

PRIEKŠVĀRDS

Daži padomi, kā grāmatu labāk izmantot.

Grāmata ir sadalīta četrās daļās, kas veltītas četriem brīvdabas kulinārijas virzieniem.

Pirmajā daļā apskatītas maltītes, ko var ieturēt dārzā: vai nu tā būtu tēja, otrās brokastis vai dārza svētki, galvenais, ka virtuve atrodas pavisam netālu.

Otrajā daļā, kas ir visplašākā, esmu pievērsusies ēdieniem, ko sagatavo virtuvē un pēc tam ved prom. Šeit aprakstīti tradicionālie piknīka ēdieni: sākot ar zupām un sviestmaizēm, auksto gaļu un zivīm, pīrāgiem, salātiem un mērcēm, līdz saldajiem ēdieniem un dzērieniem.

Grāmatas **trešā daļa** veltīta gaļas cepšanai uz restēm.

Pēdējā daļa domāta visiem tiem, kas daudz ceļo, un šeit atrodami padomi par pārtikas krājumu sagatavošanu un iepriekš neplānotu, kā arī rūpīgi iecerētu maltīšu pagatavošanu. Aprakstīti gan vienkārši ēdiena gatavošanas veidi, gan arī pieminētas nepieciešamās iekārtas.

Katrā nodaļā ietverti kādi speciāli ēdieni – piemēram, no indiešu un japāņu virtuves.

Daudzi ēdieni ir piemēroti dažādiem pasākumiem, tāpēc receptes var ņemt no grāmatas vienas daļas, kombinēt ar receptēm no citām daļām un izmantot visdažādākajos dzīves gadījumos. Alfabētiskais rādītājs ir veidots tā, lai šādas kombinācijas būtu ērti veikt.

Izmantojiet grāmatu radoši un gatvojiet improvizējot! Pārlapojiet to, lai smeltos iedvesmu, jo tieši tādēļ “Pikniks un citi svētki brīvā dabā” ir sarakstīti!