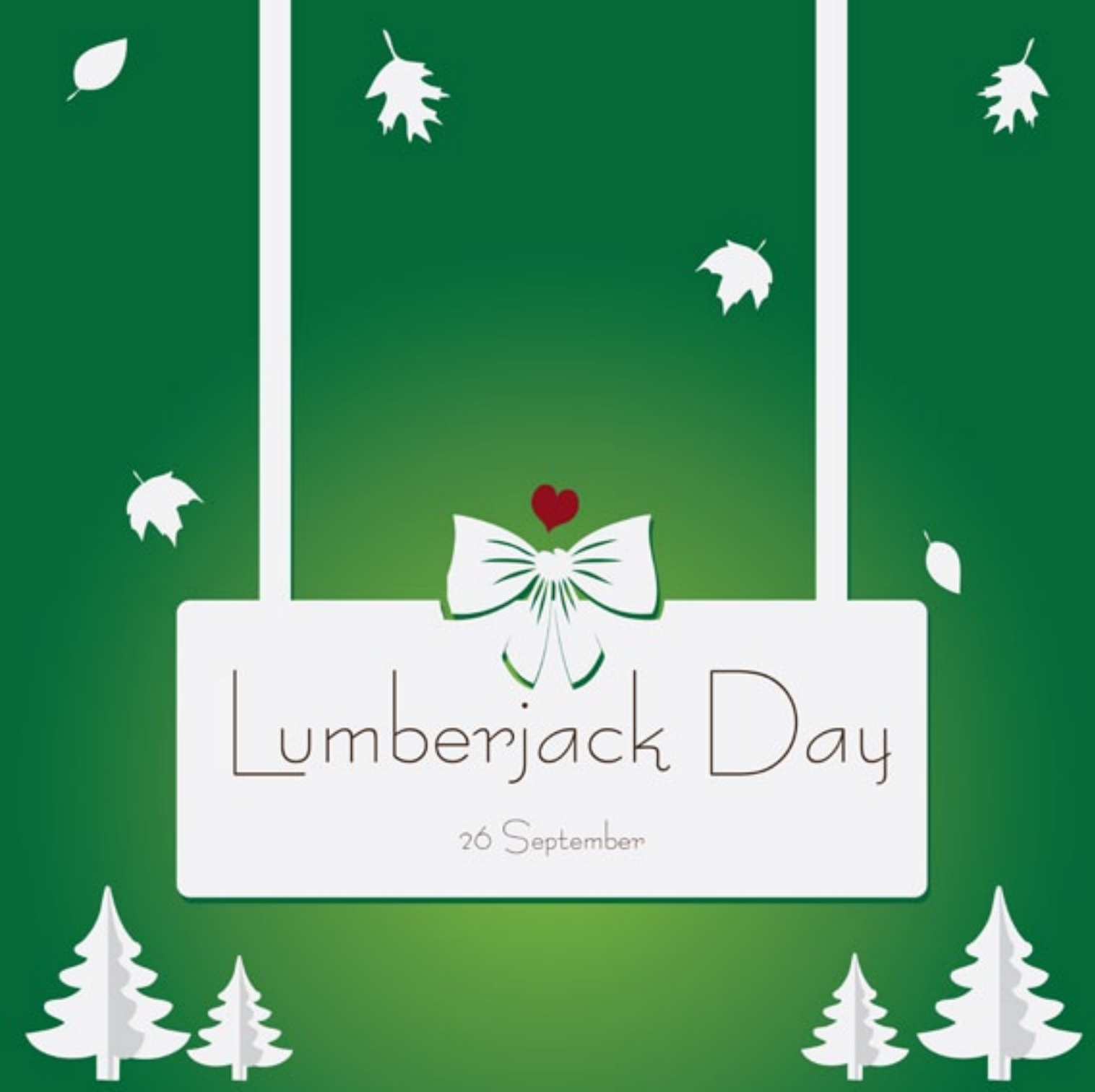




© Studio - Art of Success

**День
Лесоруба
празднуй
на полный
желудок!**

**или что приготовить,
чтобы отметить
эту прикольную дату**





Marianne Ways



Colleen AF Venable

День лесоруба необычный праздник, организованный двумя девушками (Marianne Ways и Colleen AF Venable), которые к профессии лесоруба не имели никакого отношения. Он в большей мере создавался, как дата для тех, кто хочет почувствовать себя в этот сентябрьский день лесорубом. Выбраться на природу, одеться в плотную клетчатую рубашку, тяжелые и крепкие башмаки, подтяжки и джинсы - это только пол дела. В этот день нужно готовить то, что едят лесорубы. Готовить и угощаться вместе со своими друзьями. Блюд не много и они незамысловаты, поэтому кроме плотного обеда вам понадобится несколько рецептов напитков, которые сделают дату более веселой и непринужденной.





