

Оглавление

Вступление: Путешествие «Мой пикник»	13
Что взять с собой на пикник	17
Приглашение.....	18
Идеи для украшения.....	20
Меню.....	22
Еда.....	24
Покрывало для пикника.....	26
Маленький столик.....	27
Посуда.....	28
Стекло.....	30
Столовые приборы.....	31
Другие необходимые предметы.....	32
Чек-лист для пикника.....	33
Простые шаблоны для пикника	34
Как переносить еду	35
Как выбрать и упаковать корзину для пикника	40
Основные подсказки для безопасности трапезы	42
Немного о маслах	44
Крупы, паста и хлеб	46
Рис.....	47
Паста.....	48
Хлеб.....	50
Тарелки	53
Сырная тарелка.....	55
Крюдите.....	65
Соусы.....	67
Тарелка ассорти.....	70

Свежие фрукты	73
Закуски	75
Брускетта.....	77
Шашлычки из дыни и прошутто.....	79
Крокеты.....	81
Свежие спринг-роллы.....	82
Жареные куриные кусочки.....	84
Шашлычки из курицы с мисо.....	86
Глазированные шашлычки-токпокки.....	88
Острые кебабы из креветок.....	91
Жареные пельмени со свининой и зеленым луком.....	93
Бао из свинины с зеленым луком.....	97
Гарниры	101
Овощи на гриле.....	102
Говяжьи рулетики с грибами эноки.....	105
Жареная темпура.....	107
Тонкацу.....	110
Салаты	113
Фруктовый салат.....	115
Салат из персиков и сыра буррата.....	117
Салат из капусты и юдзу.....	119
Простой пикантный картофельный салат.....	120
Салат из жареных корнеплодов.....	123
Салат с рисовой лапшой.....	125
Салат из свежего корня лотоса.....	126
Салат капрезе.....	128
Салат с пастой и песто.....	130
Салат с лимонной пастой.....	133

Рис и лапша	135
Кимбап.....	137
Мягкий грибной рис.....	141
Онигири.....	143
Онигири с острым тунцом.....	145
Соленое онигири с лососем.....	146
Онигири умэ.....	149
Суши инари.....	151
Легкое чапчхэ.....	152
Сэндвичи и пиццы	155
Бублик с копченым лососем и сливочным сыром.....	157
Сэндвич с огурцами к чаю.....	159
Сэндвич кацу.....	160
Японский яичный сэндвич.....	163
Круассан с ветчиной и сыром.....	165
Сэндвич капрезе.....	167
Сэндвич с прошутто, инжиром и сыром бри.....	169
Сэндвич с клубничным кремом.....	171
Мини-пиццы фокачча.....	172
Мини-кусочки из слоеного теста.....	175
Десерты	177
Вишневый пирог.....	179
Фруктовые тарты.....	183
Кроффы со сливочным кремом и клубникой.....	187
Клубника в шоколаде.....	191
Лимонный тарт.....	192
Вафли с клубникой.....	194
Пикантный лимонный пирог.....	196
Мини-торты с клубникой.....	199

Клубничный танхулу.....	203
Данго.....	206
Цветочное сахарное печенье.....	209
Напитки.....	211
Игристое вино из зеленого винограда.....	213
Пряный сидр.....	215
Клубнично-мятный спритц.....	217
Персиковый «Веллини».....	219
Газированный лимонад.....	221
Клубничный матча-латте.....	223
Спарклер с розмарином и грейпфрутом.....	225
Клубничное молоко.....	227
Имбирно-персиковый чай.....	229
Газированный грушевый лимонад с зеленым чаем.....	230
Чай с молоком и таро.....	233
Пока что — до свидания!.....	235
Благодарности.....	236
Об авторе.....	237
Об издательстве.....	238



Когда солнце начало опускаться за горизонт, мы расстелили клетчатый плед на поляне, окруженной высокими деревьями, и водрузили на него корзину для пикника. Над нашими головами на легком ветру шелестели листья и птицы исполняли симфонию. Казалось, мы попали в другой мир – где время будто остановилось.

Мы открыли корзину: нетерпеливое ожидание наполнило воздух, когда мы доставали блюда одно за другим. В мягком сиянии заходящего солнца все выглядело еще прекраснее. Это был идеальный день – тот, который я навсегда запомню.

