

БЛЮДА ДЛЯ ПИКНИКА

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
Б 71

Составитель *Г. С. Выдревич*

Б 71 **Блюда** для пикника / Сост. Г. С. Выдревич. — М.:
Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Пикник — трапеза на природе. Это может быть и скромный завтрак, обед, ужин у костра, и романтический вечер для двоих при луне, с изысканным вином и легкой музыкой, и семейный отдых на лужайке недалеко от дачи, и веселый праздник с друзьями под открытым небом. Соответственно и меню для пикника может быть самым разнообразным.

В этой книге собрано множество рецептов шашлыков, блюд, приготовленных на барбекю и гриле, а также довольно простых, но очень вкусных бутербродов.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-22544-6

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пикник — это, как всем известно, трапеза на природе. Это может быть и скромный завтрак, обед, ужин у костра, и романтический вечер для двоих при луне, с изысканным вином и легкой музыкой, и семейный отдых на лужайке недалеко от дачи, и веселый праздник с друзьями под открытым небом. Вариантов уйма. Соответственно и меню для пикника может быть великое множество — от незатейливых бутербродов до ароматнейшей копченой рыбы или истекающих соком стейков. Ну и, конечно, невозможно обойтись без любимых всеми шашлыков. Все зависит от вашего кошелька, фантазии, времени, которое вы собираетесь провести на пикнике, от того, как далеко вы намерены забраться в дикий лес. Да и от желания и умения готовить.

К пикнику, если вы устраиваете его не на приусадебном участке, в трех шагах от дачи, где стоит битком набитый холодильник, стоит подготовиться заранее. Продумать меню, мысленно пересчитать гостей...

Если у вас нет сумки-холодильника или соответствующего агрегата в машине, не берите с собой быстро портящиеся продукты. Тут хороши будут шашлыки: маринованное мясо не испортится в дороге. Можно, правда, завернуть продукты в мокрую газету, а затем положить в полиэтиленовый пакет — несколько часов прохлады и свежести вам обеспечены.

Неплох и такой вариант: заморозьте несколько бутылок



с минеральной водой или соком (все равно они вам пригодятся), положите их в коробку, а сверху — продукты. Смело можете брать с собой овощи и фрукты: и доедут хорошо, и хлопот с ними мало. Но помните, сейчас по дороге можно приобрести практически все, что вам пригодится: магазинов и магазинчиков полно. Главное — составьте заранее список.

Кофе, правда, лучше приготовить дома и налить в термос, а вот чай возьмите в пакетиках, чтобы он не настаивался слишком долго: это испортит его вкус, да и пользы от такого напитка мало.

Если вы заготавливаете бутерброды, не «собирайте» их сразу. Возьмите по отдельности все компоненты, чтобы хлеб не размок и не испортил вам все удовольствие.

Еще вам пригодятся плетеная корзина (в нее удобно складывать продукты), покрывало (хорошо бы с пропиткой — на случай, если земля или трава окажется влажной), клеенчатая скатерть (не на земле же блюда раскладывать), бумажные салфетки, одноразовая посуда. Если вы намерены гулять в лесу или на берегу водоема далеко от дачи, не забудьте о пакетах для мусора, чтобы не оставлять после себя грязь.

Устраивая пикник недалеко от дома или отправляясь в путь на машине, можете прихватить с собой мангал, барбекю. Если тащить их с собой нет возможности, не расстраивайтесь: решетка для гриля, поставленная на камни, заменит любой из этих приборов. Можно даже обойтись и без нее. Тут важно, к какой степени комфорта вы привыкли и есть ли у вас «походный» опыт.

В общем — вариантов предостаточно. И главное — ваше настроение, ведь общение с природой и друзьями всегда заряжает нас энергией, дарит радость и дает огромный заряд бодрости на много дней вперед.

ШАШЛЫКИ



Бараний шашлык с кабачками

1–2 кг мякоти задней ноги молодого барашка, 1–2 средних кабачка, 3 яйца, зелень, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, посолить. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить.

Мясо и кабачки попеременно нанизать на шампуры, подрумянить над тлеющими углями, переворачивая. Затем шашлык остудить в течение 10 мин, смочить во взбитых яйцах, посыпать измельченной зеленью и снова подрумянить над углями.

Готовый шашлык подавать сразу же. К нему хорошо подать много разнообразной зелени.



Говяжий шашлык с шампиньонами

2 кг филе говядины, 600–700 г свежих шампиньонов, 3–4 луковицы, растительное масло, красный молотый перец (острый), соль.



Растительное масло растереть с острым перцем. Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, положить в масло, перемешать и выдержать примерно в течение 1 ч.

Лук очистить, нарезать крупными колечками. Грибы вымыть, обсушить, нарезать крупными пластинами.

Замаринованное мясо, лук и грибы нанизать вперемежку на шампуры, сбрызнуть маринадом и обжарить над тлеющими углями.

Готовый шашлык посолить по вкусу и сразу же подавать.



Пикантный шашлык

1 кг мякоти свинины, 4 ч. ложки паприки, 2 ч. ложки молотых семян кориандра, 3 ч. ложки молотого тмина, 2 ч. ложки измельченного базилика, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 2 измельченных лавровых листа, 4 ст. ложки оливкового масла, молотая корица, жгучий красный перец, молотый мускатный орех, свежемолотый черный перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера.

Приготовить смесь из паприки, кориандра, тмина, базилика, имбиря, лаврового листа, оливкового масла, корицы, красного и черного перца, мускатного ореха и соли, опустить в нее мясо и перемешать. Посуду накрыть крышкой и выдержать ее в холодном месте в течение 8–12 ч, время от времени перемешивая мясо.

Замаринованную свинину нанизать на шампуры и обжарить на гриле или над тлеющими углями около
6 7 мин.



Готовый шашлык подавать сразу же. Можно полить его свежавыжатым лимонным соком.



Свиной шашлык с черносливом

1 кг свиной вырезки, 500 г крупного чернослива без косточек, 750 мл сухого белого вина, 2 ч. ложки белого перца горошком, 2 бутона гвоздики, 2 ч. ложки семян кориандра, 6 ст. ложек топленого масла, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Чернослив залить вином, добавить белый перец, гвоздику, кориандр, слегка посолить. Накрыть посуду крышкой. Варить на слабом огне в течение 10 мин, снять посуду с огня и дать черносливу настояться в течение получаса. Затем вынуть ягоды из маринада и обсушить.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками размером примерно с чернослив, добавить красный и черный перец, посолить по вкусу, перемешать.

Свинину нанизать на шампуры вперемежку с черносливом. Масло разогреть на большой сковороде и обжарить в нем шашлыки в течение 15–20 мин до образования румяной корочки.

Готовый шашлык подавать горячим.



Шашлык-ассорти из морской рыбы

2 кг филе ставриды, трески и морского окуня, лимонный сок, зелень укропа и петрушки, сметана, черный молотый перец, соль.



Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать кусочками среднего размера, посолить и поперчить по вкусу, посыпать измельченной зеленью, полить лимонным соком. Мариновать в течение 1 ч. Затем рыбу смазать сметаной, нанизать на шампуры. Жарить над тлеющими углями до готовности.



Шашлык-ассорти из речной рыбы

1 кг филе разной речной рыбы, 4 луковицы, 200 г сала, 4 ст. ложки растительного масла, 4–6 ст. ложек уксуса или сок 1 лимона, черный молотый перец, соль.

Лук нарезать колечками, добавить уксус или лимонный сок, перец и соль, перемешать.

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, положить в маринад с луком и мариновать в течение 1–2 ч.

Сало нарезать тонкими ломтиками.

Рыбу, колечки лука и ломтики сала нанизать вперемежку на шампуры. Обжарить на сковороде, переворачивая шампуры, в течение 15–20 мин, затем поместить шашлыки в духовку и довести до готовности.

Шашлык подавать горячим.



Шашлык в томатном маринаде

1 кг мякоти свинины, 500 мл прокисшего томатного сока, 400 г репчатого лука, соль.



Лук нарезать колечками. Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера.

Лук и мясо залить томатным соком и выдерживать от 6 ч до 5 дней.

Замаринованное мясо нанизать на шампуры вперемежку с луком. Жарить над тлеющими углями до готовности.

Готовый шашлык посолить по вкусу и сразу же подавать.



Шашлык из говядины

1,5 кг говяжьей вырезки, 0,5 лимона, сливочное масло, репчатый лук, зеленый лук, помидоры, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу, нанизать на шампуры.

