Artikler

Gjør pausen til en opplevelse med disse turoppskriftene!

Pølsepausen er et høydepunkt på en hver tur. Spesielt for barna, men også for de voksne. Ta med Gilde grillpølser på tur og nyt norsk natur, og gjør pausen til en opplevelse med disse turoppskriftene!

#11 Bålpølse - pølse i frakk

Grillpølsene surres inn i strimler av ferdig pizzadeig eller i pinnebrød. Et perfekt turmåltid!

15m Lett 4 pers.

#11 Bålpølse - pølse i frakk

15m Lett 4 pers.

#3 Spiralpølse

20m Lett 4 pers.

#30 Omelett med grillpølser

15m Lett 4 pers.

#23 Pølse på termos

30m Lett 4 pers.

Turmaten blir enkel og god med disse oppskriftene!

Mat på tur kan lages på mange måter. Når man er på tur er det viktig å pakke etter hva slags tur man skal på. Noen ganger egner det seg å lage mat på bål, med skikkelig bålmat som pølser eller toast med ost og skinke.

Skal man på lengre tur trenger man enkel turmat som ikke veier så mye. Et turmat tips til enkel mat på tur er Gilde turmat som er laget i samarbeid med DNT.

De er lette i vekt, lette å pakke med seg, enkel å tilberede og smaker godt. Bare tilsett varmt vann, hell vannet i posen med frysetørket turmat fra Gilde og vent i ca. 10 minutter så er maten klar. Full av næring som gjør deg klar til resten av turen. Du kan lese mer om Gilde turmat her.

Visste du at du også kan få tak i Gilde turmat Brun lapskaus og Pasta bolognese i DNTs flotte nettbutikk?

Prøv Gilde turmat neste gang du skal på tur. Du finner den i matbutikken. I tørrvarehylla for å være helt eksakt!

Gilde Turmat Lapskaus

5000007841 | 0.120 kg

Gilde Turmat Pasta Bolognese

5000007902 | 0.125 kg

Gilde Turmat Biffgryte

5000008908 | 0.100 kg

Turmat Tikka Masala 135g Enh

5000009865 | 0.135 kg

Turistforeningen fikser turstiene, norske bønder fra Gilde fikser turmaten

Hver dag jobber folka i DNT for at vi skal ha best mulige opplevelser når vi er ute i naturen - fra stien til turisthytta. Og hver dag jobber norske bønder for å for at du skal ha best mulig mat, også når du skal på tur.

Sammen gleder vi oss til å være en del av hele Norges naturopplevelser! Derfor har vi nå laget en rekke oppskrifter og som er skreddersydd til noen av Norges mest populære turer og tips til turmat som er lett å lage, og ikke minst turmat for deg som ønsker å bruke litt mer tid på måltidet du skal nyte på norgestur.

Lag mat i naturen i sommer

#23 Pølse på termos

Ikke gjør denne vanlige feilen når du skal lage pølse på termos! Dette er trikset du må kunne som sikrer at pølsa ikke sprekker i termosen!

30m Lett 4 pers.

#55 Grillpølse med nanbrød, grillet paprika og gremulata

45m Lett 4 pers.

Sandwich med kokt skinke, raclette-ost, purre og sennep

25m Lett 4 pers.

#19 Wienerpølser med rødkål, chili, løk og fennikelfrø

25m Lett 4 pers.

Pastasalat med skinke, bacon, bjørnebær og blåmuggost

20m Lett 4 pers.

DNT hytter østlandet

Kampanje

DNT hytter vestlandet

Kampanje

DNT hytter sørlandet

Kampanje

DNT hytter Midt- og Nord Norge

Kampanje

Mer turmatinspirasjon

Wrap med kokt skinke og ertekrem

Denne retten er perfekt til frokost og lunsj!

15m Lett 4 voksne pers.

Kjeragsandwich med inneklemt steinsopp

30m Lett 4 pers.

Romsdalseggesandwich

20m Lett 4 pers.

#29 Grillpølser med gaustatopping

20m Lett 4 pers.

Besseggburger´n

30m Lett 4 pers.

#23 Pølse på termos

30m Lett 4 pers.

Glittertind - It's a wrap!

20m Lett 4 pers.

Rallarvegen raclettesmørbrød

20m Lett 4 pers.

Flere turmatoppskrifter

Grovt brød med ekte kokt skinke og salat

10m Lett 1 pers.

Oste- og agurkstaver rullet i ekte kokt skinke

10m Lett 1 pers.

Wrap med kokt skinke og ertekrem

15m Lett 4 voksne pers.

Wrap med fetaostkrem og ekte kokt skinke

15m Lett 4 voksne pers.

Salamiwrap

10m Lett 1 pers.

Turtips fra DNT - 10 aktiviteter for barn på tur

Hvor går turen i sommer?