

طهي الطعام أو إعداد الحلويات في الطبيعة

وصفة لطهي الطعام في الطبيعة

حتى الوجبة البسيطة يمكن أن تصبح عشاءاً فحماً في الطبيعة - ويمكنك تحضير معظمها في المنزل. يعد شواء النقانق أو تسخين الحساء أو صنع شطائر خبز ساخنة على النار ثلاثة أطباق بسيطة يمكنك تحضيرها في الطبيعة.

هناك شكل آخر وهو شراء عجينة بيتزا جاهزة عادية وضعها على النار، ادهن العجين النهائي بالزبدة ورشها بالسكر والقرفة. لفها واقطعها لشرائح بطول سنتيمتر. ضع الكعك في مقلاة زيتية، ضع غطاءاً للحصول على تأثير الفرن. خمس دقائق لكل جهة كافية. ثم استمتع بكعك القرفة! تذكر إن إشعال النار يجب أن يتم دائماً في ظروف آمنة. من المهم أن يكون هناك شخص بالغ معك.

Krabbeler

المكونات لقرابة 15 قطعة

تطهى في مطهارة في الهواء الطلق أو على مقلاة على النار

1 ديسيلتر سكر	بيضتين
4,5 ديسيلتر دقيق	1,5 ديسيلتر حليب
معلقتين خميرة حلويات	زبدة للقلبي
معلقتين سكر الفانيليا	
معلقة صغيرة ملح	

التحضير

1. يمزج السكر والدقيق وخميرة الحلويات وسكر الفانيليا والملح في وعاء
2. يضاف البيض والحليب وتخلط المكونات
3. يصب الخليط في زجاجة، يترك أو يحضر الخليط في نفس اليوم
4. تقلى لمدة 2-3 دقائق على كل جانب

خبز Pinnbröd

المكونات لقرابة 10 قطعة

يحضر على النار

2/1 ديسيلتر دقيق
1 ملعقة خميرة حلويات
2/1 ملعقة صغيرة ملح
1 ديسيلتر ماء

التحضير

1. يخلط الدقيق والملح وخميرة الحلويات
2. يضاف الماء
3. تقسم العجين ل 10 قطع متساوية
4. تلف كتل العجين بطول ضيق وتلف حول عصا
5. يلف الخبر على النار



FRILUFTS
FRÄMJANDET

