



Домашний **ПИКНИК**





Домашний пикник

Содержание



4. Паштет из сельди
5. Паштет из телячьей печени
6. Паштет из куриного филе
7. Грибной суп с плавленым сыром
8. Дачный суп
9. Окрошка с кефиром
10. Уха рыбацкая
11. Гречневая каша с грибами
12. Пшенная каша с курицей
13. Плов со свиной
14. Свиная, запеченная на углях
15. Рыба, запеченная на углях
16. Грибы с курицей, запеченные на углях
17. Овощи, запеченные на углях
18. Шашлык из овощей
19. Рыба-барбекю
20. Шашлык из курицы
21. Шашлык из свинины
22. Люля-кебаб
23. Сосиски на шампурах и сардельки-барбекю
24. Сандвичи
25. Винегрет с майонезом
26. Салат из редиса с яйцами
27. Закуска из помидоров с сыром
28. Закуска «Грядка»
29. Канане с сосисками
30. Канане из фруктов с сыром
31. Фруктовый салат





ПАШТЕТ ИЗ СЕЛЬДИ

- 2 сельди
- 1 луковица
- 1 яблоко
- 3 яйца
- зелень укропа и петрушки
- 100 г сливочного масла

Луковицу очистить, сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Яблоко очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить семенную коробочку и нарезать небольшими кусочками. Яйца отварить, очистить от скорлупы и нарезать дольками. Сельди очистить от кожи и нарезать филе небольшими кусочками. Все подготовленные продукты пропустить 2 раза через мясорубку вместе со сливочным маслом, получившийся паштет сложить

в пластиковую емкость, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 час. Зелень вымыть, стряхнуть остатки воды и удалить прикорневую часть, оставив только нежные веточки. Готовый охлажденный паштет намазать на ломтики любых хлебобулочных изделий и украсить зеленью.



Сильно соленую рыбу (сельдь и др.) вымачивайте в чае, молоке, а еще лучше в квасе.

ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

- 500 г телячьей печени
- 1 луковица
- 2 моркови
- 100 г сливочного масла
- зелень петрушки и укропа
- черный молотый перец
- соль



Для бутербродов с мясными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями сливочное масло можно смешать с небольшим количеством столовой горчицы или острого соуса.

Печень обработать и нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать. Морковь отварить и натереть на крупной терке. На разогретую сковороду выложить сливочное масло, кусочки печени, обжарить до готовности, затем вынуть их и остудить. На оставшемся от жаренья печени масле поджарить лук и морковь и остудить. Дважды пропустить через мясорубку печень, лук и морковь, посолить,

поперчить и тщательно вымешать. Получившийся паштет сложить в пластиковую емкость, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 час. Готовый охлажденный паштет намазать на ломтики любых хлебобулочных изделий и украсить зеленью.

1,5 ч



- 300 г куриного филе
- 1 луковица
- 1 морковь
- 3 яйца
- 1 яблоко
- 100 г сливочного масла
- зелень петрушки и укропа
- черный молотый перец
- соль

Филе варить 20 минут в подсоленной воде на среднем огне. Затем вынуть из бульона и остудить.

Лук нарезать кубиками.

Яблоко очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

Морковь отварить, очистить, остудить и нарезать кубиками. На разогретую сковороду выложить сливочное масло и поджарить на медленном огне кусочки лука, моркови и яблока, затем остудить. Яйца отварить и нарезать дольками. Дважды пропустить через мясорубку подготовленные яйца, куриное филе, лук, морковь и яблоко, посолить, поперчить и тщательно вымесить, охлаждать в холодильнике 1 час.

Готовый охлажденный паштет намазать на ломтики хлеба и украсить зеленью.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ



Если вы пересолили сваренные продукты, используемые для приготовления холодных закусок, залейте их кипящей водой. Доведите до кипения и поддержите в отваре 2—3 мин.



