



ГОТОВИМ НА МАНГАЛЕ

ТОП лучших блюд для «проводов» лета

Мясо и дары моря

Лучше всего для открытого огня подходит курица, свинина и индейка. Говядина чаще используется для люля-кебаба, а самая вкусная часть баранины – рёбрышки – для запекания.

Чтобы пожарить люля-кебаб, подготовьте фарш заранее – сделайте его самостоятельно или используйте покупной. Мелко нарежьте репчатый лук и зелень (например, кинзу и петрушку), смешайте все ингредиенты с фаршем, а затем добавьте специи по вкусу – лучше всего подходит перец, базилик, чеснок. Вымешивайте и отбивайте фарш в течение 10-15 минут, затем уберите в холодильник на 1-1,5 часа. Сформируйте из фарша небольшие колбаски длиной 15 см и шириной 3-4 см, плотно прижимая их к шампуру. Обжарьте с разных сторон и подавайте к столу со свежими овощами.

Отлично для готовки на гриле и мангале подходит сёмга, морской окунь, форель, тунец, горбуша и кета. Рыбу жарят целиком, если она небольшая, стейками или кусочками филе, нанизанными на шампуры. Маринад и соусы подбираются по вкусу.

Крупные мидии, тушки кальмаров и креветки можно вкусно готовить на открытом огне или запечь в фольге на углях.

Гарниры и закуски

Смажьте кукурузу оливковым маслом. Обжаривайте на гриле, часто переворачивая, 15–20 минут до появления на початках золотисто-коричневых пятен. Смешайте масло, измельченные травы и соль и смажьте готовую кукурузу.



В лидерах – запечённый картофель. Обычно его запекают целиком, а по желанию фаршируют беконом или сыром. Из других овощей: кабачок, баклажан, помидоры, свежий перец.

Чаще всего на огне готовят шампиньоны, но по желанию можно использовать вешенки, лисички, подосиновики и боровики. Чтобы грибы оставались сочными, рекомендуется заранее их замариновать – например, в сметане и соевом соусе с добавлением специй.

Отличная альтернатива для готовки на природе – сыр на гриле. Твёрдые сорта быстро плавятся над углями, поэтому лучше выбирать рассольные. Греческий сыр халуми словно специально создан для такого блюда. Благодаря особой слоистой текстуре он хорошо держит форму даже на сильном огне. Вкус у него нежный и сливочный, слегка солоноватый. В некоторые сорта добавляют мяту. Если халуми у вас нет, возьмите султуни, брынзу или адыгейский сыр.

Сыр следует нарезать довольно толстыми ломтиками, не меньше 1–1,5 см. Достаточно сбрызнуть их оливковым маслом – и можно отправлять на мангал. Если хотите получить хрустящую корочку, окуните сырные ломтики во взбитое яйцо и обваляйте в молотых сухарях.

Десерты

Для жарки на гриле подходят практически все фрукты и ягоды. Лучше на открытом огне готовить еще твердые недоспелые фрукты.

Кожицу снимать с плодов не нужно, иначе от высокой температуры они деформируются.

Сильно большие плоды (дыня, арбуз, ананас) нарежьте порционными кусочками, яблоки и груши режьте пополам, а с персиков, абрикос и слив предварительно удаляйте с сердцевины косточки.

Бананы жарятся как очищенные и порезанные кусочками,

так и в кожуре, сделав сверху надрез.

Фрукты для гриля, как и мясо можно предварительно мариновать: усилит их природную сладость маринад с медом или кленовым сиропом. Неповторимый сливочный аромат жареным фруктам придаст сахар, который выделяется при жарке и под воздействием высокой температуры карамелизуется.

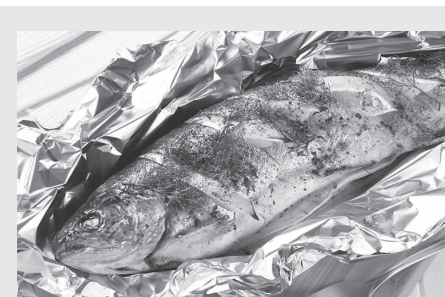
Для придания плодам пряности добавляйте специи (молотый красный перец, бальзамический уксус, пряные травы), для оригинального вкуса – используйте ликеры.

Перед жаркой плоды и решетку немного смажьте маслом, чтобы фрукты не прилипли.

Не начинайте готовить десерты сразу после того, как разожгли гриль. Они должны хорошо прогреться. Мелкие фрукты и ягоды удобно нанизывать на шпажки. Вообще все фрукты запекают на решетке срезом вниз. Время жарки фруктов занимает несколько минут с каждой стороны. Когда образуется сахарная корочка, десерт считается готовым.

В углубление фруктов можно положить начинку, с которой можно запекать десерт, или выложить наполнитель в уже запеченные плоды. Запекать фрукты можно с творожной массой или заварным кремом, а в готовые полуфабрикаты выложить мороженое. Также запеченные фрукты поливают соусами или глазурью. Запеченные фрукты можно и не подавать на десерт: их часто используют для украшения торта или как гарнир к мясу.

Информация:
lifehacker.ru, edimdoma.ru



Используем фольгу

При помощи запекания на открытом огне можно оригинально и вкусно приготовить курицу, сосиски и сделать бутерброды

Подготовьте четыре больших листа фольги: на каждый из них выложите по куриной грудке, половинки помидоров, зёрна кукурузы и тонко нарезанный чеснок. Полейте оливковым маслом и положите сверху по кусочку сливочного масла. Приправьте солью и перцем. Заверните фольгу так, чтобы курица и овощи были полностью закрыты. Положите получившиеся мешочки на решётку и жарьте 20-30 минут. Украсьте блюдо листьями базилика.

