YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
Irmgard

ON
05/07/2013

Keine Stimmen

Prazer ardente



Novas receitas e ideias para comer ao redor da fogueira

Esse artigo é da revista Forum e está anexado na íntegra em um pdf abaixo - aqui estão alguns trechos.

Dicas de churrasco

Uma fogueira é romântica e aconchegante. É hora de cantar, conversar, rir e fazer piadas. E quando o fogo se apaga lentamente, você já está pronto para ir embora: seu estômago está roncando há muito tempo!

Dicas para churrasco

Ferramentas para churrasco

Faca de preparo, faca de trinchar e faca de saco com lâminas afiadas, pinça de churrasco com cabo longo, escova de arame, luvas de couro (para ajustar a grelha quente), escova, fósforos e, possivelmente, jornais.

Embalagem e transporte

- Prepare as bandejas de legumes prontas para uso em bandejas de alumínio, tempere e feche bem.
- Coloque os legumes (espetos, pedaços) no óleo na noite anterior para mantê-los suculentos. Embrulhe bem em papel-alumínio e enrole em um saco plástico.
- Leve frutas e legumes delicados em recipientes plásticos resistentes.
- Marinar a carne (hambúrgueres, kebabs) na noite anterior (a carne ficará mais macia). Embrulhe em papel-alumínio.
- É melhor transportar carne, massa ou queijo em caixas térmicas com isolamento térmico. No auge do verão, esses alimentos estragam muito rapidamente.

Preparação no fogo

As coisas mais importantes são paciência e tempo: limpe a área da churrasqueira. Pincele os dois lados da grelha com uma escova de metal. Pincele a grelha com um pouco de óleo, se necessário. Em seguida, acenda o fogo.
Só adicione lenha quando o fogo estiver realmente funcionando bem. Agora é hora de esperar até que você tenha as brasas certas. Dependendo do tamanho do grupo, você pode precisar de mais ou menos brasas. As brasas só estarão prontas para assar quando tiverem uma camada superior branco-

acinzentada! Assim que houver brasas suficientes, adicione ramos de ervas frescas (alecrim, tomilho, manjerona, brotos de abeto) e coloque imediatamente a carne na grelha.

Tempo de cozimento

Os tempos dependem de vários fatores:

- Verão ou inverno
- Vento forte
- Madeira seca ou úmida (deve ser seca primeiro na borda do fogo)
- A lareira ainda está quente ou fria?
- Espessura (não tamanho!) das toras da churrasqueira

Valores de referência:

- aprox. 5 minutos para fatias de pão de 1 cm de espessura
- 6-8 minutos para fatias de queijo ou queijo (tomme, embrulhado duas vezes em papel alumínio untado)
- 0 a 15 minutos para pipoca
- 10-15 minutos para tigelas de legumes, espetos de legumes e frutas
- 5 a 15 minutos para legumes marinados
- 20 a 30 minutos para milho na espiga
- 30 a 40 minutos para batatas
- A carne varia muito, dependendo do tipo e da espessura. Vire as peças de carne marinadas somente quando o suco da carne sair. Cozinhe os pedaços finos sobre as brasas e os pedaços mais grossos primeiro na borda.
- Sobremesas: 10-15 minutos; maçãs recheadas: 30 minutos

Receitas ao redor do fogo

Batatas assadas
Ingredientes para 4 pessoas

8 batatas médias cerosas, 2 xícaras de creme azedo, ervas do jardim, sal marinho, pimenta

Lave as batatas e pique-as várias vezes com um garfo. Pegue um pouco de óleo em sua mão e esfregue as batatas com ele. Embrulhe-as bem em papel-alumínio e coloque-as na brasa.

Tempere o creme azedo com ervas, sal marinho e pimenta (pode ser feito em casa).

Retire as batatas do papel-alumínio, faça um corte profundo em forma de cruz e pressione-as um pouco. Recheie com o creme azedo temperado.

Fatias de queijo
Ingredientes para 4 pessoas

8 fatias de torrada, manteiga macia, 300 g de queijo Gruyère ralado, 2 meses, pimenta, páprica em pó

Corte os tomates em fatias e espalhe um pouco de manteiga nos dois lados das fatias de pão. Coloque 1 fatia de pão em um papel-alumínio, cubra com as fatias de tomate e tempere. Espalhe o queijo ralado por cima e cubra com uma segunda fatia de pão. Dobre o papel-alumínio em um pacote. Faça o mesmo com os ingredientes restantes. Grelhe as fatias de queijo em fogo baixo (mais nas bordas).

Pizza
Estenda a massa em um pedaço de papel-alumínio. Espalhe os ingredientes em uma metade (deixe a borda livre!), depois dobre a outra metade da massa sobre ela e pressione as bordas com firmeza.

Embrulhe a pizza inteira duas vezes em papel-alumínio e asse cuidadosamente nas brasas.

Pão chnobli
Ingredientes: Baguete assada, manteiga de alho comprada ou caseira

Corte a baguete ao meio no sentido do comprimento e espalhe a manteiga de alho. Coloque a baguete na grelha com a manteiga virada para cima e grelhe por uns bons 5 minutos até que a manteiga tenha penetrado no pão. Em seguida, vire e grelhe o outro lado até ficar crocante e marrom.

Baguete recheada
Corte a baguete crescida ao meio. Faça alguns cortes em ambos os pedaços a partir da parte superior (mas não corte o meio!). Você pode rechear os cortes com manteiga de ervas, mussarela, salame, tomate, etc. Os pedaços de baguete agora são colocados longitudinalmente em um palito e assados sobre as brasas.

Prato de legumes
Ingredientes para um prato pequeno e alto de alumínio com tampa

1 abobrinha, 2 tomates maduros de tamanho médio, 1 mussarela, algumas azeitonas pretas a gosto, manjericão, sal, pimenta, 4-6 colheres de sopa de óleo

Corte as abobrinhas, os tomates e a mussarela em fatias de aproximadamente 5 mm de espessura e coloque-os alternadamente no prato de alumínio. Pressione as azeitonas uniformemente na mussarela. Regue com azeite e coloque algumas folhas de manjericão por cima. Tempere levemente com sal e pimenta. Feche bem com a tampa.

Dica: Cogumelos e berinjelas, tomilho ou orégano também podem ser usados.

No arquivo PDF, veja também receitas de:

- Espetos de legumes
- Espetos de frutas
- Chá selvagem
- Tigela de sobremesa
- Maçãs recheadas
- Pipoca

Prazer ardente_YW

Referência da fonte



- **Conteúdo e imagem:** Forum Kind, edição 4/04, página 20 Prazer ardente: dicas para churrasco. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categorias
Jogos e atividades

Tags
Receita
Fogo
Fogueira
Fórum
Cozinhar

Idade
Não há dados disponíveis.

Número de participantes
Não há dados disponíveis.

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
Não há dados disponíveis.

Material
Ausência

Download de arquivos
Download do arquivo disponível

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/prazer-ardente