Грибной суп с плавленным сыром



Сыр для приготовления этого блюда лучше использовать без вкусовых добавок, чтобы не перебивать аромат грибов.

40 мин



- 300 г свежих грибов
- 2 клубня картофеля
- 1 морковь
- 100 г плавленого сыра
- 1 л бульона
- 2 ст. ложки растительного масла
- зеленый лук
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Морковь нарезать соломкой.

Картофель очистить и нарезать кубиками.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить

картофель и морковь и жарить, помешивая, 4 минуты.

Грибы вымыть, нарезать ломтиками, добавить к жарящимся овощам, перемешать и жарить еще 5 минут.

Влить в кастрюлю бульон, довести до кипения и выложить содержимое сковороды. Варить на среднем огне под крышкой 10 минут.

За 2 минуты до готовности выложить в суп плавленный сыр небольшими порциями, непрерывно помешивая, посолить, поперчить, добавить зеленый лук и зелень и перемешать.



ДАЧНЫЙ СУП

- 2 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 200 г вареной колбасы
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 лавровых листа
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Морковь натереть на крупной терке. Картофель очистить и нарезать кубиками.

В кастрюлю с 1 л кипящей воды положить подготовленный картофель, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут. Лук мелко нарезать.

Колбасу нарезать мелкими кубиками.



Долить воду в суп в процессе варки не рекомендуется, т.к. это ухудшает его вкус.

На сковороде с разогретым растительным маслом выложить лук и морковь и жарить 4 минуты. Добавить колбасу и жарить еще 3 минуты.

Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с супом, перемешать, добавить зеленый горошек вместе с жидкостью и лавровый лист, посолить, поперчить и варить еще 5 минут. За 1 минуту до готовности положить в суп зелень.

ОКРОШКА С КЕФИРОМ

- 2 вареных в мундире клубня картофеля
- 4 вареных яйца
- 2 свежих огурца
- 200 г редиса
- 200 г вареной колбасы
- 1 пучок зеленого лука
- 1 л кефира
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль



Если эту окрошку готовить в дачных условиях, то лучше не добавлять в нее вареный картофель, а подать отдельно блюдо с жареным.

Вареный картофель нарезать мелкими кубиками.
Яйца нарубить, оставив одно для украшения готовой окрошки.
Редис вымыть и натереть на крупной терке.
Огурцы нарезать мелкими кубиками.
Зелень и зеленый лук перебрать, промыть и нашинковать.

Колбасу нарезать мелкими кубиками.
Оставшееся яйцо нарезать дольками.
В глубокую емкость сложить все подготовленные компоненты окрошки, посолить, поперчить, залить кефиром и перемешать.
Готовую окрошку разлить по тарелкам и положить в каждую по 1 дольке вареного яйца.



30 мин

УХА РЫБАЦКАЯ

- 1 небольшая щука
- 1 леб
- 1 небольшой судак
- 2 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 лавровых листа
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Всю свежую рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, вымыть и нарезать кусками.

Подготовленную рыбу сложить в котелок, залить холодной водой и варить 30 минут, затем бульон процедить или осторожно слить.

Вареную рыбу немного остудить, удалить кости и несъедобные части. Бульон вылить обратно в котел.

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Морковь вымыть, очистить и нарезать кружками.

Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать полукольцами.

В кастрюлю с кипящим бульоном положить подготовленный картофель, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут.

Добавить в уху рыбу, морковь, лук, лавровые листья, посолить, поперчить и варить еще 5 минут.

За 1 минуту до готовности ухи добавить зелень.



Если уху варят из уснувшей рыбы, то в нее кладут большие корниев и специй.





ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ

- 400 г грибов
- 200 г гречневой крупы
- 1 луковица
- 75 г сливочного масла
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Грибы вымыть и нарезать ломтиками.

Лук нарезать полукольцами.

Растопить в котле сливочное масло, положить грибы и жарить 5 минут.

