

# про ПИКНИК

меню тани кощейвой



no bottles no party







**Привет! Кажется, нам всем пора на пикник. Что представляете? Велосипед с корзиной, а там цветы, бутылка игристого, клубника? Или плед на берегу океана?**

**Мы живем в других условиях, на велике особенно не поездишь, да и моря у нас нет, хоть Москва и порт пяти морей. Но я считаю, это не повод для уныния. Сейчас мы со всем разберемся.**

# содержание

## 9 подготовка

10 меню и закупки, оливки, овощи, сыр

12 напитки

13 домашний лимонад

15 упаковка и сервировка

16 куда пойти

## 17 что приготовить

18 вальдорфский салат

20 конвертики из теста фило с сыром и шпинатом

21 рулет с фаршем и хариссой

## 22 летние кофейные идеи от Roasting brew

22 bamble coffee, ягодный кофе-тоник, кофейный коктейль

23 cold brew, вишневый черный





# ПОДГОТОВКА



# Меню и закупки

Как всегда, начнем с мудборда.

Подготовка — 70% успеха, никуда от этого не деться.

Плюс картинка всегда мотивирует в минуты отчаяния, когда хочется просто заказать пиццу (хотя можно, но тогда [Pinzeria by Bontempi](#), [Zotman](#), [Testa](#)).

**Пикник предполагает расслабленность,** его корни — это французские посиделки на траве в саду, когда все приносят гастробезделки и наслаждаются разговорами. Так и поступите: создайте чат и раздайте задания для всех, так нагрузка будет небольшая и все будут чувствовать причастность.

Но я не могу отпустить вас без рекомендаций. Пусть у вас будет базовый набор.

## ОЛИВКИ

[Nocellara](#) — мой любимый сорт оливок с острова Сицилия, недавно был потеснен оливками [Мансанилья](#) и [Пелотин](#).

Не забывайте про [Каламата](#) и [Халкидики](#) и [Кастельветрано](#).

## ОВОЩИ

Я режу для пикника овощи палочками, чтобы макать их в соус или хумус. На природе они разлетаются просто мгновенно. Рецепты соусов есть в прошлогодней рассылке на [«Патреоне»](#). Или попробуйте хумус от ресторана [Beloque](#).

## Сыр

Здесь важно, чтобы он был удобный, его было легко резать и он не потек бы через 20 минут на солнце. Запеченный камамбер нам здесь не товарищ. Я бы выбрала вот такой вариант сырной доски: [Шайба от Grand Laitier](#); [Морбье](#); [Сыр с пажитником](#) от Джона Кописки.



# Напитки

Про вино разговор будет слишком длинный, либо приходите на «Патреон», там 19 выпусков моих винных рекомендаций со ссылками на вина.

Представим на секунду, будто мы не пьем и среди нас дети.

## Лимонады

Ищите классные от Wostok, Fritz Spritz и Lemonardo.

## Комбуча

Karibu Kombucha  
и HQ комбуча.

## Квас

Мой любимый Муромский (он есть и на рынках и в «Яндекс.Лавке»).

## Смузи

Be true или Innocent.



# А можно сделать домашний лимонад :)



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

пучок тархуна (эстрагона)  
весом 100–150 г  
100 г сахара  
1 стакан кипятка  
сок половинки лимона  
500 мл газированной воды

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте тархун, взбейте его в блендере с сахаром или перетрите в кашицу ступкой.
2. Залейте стаканом кипятка, дайте настояться 40 минут, а потом процедите через марлю. Я разбавляю настой по вкусу газированной водой. Можно добавить в него лед и захватить термос для лимонада, чтобы он оставался холодным.

# Либо кофейный напиток для бодрости.

Рецепты кофейных напитков от наших партнеров [Roasting brew](#) найдете ниже в рассылке :)

Ребята дали нам промокод  
**NOBOTTLES** на скидку 13%  
при покупке на сайте.



# Упаковка

Пикник начинается с корзинки.

Или с коробки. Я подготовила для вас варианты упаковки, которую легко собрать дома.

А вот что можно найти на просторах интернета:

- > Корзина для пикника с Wildberries;
- > Ящик KNAGGLIG из ИКЕА;
- > Сумка-холодильник H&M Home, есть соломенного цвета и голубого;
- > Я также использую коробки от доставок «Мангоеда» и «Акимов Акимов».

# Сервировка

Большая часть пикника, его центр, сердце — это скатерть или любимый плед. Здесь важно продумать несколько моментов:

- > Трава может быть влажной, тогда возьмите специальную скатерть.
- > Можно взять коврики для йоги или туристические маты. Или детские полипропиленовые, на них всегда тепло и сухо.
- > А можно накидать подушек, если что на них можно и вздремнуть.
- > Если хотите звон и красоту бокалов, то можно взять бокалы в такой корзине. Спасибо за наводку Майе Сантимировой.

