта лучше взять бледные багеты. Разрежьте хлеб вдоль, аккуратно выньте серединку. Хлебный мякиш поджарьте до золотистой корочки (на растительном масле), разделите на три части и добавьте к следующим начинкам.

**Шпинатная начинка:** 200 г свежемороженого шпината, 150 г сыра горгонзола (или другого голубого сыра), соль, перец. Разморозьте шпинат, отожмите лишнюю жидкость и перемешайте с раскрошенным сыром. Добавьте соль и перец по вкусу.

**Сырная начинка:** 200 г сыра Фета, 100 г оливок без косточек, 3 ст. л. оливкового масла, соль, перец. Нарежьте сыр маленькими кубиками, оливки колечками, перемешайте все с оливковым маслом, соль и перец по вкусу.

**Помидорная начинка:** 3 помидора, 2 ст. л. красного песто, 200 г свежего сыра, соль, перец. Разрежьте помидор на четвертинки, удалите семена и порежьте мелкими кубиками. Разотрите с соусом песто и свежим сыром в пасту.

### ШАШЛЫК ИЗ ГРУДИНКИ И СОСИСК

Сосиски или охотничьи колбаски нарезать на куски длиной 3 — 4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6 — 8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком нарезанной грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Поджарить на мангале.