Добавить к жарящимся грибам подготовленный лук и нарезанную зелень, перемешать и жарить 3 минуты.



При варке каш на костре сильный огонь можно получить, подкладывая тонкие щепки, а ровный жар образуется при горении толстых поленьев.

Гречневую крупу перебрать, промыть и подсушить.

В котел с грибами положить подготовленную гречневую крупу, добавить воду в таком количестве, чтобы она на 2 см превышала уровень продуктов, довести кашу до кипения, посолить, поперчить, перемешать и варить под крышкой на среднем огне 35 минут, помешивая.

ПШЕННАЯ КАША С КУРИЦЕЙ



Если у крупы появился легкий запах затхлости или сырости, просушите ее на противне, рассыпав тонким слоем.



- 200 г пшенной крупы
- 300 г куриного филе
- 1 морковь
- 1 луковица
- 75 г сливочного масла
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Пшенную крупу перебрать, промыть и подсушить.

Куриное филе нарезать кубиками.

Растопить в котле сливочное масло, положить подготовленное мясо и жарить 10 минут на сильном огне.

Лук нарезать полукольцами.

Морковь натереть на крупной терке.

К жарящемуся мясу добавить подготовленные лук и морковь, перемешать и жарить еще 5 минут.

В котел с мясом и овощами добавить зелень, положить подготовленную пшенную крупу, добавить воду в таком количестве, чтобы она на 1,5 см превышала уровень продуктов, довести кашу до кипения, посолить, поперчить, перемешать и варить под крышкой на среднем огне 25 минут, периодически помешивая.

- 200 г риса
- 300 г свиного филе
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 лавровых листа
- 2 ч. ложки барбариса
- 1 ч. ложка молотого кориандра
- черный молотый перец
- красный молотый перец
- соль

Морковь натереть на крупной терке.
Мясо нарезать мелкими кубиками.
Лук нарезать кольцами.
Чеснок измельчить.

В котел с разогретым растительным маслом положить мясо и жарить до образования золотистой корочки на сильном огне.

К жарящемуся мясу добавить лук, морковь, все специи и соль, перемешать и жарить еще 5 минут. Рис перебрать и промыть.

Добавить в котел рис и залить водой в таком количестве, чтобы она на 2 см превышала уровень продуктов, накрыть крышкой и варить 30 минут, не мешая. При необходимости осторожно подливать воду.

Готовый плов выложить на блюдо таким образом, чтобы мясо и овощи оказались сверху риса.

Плов со свининой



Чтобы мясо получилось мягким, его можно на несколько часов положить в молоко.



1,5 ч

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА УГЛЯХ

- 500 г свиного филе
- 50 г миндаля
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 ст. ложка готовой горчицы
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль



С появлением пищевой фольги запекание на углях стало более гигиеничным, проще стало следить за процессом приготовления и поддерживать нужную температуру.

Мясо вымыть и обсушить. Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать. Миндаль мелко нарубить. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать кубиками. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Сделать в куске мяса острым ножом

проколы и нашпиговать его луком и чесноком. Натереть мясо солью и перцем и смазать горчицей. Обсыпать мясо миндалем и зеленью, завернуть в фольгу, поместить на угли и запекать 40 минут.





1 ч



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА УГЛЯХ



- 1 судак
- 1 луковица
- 1 лимон
- 100 г чернослива без косточек
- 100 г очищенных грецких орехов
- мускатный орех
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Судака очистить от чешуи, удалить внутренности, голову и хвост, вымыть и нарезать на куски. Подготовленную рыбу натереть солью и перцем, посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха и полить соком лимона. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать кубиками.

Для запекания угли надо стрести таким образом, чтобы получилось ложе с бортиками по форме запекаемого блюда. В этом случае жар будет равномерным со всех сторон.

