YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Plăcere arzătoare



Noi rețete și idei pentru a mânca în jurul focului

Acest articol este un articol din revista Forum și este atașat în întregime ca pdf mai jos - iată câteva extrase.

Sfaturi pentru grătar

Un foc de tabără este romantic și confortabil. E timpul să cânți, să vorbești, să râzi și să faci glume. Iar când focul se stinge încet, ești gata de plecare: stomacul tău a mârâit de mult timp!

Sfaturi pentru grătar

Unelte pentru grătar

Cuțit de așezat, cuțit de sculptat și cuțit de sac cu lame ascuțite, clește de grătar cu mâner lung, perie de sârmă, mănuși de piele (pentru a regla grătarul încins), perie, chibrituri, eventual ziare.

Ambalare și transport

- Se pregătesc tăvițele cu legume gata de utilizare în tăvi de aluminiu, se condimentează și se sigilează bine.
- Puneți legumele (frigarui, bucăți) în ulei cu o seară înainte pentru a le menține suculente. Înfășurați-le bine în folie de aluminiu și înfășurați-le într-o pungă de plastic.
- Luați cu dvs. fructele și legumele delicate în recipiente de plastic rezistente.
- Marinați carnea (chiftele, kebaburi) cu o seară înainte (carnea va fi mai fragedă). Înfășurați în folie de aluminiu.
- Cel mai bine este să transportați carnea, aluatul sau brânza în cutii frigorifice izolate. În plină vară, aceste alimente altfel se strică foarte repede.

Pregătirea la foc

Cele mai importante lucruri sunt răbdarea și timpul: curățați zona de grătar. Periați ambele părți ale grătarului cu o perie metalică. Ungeți grătarul cu puțin ulei, dacă este necesar. Apoi aprindeți focul. Adăugați lemne doar atunci când focul merge cu adevărat bine. Acum este timpul să așteptați până când aveți cărbunii potriviți. În funcție de mărimea grupului, este posibil să aveți nevoie de mai multe sau mai puține brichete. Tărâțele sunt gata de prăjit doar atunci când au un strat superior alb-gri! De îndată ce sunt destule cărbuni, adăugați crenguțe proaspete de ierburi (rozmarin, cimbru, maghiran, muguri de brad) și puneți imediat carnea pe grătar.

Timpii de gătire

Timpii depind de diverși factori:

- Vara sau iarna
- Vânt puternic
- Lemn uscat sau umed (trebuie mai întâi uscat pe marginea focului)
- Șemineul este încă fierbinte sau rece?
- Grosimea (nu dimensiunea!) bușteni lor pentru grătar

Valori orientative:

- aprox. 5 minute pentru felii de pâine groase de 1 cm
- 6-8 minute pentru felii de brânză sau brânză (tomme, învelită dublu în folie de aluminiu unsă)
- 0-15 minute pentru popcorn
- 10-15 minute pentru boluri de legume, frigărui de legume și fructe
- 5-15 minute pentru legume marinate
- 20-30 de minute pentru porumbul pe știulete
- 30-40 de minute pentru cartofi
- Carnea variază foarte mult în funcție de tip și grosime. Întoarceți bucățile de carne marinate numai atunci când iese zeama de carne. Gătiți bucățile subțiri peste cărbuni, iar bucățile mai groase mai întâi pe margine.
- Deserturi: 10-15 minute; mere umplute: 30 de minute

Rețete în jurul focului

Cartofi la cuptor
Ingrediente pentru 4 persoane

8 cartofi medii ceroși, 2 căni de smântână, ierburi de grădină, sare de mare, piper

Spală cartofii și înțeapă-i de mai multe ori cu o furculiță. Luați puțin ulei în mână și frecați cartofii cu el. Înfășurați-i bine în folie de aluminiu și așezați-i în brad.

Se condimentează smântâna cu ierburi, sare de mare și piper (se poate face acasă).

Se scot cartofii din folia de aluminiu, se face o tăietură adâncă în formă de cruce în ei și se presează puțin în afară. Se umplu cu smântână condimentată.

Felii de brânză
Ingrediente pentru 4 persoane

8 felii de pâine prăjită, unt moale, 300 g brânză Gruyère rasă, 2 luni, piper, praf de paprika

Se taie roșiile felii și se întinde puțin unt pe ambele părți ale feliilor de pâine. se așază 1 felie de pâine pe folie de aluminiu, se acoperă cu felii de roșii și se condimentează. Se întinde brânza rasă deasupra și se acoperă cu o a doua felie de pâine. Îndoiți folia de aluminiu într-un pachet. Procedați la fel cu restul ingredientelor. Prăjiți feliile de brânză la foc mic (mai mult pe margine).

Pizza
Întindeți aluatul pe o bucată de folie de aluminiu. Întindeți ingredientele pe o jumătate (lăsați marginea liberă!), apoi pliați cealaltă jumătate de aluat peste ea și apăsați bine marginile. Înfășurați întreaga pizza de două ori în folie de aluminiu și coaceți-o cu grijă în vatră.

Pâine Chnobli
Ingrediente: Baghetă coaptă, unt de usturoi cumpărat sau făcut în casă

Se taie bagheta în două pe lungime și se unge cu unt de usturoi. Se pune bagheta pe grătar cu untul în sus și se prăjește timp de 5 minute bune până când untul se înmoaie în pâine. Apoi se întoarce și se prăjește pe cealaltă parte până devine crocantă.

Baghetă umplută
Se taie bagheta crescută în două. Tăiați în ambele bucăți de câteva ori de sus (dar nu tăiați prin ele!). Puteți umple tăieturile cu unt cu ierburi, mozzarella, salam, roșii etc. Bucățile de baghetă se pun acum pe lungime pe un băț și se prăjesc la cărbuni.

Farfurie de legume
Ingrediente pentru o farfurie mică, înaltă, din aluminiu, cu capac

1 dovlecel, 2 roșii coapte de mărime medie, 1 mozzarella, câteva măsline negre după gust, busuioc, sare, piper, 4-6 linguri de ulei

Se taie dovleceii, roșiile și mozzarella în felii de aproximativ 5 mm grosime și se așază alternativ în vasul de aluminiu. Se presează măslinele uniform în mozzarella. Se stropesc cu ulei și se pun deasupra câteva frunze de busuioc. Se condimentează ușor cu sare și piper. Se închide bine cu capacul.

Sfat: Se pot folosi și ciuperci și vinete, cimbru sau oregano.

În fișierul PDF, vedeți și rețete pentru:

- Skewers de legume
- Schelete cu fructe
- Ceai sălbatic
- Bol de desert
- Mere umplute
- Popcorn

Plăcere arzătoare_YW

Sursa de referință



- **Conținut și imagine:** Forum Kind numărul 4/04, pagina 20 Plăcere arzătoare: sfaturi pentru grătar.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categorii
Jocuri și activități

Etichete
Rețetă
Foc
Foc de tabără
Forum
Gătitul

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
Nu sunt disponibile date.

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Nu sunt disponibile date.

Material
Nu există

Descărcare fișier
Fișier disponibil pentru descărcare

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/placere-arzatoare