



山东最实用的微信

树莓驾到!“逸粉”半价采摘还有赠品

逸周末粉丝福利升级,除继续推出航母夏令营和“爸爸去哪儿”线路外,我们又为吃货们推出不太容易吃到的树莓的采摘。

“如果不怕刺,还可以摘到覆盆子,像小珊瑚珠攒成的小球,又酸又甜,色味都比桑葚要好得远。”鲁迅在《百草园到三味书屋》中对覆盆子的描写,相信从六零后到九零后应该都不陌

生,这文中的覆盆子就是树莓,只是绍兴太远,从小到大,我们对这一美味的向往似乎也一直都停留在想象里。而如今,济南市民有口福啦,从济南城区向东约30公里,有个面积近300亩的树莓采摘品尝基地,这里的黑莓、红莓和全省仅有的黄梅正次第进入成熟采摘期。

“逸粉”们注意啦!福利

到啦!只要发送“树莓+姓名+手机”,凭逸周末的私信,您就可以到位于章丘龙山镇的龙翔树莓蓝莓基地,享受半价进园(每位30元),在近300亩的树莓园里尽情采摘品尝啦!并且,每位“逸粉”还可以得到基地主人额外赠送的一盒(125克)新鲜树莓哦!还不是逸粉的亲快扫一扫起来吧。有关活动详情见B03版。

“小逸”送乐趣之 野炊——做回疯狂原始人

今天就是暑假第一天了,不管你是学生还是上班族,抑或是已沦为学生的家长,都可以趁着暑假找回童心,来次野炊之旅。备好炊具和食材直奔野外,当然最好是野外就地取材,用上石头、泥巴、木柴啥的,烧烧烧烤,仿佛回到了远古时代,猛然你会觉得,原来原始人也有我们享受不到的乐趣啊!既然如此,就让我们去野外疯狂一把,做一回疯狂的现代原始人吧。

文/任磊磊

准备篇

野炊顾名思义,就是在野外烧火做饭。所以,野炊前,最重要的准备工作就是炊具的配备。犹记得当年,小编学校组织野炊的时候,同学们热情格外高涨,现如今学校已经很少组织这种活动了,野炊成了家庭和亲友间的一种户外活动。准备工作自然也从团体分配变成了家庭式的协作。不同野炊准备工作也不尽相同。购买前可以写一份清单,把要购买的原料、器具、生火工具列举下来,这样不仅可以防止遗漏物品,还可以避免没有计划地乱买一通。

器具:如果打算吃炒菜或者火锅,携带家里的日常炊具即可,不过尽量找型号适中,方便使用、造型简单的为宜,油盐酱醋可购买便携式器皿,这样不用把家里的瓶瓶罐罐都带着。炉灶方面可以根据野炊需要,如果想要享受纯野炊,可用捡拾的柴火、搭建的土灶做饭,那么可以准备个三脚架、点火器材即可。如果怕麻烦,可以携带便携式打火灶,这样做出的饭既干净又及时,不过少了一些野趣。

烧烤相对麻烦些,要准备烧烤杆、烧烤炉、炭、烧烤刷,想烤鱼的话还需要鱼夹等。

食材:食材因人而异,建议是,尽量在家里把食材清理干净,野外水源有限,且水质不一定干净。如果怕麻烦可在家里把食材切好,如果想要享受野炊的过程,可以做饭时再切。食材可用保鲜盒盛放,如果有条件可以用车载冰箱盛放,食物更加保鲜。当然,如果野炊地有新鲜海鲜的话,也可以准备些辣根,如果足够新鲜,可以自己动手做顿生鱼片大餐。另外,饮用水要带足,现在大桶水、纯净水、矿泉水都很方便。为了营养均衡搭配,肉食、蔬菜、水果配比

要均衡。

要点:野炊一定要开动脑筋,学就地取材,百密总有一疏,千万不要期望带的足够全,这是很难做到的,而且负累太多,且少了野外烧烤的那种粗犷感。切记,不能因为一点小差池而产生矛盾,因此变成家庭矛盾导火线,就得不偿失了。野炊器具尽量选择使用家里现成的炊具,如果是烧烤可考虑租用,毕竟野炊过后一些特殊炊具很少再用,造成资源浪费。

建议打算烧烤的话,最好提前在家里把肉切好,并且腌制妥当为宜。烧烤的话,建议一定要使用专用炭火,普通木材不宜烧烤,烟比较大,口味也差。

烹饪篇

野炊,最大的趣味就在于炊,说白了就是为了去野外吃一顿饭。但是,这个炊的过程,可是相当有趣味的。炊得好,你就是众星捧月,那时的你会成为大家赞赏的对象;炊得不好,大家可能会吃得很勉强,或者会有些许小抱怨,炊者也不要介意。回家好好修炼,等下次再战就是了。当然,食者要多吃少说话,人家忙碌了一上午,要是因为你一句话影响了气氛,那可不好啦!

