YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ugunīgs prieks



Jaunas receptes un idejas ēšanai pie ugunskura

Šis raksts ir žurnāla Forum raksts, un tas ir pilnībā pievienots pdf formātā zemāk - šeit ir daži fragmenti.

Grilēšanas padomi

Ugunskurs ir romantisks un mājīgs. Laiks dziedāt, runāt, smieties un jokot. Un, kad ugunskurs lēnām nodziest, jūs esat gatavs doties tālāk: jūsu vēders jau ilgi ir ripoja!

Grilēšanas padomi

Grila rīki

Uzstādīšanas nazis, griešanas nazis un maisa nazis ar asiem asmeņiem, grila šķēres ar garu rokturi, stiepļu birste, ādas cimdi (lai regulētu karsto grila režģi), birste, sērkociņi, iespējams, avīzes.

Iepakojums un transportēšana

- Sagatavojiet lietošanai gatavus dārzeņu paplātes alumīnija paplātēs, tās kārtīgi aiztaisiet un cieši aiztaisiet.
- Iepriekšējā vakarā dārzeņus (iesmus, gabaliņus) ielieciet eļļā, lai tie saglabātos sulīgi. Labi ietin alumīnija folijā un ietin plastmasas maisiņā.
- Maigus augļus un dārzeņus ņemiet līdzi izturīgos plastmasas traukos.
- Iepriekšējā vakarā marinējiet gaļu (kotletes, kebabus) (gaļa būs mīkstāka). Ietiniet alumīnija folijā.
- Gaļu, mīklu vai sieru vislabāk pārvadāt izolētās dzesēšanas kastēs. Vasaras kulminācijā šie pārtikas produkti citādi ļoti ātri bojājas.

Gatavošana pie ugunskura

Vissvarīgākās lietas ir pacietība un laiks: iztīriet grila vietu. Notīriet grila abas puses ar metāla suku. Ja nepieciešams, grila virsmu ieziest ar nedaudz eļļas. Tad aizdedziniet uguni.
Malku pievienojiet tikai tad, kad uguns patiešām labi kurinās. Tagad ir jāgaida, līdz būs izveidojušās pareizās ogles. Atkarībā no grupas lieluma var būt nepieciešams vairāk vai mazāk oglīšu. Ogles ir gatavas cepšanai tikai tad, kad to virskārta ir balti pelēka! Tiklīdz ir pietiekami daudz oglīšu, pievienojiet svaigus zaļumu zariņus (rozmarīnu, timiānu, majorānu, egļu dzinumus) un uzreiz novietojiet gaļu uz grila.

Gatavošanas laiks

Laiks ir atkarīgs no dažādiem faktoriem:

- Vasarā vai ziemā
- Spēcīgs vējš
- Sausa vai mitra malka (vispirms jāizžāvē uz uguns malas)
- Kamīns vēl karsts vai auksts?
- Grila baļķu biezums (nevis izmērs!)

Orientējošās vērtības:

- aptuveni 5 minūtes 1 cm biezām maizes šķēlēm
- 6-8 minūtes siera šķēlītēm vai sieram (tomme, dubultā iesaiņotam ietaukotā alumīnija folijā)
- 0-15 minūtes popkornam
- 10-15 minūtes dārzeņu bļodiņām, dārzeņu un augļu iesmiem
- 5-15 minūtes marinētiem dārzeņiem
- 20-30 minūtes kukurūzas graudiem uz pākša
- 30-40 minūtes kartupeļiem
- Gaļas biezums ir ļoti atšķirīgs atkarībā no tās veida un biezuma. Marinētus gaļas gabalus pagrieziet tikai tad, kad no gaļas izdalās sulas. Plākšņus gabalus cepiet virs oglēm, biezākus gabalus - vispirms uz malām.
- Deserti: 10-15 minūtes; pildīti āboli: 30 minūtes

Receptes ap uguni

Cepti kartupeļi

Sastāvdaļas 4 personām

8 vidēji lieli vaskaini kartupeļi, 2 tasītes skāba krējuma, dārza garšaugi, jūras sāls, pipari

Nomazgā kartupeļus un vairākas reizes ar dakšiņu iedur. Paņem rokās nedaudz eļļas un ar to apsmērē kartupeļus. Labi ietin tos alumīnija folijā un ievieto oglēs.