Жарить над горячими углями или в гриле не менее 45 мин, время от времени поворачивая и смазывая сливочным маслом. Готовый шашлык выложить на блюдо и подать с помидорами, луком и ломтиками лимона.



Шашлык из зайца

1 крупный жирный заяц, 2 крупные луковицы, 200 г соленого сала, оливковое масло, ореховые листья, черный молотый перец, соль.

Мясо зайца отделить от костей, нарезать крупными кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Добавить



нарезанный ломтиками лук, оливковое масло и перемешать. Сало нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, лук и сало нанизать вперемежку на деревянные шпажки. Жарить над сильно разогретыми углями до готовности.

Готовый шашлык завернуть в ореховые листья, подержать в течение 5–10 мин. Подавать на листьях. Это придаст шашлыку особый аромат.



Шашлык из картофеля

1–2 кг картофеля с ровными клубнями, растительное масло, овощи, соль.

Картофель тщательно вымыть с помощью щетки, обсушить. Каждый клубень разрезать вдоль на шесть одинаковых ломтиков, опустить их в кипящее масло, обжарить до золотистого цвета, вынуть из фритюра шумовкой и обсушить.

Ломтики картофеля нанизать на шампуры, посолить по вкусу, выложить на блюдо.

К шашлыку подать любые свежие овощи. Можно также подать моченую бруснику, соленые или маринованные грибы, квашеную капусту.



Шашлык по-индийски

1 кг мякоти баранины, 400 мл кислого молока или натурального йогурта, 3 луковицы, 4 яйца, 2 свеклы, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки кориандра, 1 ч. ложка кардамона, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки



молотой корицы, 6 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки порошка карри, 1 ч. ложки соли.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера, залить молоком или йогуртом, добавить имбирь и соль. Мариновать несколько часов.

Половину масла вылить в металлическую посуду, положить замаринованное мясо, мелко нарезанный лук (1,5–2 луковицы), кориандр. Влить 1 стакан воды. Тушить на слабом огне, пока не испарится половина жидкости. После этого добавить кардамон, корицу, гвоздику, перемешать, встряхнуть посуду несколько раз. Подержать на слабом огне еще 5 мин.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать ломтиками. Свеклу очистить, нарезать тонкими ломтиками. Оставшийся лук нарезать колечками.

Мясо, яйцо, лук и свеклу нанизать попеременно на шампуры, полить оставшимся маслом, обсушить, посыпать карри. Жарить над раскаленными углями до готовности.



Шашлык из курицы

1 крупная курица, 2–3 луковицы, фруктовый уксус, растительное масло, соль.

Тушку птицы выпотрошить, вымыть, обсушить, нарубить средними кусочками. Добавить тонко нашинкованный лук, полить фруктовым уксусом, перемешать. Мариновать около 3 ч в прохладном месте.

Маринованные кусочки нанизать на шампуры. Жарить над горячими углями, поворачивая. Во время приготовления шашлык смазывать растительным маслом и поливать маринадом.



Готовый шашлык посолить и сразу же подавать. К шашлыку хорошо подойдут свежие овощи.



Шашлык из курицы в ореховом маринаде

1,5 кг куриного мяса, 2–3 луковицы, 3–4 дольки чеснока, 3 ст. ложки ядер любых орехов, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Орехи обжарить и растолочь. Чеснок раздавить или натереть на терке. Лук мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить растительное масло по вкусу и перемешать.

Куриное мясо нарезать средними кусочками, натереть ореховой смесью и выдержать в ней около полчаса. После этого посолить и поперчить по вкусу.

Подготовленную курицу нанизать на шампуры. Обжарить над горячими углями до готовности, постоянно поворачивая.



Шашлык из колбасы и грибов

300 г колбасы, 2 луковицы, 200 г свежих грибов, 3 помидора, растительное масло, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Колбасу нарезать толстыми кружочками. Каждую луковицу разрезать на четыре части, ошпарить и обсушить. Грибы очистить, вымыть, слегка обжарить. Помидоры нарезать ломтиками.



Все подготовленные ингредиенты нанизать попеременно на шампуры, посолить по вкусу. Обжарить в горячем масле со всех сторон, поперчить и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Готовые шашлыки подавать горячими.



Шашлык из осетрины

1 кг осетрины, 2 средние луковицы, 400 г помидоров, 150 г зеленого лука, 2 лимона, 1 ч. ложка сливочного масла, белый молотый перец, соль.

Рыбу очистить от кожи и хряща, нарезать кубиками среднего размера. Добавить натертый на мелкой терке или пропущенный через мясорубку лук, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Нанизать куски рыбы на шампуры и обжарить на гриле или над углями в течение 10 мин.

Готовый шашлык подать с помидорами, обжаренными в гриле, крупно нарезанным зеленым луком и ломтиками лимона.



Шашлык из свинины с луком и водкой

5 кг мякоти свинины, 5 кг репчатого лука, 300 мл водки, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками. Лук нарезать колечками.



Перемешать лук и мясо, посолить и поперчить по вкусу, добавить водку, перемешать.

Мариновать под гнетом в течение суток. За 2 ч до окончания маринования гнет снять, мясо перемешать.

Подготовленную свинину надеть на шампуры и обжарить над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подавать горячим с большим количеством зелени.



Шашлык по-адыгейски

1 кг мякоти баранины (лучше вырезки), чеснок, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать кусочками среднего размера, отбить, низать на шампуры.

Из толченого чеснока, перца и соли приготовить смесь.

Шашлыки обжарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, смазывая чесночной смесью. Затем переложить мясо в глубокую посуду, влить немного воды или мясного бульона и тушить до готовности.



Шашлык по-африкански

1 кг баранины (задней ноги), 300 г сала, 1 л молока, 2,5 стакана 9%-го уксуса, 600 мл томатного соуса, майоран, тимьян, лавровый лист, черный молотый перец, соль.



тимьяном, раскрошенным лавровым листом, перцем. Залить смесью молока и уксуса. Выдержать на холоде в течение двух дней.

Сало нарезать очень тонкими ломтиками. Каждый кусочек замаринованного мяса завернуть в ломтик сала, нанизать их на шампуры. Обжарить над горячими углями или на гриле до готовности. Готовый шашлык посолить по вкусу, сильно поперчить. Подавать горячим с томатным соусом.



Шашлык по-грузински

2 кг мякоти говядины, 3–4 луковицы, 3–4 ст. ложки фруктового или винного уксуса, растительное масло, молотые семена кориандра, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанный лук, семена кориандра, уксус, тщательно перемешать. Закрыть посуду крышкой и выдержать мясо в прохладном месте в течение 12 ч. После этого мясо слегка отжать, очистить от специй, нанизать на шампуры и смазать растительным маслом.

Жарить над горячими углями, переворачивая, до готовности.



Шашлык по-карски

1 кг баранины, 1 луковица, 4 бараньи почки, 4 помидора, 2–3 лимона, сливочное масло, зелень, черный молотый перец, соль.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками, посолить и поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, полить лимонным соком.

Мариновать в прохладном месте в течение 6–8 ч.

Почки вымыть, вымочить, очистить от пленки.

Замаринованное мясо распределить по четырем шампурам. С одного конца каждого шампура нанизать почку, с другого – помидор. Смазать шашлык сливочным маслом. Жарить до готовности над раскаленными углями.

Готовые шашлыки снять с шампуров на блюдо. К шашлыкам можно подать большое количество зелени, зеленый и репчатый лук, дольки лимона, ткемалиевый соус, барбарис.



Шашлык по-пекински

1 кг любого мяса, 2 луковицы, 3–4 стручка сладкого перца, 1 помидор, 1 небольшое яблоко, 25 мл соевого соуса, 25 мл коньяка или хереса, 15 г крахмала, 0,5 бульонного кубика, 1 яйцо, черный или красный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать колечками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать ломтиками. Яблоко и помидор вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Мясо соединить с луком, яблоком, помидором, влить соевый соус, коньяк или херес, добавить раскрошенный бульонный кубик, слегка посолить, поперчить по вкусу, перемешать. Яйцо взбить с крахмалом, добавить к мясу и снова перемешать. Мариновать в течение нескольких

16 часов.



На небольшие шампуры нанизать вперемешку все замаринованные продукты. Жарить над раскаленными углями до готовности.



