YoungstarsWiki.org

PATEIKĖ
Irmgard

ON
2013-07-05

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ugningas malonumas



Nauji receptai ir idėjos valgymui prie ugnies

Šis straipsnis yra žurnalo "Forum" straipsnis, kurio visas tekstas pridedamas pdf formatu toliau - čia pateikiamos kelios ištraukos.

Barbekiu patarimai

Ugnis yra romantiška ir jauki. Laikas dainuoti, kalbėtis, juoktis ir juokauti. O kai ugnis pamažu užges, jūs jau pasiruošę eiti: jūsų skrandis jau seniai gurgia!

Grilio patarimai

Grilio įrankiai

Paruošimo peilis, drožtukas ir peilis maišeliui aštriais ašmenimis, grilio žnyplės ilga rankena, vielinis šepetys, odinės pirštinės (karštoms grotelėms reguliuoti), šepetys, degtukai, galbūt laikraščiai.

Pakavimas ir transportavimas

- Paruoštus naudoti daržovių padėkliukus sudėkite į aliuminio padėklus, pagardinkite prieskoniais ir sandariai uždarykite.
- Daržoves (iešmelius, gabalėlius) iš vakaro prieš kepimą įdėkite į aliejų, kad išliktų sultingos. Gerai suvyniokite į aliuminio foliją ir suvyniokite į plastikinį maišelį.
- Kietus vaisius ir daržoves pasiimkite su savimi tvirtuose plastikiniuose induose.
- Mėsą (paplotėlius, kebabus) marinuokite išvakarėse (mėsa bus minkštesnė). Suvyniokite į aliuminio foliją.
- Mėsą, tešlą ar sūrį geriausia vežti izoliuotose šaldymo dėžėse. Pačiame vasaros įkarštyje šie maisto produktai kitaip labai greitai sugenda.

Paruošimas prie ugnies

Svarbiausi dalykai yra kantrybė ir laikas: išvalykite kepsninės vietą. Abi kepsninės puses nušveiskite metaliniu šepečiu. Jei reikia, patepkite kepsninę trupučiu aliejaus. Tada įžiebkite ugnį.
Malkų pridėkite tik tada, kai ugnis tikrai gerai įsidega. Dabar reikia palaukti, kol atsiras tinkamų žarijų. Priklausomai nuo grupės dydžio, gali prireikti daugiau arba mažiau žarijų. Žarijos bus paruoštos kepimui tik tada, kai jų viršutinis sluoksnis bus baltai pilkas! Kai tik žarijų pakanka, pridėkite šviežių žolelių šakelių (rozmarinų, čiobrelių, mairūnų, eglės ūglių) ir iš karto dėkite mėsą ant grotelių.

Kepimo laikas

Laikas priklauso nuo įvairių veiksnių:

- Vasaros ar žiemos
- Stipraus vėjo
- Sausos ar drėgnos malkos (pirmiausia turi būti išdžiovintos ant ugnies krašto)
- Židinys vis dar karštas ar šaltas?
- Grilio rąstų storis (ne dydis!)

Orientacinės vertės:

- apie 5 minutes 1 cm storio duonos riekelėms
- 6-8 minutės sūrio riekelėms arba sūriui (tomme, dvigubai suvyniotam į riebalais pateptą aliuminio foliją)
- 0-15 minučių - popkornams
- 10-15 minučių daržovių dubenėliams, daržovių ir vaisių iešmeliams
- 5-15 minučių marinuotoms daržovėms
- 20-30 minučių kukurūzams ant pagaliuko
- 30-40 minučių bulvėms
- Mėsa labai priklauso nuo jos rūšies ir storio. Marinuotus mėsos gabalėlius apverskite tik tada, kai išsiskiria mėsos sultys. Plonus gabalėlius kepkite virš žarijų, storesnius - pirmiausia ant krašto.
- Desertai: 10-15 minučių; įdaryti obuoliai: 30 minučių

Receptai prie ugnies

Keptos bulvės

Ingredientai 4 asm

8 vidutinio dydžio vaškinių bulvių, 2 puodeliai grietinės, sodo žolelių, jūros druskos, pipirų

Bulves nuplaukite ir kelis kartus subadykite šakute. Paimkite į rankas šiek tiek aliejaus ir juo įtrinkite bulves. Gerai suvyniokite jas į aliuminio foliją ir sudėkite į žarijas.

