

9 w 2023 (419)

3 przepisy na biwak #5: na słodko

Data publikacji: 22.03.2023 / Autor: Redakcja

To już piąty artykuł z biwakowymi przepisami! Znajdziecie w nim kilka przepisów na słodko dla turystycznych łasuchów. Pozostałe artykuły z serii to:

- [biwakowe przepisy od Kokosza](#)
- [przepisy na patelnię od czytelników](#)
- [dania jednogarnkowe od czytelników](#)
- [przekąski na wędrowną kadry 82 WDW "Twierdza"](#)

Krówki

Mikołaj Myśluk (23 WDH)

Składniki:

- Mleko (1 litr świeżego, albo 1 puszka zagęszczonego)
- Cukier (1 szklanka, albo więcej)
- Masło 50g.

Przepis:

1. Wlej mleko na patelnię i odparowuj wodę aż otrzymasz żółtawą maź – mleko zagęszczone. Cały czas dokładnie mieszaj! (albo po prostu od razu wlej mleko zagęszczone z puszki).
2. Dodaj cukier i masło i cały czas mieszaj do rozpuszczenia wszystkiego w jednolitą masę. Pilnuj żeby nic nie przywarło.
3. Mieszaj dalej (!) aż cukier się skarmelizuje – masa nabierze krówkowego koloru. Jest to proces kontrolowanego przypalania, więc grzej masę na małym ogniu, cały czas pilnując żeby nic nie przywarło – smak spalenizny psuje całą partię
4. Zlej masę na papier do pieczenia i poczekaj aż ostygnie.

Uwagi:

1. Im większy udział cukru w całej masie, tym twardsze będą krówki.
2. Im więcej tłuszczu uda się wmieszać w masę (trzeba wmieszać, nie rozpuści się jak cukier), tym bardziej elastyczne będą krówki.
3. Im więcej mleka będzie w masie, tym bardziej miękkie będą krówki. Miękkie z

większą ilością tłuszczu będą ciągnące się, a z mniejszą – kruche.

4. Gorąca masa jest płynna. Po ostudzeniu cukier (karmel) krzepnie i utwardza masę. Krój masę na cukierki po ostudzeniu, ale formuj kształty i wyciskaj wzory w trakcie stygnięcia.
5. Czy krówki to tylko cukierki? Nie! Do gorącej masy dodaj bakalii, suszonych owoców i płatków owsianych żeby zrobić batony na wycieczki górskie (zdrowa bomba kaloryczna).
6. Eksperymentuj! Polewy do lodów, sosy do deserów, wkład do ciastek, lizaki i cukierki... Wszystko to, i jeszcze więcej przygotujesz modyfikując proporcje składników.



krówki według przepisu 23 WDH, wykonane przez 82 WDW

Pancakes z leśnymi owocami

Maksymilian Kania (82 WGZ)

Przepis podstawowy

Należy przygotować:

- stabilne palenisko
- okrągłą, płytką menażkę
- mąkę (ok. 1 szklanka)
- 1 jajko
- mleko (ok. 200 ml)
- masło (ok. 50g)
- proszek do pieczenia (3 łyżeczki)
- owoce leśne

1. Jajko wbić do menażki i przy pomocy widelca roztrzepać, aby lekko spenić.

2. Następnie dodać mleko. Dobrze wymieszać i powoli dodawać mąkę, cukier i proszek do pieczenia.
3. W międzyczasie należy przygotowane masło roztopić i ostudzić. Po ostudzeniu dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
4. Naszą menażkę do smażenia mocno nagrzać oraz rozprowadzić odrobinę masła, przed każdym smażeniem.
5. Nalewać małe porcje ciasta, aby zajęły około 2/3 powierzchni menażki. Kiedy zobaczymy, że na cieście pojawiają się bąbelki, należy pancake'a przewrócić na drugą stronę, do uzyskania lekko brązowego koloru.
6. Na koniec świeżo zebrane owoce z lasu dobrze opłukać w wodzie, a następnie utrzeć z odrobiną cukru w kubku bądź menażce, aby otrzymać konsystencję podobną do dżemu.
7. Gotowe! Pozostało pancake'a posmarować dżemem i delektować się smakiem.

Przepis w wersji #bardziej

Taki sam jak wyżej, ale!

- mleko zdobądź poprzez samodzielne wydojenie krowy
- część z mleka przerób na śmietanę, a następnie na masło
- jajko pobierz bezpośrednio od kury
- mąkę utrzyj z wewnętrznej kory sosny albo z łyka brzozy
- proszek do pieczenia zastąp drożdżami

Brownie w pomarańczy

Martyna Kowalska (8 pODW)

Składniki i akcesoria:

- 200 g masła
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g drobnego cukru
- 3 jajka
- 130 g mąki
- 5 pomarańczy o grubej skórce
- folia aluminiowa
- menażka, coś do mieszania i krojenia

Przepis:

1. Odcinamy górę pomarańczy, wydrążamy ją.
2. W 1 menażce roztopiamy na ognisku czekoladę z masłem.

3. W 2 mieszamy wszystkie składniki.
4. Wlewamy ciasto do pomarańczy, zamykamy je i zawijamy w folię.
5. Wrzucamy do żaru ogniskowego i pieczemy przez ok. 25-30min.



Zdjęcie z nagłówka freestocks.org

Redakcja

Zastęp służbowy oddelegowany do poszukiwania artykułów w wartościowych miejscach, wypytywania władz o praktyczne porady oraz znajdowania odpowiedniego cytatu na dowolną okazję.