Шашлык по-таджикски

1 кг мякоти баранины, 2–3 луковицы, 300 г курдючного сала, помидоры, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера. Курдючное сало нарезать кубиками. Лук нарезать колечками.

Мясо, сало и лук соединить, полить лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Мариновать в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Замаринованное мясо очистить от лука. Мясо и сало нанизать вперемежку на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Помидоры вымыть, обсушить, нанизать на шампуры, обжарить над углями.

Готовый шашлык подать с горячими помидорами.

В маринад можно добавить любые приправы по вкусу.



Шашлык по-турецки

600 г баранины, 150 г сала, 3 луковицы, 1 помидор, 2–3 дольки чеснока, 300 г риса, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки томатной



пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, уксус, душистый молотый перец, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать кубиками или кружочками. Две луковицы нарезать тонкими колечками, чеснок мелко порубить.

Мясо посолить по вкусу, посыпать чесноком, душистым и черным перцем, полить уксусом. Уложить в миску слоями вперемежку с луком, накрыть посуду крышкой и мариновать в течение 2–3 ч.

Оставшийся лук мелко нарезать, обжарить в масле.

Рис вымыть, опустить в кипящую воду (объем воды — в два раза больше объема риса), добавить лук, томатную пасту. Посолить по вкусу, перемешать. Варить на слабом огне, пока рис не впитает всю жидкость. После этого перемешать и запечь в гриле до готовности.

Сало нарезать тонкими ломтиками, помидоры — кружочками.

Замаринованное мясо нанизать на шампуры вперемежку с салом. На каждый шампур надеть также несколько кружочков помидора и колечек лука.

Жарить над раскаленными углями или в гриле до готовности.

Рис выложить на блюдо, на него положить шашлыки на шампурах. Посыпать зеленью петрушки.

БАРБЕКЮ



Антрекот из говядины

650 г говядины, 20 г сливочного масла, 20 г зеленого масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, посолить и поперчить по вкусу, смазать растопленным сливочным маслом и положить на нагретую решетку над углями без дыма и пламени. Жарить, периодически поворачивая. Чем толще кусок мяса, тем дальше от огня должна находиться решетка. Готовое мясо смазать зеленым маслом и подать с зеленью.

Чтобы приготовить зеленое масло, нужно размягченное сливочное масло смешать с измельченной зеленью.



Бифштексы под маринадом «Терияки»

2 бифштекса, 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана бренди, 2,5 см корня имбиря, 0,25 стакана кетчупа, 1 ст. ложка горчицы, 1 ч. ложка острого соуса, 0,25 стакана коричневого сахара.



Корень имбиря очистить и мелко нарезать. Добавить кетчуп, горчицу, сахар, острый соус, бренди и соевый соус и тщательно перемешать.

Получившимся маринадом залить бифштексы. Мариновать в холодном месте несколько часов.

Поддон барбекю для угля заполнить наполовину, поддон для жидкость — тоже (обязательно влить маринад).

Подготовленные бифштексы положить на решетку и обжарить над углями с двух сторон до готовности.



Ветчина с портвейном

2–2,5 кг готовой ветчины одним куском, 250 мл портвейна, 350 мл абрикосового нектара, 0,5 ст. ложки толченой корицы.

Кусок ветчины проколоть в нескольких местах большой вилкой для мяса. Смешать портвейн, нектар и корицу, залить ветчину и мариновать ее в течение 2–3 ч, часто переворачивая. Поддон для жидкости заполнить наполовину, положить замаринованную ветчину на решетку. Готовить до внутренней температуры мяса 55° С.



Говядина в горчичном маринаде с банановым соусом

1 кг мякоти говядины.

Для маринада: 3 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка белого сухого вина, сок и цедра 1 лимона, 1 ч. ложка белого молотого перца.



Для соуса: 2 банана, 200 г сметаны, 0,5 апельсина, 1 ч. ложка меда, 0,25 ч. ложки порошка карри, 0,25 лимона, 0,5 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 1 ч. ложка горчицы, белый молотый перец, соль.

Приготовить маринад: смешать горчицу, вино, лимонный сок, добавить цедру и перец, тщательно перемешать. Положить в маринад небольшие куски говядины. Мариновать не менее 6 ч.

Приготовить соус. Бананы очистить, мякоть раздавить вилкой. Добавить мед и карри, тщательно перемешать. Из апельсина и лимона выжать сок, влить в соус. Положить зелень. Добавить горчицу, снова перемешать. Дать настояться в течение 1 ч, после чего добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу и еще раз перемешать.

Замаринованное мясо выложить на решетку барбекю, обжарить над углями с двух сторон до готовности. Соус подать отдельно.



Грибы с салом и хлебом

500 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 100 г сала, бородинский хлеб, сметана, соль.

Любые грибы (сыроежки, белые, моховики, подберезовики, шампиньоны и т. д.) тщательно помыть в проточной воде, перебрать (откалибровать), аккуратно очистить и насадить на шпажку вперемежку с кольцами репчатого лука, ломтиками сала и небольшими кусочками бородинского хлеба. Жарить на решетке над углями. В конце



приготовления подсолить. Подавать со сметаной. В качестве гарнира хорошо подходит печеный в костре картофель.



Запеченная свинина

500 г мякоти свинины, 0,25 стакана красного сухого вина, острый соус, чесночный порошок, черный перец крупного помола, красный молотый перец, соль.

Кусок мяса вымыть, обсушить, сделать в нем надрезы. Натереть свинину чесночным порошком, черным и красным перцем, полить соусом. Мясо завернуть в фольгу и выдержать в холодильнике в течение ночи.

В поддон для жидкости влить воду, добавить вино, положить подготовленное мясо на решетку. Готовить около 1 ч, переворачивая.



Запеченное мясо лося

2,5–3 кг мяса лося, 150–200 г сырокопченого бекона, 5–6 долек чеснока, 2 луковицы, 1–2 лимона или лайма, 0,5 стакана сухого вина, черный молотый перец, соль.

С мяса удалить жир. Острым ножом сделать несколько глубоких надрезов и в каждый вставить полоски бекона и дольки чеснока. Посолить и поперчить по вкусу. На мясо выложить полоски бекона, кольца лука и кружочки лимона (закрепить их деревянными зубочистками).



Заполнить поддон для воды, влить туда же вино. Готовить мясо до тех пор, пока оно не станет мягким.



Картофель на барбекю

1 кг молодого картофеля, белый репчатый лук, оливковое масло, свежий лавровый лист, морская соль.

Картофель тщательно вымыть, опустить в кипящую воду, поварить в течение 5 мин. Затем нанизать его на шампуры, чередуя с половинками луковиц и лавровым листом. Смазать оливковым маслом, посолить по вкусу.

Жарить на решетке барбекю в течение 10 мин, время от времени переворачивая. К готовому картофелю можно подать любой соус по вкусу.



Колбаски под маринадом

8 говяжьих или свиных колбасок, свежий имбирь (3 см), 120 г меда, 1 долька чеснока, 3 ст. ложки сладкого хереса, свежий тимьян, 1–2 ст. ложки соевого соуса.

Имбирь очистить и мелко натереть. Смешать мед, соевый соус, имбирь, измельченный чеснок, херес и измельченный тимьян. Получившимся маринадом залить колбаски. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на ночь.

Подготовить и прогреть барбекю. Жарить колбаски 5–6 мин ближе к краю решетки, время от времени смазывая маринадом и постоянно переворачивая, чтобы



маринад не пригорел (он должен образовать слой глазури на колбасках).



Копченая рыба

1,5 кг свежей рыбы (филе или некрупная рыба целиком), 1 л воды, 1 ст. ложка сушеного эстрагона, растительное масло, 0,25 стакана соли.

Соль растворить в воде, опустить куски филе или потрошеную, но не очищенную рыбу в рассол, накрыть посуду крышкой. Выдержать в холодном месте несколько часов. Можно оставить рыбу для просолки на ночь. Перед копчением рыбу разложить на проволочной сетке или решетке и просушить около полчаса.

Поддон для воды заполнить на две трети, положить эстрагон. Рыбу выложить на решетку в один слой на небольшом расстоянии друг от друга. Коптить, пока рыба не станет мягкой.

Рыбу можно не засаливать, а замариновать в смесь 1 стакана белого сухого вина, 0,25 стакана соевого соуса и 0,25 стакана лимонного сока. Перед копчением посолить рыбу изнутри.



