

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 vrečka.
- Chýlostivé ovocie a zeleninu si so sebou vezmite v pevných plastových nádobách.
- Mäso (placky, kebab) marinujte večer predtým (mäso bude jemnejšie). Zabaľte 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 bylín (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. Dobré 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 trochu 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 rozvalkajte 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.

Chnoblí chlieb

Ingrediencie: Pečená bageta, kúpené alebo domáce cesnakové maslo

Bagetu pozdĺžne prekrájame na polovicu a potrieme ju cesnakovým maslom. Bagetu položíme na gril maslom nahor a grilujeme dobrých 5 minút, kým sa maslo nevsiakne do chleba. Potom ju otočíme a grilujeme z druhej strany, kým nie je chrumkavo hnedá.

Plnená bageta

Vykysnutú bagetu rozrežeme na polovicu. Obidva kusy niekoľkokrát zhora narežeme (ale neprekrojíme!). Rezy môžete naplniť bylinkovým maslom, mozzarellou, salámou, paradajkami atď. Kúsky bagety teraz položíme pozdĺžne na tyč a opečieme 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 mozzarellы rovnomerne vtlačte olivy. Pokvapkajte olejom a navrch položte niekoľko lístkov bazalky. Zľahka dochuťte soľou a korením. Dobré 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 activity

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

Žiadne

Stiahnutie súboru

Súbor na stiahnutie k dispozícii

KI Generierter Inhalt

Obsah

Kategórie

Značky

Vek

Počet účastníkov

Biblia

Materiál