YoungstarsWiki.org

PATEIKĖ
Irmgard

ON
2013-07-05

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Virtuvė su *1000* žvaigždučių: stovyklos virtuvė



Techniniai aspektai ir įvairios stovyklos virtuvės konstrukcijos.

Šis straipsnis yra žurnalo "Forum" straipsnis.

Stovyklos virtuvė ir kt.

Stovyklos virtuvė yra labai svarbi: vaikai teiraujasi apie kitą valgį, kurį laiką stovi prie šildančios ugnies, vadovai susitinka išgerti kavos, priimami lankytojai ir gaminamas maistas visai būriui alkanų burnų.

Stovyklos virtuvės komanda susiduria su dideliais lūkesčiais ir iššūkiais. Todėl kaip stovyklos komanda pasistenkite sukurti virtuvę, kurioje virtuvės komanda jaustųsi patogiai ir galėtų gerai gaminti maistą.

Patarimų šiuo klausimu rasite šiame straipsnyje. Tačiau taip pat patartina pasidomėti ir tolesne, išsamesne informacija - išsamią informaciją rasite PDF failo informaciniame laukelyje.

Sandėlio virtuvė

Stovyklos virtuvė turi veikti nuo pat pradžių. Tai reiškia, kad virtuvės komanda gali naudotis svarbiausia pagrindine įranga. Tai židinys su maisto gaminimo virykle, virtuvės palapinė, paruošiamasis stalas ir keletas stelažų.

Stovyklos eigoje ši įranga gali būti patobulinta arba papildyta naujomis konstrukcijomis.

Pagrindinės nuostatos

Virtuvei pasirinkite sausas grindis. Malkos ir vanduo turėtų būti lengvai prieinami. Apsaugota virtuvės komandos darbo vieta turėtų būti kuo šviesesnė - statybai tinka statybinis plastikas arba vakarėlių palapinės siena su langu.

Statykite stabilias patalpas su patyrusiais žmonėmis. Virtuvės komanda turėtų turėti geras darbo vietas (ypač svarbu aukštis: didžiąją darbo dalį jie dirbs stovėdami!)

Statybos

Kaip minėta, prasidėjus stovyklai, virtuvė taip pat turės patalpas, kuriose galės pradėti dirbti. Jums tai reiškia, kad, be stovyklos ir palapinės įrengimo, reikia skirti pakankamai laiko ir virtuvei. Patartina paskirti kelis (patyrusius) vadovus, kurie būtų atsakingi tik už virtuvės įrengimą.

Higiena

Virtuvės komanda visų pirma yra atsakinga už virtuvės higieną. Tačiau čia taip pat galite palengvinti virtuvės komandos darbą naudodami tinkamą įrangą. Iš anksto pasikalbėkite su jais apie tai, kas priklauso jų atsakomybės sričiai ir ką jie norėtų, kad pastatytumėte (pvz., šaldytuvą).

Židiniai

Jei yra židinys, įmontuokite jį į virtuvę. Priešingu atveju atkreipkite dėmesį į reljefą ir pasirinkite tinkamą vietą (įdubimus, duobes). Jei ten yra pieva, nupjaukite viršutinį sluoksnį (velėną) ir padėkite jį drėgnoje vietoje, kad stovyklos pabaigoje židinys vėl taptų nematomas. Statydami naujas ugniavietes pasitarkite su žemės savininku.

Ugniavietė turi būti pakankamu atstumu nuo artimiausio medžio (10 metrų - matuokite atstumą iki lajos, o ne iki kamieno).

Ugniavietės / laužavietės įrengimas priklauso nuo žmonių skaičiaus stovykloje ir nuo to, kiek laiko truks stovykla.

Paprastos ugniavietės

Paprastoms ugniavietėms iš esmės reikia kelių didelių akmenų, išdėstytų ratu, kad sudarytų ugnies ribas.

