

РЕШЕТТЫ ПОЛЕВОЙ КУХНИ

Работу выполнила ученица
6 «А» класса
МОБУ «Гимназия №1 г. Нерюнгри»
Шапран Ксения

В

ПУСТЫНЕ

КОМПОТИК

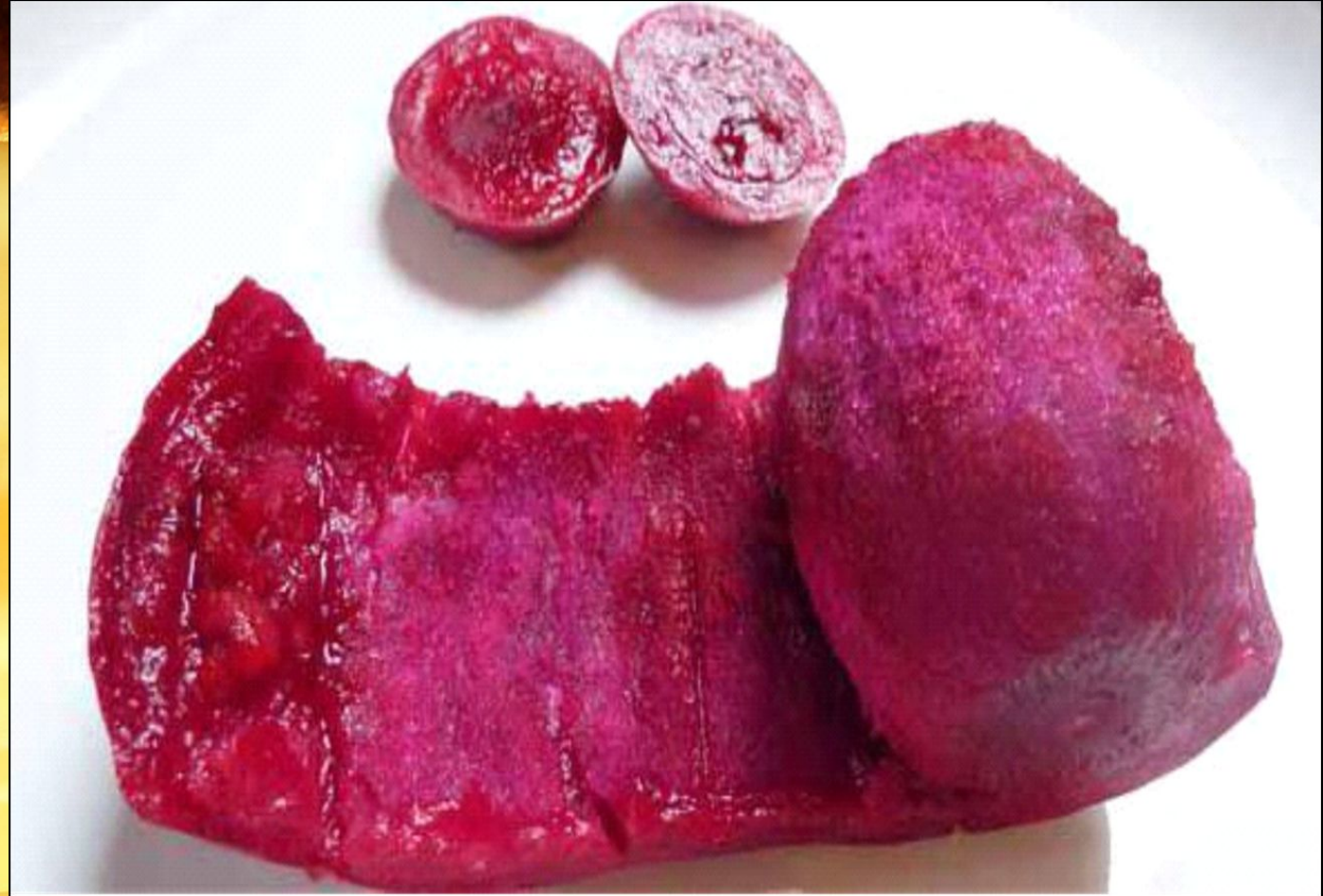
Утолить сразу голод и жажду в пустыне можно Кактусом. Самым распространенным среди съедобных кактусов считается опунция. Плоды опунции употребляют в свежем виде, добавляют в салаты и другие блюда, делают варенье, желе, компоты.



Как избавиться от колючек у кактуса

Иголки опунции маленькие и тоненькие, но вызывают самые болезненные ощущения. Чтобы избавиться от колючек нужно сначала промыть кактус водой, чтобы избавиться от мелких колючек. После это взять сложенное в несколько слоев бумажное полотенце и хорошо вытереть опунцию. На полотенце должны остаться колючки, которые не смылись водой.

После того как
извлекли колючки с
кактуса, его нужно
очистить от кожуры.
Для этого отрезать
кончики у плода,
разрезать толстую
кожуру вдоль и снять
ее, освободив сочную
мякоть малинового
цвета.



Затем плоды поместить в
кипящую воду, варить 5-6
мин. Остудить. Компот готов!