Копченые грибы

500 г крупных свежих грибов, 0,3 стакана оливкового масла, измельченный свежий базилик, измельченное свежее



Грибы очистить, тщательно вымыть, залить оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу, посыпать травами. Грибы можно коптить целиком или нарезав толстыми ломтиками.

Подготовленные грибы выложить на решетку. Коптить в течение 1,5–2 ч.

Можно подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу либо птице.



Креветки на шпажках

1 кг очищенных креветок, помидоры черри, растительное масло, имбирь, измельченный чеснок, черный перец горошком, душистый перец горошком, соль.

Креветки отварить в подсоленной воде с черным и душистым перцем в течение 3–4 мин. Растительное масло соединить с чесноком и имбирем и довести его до кипения.

Бамбуковые шпажки вымочить в холодной воде в течение 30 мин, нанизать на них креветки, чередуя их с целыми помидорами. Полить чесночно-имбирным маслом. Готовить 3–4 мин.



Куриные крылышки с абрикосовым чатни

1 кг куриных крыльев.

Для маринада: 2 ст. ложки растительного масла, 10 см имбиря, 0,5 лимона, 50 г меда, 1 ч. ложка горчицы.

Для чатни: 100 г кураги, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 небольшой стручок острого красного перца,



1 долька чеснока, винный уксус, порошок карри, соль.

Приготовить маринад. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке, добавить мед, растительное масло, горчицу и лимонный сок. Тщательно перемешать.

Крылышки обвалить в маринаде, выдержать около 15 мин, а затем обжарить на решетке с двух сторон.

Приготовить соус. Курагу отварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг, отвар сохранить. Курагу мелко нарезать и обжарить в масле в течение 5 мин, помешивая. Перец вымыть, обсушить, очистить от семян, мелко нарезать, добавить к кураге, перемешать. Обжаривать еще 5 мин, после чего снять посуду с огня и остудить. С помощью блендера приготовить пюре, влить в него 2 ст. ложки отвара, добавить уксус, карри и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Готовый соус подать к крылышкам отдельно.



Курица с манго

12 кусочков курицы на косточке, 1 ст. ложка подсолнечного масла,

1 красная луковица, 4 дольки чеснока, 400 г процеженных консервированных помидоров, 425 г соуса «Барбекю», 2 ст. ложки меда, 400 г консервированных манго, соус «Табаско».

Нагреть масло в глубокой посуде и обжарить в нем мелко нарезанный лук и раздавленный чеснок в течение 3–4 мин.

Затем добавить помидоры и, когда они прогреются,

26

вливать соус «Барбекю», положить мед и пюре из ман-



го. Тушить 5 мин, пока соус немного не загустеет. Добавить несколько капель «Табаско» (этот соус можно не использовать).

Разогреть духовку до 200° С, смазать курицу соусом, приправить и запекать в течение 20 мин. Довести до готовности на барбекю (примерно 10 мин), пока на курице не образуется хрустящая корочка.



Курица с рисом

4 куриные грудки, 4 стакана холодного отварного риса с куркумой, 5 ст. ложек маринада «Терияки», 1 ст. ложка меда, 2–3 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 крупная белая луковица, 1 стакан замороженного зеленого горошка, 1 ст. ложка измельченного свежего имбиря, 2 ст. ложки белого сухого вина, соль.

Для маринада: 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана бренди, 2,5 см корня имбиря, 0,25 стакана кетчупа, 1 ст. ложка горчицы, 1 ч. ложка острого соуса, 0,25 стакана коричневого сахара.

Приготовить маринад. Корень имбиря очистить и мелко нарезать. Добавить кетчуп, горчицу, сахар, острый соус, бренди и соевый соус и тщательно перемешать.

С куриных грудок снять кожу, положить их в маринад, выдержать около 20 мин, затем промокнуть бумажной салфеткой, натереть смесью меда и соевого соуса.

Положить грудки на решетку и жарить в течение 15–20 мин, время от времени переворачивая.

Готовую курицу охладить, удалить кости, мясо нарезать тонкой соломкой.



Лук крупно нарезать, обжарить в горячем растительном масле до золотистого цвета. Горошек опустить на 1–2 мин в кипящую подсоленную воду, а затем откинуть на дуршлаг.

Имбирь обжарить, добавить рис, тщательно перемешать, положить лук, горошек, курицу, полить смесью соевого соуса и вина и прогреть.



Отбивные из баранины

4 бараньи котлеты, 100 мл уксуса, 5 ст. ложек красного вина, 1 ст. ложка рубленого розмарина, 5 ст. ложек оливкового масла, черный перец горошком, соль.

Мясо отбить, надрезать жировой слой.

Соединить уксус, вино, соль, перец, розмарин и масло и слегка взбить. Получившимся маринадом залить мясо и выдержать его 2 ч.

Вынуть отбивные из маринада, обсушить и обжарить на барбекю с каждой стороны по 5–7 мин.



Лосось в лимонном маринаде

1 кг филе лосося.

Для маринада: 1 стакан растительного масла, 40 мл коньяка, 1 луковица, 1 лимон, укроп, петрушка, базилик, 10 горошин черного перца.

Для сырного соуса: 200 г сыра с голубой плесенью, 3 ст. ложки жирных сливок, 2 стебля сельдерея, 30 г зелени



Приготовить маринад. Лук очистить, нарезать колечками. Лимон тщательно вымыть, нарезать кружочками, каждый кружочек — пополам. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить масло, коньяк, перец и перемешать.

Рыбу залить маринадом. Мариновать не более получаса, иначе лосось потеряет вкус и цвет.

Приготовить соус. Петрушку вымыть, обсушить, порубить. Чеснок растолочь или раздавить, растереть с зеленью. Добавить измельченный сыр, сливки и лимонный сок. Перемешать. Затем положить мелко нарезанный сельдерей и снова перемешать.

Подготовленную рыбу обжарить на решетку в течение 3–5 мин. Подать с соусом.



Печеные овощи

4 средних клубня картофеля, 600 г тыквы, 4 небольшие луковицы, 120 г зеленых бобов, 120 г брокколи, 40 г растопленного сливочного масла, 20 г нарезанного сливочного масла, 0,25 ч. ложки паприки, соль.

Картофель очистить, разрезать пополам, острым ножом нанести глубокие ровные надрезы на одной стороне. Ненадрезанной стороной выложить на фольгу, смазанную сливочным маслом, и сложить ее края так, чтобы получился противень. Картофель полить растопленным маслом и посыпать паприкой. Разрезать тыкву на шесть долек. Очистить лук и срезать основание луковиц так, чтобы они могли стоять на решетке. Смазать лук и тыкву растопленным маслом.



Подготовить барбекю-котел для жарения при боковом пламени средней температуры. Противень с картофелем, кусочки тыквы и луковицы разместить на решетке барбекю. Закрыть барбекю крышкой и готовить в течение 1 ч.

Обрезать концы зеленых бобов и соцветия брокколи, уложить на лист фольги. Проложить кубиками сливочного масла и завернуть фольгу. Поместить на решетку и готовить еще 15 мин.

Для этого блюда можно использовать любые овощи. Твердые овощи нужно класть прямо на решетку, грибы и листовые овощи — готовить в фольге. Время приготовления такое же, как в духовке.



Рулеты из баклажанов

2 крупных баклажана, 225 г сыра «Моцарелла», 2 помидора («пальчики»), 16 крупных листьев базилика, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки поджаренных кедровых орехов, черный молотый перец, соль.

Для заправки: 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка бальзамного уксуса, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка лимонного сока.

Баклажаны вымыть, обсушить, разрезать вдоль на 16 полосок. Отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды в течение 2 мин, остудить и обсушить кухонным полотенцем.

Помидоры разрезать на 16 кружков. Сыр разрезать на 8 ломтиков.

Сложить полоски баклажана крест-накрест, на середину положить 1 кружок помидора, посолить



поперчить, накрыть листиком базилика, ломтиком сыра, снова листиком базилика и кружком помидора. Снова посолить и поперчить. Завернуть конвертом. Уложить конвертики на тарелку и поставить в холодильник на 20 мин.

Подготовить и прогреть барбекю. Обмазать конвертики оливковым маслом и уложить на барбекю. Жарить 5 мин на каждой стороне до золотистого цвета.

Взбить все ингредиенты для заправки. Готовые конвертики полить заправкой, посыпать кедровыми орехами.