Печеная фасоль «Лесоруб»

Рецепт предполагает смесь бобов, однако если для начала вы возьмете фасоль только одного сорта, не беда, в будущем вы сможете модернизировать это блюдо внося свежие идеи!

Кроме бобов понадобится бекон и сладко-соленый соус, сделанный из коричневого сахара, яблочного уксуса, сухой горчицы и имбиря. Именно имбирь, как специя, заставит ваших гостей на День лесоруба задуматься, что же делает это блюдо таким необычным.

Для приготовления соуса смешайте коричневый сахар, уксус, горчицу, имбирь и соль.

Отставьте смесь в сторону и обжарьте нарезанный кубиками лук в жире с беконом. Не ложите в сковороду бекон крупными кусками, порежьте его как можно мельче.

Вылейте свой соус в сковороду с луком и проварите его на медленном огне в течение 10 минут.

Прелесть рецепта печеная фасоль «Лесоруб» - это простота его приготовления, как впрочем и всех остальных рецептов, которые лесорубы предпочитают в своем рационе. Ну такие они ребята! Кулинария не их конек, поэтому бобы в рецепте консервированные. Согласитесь это удобный ингредиент, который сэкономит уйму вашего времени.

Поэтому: открываем все банки с фасолью и выкладываем в посуду для жарочного шкафа. Добавляем смесь, о которой мы говорили выше, и перемешиваем.

Накрываем все пищевой фольгой и ставим в духовку. Выпекаем в течении часа при температуре 180 градусов по Цельсию.

Когда время истечет, открываем блюдо и готовим при той-же температуре еще 30 минут.

Да, времени на выпекание уйдет не мало, но не думаем, что вам в течении полутора часов стоит стоять у духовки, хотя аромат от бобов с беконом и соусом того стоит.

Теперь коротко об ингредиентах, здесь все просто:

- 1 чашка коричневого сахара
- 1/2 чашки яблочного уксуса
- 1/2 чайной ложки сухой горчицы
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- соль по вкусу
- 8-10 ломтиков бекона
- 1 маленькая луковица, нарезанная кубиками
- 1 банка сливочных бобов, промытых
- 1 банка светлых бобов, промытых
- 1 банка красной фасоли, промытой
- 1 банка запечённой фасоли, какой найдете, но тоже промытой

Общее количество бобов должно быть около 2 кило, вроде немало, но и не забывайте, что в День лесоруба вы и кушать должны, как лесорубы. А гости помогут!



Завтрак Лесоруба

Не пугайтесь! Слово «завтрак» еще не говорит о том, что вам стоит ждать гостей в 9-10 часов утра, просто это такое название блюда. Оно такое же незамысловатое, как и Печеная фасоль «Лесоруб». Кроме всего прочего для его приготовления вам также понадобится духовка, которую вы, если помните, разогрели до 180 градусов по Цельсию.

Ингредиенты:

- 1 чайная ложка растительного масла, плюс еще столько же для смазывания формы для выпечки
- 4 замороженных вафли, если гостей будет больше, то вафель понадобится по числу приглашенных, соответственно количество прочих ингредиентов также увеличится
- 4 маленьких красных картофеля, очень тонко нарезанные
- Соль и черный перец (желательно свежемолотый)
- 1 небольшой красный болгарский перец, некрупно нарезанный
- 3 молодых луковицы, нарезать, белые и зеленые части разделены
- 2 зубчика чеснока, тонко нарезанный
- 1,5 чашки измельченного сыра чеддера (170 грамм)
- 1 стакан молока
- 2 яйца, выбирайте те, что побольше
- 8 сосисок или 8 кружочков колбасы

Итак духовка ваша разогрета до 180 градусов по Цельсию, после предыдущего блюда, если-же вы начали свою подготовку к празднику с «Завтрак лесоруба», разогрейте ее до требуемой температуры. Смажьте свою форму для выпечки маслом.

