



Retete Outdoor la Valea Doftanei

MISTER CEAUNESCU • CAMPINGGRILL.RO

3 EPISOADE ȘI REȚETE EPICE CU UNELTE: PETROMAX



Barcute din Banane



Valea Doftanei



Petromax



Recept de gata cu sos fructe de padure

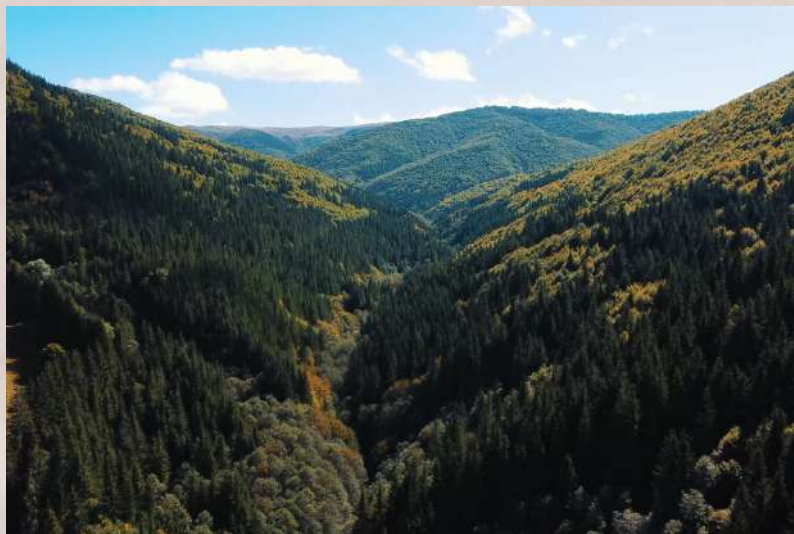
WWW.MISTERCEAUNESCU.COM

WWW.CAMPINGGRILL.RO

Valea Doftanei

- Valea Doftanei este un colț de rai ce merită vizitat cel puțin o dată pe an!
- Valea Doftanei s-a format prin unirea satelor Teșila și Trăisteni. Localitatea, este înconjurată de munții Baiului și Grohotis, care o închid în Depresiunea Tesilei.
- Prima atestare documentară apare în anul 1538 pentru Teșila, respectiv 1605 pentru Trăisteni. Apariția localității dovedește că locuitorii Transilvaniei aveau relații clare cu Țara Românească. Traseul nu a fost prea cunoscut de-a lungul vremurilor, lucru ce a permis ca negustorii să se folosească de Pasul Predelus pentru a trece munții și a ajunge în Valahia fără a fi în primejdie.
- Împreună cu colegii mei am reușit să prindem multe cadre magnifice de tranziție vara-toamnă cu drona în această zonă superbă a Carpaților Orientali: Munții Grohotiș, Baiului, Neamțului, ce le veți putea vizualiza în filmările noastre de pe Youtube.

WWW.MISTERCEAUNESCU.COM • RETETE OUTDOOR DE TOAMNA LA VALEA DOFTANEI



Behind the Scene

- Vreau să vă povestesc un pic despre munca titanică din spatele acestui proiect și maratonul de 17 ore din 28.09.2022, ce a fost necesar pentru videografierea episoadelor de la Valea Negrasului, pe lângă câteva poze superbe de la fața locului, pentru a înțelege pe deplin câtă pasiune, trudă și resurse sunt alocate în acest proiect de către câțiva oameni.

Vreau să încep întâi cu pregătirea, care necesită o organizare cu cel puțin câteva zile

- înainte: discuții protocolare + "brainstorming" echipa & parteneri, locație, brief organizare, retetare și preparate, unelte pentru / de filmări, cumpărături, aranjamente, s.a.

Apoi traseul până la locul ales care este, pe cât de "simplu" și plăcut ochiului, pe atât de

- dificil, interesant și plin de aventură.

Totul începe cu trezirea la 05.00 și drumul de 3h [140 km] spre Valea Negrasului, Valea

- Doftanei, care trece trece prin Cheiele Doftanei, ce urmează urcușul barajului Paltinu.

