SOUMIS PAR
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cuisine avec *1000* étoiles : la cuisine de camp



Réflexions techniques et différentes constructions de cuisine pour le camp.

Cet article est un article de Forum Heft.

Cuisine du camp et co.

Une cuisine de camp est d'une importance capitale : les enfants s'interrogent sur le prochain repas, se tiennent autour du feu pour se réchauffer pendant un moment, les chefs se rencontrent pour un café, les visiteurs sont accueillis et la nourriture est préparée pour tout un tas de bouches affamées.

L'équipe de cuisine du camp est confrontée à de grandes attentes et à des défis. C'est pourquoi, en tant qu'équipe de camp, essayez de construire une cuisine dans laquelle l'équipe de cuisine se sent à l'aise et peut cuisiner correctement.

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans cet article. Toutefois, il est également conseillé de consulter des informations plus détaillées - vous trouverez des détails dans la boîte d'information du fichier PDF.

La cuisine du camp

La cuisine du camp doit être opérationnelle dès le début. Cela signifie que l'équipe de cuisine peut utiliser l'équipement de base le plus important. Il s'agit notamment d'un foyer avec une cuisinière, d'une tente de cuisine, d'une table d'installation et de quelques racks.

Au cours du camp, ces installations peuvent être améliorées ou complétées par de nouvelles structures.

Considérations de base

Choisir un sol sec pour la cuisine. Le bois et l'eau doivent être facilement accessibles. L'espace de travail abrité pour l'équipe de cuisine doit être aussi lumineux que possible - du plastique de construction ou un mur de tente de fête avec une fenêtre est approprié pour la construction.

Construire des installations stables avec des personnes expérimentées. L'équipe de cuisine doit avoir de bons postes de travail (la hauteur est particulièrement importante : ils seront debout pour la

plupart du travail !)

Construction

Comme mentionné plus haut, lorsque le camp débute, la cuisine doit également disposer d'une installation dans laquelle elle peut commencer à travailler. Pour vous, cela signifie qu'en plus de l'installation du camp et de la tente, un temps suffisant doit également être consacré à la cuisine. Il est conseillé d'attribuer quelques chefs (expérimentés) qui ne sont responsables que de la mise en place de la cuisine.

Hygiène

L'équipe de cuisine est principalement responsable de l'hygiène dans la cuisine. Toutefois, vous pouvez également faciliter le travail de l'équipe de cuisine avec un équipement approprié. Parlez-leur au préalable de ce qui est de leur ressort et de ce qu'ils aimeraient que vous construisiez (p. ex. un réfrigérateur).

Foyers

Si un foyer est disponible, installez-le dans votre cuisine. Sinon, faites attention au terrain et choisissez un endroit approprié (cavités, trous). S'il y a un pré, découpez la couche supérieure (turf) et mettez-la dans un endroit humide pour que vous puissiez à nouveau rendre la cheminée invisible à la fin du camp. Consultez le landowner lors de la construction de nouveaux foyers.

Le feu doit se trouver à une distance suffisante de l'arbre le plus proche (10 mètres - mesurez la distance jusqu'à la couronne, pas le tronc).

La construction d'un emplacement pour le feu/la cuisine dépend du nombre de personnes dans le camp et de la durée du camp.

Foyers simples

Pour les foyers simples, il suffit de quelques grosses pierres disposées en cercle pour former le périmètre du feu.

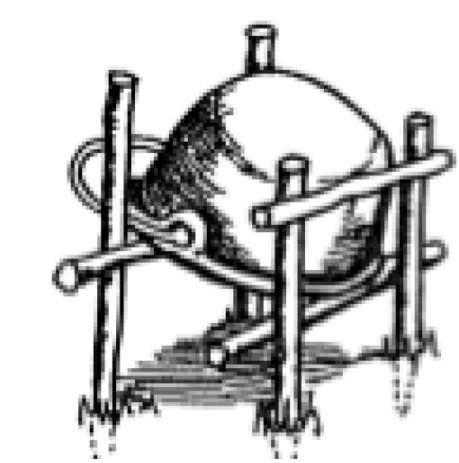
Un pan peut également être accroché à un bâton sur deux branches (chacune plantée dans le sol d'un côté du feu).

L'avantage de cette solution est que vous pouvez retirer le pan du feu sans vous brûler : il suffit de retirer le bâton avec le pan qui y pend des fourches de la branche.

Le pan peut être placé directement au-dessus du feu sur quelques grosses pierres ou même sur des bûches légèrement plus grandes.

Des bâtons verts et robustes peuvent être utilisés pour construire un trépied auquel tu peux attacher un autre morceau de bois pour suspendre un pan (voir ci-dessous)

Pan suspendu à des fourches de branches



Des structures plus élaborées

Pour un camp de longue durée avec un grand nombre de personnes, un foyer bien construit doit être disponible.

Table stove / altar stove

Comme cet espace de cuisson n'est pas directement sur le sol, il protège le sol et le dos de votre chef. Toutefois, ce foyer doit être absolument stable !

Socle rond

Ce type d'espace de cuisson convient à une zone avec beaucoup de grosses pierres. Plusieurs personnes peuvent cuisiner, préparer des aliments et tirer de l'eau chaude en même temps aux différents postes de travail...