У нее можно полюбоваться и на красивый набор для пикника от Fortnums.

- > Есть пластиковые бокалы из ИКЕА, если боитесь разбить. И вариант с «Алиэкспресс». Не могу сказать, что это идеальная история, но иногда так проще. А когда проще, значит, жизнь веселее. А когда веселее, значит, мы все правильно делаем.
- > Набор эко-посуды пригодится вам, если ресурсов и сил совсем нет. Но сервировочные тарелки выглядят совсем по-другому. Либо готовьте все в порционных банках, в них же можно и подать.
- > Не забудьте про салфетки или полотенца We-a-we.
- > Бутылка обычной воды нужна и для питья, и для того, чтобы помыть руки. Я беру еще и термос с чаем. Чай завариваю дома и процеживаю через сито, чтобы он не стал слишком крепким.
- > Репеллент этим летом обязателен. Можно попробовать свечи, но они менее эффективные.
- > Свечи для атмосферы и маленькая ваза с цветами кажутся лишними, но они — те самые детали, в которых дьявол. Можно взять толстостенные стаканы или розетки и положить в них греющие свечи. Тогда их не задует ветром и можно не бояться пожара. Ну а ваза с цветами может быть маленькая, но сколько в ней романтики и того, что делает нас людьми.

# Куда пойти?

Дело за малым — куда пойти и бросить плед для пикника. Мы с командой собрали несколько вариантов для ориентира.

- > Нескучный сад
- > Новодевичий монастырь
- > ВДНХ (присмотритесь к Латвийскому скверу и Каменским прудам)
- > Ваш балкон



# ЧТО ПРИГОТОВИТЬ С СОБОЙ?



# Вальдорфский

## салат

Такой салат можно сделать заранее, разложить по банкам, отдельно взять заправку и заправить уже на месте. А название «вальдорфский» (как будто мы не на пикнике, а на светском рауте в «Вальдорф Астория») придаст шика любому пикнику.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г королевских креветок
- 100 г зеленого винограда
- 100 г греческого йогурта
- 75 г грецких орехов (или ваших любимых, я больше люблю фундук)
- 1 маленький кочан салата романо
- 1 сердцевина черешкового сельдерея
- 1 яблоко

### ДЛЯ СОУСА:

- 1 ½ ч. л. дижонской горчицы
- 1 ч. л. яблочного уксуса
- 100 г греческого йогурта
- сок половины лимона
- щепотка соли
- перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Начните с приготовления заправки: взбейте все ингредиенты в маленькой миске. Попробуйте и при необходимости добавьте соль, перец и немного лимонного сока, если не хватает свежести и кислинки.
2. Обжарьте грецкие орехи на сухой сковороде на среднем огне 2–3 минуты до золотистого цвета.
3. Положите в большую миску нашинкованные листья салата, добавьте вареные или жареные креветки, сельдерей, яблоки и виноград. Разложите по банкам и в путь.





# Конвертики из теста фило с сыром и шпинатом

«На вкус или зубок» — девиз моих пикников. Маленькие пирожки с сырной начинкой и делать просто, и угощать ими удобно.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г адыгейского сыра  
4–5 листов теста фило  
пучок свежего шпината  
2 ст. л. растительного масла  
щепотка соли  
перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте сковородку с маслом. Промытый шпинат припустите на сковороде 2–3 минуты до мягкости и уберите сковородку с огня.
  2. Натрите сыр на крупной терке и смешайте со шпинатом. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте.
  3. Разморозьте тесто фило. В такую жару это произойдет довольно быстро, либо положите в холодильник на ночь.
  4. Вырежьте из теста полоски длиной 6–7 см. Смажьте каждую полоску растопленным сливочным маслом.
  5. Выложите начинку на край и заверните треугольником. **Вот здесь** видно, как это можно сделать.
  6. Положите пирожки на пергамент или силиконовый коврик и на противень в духовку. Я говорила, что ее нужно разогреть заранее до 180 °С?
  7. Пирожки покроются золотистой корочкой через 15–20 минут.
- Они хороши на пикнике, один кус — и готово, вы будете дольше пить свой бокал Альбариньо или Грюнера Вельтлинера.



