YoungstarsWiki.org

SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ohnivé potešenie



Nové recepty a nápady na jedlo pri ohni

Tento článok je článok z časopisu Forum a je priložený v plnom znení vo formáte pdf nižšie - tu je niekoľko úryvkov.

Tipy na grilovanie

Táborák je romantický a útulný. Je čas na spev, rozhovory, smiech a vtipy. A keď oheň pomaly vyhasne, ste pripravení vyraziť: V žalúdku vám už dlho kručí!

Tipy na grilovanie

Grilovacie náradie

Nastavovací nôž, porciovací nôž a vreckový nôž s ostrými čepeľami, grilovacie kliešte s dlhou rukoväťou, drôtená kefa, kožené rukavice (na úpravu horúceho grilovacieho roštu), kefa, zápalky, prípadne noviny.

Balenie a preprava

- Pripravte zeleninové podnosy pripravené na použitie v hliníkových podnosoch, ochuťte ich a pevne uzavrite.
- Večer predtým vložte zeleninu (špízy, kúsky) do oleja, aby zostala šťavnatá. Dobre zabaľte do hliníkovej fólie a zabaľte do plastového vrecka.
- Chúlostivé ovocie a zeleninu si so sebou vezmite v pevných plastových nádobách.
- Mäso (placky, kebab) marinujte večer predtým (mäso bude jemnejšie). Zabalte ho do hliníkovej fólie.
- Mäso, cesto alebo syr je najlepšie prepravovať v izolovaných chladiacich boxoch. Na vrchole leta sa tieto potraviny inak veľmi rýchlo kazia.

Príprava pri ohni

Najdôležitejšie sú trpezlivosť a čas: vyčistite priestor na grilovanie. Obe strany grilu očistite kovovou kefou. V prípade potreby potrite gril trochou oleja. Potom zapáľte oheň.
Drevo pridajte až vtedy, keď sa oheň naozaj dobre rozhorí. Teraz je čas počkať, kým sa vytvorí ten správny žeravý uhlík. V závislosti od veľkosti skupiny môžete potrebovať viac alebo menej uhlíkov. Žeravé uhlíky sú pripravené na opekanie až vtedy, keď majú bielo-sivú vrchnú vrstvu! Hneď ako je dostatok uhlíkov, pridajte čerstvé vetvičky byliniek (rozmarín, tymián, majorán, jedľové výhonky) a

ihneď položte mäso na gril.

Čas pečenia

Čas závisí od rôznych faktorov:

- V lete alebo v zime
- Silný vietor
- Suché alebo mokré drevo (musí sa najprv vysušiť na okraji ohňa)
- Ohnisko je ešte horúce alebo studené?
- Hrúbka (nie veľkosť!) grilovacích polien

Orientačné hodnoty:

- približne 5 minút pre 1 cm hrubé plátky chleba
- 6-8 minút pre plátky syra alebo syra (tomme, dvakrát zabalené v potretej hliníkovej fólii)
- 0-15 minút pre popcorn
- 10-15 minút pre zeleninové misy, zeleninové a ovocné špízy
- 5-15 minút pre marinovanú zeleninu
- 20-30 minút pre kukuričný klas
- 30-40 minút pre zemiaky
- Mäso sa výrazne líši v závislosti od druhu a hrúbky. Marinované kúsky mäsa otočte až vtedy, keď z nich vyteká šťava. Tenké kúsky varte nad žeravými uhlíkmi, hrubšie kúsky najprv na okraji.
- Dezerty: 10-15 minút; plnené jablká: 30 minút

Recepty pri ohni

Pečené zemiaky

Ingrediencie pre 4 osoby

8 stredne veľkých voskovitých zemiakov, 2 šálky kyslej smotany, záhradné bylinky, morská soľ, korenie

Zemiaky umyte a niekoľkokrát popichajte vidličkou. Vezmite si do ruky trochu oleja a potrite ním zemiaky. Dobre ich zabaľte do alobalu a vložte do žeravého ohňa.

Kyslú smotanu ochuťte bylinkami, morskou soľou a korením (môžete si ju pripraviť doma).

Zemiaky vyberte z fólie, urobte do nich hlboký zárez v tvare kríža a trochu ich od seba pritlačte. Naplňte ich ochutenou kyslou smotanou.

Plátky syra

Ingrediencie pre 4 osoby

8 plátkov toastu, mäkké maslo, 300 g strúhaného syra Gruyère, 2 mesiace, korenie, mletá paprika

Nakrájajte paradajky a plátky chleba potrite z oboch strán trochou masla. 1 plátok chleba položte na alobal, prikryte plátkami paradajok a okoreňte. Navrch rozotrieme strúhaný syr a prikryjeme druhým plátkom chleba. Alobal zložte do balíčka. To isté urobte aj so zvyšnými prísadami. Plátky syra opečte na miernom ohni (viac na okraji).

Pizza

Cesto rozvaľkajte na kúsku alobalu. Na jednu polovicu rozložte prísady (okraj nechajte voľný!), potom naň preložte druhú polovicu cesta a okraje pevne pritlačte k sebe. Celú pizzu dvakrát zabaľte do alobalu a opatrne upečte v žiare.

Chnobli chlieb
Ingrediencie: Pečená bageta, kúpené alebo domáce cesnakové maslo

Bagetu pozdĺžne prekrojíme na polovicu a potrieme ju cesnakovým maslom. Bagetu položte na gril maslom nahor a grilujte dobrých 5 minút, kým sa maslo nevsiakne do chleba. Potom ju otočte a grilujte z druhej strany, kým nie je chrumkavo hnedá.

Plnená bageta
Vykysnutú bagetu rozrežte na polovicu. Obidva kusy niekoľkokrát zhora narežte (ale neprekrojte!). Rezy môžete naplniť bylinkovým maslom, mozzarellou, salámou, paradajkami atď. Kúsky bagety teraz položte pozdĺžne na tyč a opečte nad žeravými uhlíkmi.

Zeleninová misa
Suroviny na malú vysokú hliníkovú misu s pokrievkou

1 cuketa, 2 stredne veľké zrelé paradajky, 1 mozzarella, niekoľko čiernych olív podľa chuti, bazalka, soľ, korenie, 4-6 PL oleja

Cuketu, paradajky a mozzarellu nakrájajte na plátky hrubé približne 5 mm a striedavo ich ukladajte do hliníkovej misy. Do mozzarelly rovnomerne vtlačte olivy. Pokvapkajte olejom a navrch položte niekoľko lístkov bazalky. Zľahka dochuťte soľou a korením. Dobre uzavrite pokrievkou.

Tip: Môžeme použiť aj huby a baklažány, tymián alebo oregano.

V súbore PDF nájdete aj recepty na:

- Zeleninové špízy
- Ovocné špízy
- Čaj z divočiny
- Dezertná miska
- Plnené jablká
- Popcorn

Ohnivé potešenie_YW

Odkaz na zdroj



- **Obsah a obrázok:** Forum Kind číslo 4/04, strana 20 Ohnivé potešenie: tipy na grilovanie.
© Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Kategórie
Hry a aktivity

Značky
Recept
Oheň
Táborák
Fórum
Varenie

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
Údaje nie sú k dispozícii.

Biblia
Táto informácia chýba.

Trvanie
Údaje nie sú k dispozícii.

Materiál
Chýba

Stiahnutie súboru
Súbor na stiahnutie k dispozícii

KI Generierter Inhalt
Obsah
Kategórie
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/ohnive-potesenie