Обжарьте сосиски на гриле примерно по 3 минуты с каждой стороны. Подготовьте четыре больших листа фольги. На каждый из них выложите по две сосиски, а также перец и лук, нарезанные тонкими полосками. Полейте маслом и приправьте специями. Плотно заверните фольгу и выложите получившиеся мешочки на решётку. Готовьте ещё 13-15 минут.

Смажьте маслом ломтики хлеба. Четыре из них смажьте кетчупом или соусом и посыпьте тёртым сыром. Сверху выложите по четыре кусочка колбасы и накройте оставшимся хлебом. Обжаривайте бутерброды по 2–3 минуты с каждой стороны, пока не расплавится сыр и не подрумянится хлеб.



Осень в огороде

В августе работ для садоводов будет достаточно: это не только сезон сбора урожая, но и усердная подготовка огорода к холодам, а также защита от вредителей и болезней.

Вкусные хлопоты

В последний месяц лета на владельцев огорода «наваливается» тонна урожая – овощи, зелень, ягоды, фрукты. Собрать нужно все по мере созревания, иначе есть высокая вероятность допустить перезревание плодов. Чтобы сохранить урожай надолго, можно исполь-

зовать метод заморозки овощей, зелени, ягод. Самый простой способ заготовок – замораживание. Сейчас самое время для консервации огурцов, а скоро подойдет капуста и можно будет делать заправки для супов – солянки, борща, свекольника.

При этом мы не пренебрегаем прополку, полив

и подкормку растений. Чтобы продолжить плодоношение таких важных овощей, как огурцы и помидоры в сентябре месяце, надо их подкормить органическими удобрениями с высоким содержанием азота. В окученной земле появятся дополнительные корни, которые дадут стимул дальнейшему росту и плодоношению кустов.

В октябре овощи заканчивают плодоносить, но еще порадуют нас урожаем до конца месяца. Для этого надо как можно выше замульчировать корни растений. Если предполагаются кратковременные заморозки, то положите опавшие сухие травы сверху томатного куста, прямо насадите траву на колышек, чтобы она свисала и накрывала еще зеленые плоды. Можно закрепить над грядкой с перцами и баклажанами пленку.

Прибираемся в теплицах

Работы в теплицах в конце августа тоже пре-

достаточно: пасынкование томатов нужно проводить регулярно, также обрезать лишние листья. Помимо удаления пасынков, у помидоров нужно обрезать точку роста, если это проигнорировать, то куст будет тратить свои силы на рост, а не на образование плодов. При удалении точки роста томаты надо подкармливать безазотными удобрениями с микроэлементами и калием.

У многих дачников в теплицах с огурцами появляется паутинный клещ; его появлению способствует частое проветривание. Паутинного клеща можно обработать биопрепаратами, например, битоксибациллином или фитовермом. Они все безопасны для человека.

Заботимся о саде

Вот уже на подходе груши и яблоки среднего и позднего срока созревания, своевременно собирайте плоды, а также падалицу из пристовольных кругов. В это время на плоды нападают бронзовки. Развесьте для их

привлечения поилки с компотом, изготовленные из пластиковых бутылок.

После сбора плодов – в сентябре – нельзя забрасывать деревья. Начинаем готовить их к будущему урожаю. Обкапываем пристовольный круг и вносим осеннее удобрение, поливаем. Сломанные ветки обрезаем, замажем места срезов и раны. Если погода сухая, производим регулярный полив.

В начале октября наступает самое благоприятное время для посадки и пересадки (разделения) многолетних растений, кустарников, цветов. Очень большое значение имеют такие кустарники, как лимонник, боярышник, шиповник, из этих растений готовят целебные чаи, поэтому, если они не растут еще в вашем саду, то стоит их сейчас посадить.

Готовимся к новому сезону

Для новой посадки клубники выравниваем грядки, хорошенько

поливаем водой, чтобы спровоцировать рост сорняков, особенно многолетних. Выпалываем сорняки, снова ровняем грядку и нарезаем мотыгой ровные канавки. В конце августа можно приступить к посадке молодых розеток.

В сентябре – после сбора смородины и крыжовника – нужно произвести разрезание кустов, вырезать лишние в середине куста, поломанные и лежащие на земле. Молодые посадки, розетки клубники, надо продолжать регулярно поливать, ведь у нее пока очень короткая корневая система.

Наводим порядок на клумбах

В конце лета хорошо пересаживать многолетние цветы, например, пионы и лилии. У цветущих многолет-

ников по мере отцветания можно удалять засохшие соцветия – так растения не будут тратить на них энергию. Тюльпаны можно сажать в корзиночках и обязательно на дно сыпать песок. Песок – это дренаж, тем более у нас болотистое место и грунтовые воды расположены близко к земле, которая прилипает к клубням и луковицам, из-за чего они гниют.

В сентябре астры цветут, многие однолетние цветы завязали свои стручки, коробочки и можно собрать с них семена. Гладиолусы можно уже выкопать. Георгины подвязать к опоре. Корейские хризантемы нужно опрыскать от нашествия тли. У роз срежьте все отцветшие бутоны, это стимулирует рост новых бутонов.

После сбора урожая овощей, ягод и фруктов участок надо полить и удобрить: для этого подойдут средства без азота с микро- и макроэлементами.

Источник информации:
krasnoturinsk.info, kaspinfo.ru