Свинина с коньяком

1–2 кг свиной вырезки, 0,5 стакана острой горчицы, 6 долек чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка коньяка, черный перец крупного, помола, соль.

Смешать горчицу, измельченный чеснок, лимонный сок, коньяк, перец и соль. Получившейся смесью тщательно натереть мясо.

Поддон для воды наполнить жидкостью на три четверти. Готовить мясо до внутренней температуры 85° С.



Рыба с травами

4 средние рыбы (по 300–400 г), 2 средних помидора, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки измельченной петрушки, 2 ст. ложки измельченных листьев мяты, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки лимонного сока.



Помидоры мелко порубить, добавить зелень, измельченный лук и раздавленный чеснок, влить лимонный сок и тщательно перемешать.

Рыбу выпотрошить, промыть, начинить получившейся смесью. Завернуть каждую рыбу в отдельный лист фольги, тщательно закрепив сгибы. Положить конвертики на разогретое барбекю и готовить около 30 мин. Готовая рыба должна быть мягкой и сочной.



Сало на решетке

600 г сала, 8 ст. ложек крошек черствого белого хлеба.

Разделочную доску посыпать хлебными крошками, положить на них ломтики сала, а сверху поместить гнет, чтобы крошки плотно прижались. Жарить быстро на сильно нагретой решетке, часто переворачивая.

Так же можно приготовить бекон.

Подавать с мелко нарезанным луком и зеленью петрушки, горчицей, солеными огурцами или другими соленьями.



Свиные котлеты с яблоками

1 кг свиных котлет, 2–3 яблока, 1 ч. ложка молотой корицы, 2–3 бутона гвоздики, яблочный сок или яблочный сидр, соль.

Мясо замариновать в соке или сидре, смешанных с корицей, толченой гвоздикой и небольшим количеством соли, в течение 2 ч.



Заполнить жидкостью поддон для воды. За-
маринованные котлеты выложить на решетку,
сверху накрыть ломтиками яблок и готовить до
внутренней температуры мяса 80° С.



Свинные ребрышки

2,5 кг свиных ребрышек.

*Для маринада: 0,5 стакана вишневого сока, 1 стакан кет-
чупа, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса,
2 ст. ложки меда, 5 долек чеснока, красный молотый перец,
черный молотый перец, соль.*

Свинные ребра вымыть, обсушить бумажной салфеткой,
разрубить на порционные куски.

Приготовить маринад: смешать сок, кетчуп, масло, уксус,
мед, раздавленный чеснок, красный и черный перец, соль по
вкусу.

Ребрышки положить в большую сковороду, залить мари-
надом и прогреть в течение 15 мин. Затем переложить все в
эмалированную посуду, накрыть крышкой и мариновать в
прохладном месте не менее 3 ч. Подготовленные ребрышки
выложить на решетку барбекю. Жарить около 20 мин, пере-
ворачивая и смазывая маринадом.

Готовое блюдо подавать горячим.



Цыпленок по-ямайски

*2 цыпленка по 1 кг, 0,5 стакана соуса «Чили», 2 ст.
ложки яблочного уксуса, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки*



черного молотого перца, 1 ст. ложка ворчестерского соуса, 0,5 ч. ложки сухой горчицы, 0,5 стакана мелко нарезанного лука, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла.

Цыплят вымыть, обсушить и разрезать на порционные куски. Смешать соусы, уксус, перец, соль, горчицу, лук, измельченный чеснок и растительное масло. Положить цыплят в пластиковый мешок или в глубокую неметаллическую посуду, залить их получившимся маринадом и выдержать в холодильнике 3–4 ч. После этого вынуть цыплят из маринада и положить на решетку.

Заполнить поддон для воды на три четверти. Прежде чем закрывать барбекю, вылить часть оставшегося маринада на цыплят. Остальной маринад можно вскипятить и подать отдельно.



Цыпленок со специями

2 цыпленка, 1,5 стакана томатного сока, 0,25 стакана мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки ворчестерского соуса, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка римского тмина, 0,5 ч. ложки чесночного порошка, 0,25 ч. ложки лимонного перца, 0,25 ч. ложки острого перечного соуса.

Цыплят выпотрошить, вымыть, обсушить и разрезать на небольшие порционные куски. Смешать томатный сок, лук, лимонный сок, соус, соль, тмин, чесночный порошок, лимонный перец и перечный соус. Опустить куски цыпленка в получившуюся смесь и замариновать его в течение **34** нескольких часов (можно в течение суток), выдержав



мясо в холодильнике в плотно закрытом пластиковом мешке или неметаллической посуде.

Поддон для воды наполнить наполовину, добавить маринад от цыпленка, а порционные куски положить на решетку. Запекать до образования хрустящей корочки.



Цыпленок «Чемпион»

2–3 цыпленка, 2 стакана пива, белого вина, «Итальянской» или «Чесночной» заправки для салата, лимонада или напитка из лайма, имбирного эля.

Цыплят вымыть и обсушить. Можно готовить целиком, а можно и разрезать на порционные куски. Положить цыплят в пластиковый пакет или в глубокую неметаллическую посуду и залить маринадом (для маринада использовать любую из перечисленных в рецепте жидкостей). Пакет запечатать (посуду плотно закрыть крышкой) и положить в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая цыплят в маринаде.

Наполнить поддон для воды на три четверти. Положить цыплят на решетку. В поддон добавить маринад. Готовить до внутренней температуры 80°С или до тех пор, пока ножки не будут свободно двигаться в суставах.

Из жидкости, образовавшейся в поддоне, можно приготовить подливку.

ГРИЛЬ



Бананы-гриль

3 крупных банана, 50 г темного шоколада, 50 г измельченных ядер любых орехов.

Бананы очистить, нарезать дольками, обжарить на гриле, выложить на блюдо, полить растопленным шоколадом и посыпать орехами.



Бараний фарш на гриле

450 г фарша, 2 луковицы, 2 стручка перца чили, 1 ч. ложка молотого чили, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки йогурта, 1 ч. ложка измельченного свежего корня имбиря, 1 ч. ложка раздавленного свежего чеснока, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1,5 ч. ложки смеси индийских специй, свежий кориандр, 1 ч. ложка соли.



К фаршу добавить йогурт, молотый чили, имбирь, чеснок, специи, душистый перец, соль, перемешать. Затем положить лук, перемешать, обжарить в течение 10–15 мин.

Перец чили размолоть вместе с несколькими листьями кориандра или очень мелко порубить.

Фарш положить в кухонный комбайн, размолоть (можно просто тщательно размять вилкой), а затем смешать с чили и кориандром.

Получившуюся смесь переложить в невысокую огнеупорную посуду, поставить под разогретый гриль и готовить 10–15 мин, помешивая вилкой.



Бифштекс с помидорами

500 г вырезки, 50 г горчицы, 3 помидора, 3 луковицы, черный молотый перец, соль.

Вырезку нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смазать горчицей. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружочками. Лук нарезать колечками.

Мясо выложить на горячую решетку вперемежку с помидорами и луком. Жарить около 10 мин.



Индюшачья грудка с курагой

1 индюшачья грудка (800–900 г) с косточкой, 1,5 стакана панировочных сухарей, 0,5 стакана измельченной кураги, 0,25 стакана измельченных орехов пекан, 2 ст. ложки яблочного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,25 ч.



ложки толченого сухого розмарина, 0,25 ч. ложки чесночной соли, 1 ст. ложка сладкой горчицы, 1 ст. ложка воды.

Панировочные сухари смешать с курагой, орехами, яблочным соком, маслом, розмарином и чесночной солью.

Индюшачью грудку вымыть, обсушить, сбоку сделать надрез и вложить в него получившуюся смесь. Края надреза закрепить деревянными зубочистками.

Положить заготовку на разогретую решетку. Жарить до готовности. Последние 15 мин время от времени смазывать мясо смесью горчицы и воды.

Готовую индейку завернуть в фольгу и дать настояться 10–15 мин.



Карп, фаршированный орехами

2 крупных карпа, 2 луковицы, 200 г ядер любых орехов, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки любого масла, 2 яйца, 2 ст. ложки мелко нарезанных петрушки и укропа, молотый мускатный орех, соль.

Рыбу очистить. Голову отрезать, внутренности вынуть, не разрезая брюшка. Карпов тщательно вымыть, вытереть изнутри.