Орехи мелко нарубить. Чернослив нарезать мелкими кусочками. Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать. Подготовленную зелень смешать с черносливом и луком и нафаршировать этой смесью куски рыбы. Посыпать рыбу орехами, уложить на фольгу, завернуть, поместить на угли и запекать 20 минут.

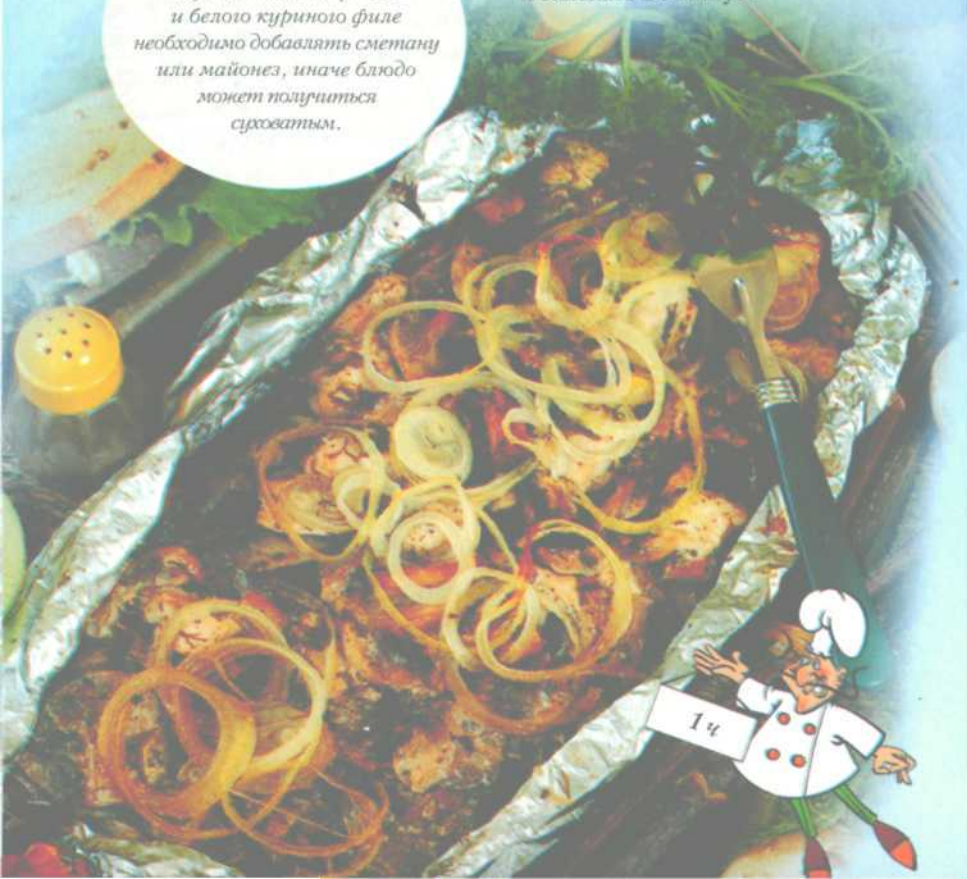
ГРИБЫ С КУРИЦЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

- 500 г грибов
- 200 г куриного филе
- 1 луковица
- 50 г тертого сыра
- 3 ст. ложки сметаны
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль



При запекании грибов и белого куриного филе необходимо добавлять сметану или майонез, иначе блюдо может получиться суховатым.

Филе курицы вымыть, обсушить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами. Грибы вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать. Смешать сметану с солью, перцем и тертым сыром. Грибы, мясо и лук выложить на фольгу, перемешать, сформировать из фольги бортики, залить сметанной смесью, посыпать зеленью, поместить на угли и запекать 20 минут.





ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ

- 1 цуккини
- 1 баклажан
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 болгарский перец
- 1 клубень картофеля
- 8 помидоров черри
- 2 ст. ложки майонеза
- зелень укропа и петрушки
- красный молотый перец
- соль

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать квадратиками.