Grietinę pagardinkite žolelėmis, jūros druska ir pipirais (galima pasigaminti namuose).

Išimkite bulves iš folijos, padarykite jose gilų kryžiaus formos pjūvį ir šiek tiek suspauskite. Užpilkite jas pagardinta grietine.

Sūrio griežinėliai

Ingredientai 4 asm

8 skrebučių riekelių, minkšto sviesto, 300 g tarkuoto Gruyère sūrio, 2 mėn

Pomidorus supjaustykite griežinėliais ir iš abiejų duonos riekelių pusių patepkite trupučiu sviesto. 1 duonos riekelę dėkite ant aliuminio folijos, uždenkite pomidorų griežinėliais ir pagardinkite prieskoniais. Ant viršaus užbarstykite tarkuoto sūrio ir uždenkite antrąja duonos riekele. Sulenkite aliuminio foliją į paketą. Tą patį padarykite su likusiais ingredientais. Ant mažos ugnies kepkite sūrio griežinėlius (labiau ant krašto).

Pica

Tešlą iškočiokite ant aliuminio folijos gabalėlio. Ant vienos pusės tešlos paskleiskite ingredientus (kraštą palikite laisvą!), tada užlenkite kitą tešlos pusę ir stipriai suspauskite kraštus. Visą picą du kartus suvyniokite į aliuminio foliją ir atsargiai iškepkite žarijose.

Chnobli duona
Ingredientai: Kepta bagetė, pirktas arba naminis česnakinis sviestas

Bagetę perpjaukite išilgai pusiau ir patepkite česnakiniu sviestu. Dėkite bagetę ant grotelių sviestu į viršų ir kepkite geras 5 minutes, kol sviestas įsigers į duoną. Tada apverskite ir kepkite kitą pusę, kol apskrus.

Įdaryta bagetė
Pakilusią bagetę perpjaukite per pusę. Kelis kartus įpjaukite abi dalis iš viršaus (bet neperpjaukite!). Pjūvius galite pripildyti žolelių sviestu, mocarela, saliamiu, pomidorais ir t. t. Dabar bagetės gabalėliai išilgai dedami ant lazdos ir kepami virš žarijų.

Daržovių patiekalas
Nedidelio aukšto aliuminio indo su dangčiu ingredientai

1 cukinija, 2 vidutinio dydžio prinokę pomidorai, 1 mocarela, kelios juodosios alyvuogės pagal skonį, bazilikas, druska, pipirai, 4-6 šaukštai aliejaus

Cukiniją, pomidorus ir mocarelą supjaustykite maždaug 5 mm storio griežinėliais ir pakaitomis sudėkite į aliuminio indą. Alyvuoges tolygiai įspauskite į mocarelą. Apšlakstykite aliejumi ir ant viršaus uždėkite kelis baziliko lapelius. Švelniai pagardinkite druska ir pipirais. Gerai uždarykite dangčiu.

Patarimas: taip pat galima naudoti grybus ir baklažanus, čiobrelius arba raudonėlius.

PDF faile taip pat žr:

- Daržovių iešmelius
- Vaisių iešmelių
- Laukinės arbatos
- Deserto dubenėlis
- Įdaryti obuoliai
- Popkornai

Ugningas malonumas_YW

Šaltinio nuoroda



- **Turinys ir nuotrauka:** Forum Kind 4/04 numeris, 20 puslapis Ugningas malonumas: grilio patarimai.
  © Autorinės teisės www.forum-kind.ch
- **Autorius:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Kategorijos
Žaidimai ir užsiėmimai

Žymos
Receptas
Gaisras
Laužo ugnis
Forumas
Maisto gaminimas

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
Duomenų nėra.

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Duomenų nėra.

Medžiaga
Nėra

Failų atsisiuntimas
Galima atsisiųsti failą

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/ugningas-malonumas