Приготовить фарш. Орехи слегка обжарить на сухой сковороде и измельчить. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. Соединить орехи, лук, яйца, сухари, зелень, посолить по вкусу, добавить немного мускатного ореха и перемешать.



Рыбу заполнить фаршем, завернуть в фольгу и запекать на гриле 20–25 мин.

Хороший гарнир — отварной картофель или тушеные овощи.



Гнездышки из фарша

300 г смешанного рубленого фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 киви, 50 г ананаса, 16 вишен, 150 г сыра «Гауда», молотый сладкий перец, соль.

Лук мелко порубить, соединить с фаршем, добавить яйцо, сухари, перец, посолить по вкусу и перемешать. Сформовать четыре котлетки, обжарить их на сковороде в течение 5 мин.

Переложить котлетки на фольгу, накрыть ломтиками киви, кусочками ананаса, вишней, кубиками гриля. Фольгу закрыть.

Запечь на гриле, пока сыр не расплавится.



Картофель, запеченный в фольге

4–5 клубней картофеля, 200 г бекона, 4–5 ломтиков сыра, зелень, соль.

Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Зелень порубить.

Подготовить 4–5 квадратных кусков фольги. На каждый выложить картофель, несколько ломтиков



бекона, а сверху — ломтик сыра. Посолить по вкусу. Из фольги сформовать мешочек и поставить его на решетку. Запекать над углями 10–15 мин.

Готовый картофель хорош как самостоятельное блюдо и как гарнир к шашлыку.



Копченая грудинка на гриле

1 кг копченой свиной грудинки, 1 л белого сухого вина, сухой укроп, кунжутное семя, оливковое масло, соль.

Грудинку нарезать небольшими кусками, залить вином и мариновать в течение 6 ч.

Замаринованное мясо промокнуть бумажной салфеткой, посолить, обвалять в смеси укропа и кунжута, выложить на решетку, сбрызнуть маслом. Запекать до образования румяной корочки.



Котлеты по-гречески

500 г смешанного рубленого фарша, 3 луковицы, 4 черные оливки без косточек, 1 яйцо, 100 г сыра «Фета», белый хлеб без корки, молотая паприка, черный молотый перец, соль.

Лук и оливки мелко порубить, соединить с фаршем, добавить вымоченный и отжатый хлеб, яйцо, фарш, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать четное количество лепешек.



Сыр нарезать небольшими кубиками и выложить на половину заготовок. Накрыть их оставшимися лепешками, края плотно соединить.

Котлеты выложить на лист фольги, положить на решетку гриля и поджарить до готовности. Во время приготовления один раз перевернуть.



Котлеты по-техасски

1 кг мякоти говядины, 150 г консервированной кукурузы, 6 ст. ложек толченых ядер фундука или лещины, 100 г сыра твердых сортов, 4 ст. ложки соуса «Чили», 1 ч. ложка соли.

Мясо вымыть, обсушить, мелко нарубить острым ножом. Добавить кукурузу, орехи, соус, соль и тщательно перемешать.

Из получившегося фарша сформовать 16 котлет. Сыр нарезать кубиками, разложить его по половине заготовок, накрыть оставшимися котлетами, края закрепить.

Выложить котлеты на лист фольги, положить на решетку гриля и запекать до готовности. Во время приготовления один раз перевернуть.



Курица-гриль с соевым соусом

2 куриные голени, 200 г майонеза, 2 ст. ложки яблочного уксуса, помидоры, шампиньоны, соевый соус, порошок карри, молотая паприка.



Приготовить маринад: смешать майонез, уксус, соевый соус по вкусу, немного карри и паприки.

Куриное мясо отделить от костей, положить в маринад и выдержать в течение 6 ч в прохладном месте.

Некрупные помидоры вымыть, обсушить, каждый помидор разрезать пополам. Грибы тщательно вымыть (можно не очищать), крупные разрезать вдоль пополам, мелкие оставить целыми. Помидоры и грибы обмазать маринадом.

Замаринованное мясо нанизать на шампуры, чередуя с помидорами и шампиньонами. Жарить на гриле, поворачивая, до готовности курицы.



Мясо с сыром

4 шницеля или котлеты, 4 ломтика сыра, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Мясо натереть перцем с солью, смазать маслом и обжарить с двух сторон на горячей решетке. Незадолго до конца приготовления положить на каждый кусок по ломтику сыра.

К такому блюду хорошо подать обжаренные вместе помидоры и яблоки.



Овощной гриль

200 г цуккини, 4 помидора, 200 г баклажанов, 1 лимон, 2 ст. ложки белого сухого вина, соль.

Овощи вымыть, обсушить, крупно нарезать, положить на лист фольги. Жарить на гриле, время от



времени сбрызгивая вином и лимонным соком. Готовые овощи слегка посолить.

Блюдо можно использовать как самостоятельное, а также как гарнир к мясу, рыбе и морепродуктам.



Острые куриные крылышки

12 куриных крыльев, 180 мл растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка молотого острого красного перца, 1 ст. ложка молотого тмина, 1 ст. ложка молотой куркумы, 1 ст. ложка молотого кориандра, 1 ст. ложка тертой цедры лайма, 2 ч. ложки порошка чили, 2 ст. ложки порошка карри, соль.

Чеснок раздавить, смешать с маслом, красным перцем, тмином, куркумой, кориандром, цедрой, чили, карри, слегка посолить. В куриных крыльях сделать по два глубоких надреза, окунуть крылья в смесь специй. Накрыть посуду крышкой и выдержать в холодильнике не менее 3 ч.

Замаринованные крылья обжарить на гриле до готовности. Подавать горячими.



Острые свиные ребрышки

1 кг свиных ребрышек, красный молотый перец, чесночный порошок, соль.

Ребра вымыть, обсушить, разрубить на порционные куски. Смешать перец, чесночный порошок и соль и получившейся смесью натереть мясо.



Жарить на решетке гриля, постоянно переворачивая.

Готовое блюдо идеально как закуска к пиву.



Помидоры-гриль

1 кг твердых помидоров, сливочное масло, зелень, чеснок, соль.

Помидоры вымыть, обсушить. На каждом помидоре сделать крестообразный надрез, положить их в форму из фольги, смазанную маслом, надрезом вверх.

Форму поставить на решетку гриля. Запекать в течение 5–7 мин, после чего аккуратно раздвинуть кожицу, положить в надрез кусочек масла, посолить, смазать раздавленным чесноком, посыпать мелко нарезанной зеленью. Запекать еще в течение 5–10 мин.

Вместо масла (или одновременно с ним) можно использовать сыр, натертый на мелкой терке.

Готовые помидоры подавать горячими. Их можно использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу, птице или рыбе.



Порей-гриль

6 стеблей лука-порея, 60 мл оливкового масла, 2 ст. ложки эстрагонового уксуса, 1,5 ч. ложки мелко нарезанного орегано,

44 *1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки черного перца крупного помола, 2,5 ч. ложки соли.*



Лук-порей вымыть, обсушить. Срезать корни и верхушки стеблей. Каждый стебель прорезать вдоль пополам, оставив неразрезанными около 5 см у основания. Раздвинуть листья и снова промыть в проточной воде. Обсушить.

В глубокую кастрюлю налить воду слоем примерно 5 см, довести ее до кипения на сильном огне, положить подготовленные стебли, всыпать 2 ч. ложки соли. Снова довести до кипения. Уменьшить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и тушить в течение 5–10 мин. Воду слить, лук встряхнуть.

В неметаллической посуде соединить масло, уксус, ореховое масло, сахар, перец и оставшуюся соль. Тщательно перемешать, а затем взбить. В получившуюся смесь положить лук, перемешать. Накрыть посуду пищевой пленкой и поставить в холодильник не менее чем на 2 ч. Время от времени посуду встряхивать или переворачивать лук.

Замаринованный лук выложить на решетку разогретого гриля. Жарить около 10 мин, смазывая маринадом. Во время приготовления стебли один раз перевернуть. Лук должен подрумяниться и как следует прогреться.

Готовое блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.



Рулетки-гриль

4 тонких порционных куска мякоти свинины, 1 долька чеснока, 0,5 стручка красного сладкого перца, 0,5 стручка зеленого сладкого перца, 100 г сыра, 6 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка смеси приправ для шашлыка, черный молотый перец, соль.



Чеснок раздавить или мелко порубить. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Сыр нарезать соломкой.