Цуккини нарезать толстыми кружками.

Баклажан вымыть, удалить плодоножку и нарезать кружками.

Картофель и морковь нарезать кружками.



При запекании овощей нужно нарезать более толстыми кусками те из них, которые готовятся быстрее, и помещать вниз те овощи, которые готовятся дольше.

Лук нарезать кольцами.

Смешать майонез с нарезанной зеленью, солью и перцем.

Помидоры снять с ветки и вымыть.

Уложить нарезанные овощи на фольгу, чередуя друг с другом, залить майонезной смесью, сверху разложить помидоры, сформировать из фольги бортики, поместить блюдо на угли и запекать 15 минут.



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

- 1 цуккини
- 1 белая луковица
- 1 красная луковица
- 1 болгарский перец
- 1 клубень картофеля
- 12 помидоров черри
- 100 г бекона
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка смеси сухих пряных трав
- красный молотый перец
- соль



Бекон в приготовлении овощного шашлыка рекомендуется использовать для придания аромата копченостей и пропитывания овощей жиром, что повышает калорийность блюда.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать квадратиками. Цуккини нарезать толстыми кружками. Белый и красный лук нарезать кольцами. Картофель нарезать кружками. Нарезать бекон тонкими ломтиками. Смешать масло с солью, перцем и пряными травами. Помидоры

черри отделить от ветки и вымыть. Смазать все подготовленные овощи масляной смесью. Нанизать овощи на шампуры, чередуя с ломтиками бекона, и жарить на открытом огне 15 минут, периодически переворачивая шампуры, чтобы шашлык не подгорел.

РЫБА-БАРБЕКЮ

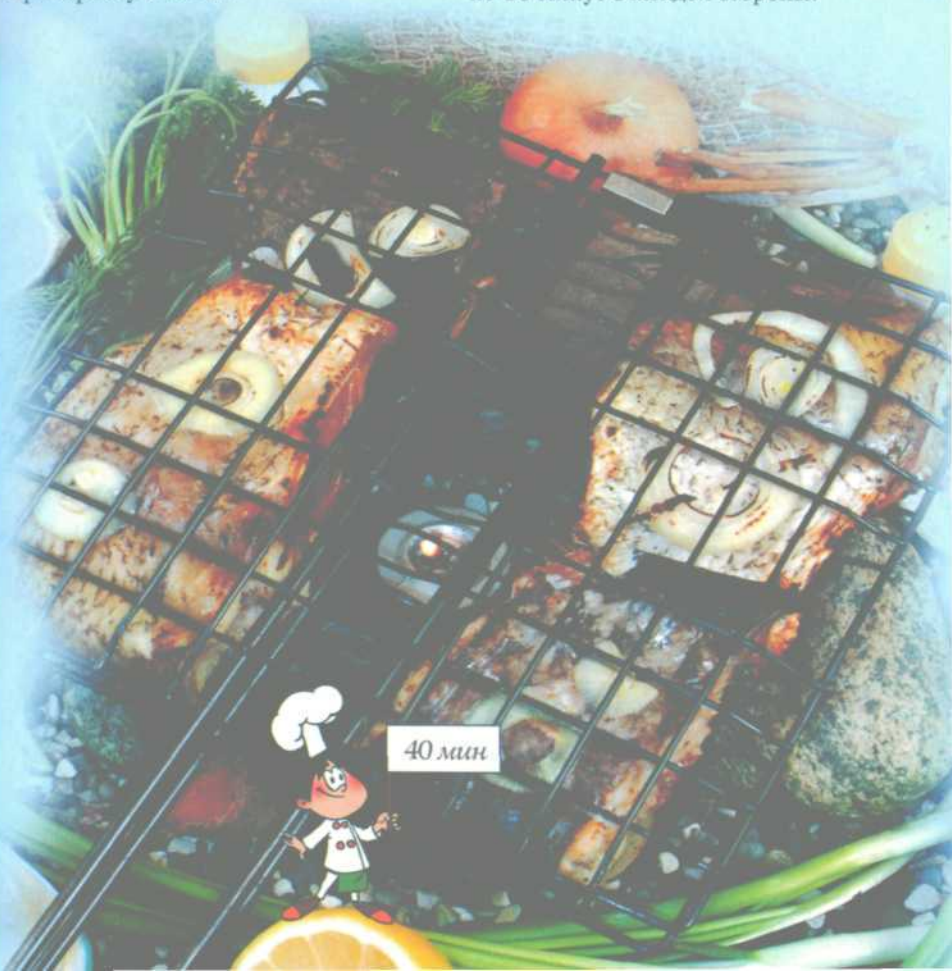
- 1 лещ
- 400 г сома
- 2 луковицы
- 1 лимон
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль



