YoungstarsWiki.org

WYSŁANE PRZEZ
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ognista przyjemność



Nowe przepisy i pomysły na jedzenie przy ognisku

Ten artykuł jest artykułem z magazynu Forum i jest załączony w całości jako pdf poniżej - oto kilka fragmentów.

Wskazówki dotyczące grillowania

Ognisko jest romantyczne i przytulne. Czas na śpiewanie, rozmowy, śmiech i żarty. A kiedy ogień powoli gaśnie, jesteś gotowy do drogi: Twój żołądek burczy od dłuższego czasu!

Wskazówki dotyczące grillowania

Narzędzia do grillowania

Nóż do ustawiania, nóż do rzeźbienia i nóż do worków z ostrymi ostrzami, szczypce do grilla z długim uchwytem, szczotka druciana, skórzane rękawice (do regulacji gorącego rusztu grilla), szczotka, zapałki, ewentualnie gazety.

Pakowanie i transport

- Przygotować warzywa gotowe do użycia w aluminiowych tackach, przyprawić i szczelnie zamknąć.
- Umieścić warzywa (szaszłyki, kawałki) w oleju wieczór wcześniej, aby zachować ich soczystość. Dobrze owinąć folią aluminiową i zawinąć w plastikową torbę.
- Zabierz ze sobą delikatne owoce i warzywa w wytrzymałych plastikowych pojemnikach.
- Zamarynuj mięso (paszteciki, kebaby) wieczór wcześniej (mięso będzie delikatniejsze). Zawiń w folię aluminiową.
- Mięso, ciasto lub ser najlepiej przewozić w izolowanych pojemnikach chłodzących. W szczycie lata żywność ta bardzo szybko się psuje.

Przygotowanie przy ognisku

Najważniejsze są cierpliwość i czas: oczyść miejsce do grillowania. Posmaruj obie strony grilla metalową szczotką. W razie potrzeby posmaruj grill odrobiną oleju. Następnie rozpal ogień. Dodawaj drewno tylko wtedy, gdy ogień naprawdę dobrze się pali. Teraz nadszedł czas, aby poczekać, aż uzyskasz odpowiedni żar. W zależności od wielkości grupy, możesz potrzebować więcej lub mniej żaru. Żar jest gotowy do pieczenia tylko wtedy, gdy ma biało-szarą warstwę wierzchnią! Gdy tylko pojawi się wystarczająca ilość żaru, dodaj świeże gałązki ziół (rozmaryn, tymianek, majeranek, pędy jodły) i natychmiast umieść mięso na grillu.

Czas gotowania

Czasy zależą od różnych czynników:

- Lato lub zima
- Silny wiatr
- Suche lub mokre drewno (należy je najpierw wysuszyć na krawędzi ognia)
- Kominek wciąż gorący czy zimny?
- Grubość (nie rozmiar!) polan do grillowania

Wartości orientacyjne:

- ok. 5 minut dla kromek chleba o grubości 1 cm
- 6-8 minut dla plastrów sera lub sera (tomme, podwójnie zawiniętego w natłuszczoną folię aluminiową)
- 0-15 minut dla popcornu
- 10-15 minut dla miseczek warzywnych, szaszłyków warzywnych i owocowych
- 5-15 minut dla marynowanych warzyw
- 20-30 minut dla kukurydzy w kolbie
- 30-40 minut dla ziemniaków
- Mięso różni się znacznie w zależności od rodzaju i grubości. Marynowane kawałki mięsa należy obracać dopiero wtedy, gdy wypłyną z nich soki. Gotuj cienkie kawałki nad żarem, grubsze kawałki najpierw na krawędzi.
- Desery: 10-15 minut; nadziewane jabłka: 30 minut

Przepisy przy ognisku

Pieczone ziemniaki
Składniki dla 4 osób

8 woskowych średnich ziemniaków, 2 szklanki kwaśnej śmietany, zioła ogrodowe, sól morska, pieprz

Umyj ziemniaki i nakłuj je kilka razy widelcem. Nabierz trochę oleju na dłoń i natrzyj nim ziemniaki. Dobrze zawiń je w folię aluminiową i umieść w żarze.