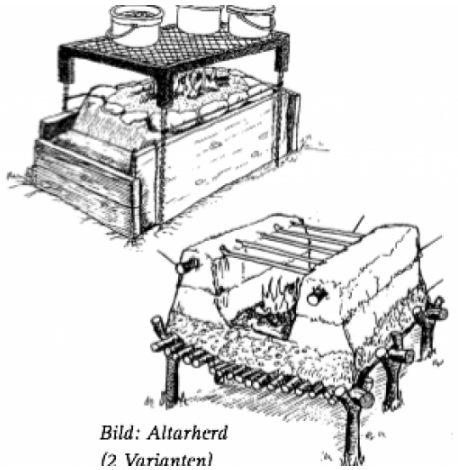
Four

Il existe différentes façons de construire un four. Un baril (qui doit être propre et ne doit pas avoir été auparavant un récipient pour la peinture, les produits chimiques ou le gazole) ou un grand pot en fer blanc est utile pour la plupart d'entre eux.

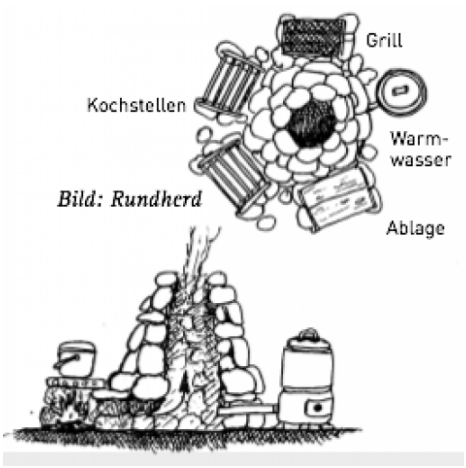
Le tonneau est maintenant enfoui dans un tas de terre. Il doit y avoir de la place pour un feu sous le baril. Fermez le tonneau avec un couvercle. Vous pouvez faire cuire le pain lorsqu'il y a de bons gisements sous le tonneau.

Table cooker/ altar stove - Round stove - Oven

YoungstarsWiki.org









Autres installations

Une fois que l'espace cuisine est construit, les autres installations sont ajoutées. Décider d'abord ce qui doit être mis en place avant le camp et ce dont la cuisine peut se passer pendant quelques jours (par exemple, a-t-elle besoin d'un four dès le début ou pourrait-elle être construite avec les enfants pendant le camp ?)

Tables de travail

Il doit y avoir suffisamment d'espace dans la cuisine pour la préparation et la cuisson des aliments. Construisez ces surfaces de manière stable et à une hauteur appropriée pour le cuisinier (il y passera de nombreuses heures). Des panneaux de protection sont adaptés à ces surfaces.

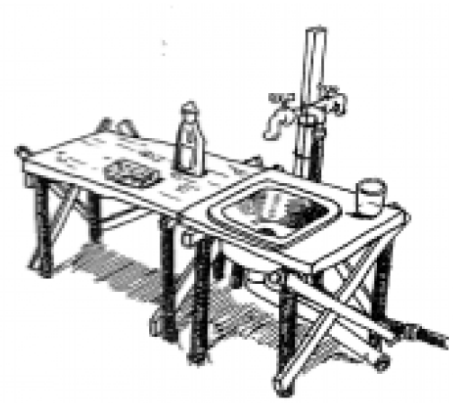
Réfrigérateur

Avoir un réfrigérateur dans la cuisine présente d'énormes avantages.
S'il y a une rivière à proximité, vous pouvez créer une "aire d'atterrissage" pour les aliments emballés dans un endroit abrité.

Un récipient en métal placé dans une bassine remplie d'eau fonctionne également très bien. Placez un chiffon sur le conteneur métallique, les bords plongés dans l'eau.

En fonction du sol, vous pouvez également creuser un trou profond et y placer un tonneau. Remplissez l'espace entre le tonneau et le sol avec du sable humide. Grâce à la température plus fraîche, c'est un bon endroit pour stocker des aliments délicats.

Table de travail - Réfrigérateur





Racks de cuisine

Les aliments ne doivent pas être stockés directement sur le sol. C'est pourquoi les racks sont très utiles. Construisez-les de la même manière que les tables de travail avec des panneaux en bois.

Une autre option pour les racks est d'utiliser les arbres : tu peux suspendre des planches à des cordes, les recouvrir de filets et protéger ainsi la nourriture des insectes et des rodents !

... si tu veux un peu plus ...

La cuisine peut être équipée comme vous le souhaitez, en fonction du temps, de la créativité et du plaisir. Que dire d'un bon lavabo ? Un porte-serviettes ? De l'eau chaude qui coule directement de la grille au-dessus du feu ? Avec une étagère suspendue pour les ustensiles et la coutellerie ? Ou une balancelle hollywoodienne pour le personnel de cuisine épuisé ?

Sources/littérature :

- kennen+können, handbook for group activities and vacation camps, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (also the sketches from there !!)
- HOT POT, cuisine en plein air avec des groupes. rex kreativ + freizyt

Référence de la source



- **Content and picture :** Forum Kind issue 2/08, page 15 + 16. Technical considerations and various kitchen constructions for the camp. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Auteur :** Salome Brander

Weitere Informationen

Tags
Forum
Construction d'entrepôts
Planification
Cuisiner
Infrastructure

Vieux
Aucune donnée disponible.

Nombre de participants
Aucune donnée disponible.

Bible
Cette information manque.

Durée
Aucune donnée disponible.

Matériau
Beaucoup de travail

Téléchargement du fichier
Téléchargement de fichiers disponible

KI Generierter Inhalt
Contenu
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/cuisine-avec-1000-etoiles-la-cuisine-de-camp