做饭前,当然要先搭灶。搭灶种类很多,有三石炉灶、吊灶、木架灶、坑灶、火塘灶等。建议野炊时,尽量选择简单的三石灶,吊灶适合煮汤和烤较大块的野味,但是搭建麻烦,且火势不好控制;坑灶适合烤整个的地瓜、土豆或者包裹好的叫花鸡等美食。之前曾经让大家准备三脚架,其实就是三石灶的原理,可省去大家找石头垒灶的工作。

找垒灶的地点很关键。尽量选在通风的地方。要辨清风向,人尽量要

在上风口,这样既能保证火势,做饭的人也不会被烟呛着。如果是坑灶的话,要尽量靠高地垒灶,要背着风。

烧烤需要拿出来单表。烧烤时,支好架子后,最重要的是点火。将烧烤的木炭点燃并非易事,可以将炭堆成堆加助燃剂,炭自身燃烧后再摊开。炭燃烧后不要急着烤,先把网烤一下,待炭全红,明火逐渐减小或消失,炭充分燃烧,再把炭用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。木炭表面出现白色灰状物,表明已到达理想的烧烤温度。此时用炭叉将木炭均匀摊开,用手置于烤网上方试探温度,手有炙热感为佳。烧烤时不要站在下风口,一来烟大,二来飞出的火星很容易烫伤。

烧烤过程中油的使用很重要,刚烤上的肉类食品先不要急着刷油,待食品烤热,收紧后再刷油,其它食品可以烤的时候就刷油。油不要刷多,以刷完后不滴油为标准,烤的过程中要尽量避免油滴落烧烤炉中。烤制时间长短应根据火候大小,食物品种而定,但千万不能烤焦。烤时要勤于翻动,防止烤糊。翻动时最好用夹子,不要用手,防止烫伤。放生食时要注意要和即将烤熟的食物有一定距离,防止污染熟食。边烤边刷油,待食物烤到九成熟时再根据个人口味加调味料,再刷一层油烤一下就可以上桌吃了。

要点:选择场地时还要特别注意安全,注意防火,烧烤场地周围不要有灌木或过多的树木。同时,下风口周围不要有易燃物品,要注意不要选蚊虫较多的地方。不要选择山洞、房间等封闭的场所烧烤,防止一氧化碳中毒。

建议,烧烤时,没有烤熟的食品不要吃。烤熟的食品温度很高,吃的时候小心烫嘴。烤糊的食品,特别是肉类对身体有害,不要吃。加炭时要注意等到新加的炭完全燃烧后

再烧烤,因为炭在没完全燃烧时易产生有害气体。

善后篇

吃饭过程的节目,队员们可以自行安排。不管是载歌载舞,还是放映露天大片,还是文艺范儿地看着美景安静地吃饭,都不失为一种好的状态。一场美味的野炊吃完后,是不是感觉酒足饭饱、心满意足?但是,不要拍拍屁股就走人好吗?大自然馈赠了我们如此美丽的就餐环境,我们也要让这份美丽延续下去。那么,善后工作也要做好。

野炊结束后要记得将烧烤的余火熄灭并用土掩埋,以免留下安全隐患。还要注意野炊过程中不要乱扔果皮杂物,喝完的饮料瓶子也要记得带走。餐具不一定非得在现场洗刷,现场水源有限,餐具可以用塑料袋或者水桶统一装回来后清洗。这样也避免了使用不干净的水,而且保护了环境。剩菜剩饭也尽量不要直接倒在地上,可以倒入环保塑料袋,带到有垃圾箱的地方扔掉。临走时,尽量恢复野炊地点的环境,尽量携带可重复利用的物品,少使用一次性用品。一次性用品用完后,统一放入垃圾袋带走。

(下转B02版)