Am ajuns la 10.15 în zona propusă, unde am început să ne apucăm de BRIEF (alegerea

- locurilor, aprovizionare cu lemne, pregătire și prezentarea uneltelor PETROMAX, foc cu lemne și menținerea lui deși cu o zi înainte plouase, pregătire produse pentru preparate), cadre B-ROLL cu aparatură profesională foto/video + drona, apoi videografie în toată regulă. Pe la 19.00 am terminat de filmat cele menționate anterior, apoi am luat-o spre case.

Suntem pasionați de ceea ce facem, vizionari, unici în România și nu numai, prin tot

- conceptul, zonele diversificate, oamenii și uneltele cu care filmăm, iar obiectivul nostru este să lăsăm ceva în urmă din punct de vedere gastro-turistic prin acest proiect, pentru ca generațiile ce vin să nu uite ce țară minunată avem.

Drept urmare, dacă vă place ceea ce facem, distribuiți-ne video-urile, pozele,

- interacționați mereu cu activitatea noastră, pentru a ajunge la cât mai mulți oameni.

Al vostru, Mister Ceaunescu

Obiective turistice în zona Valea Doftanei:

- Cheile Doftanei, Lacul Păltinoasa, Vârful Secariei, Ruinele Bisericii Vechi, Rezervația Glodeasa, Mănăstirea Brebu, Băile de sare Telega, Castelul Iulia Hasdeu [Câmpina].



☺ Supa crema de dovleac copt
cu linte @cratita + desert: dovleac
copt cu zahar brun @fbs2

☪ Supa crema de dovleac copt cu linte @cratita + desert: dovleac copt cu zahar brun @fb2

RETETA

Supă cremă de dovleac este o rețeta delicioasă, consistentă, care o face ideală la început de toamnă, când începe sezonul dovleacului.

Cremoasă și plină de aromă, această rețetă de supă cu dovleac o vei face mereu în orice context, fie că mergi prin natură sau acasă, unde poți să îți uimești oaspeții!

01

Am ales pentru aceste preparate un șemineu robust, portabil din punct de vedere al economisirii spațiului, ușor de asamblat / dezamblat, perfect pentru aventuri în aer liber: Pocket Stove FB2 Petromax și o cratiță emailată de 1l foarte practică atât focului deschis cât și pe orice aragaz sau sobă. Ambele produse sunt de o calitate excepțională, făcute de Petromax, și pot fi găsite exclusiv prin CampingGrill.ro

02

Am tăiat un dovleac de mărime mică (3/4 l-am folosit la desert), l-am tăiat felii, apoi l-am pus la copt pe Stove FB2.

03

Am curățat și tăiat cubulețe următoarele legume: 1 ceapă, 1 morcov, 1 cartof, 1 ardei gras roșu

04

Legumele curățate și tăiate cubulețe le-am pus la fiert în 500-600ml apă în cratiță emailată Petromax.

WWW.MISTERCEAUNESCU.COM • RETETE OUTDOOR DE TOAMNA LA VALEA DOFTANEI





05 Am curățat linte roșie (100g trebuie) în apă de munte de 3 ori, și am pus-o peste legume la fiert în cratiță.

06 Am curățat de arsură 1/3 (cam 2 bucăți) din dovleacul copt pe Pocket Stove FB2 Petromax, l-am tăiat cubulețe și l-am adăugat în cratița emailată alături de celelalte legume la fiert.

07 După ce au fiert toate legumele, am improvizat un zdrobitor din lemn și sfoară iută, "bushcraft" pentru a le zdrobi/pisa.

08 După ce am zdrobit legumele, le-am trecut prin sită de vreo 2 ori, pentru a le face cât mai fine, cremoase.

09 Dovleacul copt rămas (3/4), l-am curățat și l-am pus iar pe FB2 la jar, împreună cu scorțișoară și zahăr brun 1-2 minute până s-a caramelizat zahărul.

