SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Кухня с *1000* звезди: кухнята на лагера



Технически съображения и различни кухненски конструкции за лагера.

Тази статия е статия от списание Форум.

Camp kitchen and co.

Лагерната кухня е от централно значение: децата питат за следващото ястие, застават за малко около огъня, лидерите се срещат на кафе, приемат посетители и се приготвя храна за цяла група гладни уста.

Екипът на лагерната кухня е изправен пред големи очаквания и предизвикателства. Затова като лагерни екипи се постарайте да изградите кухня, в която кухненският екип да се чувства добре и да може да готви добре.

Съвети за това можете да намерите в тази статия. Препоръчително е обаче да се консултирате и с допълнителна, по-подробна информация - подробности ще намерите в информационното поле на PDF файла.

Кухнята в склада

Кухнята на лагера трябва да функционира от самото начало. Това означава, че кухненският екип може да използва най-важното основно оборудване. То включва огнище с печка за готвене, кухненска палатка, маса за подреждане и няколко стелажа.

В хода на лагера тези съоръжения могат да бъдат подобрени или допълнени с нови конструкции.

Основни съображения

Изберете сух под за кухнята. Дървата и водата трябва да са лесно достъпни. Защитеното работно място за кухненския екип трябва да бъде възможно най-светло - за изграждането му е подходяща строителна пластмаса или стена на парти палатка с прозорец.

Изградете стабилни съоръжения с опитни хора. Екипът на кухнята трябва да разполага с добри работни места (височината е особено важна: те ще стоят през по-голямата част от

работата!)

Строителство

Както беше споменато по-горе, когато лагерът започне, кухнята също ще разполага със съоръжение, в което може да започне работа. За вас това означава, че освен за изграждането на лагера и палатката, трябва да се предвиди достатъчно време и за кухнята. Препоръчително е да назначите няколко (опитни) ръководители, които да отговарят само за изграждането на кухнята.

Хигиена

Екипът на кухнята е отговорен преди всичко за хигиената в кухнята. Въпреки това и тук можете да улесните работата на кухненския екип с помощта на подходящо оборудване. Поговорете с тях предварително за това какво попада в тяхната сфера на отговорност и какво биха искали да изградите (напр. хладилник).

Камини

Ако има камина, вградете я в кухнята. В противен случай обърнете внимание на терена и изберете подходящо място (вдлъбнатини, дупки). Ако там има ливада, изрежете горния слой (тревата) и го поставете на влажно място, за да можете да направите камината отново невидима в края на лагера. Консултирайте се със собственика на земята, когато изграждате нови огнища.

Огнището трябва да е на достатъчно разстояние от най-близкото дърво (10 метра - измервайте разстоянието до короната, а не до ствола).

Изграждането на място за огън/готвене зависи от броя на хората в лагера и от това колко дълго ще продължи лагерът.

Обикновени огнища

За простите огнища основно се нуждаете от няколко големи камъка, подредени в кръг, които да образуват границата на огъня.

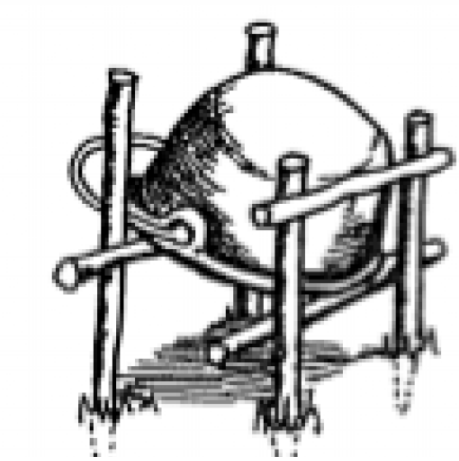
Може също така да се окачи тиган на пръчка на две вилици от клон (всяка забита в земята от едната страна на огъня).

Предимството на този начин е, че можете да извадите тигана от огъня, без да се изгорите: Просто отстранете пръчката с тигана, висящ на нея, от вилиците на клона.

Тиганът може да бъде поставен директно над огъня върху някои по-големи камъни или дори върху малко по-големи дървени трупи.

Зелени, здрави пръчки могат да се използват за построяване на триножник, към който можете да прикрепите друго парче дърво, за да окачите тигана (вж. по-долу)

Тиган, окачен на вилиците на клоните



По-сложни структури

При по-дълъг лагер с голям брой хора трябва да има добре изградена камина.

Настолна печка/олтарна печка

Тъй като тази зона за готвене не е директно на земята, тя предпазва земята и гърба на готвача ви. Това огнище обаче трябва да бъде абсолютно стабилно!

Кръгло огнище

Този тип зона за готвене е подходяща за район с много големи камъни. Няколко души могат да готвят, приготвят храна и да черпят топла вода едновременно на различните работни места...