Выпекайте вафли на противне до легкого золотистого цвета и легкого хруста, на это у вас уйдет 10-12 минут.

Положите нарезанный картофель в подходящую кастрюлю, добавьте большую щепотку соли и достаточно холодной воды, чтобы покрыть картофель на 3 сантиметра. Доведите до кипения. С момента закипания варите картофель около 4-5 минут. Процедить картофель и перенести в большую миску.

Нагрейте масло на большой сковороде на среднем огне. Добавьте перец, зеленый лук и чеснок и готовьте, часто помешивая, пока перец не станет мягким и подрумяненным в некоторых местах, от 4 до 5 минут.

Переложите в миску с картофелем, добавьте 1 чайную ложку соли и немного молотого перца, перемешайте, после чего переложите в готовую форму для выпечки, разровняйте в плоский слой и посыпьте пол порции сыра Чеддер поверх.

Взбейте в небольшой миске молоко, яйца, 1 чайную ложку соли и опять же немного черного перца.

Слой колбасы или сосисок, нарезанные ломтиками, выложить сверху смеси картофеля с перцем. Разместите поджаренные вафельные половинки, в два ряда. Залейте вашу запеканку смесью молока и яиц, она не должна полностью покрывать вафли. Посыпьте оставшимся сыром Чеддер.

Накройте фольгой и запекайте до тех пор, пока сыр не растает, смесь молока и яиц не начнет застывать, картофель не станет мягким, а колбаса должна быть достаточно прожарена. На это уйдет около 40 минут.

Снимите фольгу и дайте отдохнуть в течение нескольких минут, посыпьте зеленым луком.

Выглядит это блюдо очень аппетитно и по своей калорийности не менее питательно чем первое.

Омлет «Лесоруб»

Третий рецепт, который имеет прямое отношение к празднованию Дня лесоруба, не менее интересный и оригинальный, чем первые два, поэтому он не только украсит ваше застолье, но и внесет дополнительное разнообразие на столе. Как вы догадываетесь, в омлете главным ингредиентом выступают яйца, а для придания ему плотности и вкуса, положим в него грибы, мясо и кое что для вкуса. Приступим!

Ингредиенты:

- 2 чайные ложки масла, разделить его пополам
- 1/4 чашки грибов, например шампиньоны, нарезанные
- 60-70 грамм говядины (стейк), предварительно обжаренный
- 3 яйца, покрупнее
- 1 столовая ложка молока, 2% жирности
- щепотка соли
- щепотка черного перца
- 1 средний зеленый лук, нарезанный
- щепотка красного перца
- 1 столовая ложка сыра Чеддер, тертого
- 1 столовая ложка нарезанной петрушки
- 1 столовая ложка зеленого лука, нарезанного (для гарнира)

Если вы всем этим запаслись, начинаем готовить. В этом блюде жарочный шкаф нам не понадобится

Нагрейте небольшую антипригарную сковороду на среднем огне. Добавьте 1 чайную ложку масла, обжарьте грибы и стейк на сильном огне постоянно помешивая. Готовьте до тех пор пока грибы не приготовятся и стейк не прогреется. Выньте грибы и стейк из сковороды и поставьте ее на средний огонь.

В миске смешайте яйца и молоко с щепоткой соли и перца. Тщательно взбейте.

Добавьте оставшееся 1 чайную ложку масла на сковороду и добавьте в нее яичную смесь. Энергично размешайте и затем дайте прожариться по краям.

В то время как центр все еще немного жидкий, добавьте стейк, грибы, зеленый лук, хлопья красного перца и сыра Чеддер.

Дождитесь, когда омлет практически будет готов, сложите его пополам и достаньте его со сковороды.

Украсить петрушкой, луком, солью и перцем по вашему вкусу.



Все три рецепта просты в приготовлении и не требуют высот кулинарного мастерства. Однако не обольщайтесь, все же это не полуфабрикаты разогретые в микроволновке или сэндвичи на скорую руку. Будьте предельно внимательны с температурой и временем их готовки и ваши гости по достоинству оценят вас, как радушных хозяев.