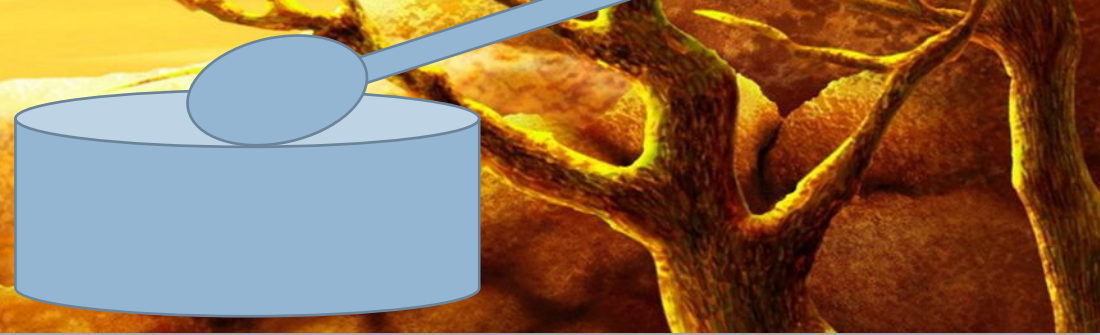
Хорошо утоляет жажду в пустыне отвар из веточек верблюжьей колючки (янтак). Настой или отвар из янтака снимает сухость во рту, обладает тонизирующими свойствами. Среди других животных в пустыне можно отловить и использовать в пищу ежей и тушканчиков (земляные зайцы). Поймать их можно при помощи ловушек либо руками. Если вы поймали ежа и есть доступ к глине, надо закатать в ней коlobком ежа и запечь. Разбив такой глиняный шарик, вы очистите свой ужин от оставшихся в нем иголок и шкур. Наличие растений — признак того, что на глубине имеется влага. Раскопав яму, мы можем найти воду.

Воду можно добыть выпариванием. Для этого способа потребуется применить водонепроницаемый материал. Растения необходимо обмотать этим материалом, а соленая вода помещается в емкость и сверху закрепляется вышеописанный материал. В обоих случаях, жидкость будет оседать на стенках.



ПЕРВОЕ

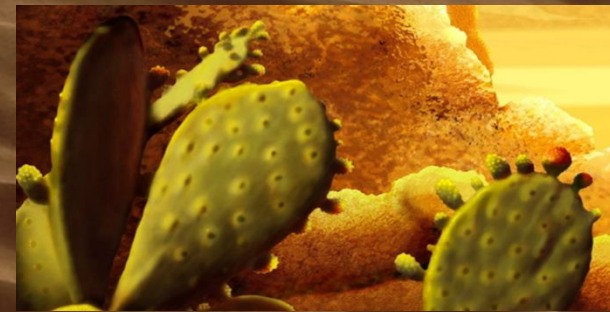
• Среди пригодной в пищу растительности пустынь особое место занимает финиковая пальма. Это красивое, стройное дерево имеет мощную крону из перистых листьев и достигает высоты почти 30 м. Плоды финиковой пальмы — финики — содержат около 70 % сахара и 2,5 % жиров. Их едят сырыми, варят, жарят, вялят. Даже небольшое количество фиников способно утолить голод и сохранить работоспособность. В пищу идут и верхушечные почки, и цветочные побеги пальм, называемые пальмовой капустой. Приятна на вкус и мучнистая сердцевина молодых пальм.



Рецепт супа из финикавтуса

10 плодов залейте водой и доведите до кипения. Затем добавьте 200 г нарезанного на кусочки кактуса и варите на медленном огне, пока они не превратятся в пюре. По вкусу можно добавить щепотку соли или сахара. В качестве приправы можно использовать дикий щавель, каперсы и мучнистые, сладковатые плоды лоха – раскидистого кустарника с серебристой листвой.

Приятного аппетита!



- Блюдо на второе - жареный кактус!
- Используется съедобный кактус нопаль. Его предварительно очищают от иголок и кожуры.

ВТОРОЕ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

500 г мякоти кактуса нарежьте тонкими пластинками и отварите в воде до готовности. Вам понадобится 20-30 минут. Извлеките кактус из кипятка и дайте остыть. В отдельной посудине разделите 4 белка от желтков. Взбейте белки и желтки в разных посудинах и соедините. Обмокните кактус в яичной смеси. Обжарьте с обеих сторон каждый кусочек кактуса и посолите.



КАК ГОТОВИТЬ

- В любом месте пустыни огромное количество легкодоступных и отличных дров для костра. Чаще всего это будет валежник Белого Саксаула. Саксаул хорошо и жарко горит, но разжечь его очень трудно, нужно брать с собой растопку для каждого костра.

Лучше всего для этого иметь сухое горючее.

Разгоревшиеся веточки саксаула нужно разложить ровным слоем, и на них можно установить невысокую кастрюлю с большим плоским дном. Саксаул горит достаточно долго, чтобы успеть приготовить пищу, не подкладывая под кастрюлю новых дров. Лучшим материалом для походной кастрюли является алюминий, и дело здесь не только в меньшем удельном весе, по сравнению с другими материалами. В пустыне единственный способ хоть как-то помыть посуду - это почистить ее песком. Алюминий очень мягкий материал и при чистке песком, кроме остатков пищи, удаляется и тонкий слой самой кастрюли, что собственно и обеспечивает ее чистоту.

Сохранить еду в пустыне можно закопав ее в песок.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!!