Skābo krējumu pagatavo ar garšaugiem, jūras sāli un pipariem (var pagatavot mājās).

Izņemiet kartupeļus no folijas, izveidojiet tajos dziļu krustveida iegriezumu un nedaudz saspiediet tos. Piepildiet ar garšvielām bagātināto skābo krējumu.

Siera šķēles

Sastāvdaļas 4 personām

8 grauzdiņa šķēles, mīksts sviests, 300 g rīvēta Gruyère siera, 2 mēneši, pipari, pulverveida paprika

Sagrieziet tomātus šķēlēs un maizes šķēles no abām pusēm pārziepiet ar nedaudz sviesta. 1 maizes šķēli nolieciet uz alumīnija folijas, pārklājiet ar tomātu šķēlītēm un apcepiet ar garšvielām. Virsū uzsmērē rīvētu sieru un pārklāj ar otru maizes šķēli. Alumīnija foliju salocīt paketes formā. Tāpat rīkojieties ar pārējām sastāvdaļām. Grilē siera šķēles uz lēnas uguns (vairāk uz malas).

Pica

Izvelciet mīklu uz alumīnija folijas gabala. Uz vienas puses uzklājiet sastāvdaļas (malas atstājiet brīvas!), pēc tam pārlociet otru mīklas pusi un cieši saspiediet malas kopā. Visu picu divreiz ietin alumīnija folijā un uzmanīgi cep oglēs.

Chnobli maize

Sastāvdaļas: cepta bagete, pirkts vai mājās gatavots ķiploku sviests

Bagete pārgriež uz pusēm gareniski un pārziež ar ķiploku sviestu. Liek bagetes uz grila ar sviestu uz augšu un cep uz grila 5 minūtes, līdz sviests ir iesūcies maizē. Pēc tam apgrieziet un grilējiet otru pusi, līdz tā kļūst kraukšķīgi brūna.

Pildīta bagete
Sagatavoto bagete pārgriež uz pusēm. Pārgriež abos gabalos vairākas reizes no augšas (bet nepārgriež cauri!). Griezumus var piepildīt ar garšaugu sviestu, mocarellu, salami, tomātiem utt. Tagad bagetes gabalus gareniski uzliek uz kociņa un cep virs oglēm.

Dārzeņu trauks
Sastāvdaļas nelielam, augstam alumīnija traukam ar vāku

1 kabači, 2 vidēji lieli nogatavojušies tomāti, 1 mocarella, dažas melnās olīvas pēc garšas, baziliks, sāls, pipari, 4-6 ēdamkarotes eļļas

Sagrieziet kabačus, tomātus un mocarellu aptuveni 5 mm biezās šķēlītēs un pārmaiņus ievietojiet alumīnija traukā. Olīvas vienmērīgi iespiežiet mocarellā. Apsmērē ar eļļu un virsū uzliek dažas bazilika lapiņas. Nedaudz pievieno sāli un piparus. Labi aizver ar vāku.

Padoms: var izmantot arī sēnes un baklažānus, timiānu vai raudeni.

PDF failā skatiet arī šādas receptes:

- Dārzeņu iesmiņi
- Augļu iesmiņi
- Dabas tēja
- Deserta bļoda
- Pildīti āboli
- Popkorns

Ugunīgs prieks_YW

Atsauce uz avotu



- **Saturs un attēls:** Forum Kind izdevums 4/04, 20. lpp Ugunīgs prieks: grilēšanas padomi.
  © Autortiesības www.forum-kind.ch
- **Autors:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Kategorijas
Spēles un nodarbības

Tags
Recepts
Ugunsgrēks
Ugunskurs
Forums
Ēdiena gatavošana

Vecums
Dati nav pieejami.

Dalībnieku skaits
Dati nav pieejami.

Bībele
Šī informācija nav pieejama.

Ilgums
Dati nav pieejami.

Materiāls
Nav

Failu lejupielāde
Pieejama failu lejupielāde

KI Generierter Inhalt
Saturs
Kategorijas
Tags
Vecums
Dalībnieku skaits
Bībele
Materiāls

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lv/wiki/art/ugunigs-prieks