10 În final supa crema de dovleac am decorat-o cu semințe de dovleac și floarea soarelui. Desertul ca acompaniament, lângă. Împreună au întregit cadrul natural și ne-au potolit pofta de toamnă!




“

Natura hrănește
spiritul.

Natura te scoate din
încercuirea și
orânduirea tiparelor
societății.

”

MISTER CEAUNESCU



*Piept de rata cu reductie de vin
& sos fructe padure si para în vin
de Porto @Atago Petromax*

Piept de rata cu reductie de vin & sos fructe padure si para in vin de Porto @Atago Petromax

RETETA

Pieptul de rată cu sos din fructe de pădure este destul de rapid și ușor de preparat.

Este un preparat "gourmet", delicios și elegant. De asemenea, se potrivește bine cu o gamă largă de garnituri și totodată nu trebuie să fii în preajma unui foc în natură pentru a găti acest preparat.

Este una dintre acele mese pe care le-ai putea face și de care să te bucuri cu ușurință în orice seară.

01 Am început cu un vin fiert întâi de toate pentru a ne dezmorți, și am ales pentru a-l prepara unelte precum: Percolator + RF33 arzător cu lemne Petromax de la CampingGrill.ro

02 Mix-ul pentru vin, l-am avut pregătit cu 24h înainte din fructe tomatice tăiate cuburi: mere, pere, gutui, date cu zahăr, scorțișoară și vidate în pungă. Am adăugat mix-ul alături de cuișoare, anason, + încă puțin zahăr în percolator și l-am lăsat la fiert un sfert de ceas. L-am servit în căni emailate Petromax cu prietenii.

03 După dezmoțirea cu vin, am pus ATAGO Petromax la treabă: un multifuncțional genial gândit și proiectat, pentru utilizare în aer liber.

04 Iar astfel de unelte trebuie tratate ca atare, necesită prepararea unor delicatese, precum 2 piepti de rată, crestați și asezonați cu sare + piper.

WWW.MISTERCEAUNESCU.COM • RETETE OUTDOOR DE TOAMNA LA VALEA DOFTANEI





05



06



07



08

05 Pieptii de rată i-am pus într-o tigaie din fier forjat Petromax cu pielea în jos, fără ulei, fără nimic, deoarece își lasă pielea grăsime. Lângă am pus la fiert o pară curățată de coajă în vin de Porto.

06 Din ochi, când s-au rumenit, am întors pieptii de rată.

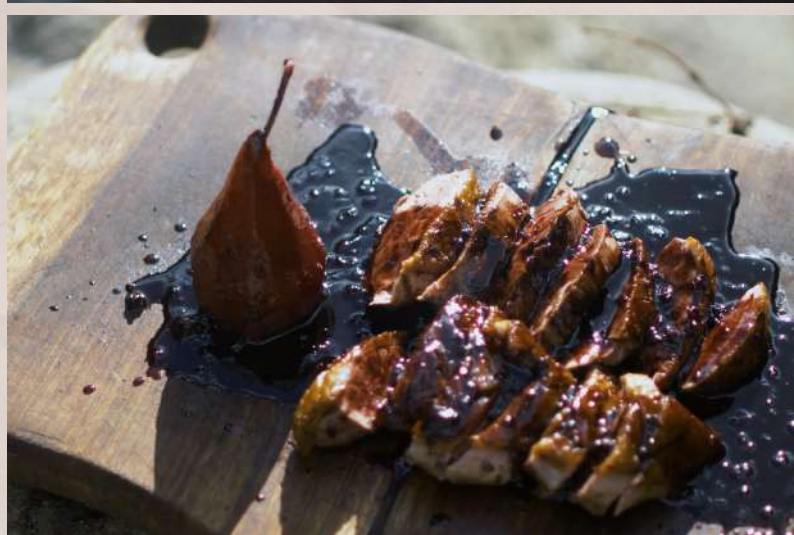
07 I-am întors, i-am flambat cu cognac și i-am mai lăsat până au atins o temperatura internă de 52 grade C, apoi am scos carnea deoparte pe fund de lemn la odihnit.