Мясо вымыть, обсушить, отбить, посолить и поперчить по вкусу. На каждый кусок положить сыр и сладкий перец. Сформовать рулеты, скрепить их деревянными зубочистками.

Соединить масло, чеснок, смесь приправ и перемешать. Получившейся смесью смазать мясо. Мариновать рулеты около получаса.

Замаринованные рулеты запечь на гриле в течение 6–8 мин, переворачивая.

Готовые рулеты можно подавать и горячими, и холодными, предварительно удалив зубочистки.



Рыба в фольге на гриле

1 крупная рыба (не менее 500 г), 1 луковица, зелень, лимонный сок, растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу (форель, макрель, сига, щуку, линя, сельдь) очистить, удалить жабры и плавники. Аккуратно вспороть брюшко и удалить внутренности. Затем рыбу тщательно вымыть, посолить и поперчить снаружи и изнутри, сбрызнуть лимонным соком.

Подготовленную тушку положить на лист фольги, обильно смазанный маслом, края фольги загнуть, чтобы получился противень. Лук и зелень мелко порубить, посыпать ими рыбу.



Запекать на гриле до готовности. Во время приготовления один раз перевернуть.

Фольгу можно полностью закрыть. В этом случае время приготовления рыбы будет немного меньше.



Семга на гриле

800 г филе семги с кожей, 2 стручка зеленого перца чили, 1 лайм, свеженатертый имбирь, базилик, соль.

Имбирь, тертую цедру лайма, мелко нарезанные перцы и измельченный базилик перемешать, посолить по вкусу.

Рыбу нарезать порционными кусками, натереть смесью приправ. Каждый кусок семги сложить пополам, соединить деревянными зубочистками. Жарить на гриле в течение 5–8 мин.



Сардины-гриль

1 кг крупных сардин, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени орегано, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени фенхеля, 1 лимон, 6 ч. ложек крупной морской соли.

Для соуса: 1,6 стакана рыбного бульона, 2 яичных желтка, сок 1 лимона, 3 ч. ложки кукурузной муки, черный или белый молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и обсушить. С двух сторон на боках каждой рыбы сделать



по паре разрезов. Посолить, в разрезы положить смесь зелени. Выдержать около получаса.

Приготовить соус. Рыбный бульон прогреть, посолить и поперчить по вкусу. Муку развести в небольшом количестве воды так, чтобы не было комков, и тонкой струйкой, помешивая, влить в бульон. Варить на слабом огне, помешивая, в течение 10–15 мин, пока соус не начнет густеть. Яичные желтки смешать с лимонным соком, добавить немного соуса, перемешать, а затем тонкой струйкой влить яичную смесь в соус. Готовить, помешивая, пока соус не станет совсем густым. Не давать кипеть. Готовый соус снять с огня.

Рыбу обжарить на разогретом гриле по 2 мин с каждой стороны до образования румяной корочки. Выложить на блюдо, полить горячим соусом, гарнировать ломтиками лимона.



Тунец с зеленым луком

4 стейка тунца, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки белого винного уксуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка подсолнечного масла, зеленый лук, тертый имбирь, соль.

Соединить соевый соус, кунжутное масло, уксус, сахар, имбирь, тщательно перемешать.

В получившийся маринад опустить рыбу. Мариновать в течение 30 мин в холодном месте.

Замаринованного тунца обтереть, смазать подсолнечным маслом, обжарить на гриле с двух сторон по 2–3 мин.

Зеленый лук крупно нарезать, смазать подсолнечным маслом, посолить и потомить на сильно разогре-

той сковороде в течение 2 мин. Готового тунца подать с зеленым луком.



Стейки палтуса по-пиратски

500 г филе палтуса, лимонный сок, растительное масло, соус «Табаско», белый молотый перец, соль.

Рыбу тщательно вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу.

Небольшое количество масла смешать с соусом «Табаско». Получившейся смесью обмазать рыбу.

Жарить на решетке над углями около 15 мин. В процессе приготовления несколько раз перевернуть.



Фаршированные кальмары

6 тушек кальмаров, 1 маленький цуккини, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, растительное масло, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, черный молотый перец, соль.

Цуккини очистить и нарезать маленькими кубиками. Лук и чеснок мелко порубить. Овощи посолить и поперчить по вкусу, потушить в горячем масле около 5 мин, слегка охладить, вбить яйцо, добавить муку и тщательно перемешать.

Тушки кальмаров тщательно промыть, обсушить, заполнить овощной смесью. Отверстия скрепить



деревянными зубочистками. Жарить на гриле примерно 10 мин.



Цыпленок табака

1 цыпленок (1–1,5 кг), 0,5 головки чеснока, соль.

Цыпленка разрезать пополам вдоль, сделать прорези в коже, заправить в них ножи, посолить по вкусу, положить в эмалированную посуду и залить холодной водой, смешанной с раздавленным чесноком. Выдержать 10–12 ч.

Подготовленного цыпленка жарить на гриле до готовности.



Цыпленок-гриль

4 грудки цыпленка, 1 яйцо, 150 г сыра «Маасдам», 1 черствая булочка, 2 ст. ложки измельченной зелени, черный молотый перец, соль.

Грудки вымыть, обсушить, сделать в каждой прорезь-карман. Посолить и поперчить по вкусу.

Булочку размочить в воде, отжать, размять, добавить зелень, яйцо, нарезанный кубиками сыр, слегка посолить и поперчить.

Получившейся смесью начинить карманы, скрепить разрезы деревянными зубочистками.

Заготовки завернуть в фольгу. Жарить на гриле в течение 20 мин, после чего фольгу снять и довести грудки до

БУТЕБРДОДЫ



Бутерброды с бужениной, соленым огурцом и яйцом

*4 ломтика ржаного хлеба, 4 ломтика буженины, 1 яйцо,
1 соленый огурец, 50 г майонеза, горчица, зелень петрушки
или укропа.*

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать вдоль на четыре части. Огурец нарезать кружочками наискосок. На ломтики хлеба намазать горчицу, положить кусочки буженины, по кружочку яйца и огурца.

Украсить майонезом и посыпать измельченной зеленью.



Бутерброды с брынзой, помидорами и орехами

*4 ломтика белого или черного хлеба, 50 г брынзы, 40 г
сливочного масла, 1 свежий помидор, 2 ст. ложки ядер
грецких орехов.*



Брынзу размять. Орехи измельчить или натереть и смешать с брынзой. Помидор вымыть, обсушить, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху нанести паштет из брынзы. Украсить кружочками помидора.



Бутерброды с брынзой и сардинами

1 батон, 100 г брынзы, 100 г сливочного масла, 1 банка сардин, 0,5 луковицы, 0,5 лимона, 1 яйцо, зелень петрушки, клюква.

Лук очень мелко порубить или пропустить через мясорубку (натереть на мелкой терке). Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Масло, брынзу, яйцо и сардины растереть, добавить петрушку, лук, сок лимона и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Батон разрезать на тонкие ломтики. Каждый ломтик намазать получившейся массой. Бутерброды украсить ягодами клюквы.



Бутерброды с жареной печенью

5–6 ломтиков ржаного или белого хлеба, 50 г сливочного масла, 200 г печени, 0,5 луковицы, смалец, черный молотый перец, соль.



Лук очень мелко порубить, обжарить со смальцем. Добавить печень, нарезанную тонкими ломтиками, перемешать и быстро обжарить ее. Смесь слегка остудить, трижды пропустить через мясорубку, а затем остудить.

Сливочное масло растереть в пену, добавить размолотую печень, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать до образования однородной массы.

Получившуюся массу толстым слоем нанести на хлеб. Можно украсить размягченным сливочным маслом с помощью кондитерского мешочка.



Бутерброды с килькой и яйцом

4 ломтика черного хлеба, 2 яйца, 4 кильки, зеленый лук, сливочное масло.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать пополам. Кильки очистить от костей. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко порубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, на них положить половинки яиц, накрыть их филе килек, посыпать зеленым луком.



Бутерброды с жареными сардинами, яйцами и овощами

8 ломтиков хлеба, 25 г сливочного масла, 4 филе сардины, 1–2 свежих помидора, 2–3 яйца, раститель-



ное масло, зеленый салат или зелень петрушки, соль.

Филе сардин вымыть, обсушить, посолить по вкусу, обжарить в кипящем растительном масле до готовности, остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем сливочного масла, сверху положить по половинке филе сардин, накрыть кружочком яйца и украсить листиком петрушки или кусочком салата. Сбоку разместить кружочки помидоров.