Doprawić śmietanę ziołami, solą morską i pieprzem (można zrobić w domu).

Wyjąć ziemniaki z folii, zrobić w nich głębokie nacięcie w kształcie krzyża i lekko je rozchylić. Napełnić przyprawioną kwaśną śmietaną.

Plastry sera
Składniki dla 4 osób

8 kromek tostowych, miękkie masło, 300 g startego sera Gruyère, 2 miesiące, pieprz, papryka w proszku

Pokroić pomidory i posmarować kromki chleba odrobiną masła z obu stron. Położyć 1 kromkę chleba na folii aluminiowej, przykryć plastrami pomidora i przyprawić. Rozłóż starty ser na wierzchu i przykryj drugą kromką chleba. Złożyć folię aluminiową w paczuszkę. Zrób to samo z pozostałymi składnikami. Grillować plastry sera na małym ogniu (bardziej na krawędzi).

Pizza
Rozwałkować ciasto na kawałku folii aluminiowej. Rozłóż składniki na jednej połowie (pozostaw wolny brzeg!), a następnie złóż drugą połowę ciasta i mocno dociśnij brzegi. Zawiń całą pizzę dwukrotnie w folię aluminiową i piecz ostrożnie w żarze.

Chleb chnobli
Składniki: upieczona bagietka, kupne lub domowe masło czosnkowe

Przekroić bagietkę wzdłuż na pół i posmarować masłem czosnkowym. Umieść bagietkę na grillu masłem do góry i grilluj przez dobre 5 minut, aż masło wsiąknie w chleb. Następnie obróć i grilluj drugą stronę, aż będzie chrupiąca.

Nadziewana bagietka
Przekroić wyrośniętą bagietkę na pół. Przeciąć oba kawałki kilka razy od góry (ale nie przecinać!). Nacięcia można wypełnić masłem ziołowym, mozzarellą, salami, pomidorami itp. Kawałki bagietki umieszcza się teraz wzdłuż na patyku i piecze nad żarem.

Danie warzywne
Składniki na małe, wysokie naczynie aluminiowe z pokrywką

1 cukinia, 2 średniej wielkości dojrzałe pomidory, 1 mozzarella, kilka czarnych oliwek do smaku, bazylia, sól, pieprz, 4-6 łyżek oliwy

Cukinię, pomidory i mozzarellę pokroić w plastry o grubości ok. 5 mm i ułożyć naprzemiennie w aluminiowym naczyniu. Równomiernie wcisnąć oliwki w mozzarellę. Skropić oliwą i ułożyć na wierzchu kilka listków bazylii. Doprawić lekko solą i pieprzem. Dobrze zamknąć pokrywką.

Wskazówka: Można również użyć grzybów i bakłażanów, tymianku lub oregano.

W pliku PDF znajdują się również przepisy na:

- Szaszłyki warzywne
- Szaszłyki owocowe
- Herbatę Wilderness
- Miseczka na deser
- Nadziewane jabłka
- Popcorn

Ognista przyjemność_YW

Źródło odniesienia



- **Treść i zdjęcie:** Forum Kind wydanie 4/04, strona 20 Ognista przyjemność: porady dotyczące grillowania.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Kategorie
Gry i zajęcia

Tagi
Przepis
Ogień
Ognisko
Forum
Gotowanie

Wiek
Brak dostępnych danych.

Liczba uczestników
Brak dostępnych danych.

Biblia
Brakuje tej informacji.

Czas trwania
Brak dostępnych danych.

Materiał
Brak

Pobieranie plików
Plik do pobrania dostępny

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/ognista-przyjemnosc