Для этого способа приготовления лучше всего подходит жирная рыба, так как она получается сочной и нежной.

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, головы и хвосты, вымыть и нарезать кусками. Подготовленную рыбу натереть солью и перцем, полить соком лимона. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и нарезать кольцами. Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть.

Внутри каждого куса рыбы положить по одной веточке зелени укропа и петрушки. Уложить рыбу и кольца лука на решетку барбекю, как показано на фотографии, и жарить над открытым огнем по 10 минут с каждой стороны.



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

- 6 бедер курицы
- красный молотый перец

Для маринада:

- 100 мл соевого соуса
- 1 лимон
- 1 луковица
- зелень укропа и петрушки

Куриные бедра вымыть и обсушить.
Лук нарезать кольцами.
Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

Маринад: смешать в глубокой миске соевый соус, зелень и лук, выдавить туда же лимонный сок.
Уложить бедра в маринад и оставить на 30 минут.

Нанизать замаринованные бедра и кольца лука на шампуры, посыпать красным перцем и жарить над открытым огнем 20 минут, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.



Смесь соевого соуса и лимонного сока не только является прекрасным маринадом для всех видов мяса, делая его мягким и нежным, она также придает мясу очень красивый насыщенный цвет.





ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

- 400 г свиного филе
- 1 помидор

Для маринада:

- 1 луковица
- 2 ст. ложки яблочного уксуса
- сухой базилик
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- красный молотый перец
- соль



Для приготовления шашлыков лучше всего брать дрова из дуба и вяза, так как они дают более сильный жар.

Мясо нарезать небольшими кусочками.

Лук нарезать кольцами.

Зелень перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

Маринад: смешать уксус, 100 мл воды, лук, все специи и соль.

Положить куски мяса в маринад, накрыть крышкой, придавить грузом

и оставить в прохладном месте не менее чем на 2 часа. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать тонкими кружками. Мясо вынуть из маринада и нанизать на шампуры, перемежая кольцами лука и кружками помидора. Жарить шашлык на открытом огне 30—35 минут, периодически переворачивая и поливая маринадом.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- 200 г свинины
- 200 г говядины
- 200 г баранины
- 1 луковица
- 2 дольки чеснока
- 1 яйцо
- черный молотый перец
- соль

Мясо вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Чеснок очистить, сполоснуть холодной водой и измельчить с помощью ножа или пресса.



Чтобы люля-кебаб получился более сочным, рекомендуется выровнять поверхность каждой котлетки рукой, смоченной в воде.

Добавить в фарш подготовленные лук и чеснок, яйцо, посолить, поперчить и тщательно вымесить. Налепить фарш на шампуры в виде длинных котлеток и жарить над открытым огнем 20 минут, периодически переворачивая.