Несколько слов о напитках, ну куда-же без них. Как вы догадываетесь они также просты и незамысловаты, как блюда которые вы только что закончили готовить. Но уверяем вас, напитки для празднования Дня лесоруба, на удивление более разнообразны и многочисленны чем блюда.

Если вы не иссякли после готовки на кухне и не решили обойтись простым бутылочным или баночным пивом, приглашаем вас в бар «Лесоруб».

Начнем с напитка под названием **«Потный лесоруб»**

Тип емкости в котором подается «Потный лесоруб» - стопка.

Для его приготовления вам понадобятся:

15 грамм Ром Bacardi 151

15 грамм текилы

2-3 чайные ложки Соуса Табаско

к колотый лед

Как готовить:

Смешайте ром и текилу со льдом в шейкере и процедите в рюмку. Завершите все добавлением соуса Табаско.

Следующий напиток - **«Ржавый лесоруб»**

15 грамм шнапса Butterscotch

15 грамм рома (пряного)

5 капель кленового сиропа

Как готовить:

Вылейте шнапс в рюмку, сверху аккуратно налейте ром и капните затем кленовый сироп.

«Лесоруб»

50 мл. виски

150 мл. яблочный сок

лёд,

мускатный орех,

яблоко

Как готовить:

В стакан со льдом налить виски, яблочный сок, добавить тертый мускатный орех, перемешать.

Украсить двумя дольками яблока и подавать.

Для подачи вам понадобится бокал «Хайболл»



«Чокнутый Джим»

20 грамм ирландского виски

20 грамм ликер frangelico

Готовить это напиток еще проще чем предыдущие, оба ингредиента налейте в стопку.

Яблочная водка

Applejack - это ликер, которые вы можете приготовить для празднования Дня лесоруба самостоятельно, но для этого нужно приложить немного усилия и терпения.

Ликер отличается от быстро готовящегося коктейля не только своей трудоемкостью, но и вкусом, а также повышением вашей самооценки.

Готовы положить на алтарь собственного имиджа некоторое время? Тогда вперед!

Ингредиенты и аксессуары:

Для яблочной водки

20 литров свежего яблочного сока без консервантов и без добавления сахара

3 килограмма коричневого сахара

Пакет пивных дрожжей

Герметичный контейнер объемом на 20 литров

Воздушный запор используемый для брожения. Это устройство, позволяет углекислому газу, выделяющемуся в процессе брожения, выходить из ферментера, то есть вашего герметичного контейнера и не пропуская в него воздух.

Большая кастрюля

Для насыщения бренди яблоками

2 стакана красных яблок, очищенных и нарезанных

3 палочки корицы, каждая по 7-8 см. в длину

2 столовые ложки (30 мл.) воды

2,5 стакана сахара

2 стакана (480 мл.) бренди

3 стакана (720 мл.) белого вина, сухого

Как готовить:

Стерилизуем все свое оборудование, речь идет о вашем 20 литровом контейнере. Поскольку процесс ферментации требует активации соответствующих бактерий, необходимо убедиться, что в смеси присутствуют именно эти бактерии. Для стерилизации вы можете использовать раствор йода, или обычную магазинную водку.

Для следующего шага понадобится кастрюля в которую войдет пять литров яблочного сока и весь ваш сахар. Начинайте нагревать ваш сок в этой кастрюле, когда сок нагреется, но еще не закипит, всыпайте все три килограмма коричневого сахара и начинайте перемешивать. Сахар должен полностью раствориться. После этой процедуры дайте раствору чуть остыть. Ведь дальше мы будем заливать в него заранее разведенные дрожжи, температура кастрюли с соком должна быть такой, что когда вы

до нее дотрагиваетесь, она не обжигает вашу руку.

На пачке дрожжей обычно указывается инструкция, которой вы должны следовать, чтобы подготовить и запустить их в работу. Обратите внимание на срок годности дрожжей!

Добавляем в остывающий яблочный сидр дрожжи и переливаем все это в герметичный контейнер, туда-же добавляем оставшийся яблочный сок.