Вместо свежих помидоров можно использовать маринованные овощи (репчатый лук, свеклу или сладкий перец).



Бутерброды с сыром и черемшой

4 ломтика хлеба, 50 г сыра твердых сортов, 50 г сливочного масла, 10 стеблей соленой черемши.

Сыр натереть на крупной терке. Черемшу мелко порубить. Ломтики хлеба намазать маслом, посыпать тертым сыром, а сверху — черемшой.



Бутерброды с куриным салатом

1 батон, сливочное масло, 1 мелко нарезанных консервированных яблок, 200 г отварного куриного мяса, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертого корня сельдерея, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана майонеза или



сметаны, 1–2 ст. ложки яблочного сока, зеленый салат, соль.

Приготовить салат. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Куриное мясо разобрать на волокна или мелко порубить. Соединить с яйцом, добавить корень сельдерея, зеленый лук, посолить по вкусу. Заправить смесью майонеза или сметаны с яблочным соком. Перемешать.

Батон разрезать на тонкие ломтики, смазать их маслом. Сверху выложить горкой куриный салат, украсить полосками листового салата.



Бутерброды с языком и сыром

4 ломтика хлеба, 4 ломтика отварного или копченого языка, 50 г сыра твердых сортов, 2 вареных яичных желтка, 20 г сливочного масла.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с размягченным маслом.

Ломтики хлеба смазать сырной смесью, сверху положить по ломтику языка, на него — половинку яичного желтка.



Бутерброды с мясом птицы и сладким перцем

6 ломтиков белого хлеба, сливочное масло, 200 г отварного мяса птицы, 2 стручка сладкого красного перца, 2 яйца, маслины без косточек.



Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Мясо птицы разрезать на шесть ломтиков. Перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкими полосками. Маслины разрезать пополам.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху кусочки мяса птицы. Вдоль бутерброда посередине расположить полоски перца. С одной стороны поместить кружочки яиц, с другой — половинки маслин.



Бутерброды с острым яичным паштетом

4 ломтика хлеба, 2 яйца, 50 г сливочного масла, горчица, зеленый лук, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать пополам, вынуть желток и растереть его с маслом до получения пенообразной массы. Белок мелко порубить, посолить, размешать с небольшим количеством горчицы и желтком.

Получившийся паштет выложить на хлеб — по контуру ломтика, а в середину насыпать мелко нарезанный зеленый лук.



Бутерброды с паштетом из грибов

6 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 250 г свежих грибов, сок 1 лимона, 0,5 лимона, черный молотый перец, соль.



Грибы очистить, тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Растереть сливочное масло. Добавить к нему грибы и лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу. Смесь тщательно растереть и нанести на ломтики хлеба. Бутерброды украсить тонкими ломтиками лимона.

Паштет можно приготовить и из сушеных грибов. Для этого грибы нужно промыть, замочить в небольшом количестве воды на 3–4 ч, а затем отварить.



Бутерброды с пикантной сырной массой

4 булочки, 100 г сыра, 2–3 отварных клубня картофеля, 100 г вареного мяса, 1 маленький свежий огурец, 50 г филе сельди, 1 ст. ложка растительного масла.

Сыр, мясо, огурец и селедочное филе дважды пропустить через мясорубку. Добавить натертый на мелкой терке картофель и растительное масло. Булочки разрезать пополам и нанести на них получившуюся смесь.

Чтобы масса вышла более нежной, в нее можно добавить взбитое несоленое сливочное масло.

Вместо мяса можно использовать колбасу.



Бутерброды с пюре из орехов и чеснока

4 ломтика хлеба, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 головка чеснока,



1 ч. ложка лимонного сока, 0,5 стручка сладкого перца, соль.

Чеснок очистить, растолочь, добавить толченые или пропущенные через мясорубку орехи, влить, помешивая, подсолнечное масло, лимонный сок. Посолить по вкусу и перемешать.

Получившуюся массу намазать на ломтики хлеба, украсить полосками сладкого перца.



Бутерброды с рыбой горячего копчения

3–4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г копченой рыбы, 1 ст. ложка горчицы, красный молотый перец.

Рыбу очистить от костей, измельчить руками, добавить взбитое масло, горчицу, поперчить по вкусу. Получившейся смесью намазать ломтики хлеба.

Вместо масла можно использовать смесь майонеза с перемолотым салом.

Вкус бутерброда будет пикантнее, если украсить его измельченными маринованными овощами.



Бутерброды с сосисками и хреном

4 ломтика черного формового хлеба, 50 г сливочного масла, 4–5 сосисок, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 соленый или свежий огурец.



Сосиски отварить до готовности и нарезать кружочками. Огурец нарезать тонкими полосками.

Сливочное масло растереть с хреном и получившейся смесью намазать ломтики хлеба. Сверху уложить кружочки сосисок, сбоку разместить полоски огурца.



Бутерброды с творогом и помидором

4 ломтика белого хлеба, 100 г творога, 2 свежих помидора или 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сметаны или молока, 0,5 луковицы, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко порубить. Лук пропустить через мясорубку, или натереть на терке, или мелко порубить.

Творог растереть, добавить помидоры или томатную пасту, лук, развести молоком или сметаной, посолить по вкусу. Тщательно перемешать.

Получившуюся массу нанести на ломтики хлеба.



Бутерброды с творогом и тмином

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жирного творога, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени, тмин, соль.

Тмин залить кипящей водой, выдержать в течение 20–25 мин под крышкой, затем воду слить.



Творог протереть через сито, добавить тмин, зелень, посолить по вкусу и перемешать. Получившуюся массу нанести на ломтики хлеба.



Бутерброды со салом и луком по-крестьянски

4 ломтика ржаного хлеба, 80 г сала, 1 луковица, соль.

Сало нарезать маленькими кусочками, вытопить на горячей сковороде, добавить мелко нарезанный лук и обжарить его вместе со шкварками до золотистого цвета.

Получившуюся смесь слегка охладить и нанести на ломтики хлеба.



Бутерброды со шпротами и салатом

6–8 ломтиков ржаного или пшеничного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла или майонеза, 1 банка шпрот, 1 лимон, листья салата.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем масла или майонеза, сверху положить листики салата, шпроты (по 2–3 рыбки). Украсить кусочками лимона.



Бутерброды с яйцом и грибами

60 *5–6 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, зелень, сливочное масло, соль.*



Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, желтки отделить от белков. Белки нарезать колечками. Желтки растереть, соединить с грибами, горчицей, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Хлеб намазать тонким слоем масла, положить по краям кружочки яичного белка, в середину — грибную массу. Украсить зеленью.



Бутерброды с яйцом и кетчупом

4 ломтика черного хлеба, сливочное масло, 4 яйца, 5 ст. ложек сметаны, 3 ч. ложки кетчупа, 4 ст. ложки тертого сыра, лук-порей.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать пополам. Соединить сметану, кетчуп и сыр, перемешать.

Хлеб намазать маслом. Положить на него половинки яиц, полить соусом из кетчупа, посыпать мелко нарезанным луком-пореем.



Шоколадные бутерброды

2 ломтика белого хлеба, 40 г шоколадного масла (или 35 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка какао), 1–2 ч. ложки молока, 2 ломтика консерви-



рованных яблок, 1 ч. ложка сладкого творога или взбитых сливок, 2 ягоды рябины или клюквы.

Шоколадное масло (или обычное масло, растертое с сахаром и какао) растереть с теплым молоком. На ломтики хлеба нанести толстый слой шоколадной смеси, сверху положить ломтик консервированного яблока, на него — 0,5 ч. ложки творога или взбитых сливок, а сверху — ягоды.



Ягодные бутерброды

2 ломтика белого хлеба, 10 г сливочного масла, 1 ст. ложка творога, сливки или молоко, сахар, 2 ст. ложки любых ягод, мед, орехи.

Хлеб намазать маслом, по краям нанести слой творога, растертого с молоком или сливками и сахаром. В середину выложить горкой ягоды. Полить небольшим количеством растопленного меда и посыпать измельченными орехами.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Шашлыки.	5
Барбекю.	19
Гриль.	36
Бутерброды.	51

БЛЮДА ДЛЯ ПИКНИКА

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Художник А. Г. Вайник
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

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»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (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. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литер «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **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:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 07.05.2007.
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ №2858

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org