YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Огнено удоволствие



Нови рецепти и идеи за хранене около огъня

Статията е от списание "Форум" и е приложена в пълния си вид като pdf по-долу - ето няколко откъса.

Съвети за барбекю

Лагерният огън е романтичен и уютен. Време е да пеете, да говорите, да се смеете и да се шегувате. А когато огънят бавно угасне, сте готови да тръгнете: Стомахът ви е къркорил дълго време!

Съвети за барбекю

Инструменти за барбекю

Нож за подреждане, нож за рязане и нож за чували с остри остриета, клещи за барбекю с дълга дръжка, телена четка, кожени ръкавици (за регулиране на горещата скара), четка, запалки, евентуално вестници.

Опаковане и транспортиране

- Пригответе готовите за употреба зеленчукови тави в алуминиеви тави, подправете и запечатайте плътно.
- Поставете зеленчуците (шишчета, парчета) в олио предната вечер, за да се запазят сочни. Увийте добре в алуминиево фолио и завийте в найлонова торбичка.
- Вземете със себе си деликатни плодове и зеленчуци в здрави пластмасови съдове.
- Мариновайте месото (питки, кебапчета) предната вечер (месото ще бъде по-крехко). Увийте в алуминиево фолио.
- Най-добре е да транспортирате месо, тесто или сирене в изолирани хладилни кутии. В разгара на лятото тези храни иначе се развалят много бързо.

Приготвяне край огъня

Най-важните неща са търпението и времето: почистете мястото за барбекю. Почистете двете страни на скарата с метална четка. Ако е необходимо, намажете грила с малко олио. След това запалете огъня.
Добавяйте дърва едва когато огънят наистина се разгори добре. Сега е време да изчакате, докато се получат подходящите въглени. В зависимост от големината на групата може да са

ви необходими повече или по-малко въглени. Въглищата са готови за печене едва когато имат бяло-сив горен слой! Щом има достатъчно въглени, добавете пресни стръкчета билки (розмарин, мащерка, майорана, елхови стръкове) и веднага поставете месото върху скарата.

Време за готвене

Времето зависи от различни фактори:

- Лято или зима
- Силен вятър
- Сухи или мокри дърва (първо трябва да се изсушат на ръба на огъня)
- Камината е все още гореща или студена?
- Дебелина (не размер!) на дървените трупи за скара

Ориентировъчни стойности:

- приблизително 5 минути за филийки хляб с дебелина 1 см
- 6-8 минути за филийки сирене или кашкавал (томме, двойно увити в намаслено алуминиево фолио)
- 0-15 минути за пуканки
- 10-15 минути за зеленчукови купички, шишчета със зеленчуци и плодове
- 5-15 минути за мариновани зеленчуци
- 20-30 минути за царевица на кочан
- 30-40 минути за картофи
- Месото варира значително в зависимост от вида и дебелината. Обръщайте маринованите парчета месо само когато месните сокове излязат. Гответе тънките парчета над жаравата, а по-дебелите - първо на ръба.
- Десерти: 10-15 минути; пълнени ябълки: 30 минути

Рецепти около огъня

Печени картофи

Съставки за 4 души

8 средно големи восъчни картофа, 2 чаши заквасена сметана, градински билки, морска сол, черен пипер

Измийте картофите и ги набодете няколко пъти с вилица. Вземете малко олио в ръката си и натъркайте картофите с него. Увийте ги добре в алуминиево фолио и ги поставете в жаравата.

Овкусете сметаната с билки, морска сол и черен пипер (може да се направи вкъщи).

Извадете картофите от фолиото, направете в тях дълбок кръстовиден разрез и ги притиснете малко настрани. Напълнете ги с подправената заквасена сметана.

Парченца сирене

Съставки за 4 души

8 препечени филийки, меко масло, 300 г настъргано сирене Грюер, 2 месеца, черен пипер, черен пипер на прах

Нарежете доматите на филийки и намажете филийките хляб от двете страни с малко масло. поставете 1 филийка хляб върху алуминиево фолио, покрийте с резени домати и подправете. Отгоре се разпределя настърганото сирене и се покрива с втората филийка хляб. Сгънете алуминиевото фолио на пакет. Направете същото и с останалите съставки. Изпечете филийките сирене на грил на слаб огън (повече по ръба).

Пица
Разточете тестото върху парче алуминиево фолио. Разпределете съставките върху едната половина (оставете ръба свободен!), след това сгънете другата половина на тестото върху нея и притиснете краищата здраво. Увийте цялата пица два пъти в алуминиево фолио и я изпечете внимателно в жаравата.

Хляб Chnobli
Съставки: Печена багета, купено или домашно приготвено чесново масло

Разрежете багетата наполовина по дължина и я намажете с чесново масло. Поставете багетата върху скарата с маслото нагоре и печете на скара в продължение на 5 минути, докато маслото попие в хляба. След това обърнете и запечете от другата страна, докато стане хрупкава.

Пълнена багета
Разрежете изстиналата багета на половина. Нарежете няколко пъти отгоре и двете части (но не ги прерязвайте!). Можете да напълните разрезите с билково масло, моцарела, салам, домати и др. Сега парчетата багета се поставят по дължина върху пръчка и се пекат върху жаравата.

Зеленчукова чиния
Съставки за малка, висока алуминиева чиния с капак

1 тиквичка, 2 средно големи зрели домата, 1 моцарела, няколко черни маслини на вкус, босилек, сол, черен пипер, 4-6 с. л. олио

Нарежете тиквичките, доматите и моцарелата на филийки с дебелина около 5 мм и ги поставете последователно в алуминиевия съд. Натиснете маслините равномерно върху моцарелата. Напръскайте с олио и поставете няколко листа босилек отгоре. Овкусете леко със сол и черен пипер. Затворете добре с капака.

Съвет: Могат да се използват и гъби и патладжани, мащерка или риган.

В PDF файла вижте също рецепти за:

- Зеленчукови шишчета
- Плодови шишчета
- Чай от дивата природа
- Купа за десерт
- Пълнени ябълки
- Пуканки

Огнено удоволствие_YW

Препратка към източник



- **Съдържание и снимка:** Forum Kind брой 4/04, страница 20 Огнено удоволствие: съвети за барбекю.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Автор:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Категории
Игри и занимания

Етикети
Рецепта
Пожар
Лагерен огън
Форум
Готвене

Възраст
Няма налични данни.

Брой участници
Няма налични данни.

Библията
Липсва тази информация.

Продължителност
Няма налични данни.

Материал
Липса

Изтегляне на файлове
Изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Категории
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Материал

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/ogneno-udovolstvie