08 În grăsimea rămasă în tigaia din fier forjat, am adăugat: vinul de la para fiartă, l-am lăsat să se reducă mai mult de jumătate și am adăugat lichior din fructe de pădure și dulceață din fructe de pădure.

09 În final după ce pieptii de rată s-au odihnit, fibrele musculare s-au relaxat, sucurile naturale s-au redistribuit, i-am tăiat în felii, iar rezultatul oferit a fost pe măsură: texturi potrivite și frăgezime, iar sosul fin cu reducere din vin + fructe de pădure, a completat perfect preparatul și totodată o masă outdoor cu adevărat "gourmet".



09



“

Trebuie să trăim în
armonie cu totul în
jurul nostru.
Natura ne salvează de
natura umană...

”

MISTER CEAUNESCU



*Barcute de banane cu mix de
fructe, mini-bezele, ciocolata*



Petromax

Atago

Barcute de banane cu mix de fructe, mini-bezele, ciocolata @Atago Petromax

RETETA

Barcutele cu banane sunt un desert senzațional, perfecte la foc de tabără, în natură sau chiar și acasă, constând din una sau mai multe banane tăiate pe lungime și umplute cu bezele, ciocolată, fructe tăiate cuburi, nuci, semințe, apoi învelite cu un capac ceramic la foc de lemn, sau în hartie + folie de aluminiu, gătite la jar. De asemenea, barcutele cu banane se pot stropi cu cognac și zahăr brun sau pot fi acoperite cu sos de caramel.

- 01** Am pus din nou ATAGO Petromax la treabă, acest "OZN" multifuncțional, genial gândit și proiectat, pentru utilizare în aer liber, la bărcuțe cu banane, un desert rapid și ușor de făcut, perfect după jarul rămas de la felul principal.
- 02** Am pregătit ingredientele pe tocătorul de lemn: 5-6 banane, 1 pară, 1 măr, mini-bezele, 1 ciocolată neagră, mix de semințe sau nuci.
- 03** Am crestat bananele pe lungime de la un capăt la celălalt, asigurându-mă că nu le tai complet și am deschis cojile mai larg pentru a forma buzunare ce mi-au permis să adaug mix-ul de la pct. 2.
- 04** Am tăiat fructele cubulețe: para și mărul, la fel și mini-bezelele, iar ciocolata am rupt-o în bucățele mici.