Получив работу мечты в центре города, я была в восторге. С головой окунувшись в задачи на долгие часы. Но годы шли, и я почувствовала, как беспокойство гложет меня. Я устала от шума и толпы и тосковала по старой жизни – медленной и тихой.

Именно тогда и открыла для себя пикники. Я выросла, приученная трапезничать за столом. Но однажды в солнечный осенний день решила устроить пикник с другом в парке. Этот первый пикник никогда не забуду. В таких прогулках есть что-то волшебное: возможно, просто наслаждение вкусной едой на свежем воздухе в окружении природы, а может, шанс замедлиться и насладиться моментом, свободным от давления повседневной суеты.

Я начала делиться своими пикниками в интернете и приятно удивилась, сколько людей их любят. С ростом маленького пикникового клуба (так я называю всех любителей пикников) я решила, что пришло время собрать все рецепты и советы в книгу.

Ничто не удовлетворяет так, как приготовление вкусных блюд и наслаждение ими в солнечный день. Коллекция рецептов из этой книги как раз подходит для таких деньков! Блюда могут приготовить даже начинающие или взволнованные кулинары. Если вы почувствуете необходимость заменить какой-либо ингредиент – пожалуйста! Эта книга – всего лишь мягкое руководство.

Кулинария – игра с ингредиентами и вкусами, а еще – риск. Дайте волю воображению – будет весело! То же можно сказать и о пикниках.



Сырная тарелка

Ничего так не говорит о комфорте, как отличный сыр!

Создание идеальной сырной тарелки – искусство, и я здесь, чтобы научить вас собирать легкую сырную тарелку для следующего пикника. Поверьте, она впечатлит ваших гостей!

Шаг первый: выберите сыр

При выборе сыра подумайте о контрасте, цвете, вкусе и текстуре. Выбирайте и твердые, и мягкие сыры. Мои любимые – чеддер, бри, пармезан, острый чеддер, гауда и козий сыр. Если вы не уверены в выборе сыра, в местном продуктовом магазине должен быть продавец, который вам подскажет.

Теперь подумайте о контрасте. Комбинируйте мягкие сыры с хрустящими крекерами или ярким вкусом ломтика груши. Лучше не подавлять отдельный вкус, поэтому советую не класть два сорта сыра насыщенного вкуса на одну тарелку.

В любом случае предела нет, как и неправильного способа вкусить сыр!

Твердые сыры:

- пармиджано-реджано (пармезан);
- пекорино романо;
- чеддер;
- гауда;
- манчего;
- грюйер;
- азиаго;
- конте.

Мягкие сыры:

- бри;
- камамбер;
- козий сыр (Бюш-де-Шевр);
- фета;
- голубой сыр (рокфор, горгонзола, стилтон);
- моцарелла;
- буррата;
- таледжо;
- камбоцола;
- эпуас.



Шашлычки из дыни и прошутто

Шашлычки из прошутто и дыни готовятся путем объединения двух восхитительных ингредиентов: спелой сладкой дыни и соленого прошутто. Насыщенный вкус дыни контрастирует с пикантной ветчиной, а шпажка помогает аккуратно удерживать ингредиенты. Эти шашлычки идеально подойдут для большой встречи.

Ингредиенты:

(На 8 шашлычков)

- ▷ Половина небольшой дыни канталупа или мускатной, нарезанная на небольшие кубики
- ▷ Прошутто — 4 кусочка, нарезанные вдоль пополам
- ▷ Листья базилика — 8 шт.
- ▷ Моцарелла — 6–8 маленьких шариков
- ▷ Шпажки — 8 шт. (если используете деревянные, замочите их за 30 минут до использования)
- ▷ Бальзамический уксус и оливковое масло

Приготовление:

1. Разрежьте дыню и используйте круглую ложку для вырезания шариков.
2. Нанижите кусочки дыни на деревянные шпажки, чередуя их с тонкими ломтиками прошутто ди Парма. Для особого вкуса добавьте шарик свежей моцареллы или небольшой листик базилика на каждый шампур.
3. Сбрызните бальзамическим уксусом и оливковым маслом. После сборки шашлычки можно легко транспортировать (только не забудьте довести их до комнатной температуры перед подачей). Наслаждайтесь!