Закрываем герметично ваш контейнер, к которому, в верхней части, должен быть закреплен воздушный запор. Если у вас нет возможности приобрести воздушный шлюз, изготовленный промышленным способом, посмотрите в Интернете как сделать альтернативу. Например, при запросе «водяной запор для вина», вы получите исчерпывающие рекомендации, как сделать что-то подобное для своей «Яблочной водки».

Ставим контейнер на 10-12 дней в место, где вы о него не будете спотыкаться и желательнее не у батареи или на солнце. Чем дольше будет длиться ферментация, тем крепче алкоголь вы получите.

По завершению работы дрожжей, вам нужно аккуратно перелить содержимое контейнера в стерилизованные емкости. Емкости должны быть небольшими, ведь нам нужно будет их запечатать и поместить в морозилку. Весь напиток должен быть заморожен небольшими порциями для того, чтобы использовать в будущем только то количество, которое вам нужно для окончательного приготовления Applejack.

Как уже было сказано переливать наш перебродивший яблочный сок следует очень аккуратно, так как отработанные дрожжи осядут на дно контейнера и будут выглядеть очень неаппетитно. Для этого стоит воспользоваться небольшой трубкой, используя ее, как некий сифон, не стремитесь опускать ее к самому дну, где ферментировался сок, именно там должны будут остаться наши мутные дрожжи.

Итак ваш сок заморожен, достаем контейнеры и начинаем процесс отделения алкоголя от того, что им не является, все достаточно просто. Процесс называется дистилляцией. Он построен на том, что вода замерзает в отличии от алкоголя при более низкой температуре. Займет вся процедура порядка 1 часа или чуть больше. Наберитесь терпения! Спирт будет таять и покидать лед чуть быстрее чем вода и когда замороженный брикет сократиться на треть, слейте оттаявшее назад в контейнеры и снова в холодильник. Так стоит повторить несколько раз. Через два или три раза процесса дистилляции вы заметите, что содержимое не замерзает вовсе. Когда это произойдет, ваш яблочный сок будет на около 80% состоять из яблочного спирта.

Для кого-то это может оказаться достаточно и вы уже будете готовы употребить алкоголь, но для настоящих ценителей Дня лесоруба, процесс продолжается, ведь еще не сделали Applejack.

Настаиваем бренди на яблоках

Чистим и нарезаем наши яблоки в кастрюлю, туда же добавляем корицу и воду. Воды стоит добавить столько, чтобы яблоки были покрыты на 3-5 см. Нагреваем все это на среднем огне и добавляем сахар. Не забывайте помешивать, сахар должен раствориться. Не доводя до кипения, снимите кастрюлю с огня и дайте остыть. Перелейте все в сосуд в котором вы будете хранить наш Applejack. Не забудьте - он должен закрываться герметично и к нему нужно перед запечатыванием добавить 480 мл. нашей яблочной водки и 720 мл. сухого белого вина. Вся смесь должна быть плотно закрыта и настаиваться в течении 3 недель. Долго?! А что поделаешь если хочешь получить настоящий Applejack.

Хотите упростить и ускорить процесс?! Приобретите яблочный бренди в магазине и не занимайтесь изготовлением собственной яблочной водки, ну а все остальное точно по списку.

Как вы уже поняли из рецептов алкогольных напитков ко Дню лесоруба все они очень крепкие, правда и лесорубы всегда отличались своей физической выносливостью. В завершение темы алкоголя еще два рецепта, которые сделают ваше празднование по-настоящему ЛЕСОРУБНЫМ. Речь идет о «Черном русском» и «Белом русском».

Черный русский

Прелесть этого коктейля - доступность ингредиентов.

Вам понадобится:

50 мл. водки

25 мл. кофейного ликера Kahlúa

колотый лед

Приготовление более чем простое, смешиваете чайной ложкой два напитка в невысоком стакане для крепких напитков, подаете со льдом и соломинкой.



Белый русский

Напиток отличается от Черного русского тем, что кроме водки и кофейного ликера вам понадобятся сливки. Сливки берите не жирнее 12% и на порцию нужно не более 25 мл. Бокал и чайная ложка для размешивания у вас надеются, найдется.



Вот впрочем и все рецепты, чтобы подготовиться ко Дню лесоруба. Важным моментом празднования этой даты это не сидеть дома. Плотность и калорийность блюд, а также крепость напитков не дадут вам замерзнуть в этот сентябрьский день.