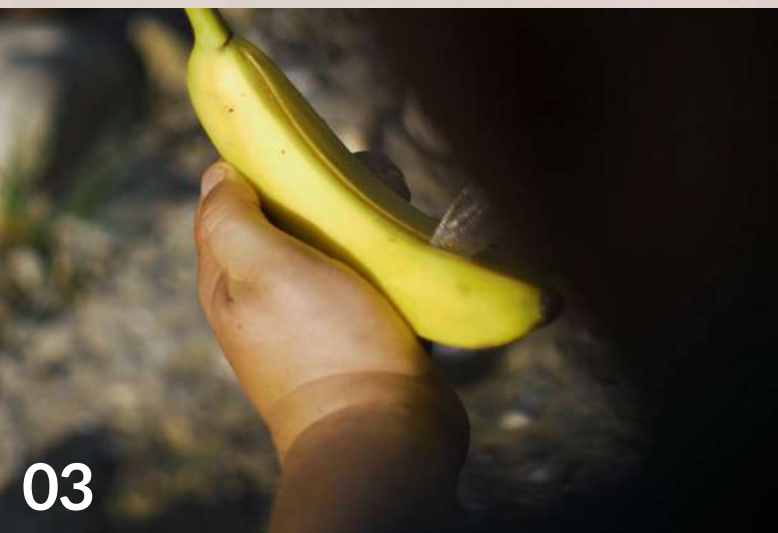
WWW.MISTERCEAUNESCU.COM • RETETE OUTDOOR DE TOAMNA LA VALEA DOFTANEI



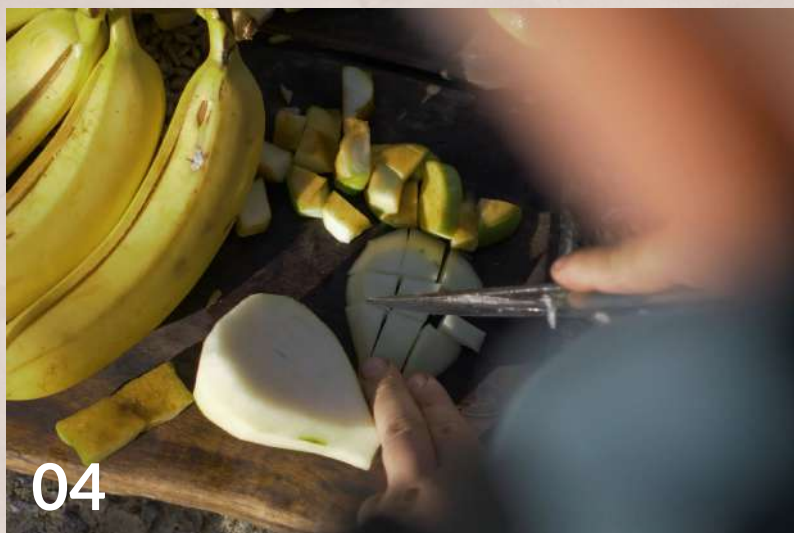
01



02



03



04



05



06



07



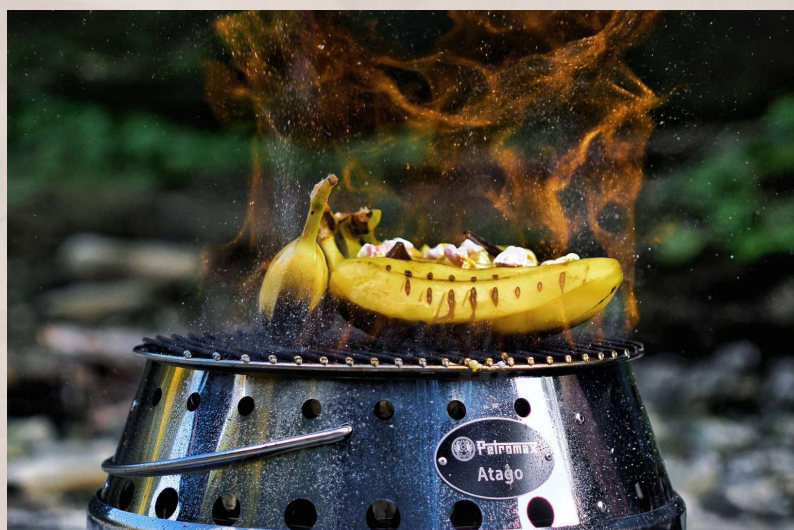
08

05 Am deschis cojile la banane și le-am umplut presând ușor, ingredientele: cubulețe de măr, de pară, ciocolatele, bezelele, plus mix de semințe sau nuci după disponibilitate și preferințe.

06 Le-am pus pe ATAGO Petromax l-a jarul domol rămas și le-am acoperit cu capacul ceramic câteva (2-3) minute.

07 Apoi am dat jos capacul, și le-am stropit cu cognac din belșug. La contactul cu jarul alcoolul s-a evaporat, iar bananele s-au flambat și au prins o aromă plăcută și un gust nemaipomenit.

08 Am mai pus capacul ceramic pentru un sfert de ceas, iar rezultatul îl vedeți în poze: un desert plin de culoare, savoare, perfect atât pentru adulți, cât și pentru copii.



Partener:

Episoade realizate cu sprijinul:

15 ani
CampingGrill.ro[®]
your barbecue shop since 2007

Produsele/uneltele folosite la filmări sunt marca:



WWW.MISTERCEAUNESCU.COM • RETETE OUTDOOR DE TOAMNA LA VALEA DOFTANEI