- 4 сосиски
- 4 сардельки
- 1 луковица
- 4 ломтика сыра
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка кетчупа
- 1 ст. ложка майонеза

Лук очистить, сполоснуть холодной водой и мелко нарезать кольцами. На концах сосисок сделать крестообразные надрезы. Сардельки

надрезать вдоль и нафаршировать сыром. Сосиски нанизать на шампуры, перемежая кольцами лука, как показано на фотографии. Сардельки уложить на решетку барбекю вместе с луком. Жарить сардельки и сосиски по 3—4 минуты с каждой стороны до образования румяной корочки. Поджаренные сосиски и сардельки полить майонезом, кетчупом и горчицей и подавать горячими.

СОСИСКИ НА ШАМПУРАХ И САРДЕЛЬКИ-БАРБЕКЮ



На пикник удобнее всего брать хлеб, предназначенный для приготовления тостов (он продается уже нарезанным).



40 мин

САНДВИЧИ



Классические рецепты начинки для сэндвичей, приведенные здесь, можно изменять по своему вкусу.

- 1 французский батон
- 1 соленый огурец
- 1 свежий огурец
- 1 помидор
- 9 ломтиков сыра
- 3 ломтика бекона
- 3 ломтика копченой колбасы
- 3 ломтика отварного куриного филе
- 3 ст. ложки майонеза
- 1 ст. ложка кетчупа
- 1 ст. ложка горчицы
- зелень петрушки и укропа

Зелень нашинковать.

Свежий огурец и помидор вымыть, удалить плодоножки и нарезать косыми ломтиками и кружками соответственно.

Соленый огурец нарезать косыми ломтиками.

Батон разрезать на 3 части и надрезать каждую вдоль. Одну часть батона раскрыть, смазать

майонезом, уложить кружки помидора, ломтики колбасы и 3 ломтика сыра, посыпать зеленью и закрыть.

Вторую часть батона раскрыть, смазать майонезом, полить кетчупом, уложить ломтики свежего огурца, бекона, 3 ломтика сыра, посыпать зеленью и закрыть.

Третью часть батона раскрыть, смазать майонезом, полить горчицей, уложить ломтики соленого огурца, куриного филе, оставшийся сыр, посыпать зеленью и закрыть.





ВИНЕГРЕТ С МАЙОНЕЗОМ

- 2 клубня вареного в мундире картофеля
- 2 соленых огурца
- 1 вареная морковь
- 1 вареная свекла
- 3 вареных яйца
- 100 г квашеной капусты
- 1 луковица
- 3 ст. ложки майонеза
- зеленый лук
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками.

Яйца очистить и нарубить.

Свеклу очистить и нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать мелкими кубиками.

Лук очистить и мелко нарезать.



Количество соли в винегрете зависит от степени солености капусты и огурцов.

Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками.

Зелень и зеленый лук перебрать, вымыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

Сложить все подготовленные продукты в глубокую миску, добавить квашеную капусту.

Посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.



САЛАТ ИЗ РЕДИСА С ЯЙЦАМИ

- 300 г редиса
- 4 вареных яйца
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 ст. ложки майонеза
- зеленый лук
- зелень укропа и петрушки
- черный молотый перец
- соль

Яйца очистить от скорлупы и нарубить.

Редис вымыть, удалить хвостики и нарезать тонкими полукружиями. Зелень и зеленый лук перебрать, вымыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.



Этот салат можно готовить не только с редисом, но и с редькой. В этом случае рекомендуется заменить майонез сметаной, чтобы смягчить остроту редьки, и не добавлять перец.

С консервированной кукурузы слить жидкость и выложить зерна в глубокую миску вместе с остальными ингредиентами. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ

- 2 помидора
- 100 г сыра
- 2 дольки чеснока
- 2 ст. ложки майонеза
- зелень петрушки и укропа

Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, ополоснуть холодной водой и измельчить с помощью ножа. Смешать сыр с чесноком и майонезом в густую однородную пасту. Зелень перебрать, вымыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружками. Намазать сырную пасту на кружки помидоров, посыпать сверху зеленью и выложить на блюдо.



Это блюдо является одной из самых популярных закусок к жареному мясу и крепким спиртным напиткам.