# Рулет с фаршем и хариссой

Еще один вариант пирога, но с марокканским твистом. Не пугайтесь сала и хариссы, в итоге получается сочный и чуть пикантный фарш. Даже детям понравилось. Но если чего-то нет, то экспериментируйте, все равно будет здорово.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г фарша из свинины (или любого другого)
- 150 г сала
- 2 ч. л. пасты харисса (если нет, попробуйте аджику)
- 1 ч. л. меда
- 2 веточки тимьяна
- 2 листа замороженного слоеного теста (я обычно беру «Звездное»)
- 1 яйцо для смазывания
- щепотка соли
- перец по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Положите в миску фарш, сало натертое на терке, хариссу, мед, листики тимьяна (придется повозиться, но использование мелкой моторики — лучшая профилактика деменции), соль, перец и хорошо перемешайте.
3. Слегка раскатайте тесто и выложите начинку так, чтобы скатать колбаску. Запечатайте ее с обеих сторон, защипнув края.
4. Сделайте 6 надрезов, смажьте взбитым яйцом и положите в разрезы тимьян.
5. Выпекайте 25–35 минут до золотистой корочки.
6. Когда будете упаковывать на пикник, то нарежьте порционно. Или вообще можно сделать их маленькими, тогда есть будет очень удобно.



# Летние кофейные идеи от Roasting brew

Сначала нужно приготовить **кофейную основу** с использованием кастрюли.

**70 г кофе на 1 литр** воды (порции можно регулировать в зависимости от нужного объема или порций).

Советуем использовать крупный помол, похожий на сахар. Залить кофе горячей водой и дать **настояться 8–10 минут**, потом перелить в ёмкость, процедив через сито.

Для напитков нам отлично подойдет яркий, плотный и необычный кофе, такой как **Ла Тимана**.

## Vamble coffee

Это очень классный освежающий напиток. Заряжает отличным настроением и витамином С.

### Ингредиенты

**100 г** апельсинового сока (можно использовать свежесжатый или уже готовый)

**30–50 г** эспрессо или другого кофейного концентрата

Для этого рецепта советуем взять сладкий, необычный кофе, например, **Бурунди Шиканкони**.

### Приготовление

1. Наполните льдом высокий стакан.
2. Налейте апельсиновый сок.
3. Влейте кофе.

## Ягодный кофе-тоник

Яркий и освежающий напиток, и классный твист на тоник.

### Ингредиенты

**75 г** кофейной основы

**100 г** замороженных ягод (например, вишни)

**100 г** **гранатового швепса**  
горсть мяты

### Приготовление

Соберите в следующей очередности — вишня, мята, кофе, тоник. Аккуратно перемешайте и дайте охладиться.

## Кофейный коктейль

### Ингредиенты

**75 г** остывшей кофейной основы

**100 г** цельного молока

**100 г** льда

**5 г** ванильного сахара или **10 г** ванильного сиропа

### Приготовление

Все ингредиенты можно просто смешать в стакане и наслаждаться, а лучше взбить их в шейкере или блендере и получить шоколадно-ванильное мороженое в стакане с лёгким оттенком ягод.

## Cold Brew

Холодный черный кофе. Просто приготовить, идеально в жару и со льдом.

### Ингредиенты

20 г кофе светлой обжарки для фильтра  
250 мл воды

### Приготовление

1. Засыпьте 20 г кофе во френч-пресс.
2. Залейте 250 мл воды комнатной температуры.
3. Оставьте настаиваться на 15 часов на столе.
4. Спустя 15 часов перемешайте и процедите кофе. Можно использовать тонкую марлю или специальные бумажные фильтры Hario.

## Вишневый черный

Горячий напиток с сочной кислотностью и легкими ментоловыми нотами.

### Ингредиенты

100 г горячего кофе, приготовленного вашим любимым способом.  
50 г вишневого сока, прогретого с 3 г бадьяна,  
3 г цедры апельсина и 5 г тростникового сахара.

### Приготовление

Смешайте ингредиенты в чашке и тщательно перемешайте. Можно немного взбить маленьким электрическим венчиком, чтобы насытить кислородом. И можно подавать и наслаждаться вкусом!





Бесплатная гастрономическая рассылка — авторский проект архитектора гастрономического сознания Тани Кошечевой [@nobottlesnoparty](https://www.instagram.com/nobottlesnoparty), автора курсов [«Винные ответы»](#) и [«Гастрономический № 1»](#).

Поддержать рассылку и другие проекты Тани можно на [Patreon](#) — специальной платформе для поддержки творческих проектов. Патроны получают доступ к архиву рассылки, винные рекомендации, советы о классных книгах, подкастах и фильмах. К каждому пакету прилагается огромная благодарность, любовь и гастрономическое благословение.

[nobottlesnoparty.ru](https://nobottlesnoparty.ru)

Выпуск делала команда:

Главный редактор  
Саша Смолокурова [@smolokurova](https://www.instagram.com/smolokurova)

Шеф-редактор  
Настя Пугачева [@skazochno](https://www.instagram.com/skazochno)

Арт-директор  
Соня Каем [@kaem\\_design](https://www.instagram.com/kaem_design)

Иллюстратор  
Маша Дубровина [@dubrovina.m.00](https://www.instagram.com/dubrovina.m.00)