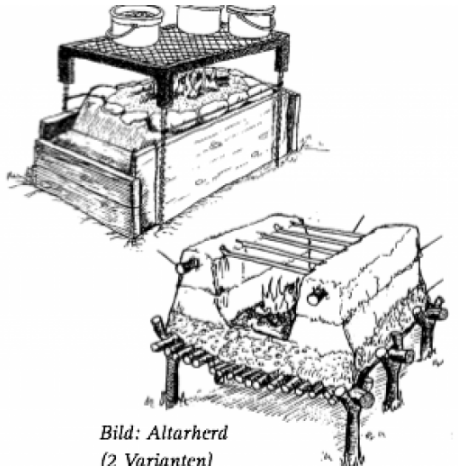
Фурна

Съществуват различни начини за изграждане на пещ. За повечето от тях е полезна бъчва (трябва да е чиста и да не е била преди това съд за боя, химикали или бензин) или голяма консервна кутия.

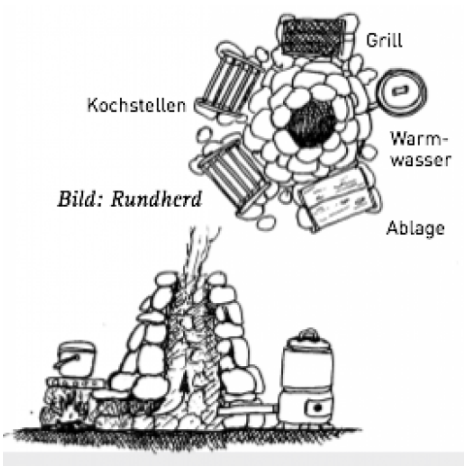
Бъчвата се заравя в насип от пръст. Под бъчвата трябва да има място за огън. Затворете бъчвата с капак. Можете да печете, когато под бъчвата има добри въглени.

Настолна печка/олтарна печка - Кръгла печка - Фурна

YoungstarsWiki.org









Други съоръжения

След изграждането на зоната за готвене се добавят другите съоръжения. Първо решете какво трябва да е готово преди лагера и без какво кухнята може да се справи за няколко дни (например, има ли нужда от фурна от самото начало или тя може да бъде изградена заедно с децата по време на лагера?)

Работни маси

В кухнята трябва да има достатъчно място за приготвяне и готвене на храна. Изградете тези повърхности стабилни и на подходяща височина за готвача (той ще прекарва много часове на тях). За повърхностите са подходящи кофражни плоскости.

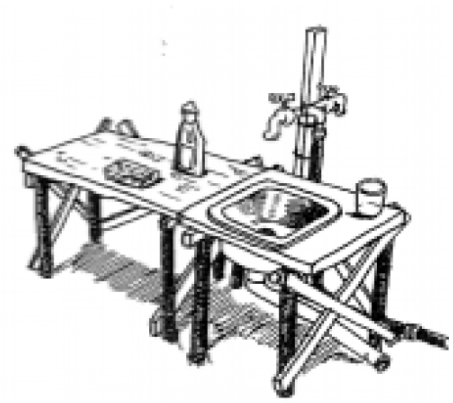
Хладилник

Наличието на хладилен агрегат за кухнята носи огромни предимства.
Ако наблизо има поток, можете да създадете "площадка за кацане" за пакетираната храна на защитено място.

Метален контейнер, поставен в кофа, пълна с вода, също работи добре. Поставете кърпа върху металния контейнер, като краищата й трябва да достигат до водата.

В зависимост от почвата можете също така да изкопаете дълбока дупка и да поставите варел в нея. Запълнете кухината между варела и земята с влажен пясък. Благодарение на по-хладната температура това е добро място за съхранение на деликатна храна.

Работна маса - Хладилник





Кухненски стелажи

Храната не трябва да се съхранява директно на пода. Ето защо стелажите са много полезни. Изградете ги по подобен начин на работните маси с кофражни панели.

Друг вариант за стелажи е да използвате дърветата: можете да окачите дъски на въжета, да ги покриете с мрежи и така да предпазите храната от насекоми и гризачи!

... ако искате малко повече ...

Кухнята може да бъде оборудвана както ви харесва, в зависимост от времето, творчеството и удоволствието. Какво ще кажете за добър умивалник? Релса за кърпи? Топла течаща вода директно от решетката над огъня? С висяща закачалка за черпаци и прибори за хранене? Или холивудска люлка за изтощения кухненски персонал?

Източници/литература:

- kennen+können, наръчник за групови дейности и ваканционни лагери, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (също и скиците оттам!!)
- HOT POT, готвене на открито с групи. rex kreativ + freizyt

Препратка към източник



- **Съдържание и снимка:** Forum Kind брой 2/08, страница 15 + 16. Технически съображения и различни конструкции на кухни за лагера. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Автор:** Salome Brander

Weitere Informationen

Етикети
Форум
Строителство на складове
Планиране
Готвене
Инфраструктура

Възраст
Няма налични данни.

Брой участници
Няма налични данни.

Библията
Липсва тази информация.

Продължителност
Няма налични данни.

Материал
Много работа

Изтегляне на файлове
Изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Материал

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/kukhnya-s-1000-zvezdi-kukhnyata-na-lagera