30 мин

- 1 болгарский перец
- 2 помидора
- 2 огурца
- зеленый лук
- зелень укропа и петрушки

Для заправки:

- 2 ст. ложки растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Огурцы вымыть, отрезать кончики и нарезать тонкими длинными дольками. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Зелень и зеленый лук перебрать, вымыть, удалить прикорневую часть и нашинковать.

Заправка: растительное масло смешать в небольшой миске с солью и перцем.

Нарезанные овощи разложить на блюде, как показано на фотографии, полить заправкой и посыпать зеленым луком и зеленью.



Эта закуска особенно хороша, когда овощи непосредственно перед приготовлением сорваны с грядки и не утратили свежести и природного аромата.

ЗАКУСКА «ГРЯДКА»



КАНАПЕ С СОСИСКАМИ



В настоящее время делать канапе стало еще проще — появились приспособления, позволяющие менять форму и размер нарезки продуктов.

40 мин

- 2 ломтика черного хлеба
- 1 огурец
- 1 болгарский перец
- 500 г сыра
- 2 сосиски
- 10 консервированных маслин без косточек

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать квадратиками. Огурец вымыть, срезать кончики, разрезать вдоль и одну половину нарезать полукружиями. С ломтиков хлеба срезать корку, мякиш нарезать

квадратиками. Сыр нарезать небольшими квадратными ломтиками. С сосисок снять оболочку, отварить в небольшом количестве воды, остудить и нарезать толстыми кружками. Подготовленные продукты нанизать на шпажки в следующем порядке: маслина, кружок сосиски, ломтик огурца, ломтик сыра, квадратик хлеба и квадратик болгарского перца. Готовые канапе воткнуть в помещенную в центр блюда половину огурца.



КАНАПЕ ИЗ ФРУКТОВ С СЫРОМ

- 1 груша
- 1 мандарин
- 100 г винограда
- 100 г сыра
- 1 лимон

Сыр нарезать небольшими квадратными ломтиками. Грушу очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить семенную коробочку и нарезать небольшими кусочками. Мандарин очистить от кожуры и разделить на дольки. Виноград вымыть и отделить от ветки.



*Фруктовые канапе
хорошо подходят
для угощения на детском
празднике, устроенном
на свежем воздухе.*

Подготовленные продукты нанизать на шпажки в следующем порядке: виноградина, долька мандарина, кусочек груши, ломтик сыра. Готовые канапе воткнуть в лимон и поместить его в центр сервировочного блюда.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

- 1 яблоко
- 1 груша
- 1 апельсин
- 1 лимон
- 100 г клубники

Для соуса:

- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки сметаны

Клубнику вымыть и удалить плодоножки.

Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки и очистить каждую от кожицы.

Грушу вымыть, разрезать на 4 части, удалить семенную коробочку и нарезать тонкими дольками.

Яблоко вымыть, разрезать на 4 части, удалить семенную

коробочку и нарезать тонкими дольками.

Полить дольки яблока и груши лимонным соком.

Соус: всыпать сахар в миску со сметаной и взбить венчиком. Разложить фрукты на блюде, как показано на фотографии, и полить сладким сливочным соусом.



Лимонным соком дольки фруктов нужно поливать для того, чтобы они не потемнели.



30 мин



Автор-составитель *О.В. Зыкина*

Фото *М.Е. Козловского*

Оформление художника *Н. Кудря*

Печатается с разрешения правообладателя
Литературного агентства «Софит-Принт»

ДОМАШНИЙ ПИКНИК

Ответственный редактор *А. Ежихина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпунин*
Корректор *О. Степанова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:

В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:

Центральный магазин — Москва, Сухареvская пл., 12. Тел.: 937-85-81, 780-58-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 31.08.2006

Формат 60х100^{1/8}. Гарнитура «Светлана».

Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8. Тираж 7000. Заказ 70.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат», фабрика «Офсет».
400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.