

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МИДИЙ В ПОХОДЕ.

Самый простой способ приготовления - очистить мидий от водорослей и ила, бросить на сковороду и подождать две минуты - мидии готовы, раковины открываются сами, а мидия принимает вид маленькой компактной закуси.

Жареные мидии на сливочном масле также вкусны; они напоминают немного жареные белые грибы. Еще лучше, после короткого поджаривания бросить ложку сметаны, чтобы мидии в ней с минуту прокипели.

Способ на любителя - очистить мидий от водорослей и полипов, ножом подрезать ей ногу, удерживающую створки раковины. Чтобы легче раскрыть створки мидий, их можно обдать кипятком. Далее извлечь мидию из раковины, положить на тарелку, поперчить-посолить, полить уксусом и лимонным соком, потом всё это дело есть. Честно говоря, блюдо на большого любителя, т.к. они пищат, а, учитывая то, что их едят ещё живыми - пищат и потом.

Еще один способ - очищаете до чистоты устриц, подрезаете ноги, открываете раковину, закладываете в неё щепотку риса, закрываете раковину и обвязываете ниточкой. Устрицы укладываются в кастрюльку слоями, заливаются водой и готовятся 12 минут, так же как готовят рис.

Или мидий можно класть в кашу или плов вместе со створками, где в процессе варки раковина раскрывается, и крупа сама по себе набивается в створки.

В походных условиях мидии можно печь на железном листе, положенном на пару кирпичей, под которым разведен костер, и едятся непосредственно после того, как раскроются.

Даже если нет ни топлива, ни тары, в которой можно было бы готовить, это не повод, чтобы отказываться от мидий. Можно воспользоваться использованной консервной банкой, применяя в качестве топлива веточки и всякий мусор, выброшенный на берег морем. Ради справедливости стоит отметить, что есть мидии по две штуки в три минуты (больше на банке не помещается) - занятие не для слабонервных.

Из мидий можно жарить шашлык, нанизав их на алюминиевую проволоку или тонкую палочку, посолив и смазав маслом или маргарином. Жарить на костре нужно очень короткое время. Когда шашлык готов, можно его еще раз смазать маслом и "обдать" на огне. Будет вкусно, если его жарить, нанизав вперемежку с луком; можно полить и уксусом, но эти приправы не всегда оказываются под руками.

Также в походных условиях можно приготовить плов из мидий. Для этого необходимо мидии обдать кипятком и вынуть тушки, промыть от песка, обжарить на сильно разогретой сковородке (до румяного цвета) и положить на дно кастрюли, добавить жареный лук, морковь и протушить. Все это переложить в кастрюлю слоем выше мидий и залить маслом. Заварить рис из расчета один-полтора стакана воды на стакан риса. Посолить все, поперчить красным перцем, положить, если есть под рукой, айву или чернослив, можно кусочки лимона, кишмиш, на худой конец сойдет и яблоко. Затем всыпать рис в кастрюлю с мидиями, разровнять его ложкой и как только все это снова закипит, создать слабый жар и кастрюлю обложить галькой, чтобы ветер не охлаждал ее, иначе по краям кастрюли рис останется сырьеватым.

Гальку нужно подбирать не из сланцеватых пород, иначе она начнет "взрываться" при нагревании, я ваша кастрюля "улетит". Неплохо края кастрюли под крышкой проложить мокрой отжатой марлей, чтобы как можно меньше выходил пар. Через 20-30 минут плов готов.

Можно мидии приготовить с макаронами: для этого наполните котелок на треть очищенными от раковин и тщательно промытыми мидиями, после чего досыпать макароны до 3/4 котелка, покрошить бульонный кубик, можно бросить 1-2 лавровых листика, залить все это водой, перемешать и поставить на огонь. После закипания - варить столько времени, сколько указано на упаковке макарон (6-12 минут). Помешивать варево каждые 2 минуты, чтобы макароны ко дну не пригорали.

Если в процессе приготовления вода выкипела - долить сырой и поварить чуть дольше. После этого снять котелок с огня, и бросить в него кусочек маргарина. Солить и перчить по вкусу.