

PATEIKĖ
eeo_03

ON
2024-03-12

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Konservuota picų kepimo krosnis



Paimkite nedengtą tuščią skardą, sulenkite nedidelį grilio stovą, skardoje padarykite dvi skylutes vielos kilpai pakabinti, ant stovo uždėkite mini picą, įkiškite stovą į skardą ir įdėkite skardą į ugnį. Ir pica paruošta kepti.



Medžiaga

- Židinys
- Mediena
- Skardinės
- Smulkus tvoros tinklas
- Viela
- Dildė (pvz., iš maišo peilio)
- Šoninis pjaustytuvas
- Lazda
- Picos ingredientai: Tešla, pomidorų padažas, sūris ir t. t. ...



Krosnelės statyba:

1. Į skardą smeigtuku padarykite dvi skyles.
2. Šoniniu pjaustytuvu nupjaukite maždaug 12 cm ilgio vielos gabalą.
3. Abu vielos galus įkiškite į skylutes ir sulenkite taip, kad ant skardos liktų kilpelė, kurią galėsite panaudoti lazdelei ištraukti iš ugnies.
4. Šoniniu pjaustytuvu išpjaukite tinkamą tinklelio gabalėlį, kurį galėsite naudoti kaip kepimo tinklelį. Turėtumėte lengvai jį įdėti ir išimti.



Picos paruošimas

- Ant kepimo skardos sudėkite picos tešlą su norimais ingredientais.
- Į skardą įdėkite tinklelį ir įdėkite skardą į žarijas arba į ugnį.
- Palaukite 2-5 minutes, priklausomai nuo kaitros ir picos storio. (plonos picos bus geresnės)
- Išimkite skardą su lazdele, išimkite tinklelį ir mėgaukitės pica.

Šaltiniai

Visi paveikslėlių šaltiniai: Nuotrauka, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Kategorijos
Technologijos ir veikla lauke

Žymos
Kepimas
Namų meistravimas
Gaisras
Naudojimo instrukcija
Receptas

Amžius
13–16 metų
nuo 16 metų

Dalyvių skaičius
1–20

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Duomenų nėra.

Vietovė / aplinka
Nenurodyta

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos

Prisidėjusieji
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/konservuota-picu-kepimo-krosnis