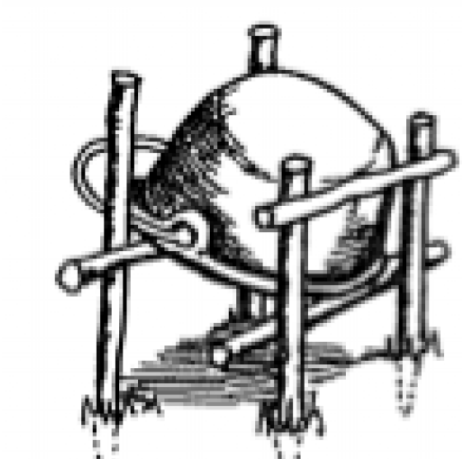
Keptuvę taip pat galima pakabinti ant lazdos, pritvirtintos prie dviejų šakos šakelių (kiekviena jų įsmeigta į žemę vienoje ugnies pusėje).

Šio būdo privalumas tas, kad keptuvę nuo ugnies galite nuimti nenusidegindami: tiesiog nuimkite lazdą su ant jos kabančia keptuve nuo šakos šakų šakų.

Keptuvę galima statyti tiesiai virš ugnies ant kai kurių didesnių akmenų arba net ant šiek tiek didesnių rąstų.

Iš žalių, tvirtų lazdų galima pastatyti trikojį, prie kurio galima pritvirtinti kitą medžio gabalą ir pakabinti keptuvę (žr. toliau)

Keptuvė, kabanti ant šakų šakų



Sudėtingesnės struktūros

Ilgesnėje stovykloje, kurioje dalyvauja daug žmonių, būtina turėti gerai įrengtą židinį.

Stalo krosnis / aukuro krosnis

Kadangi ši maisto gaminimo vieta nėra tiesiogiai ant žemės, ji apsaugo žemę ir virėjo nugarą. Tačiau šis židinys turi būti visiškai stabilus!

Apvalus židinys

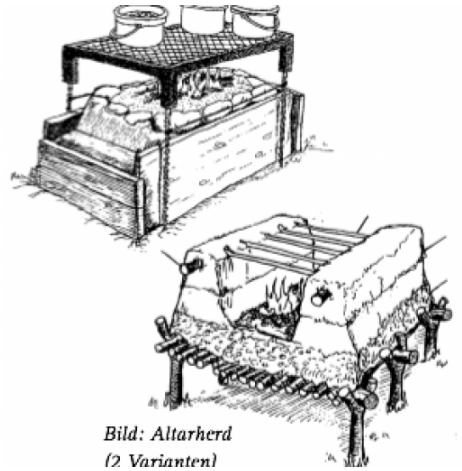
Šio tipo maisto gaminimo vieta tinka vietovėje, kurioje yra daug didelių akmenų. Įvairiose darbo vietose vienu metu gali gaminti maistą, ruošti maistą ir semti karštą vandenį keli žmonės...

Krosnelė

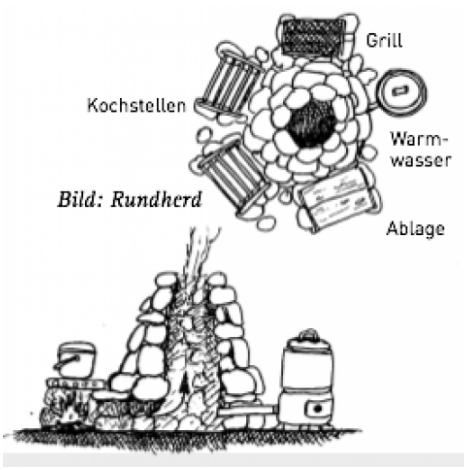
Yra įvairių būdų, kaip pastatyti krosnį. Daugeliui jų praverčia statinė (turi būti švari, joje anksčiau negalėjo būti dažų, chemikalų ar benzino talpyklos) arba didelė skardinė.

Statinė užkasama į žemės pylimą. Po statine turi būti vietos ugniai. Uždenkite statinę dangčiu. Kepti galima tada, kai po statine yra gerų žarijų.

Stalo viryklė / altoriaus viryklė - Apvali viryklė - Orkaitė









Kiti įrenginiai

Pastačius maisto gaminimo zoną, įrengiami kiti įrenginiai. Pirmiausia nuspręskite, kas turi būti įrengta prieš stovyklą ir be ko virtuvė gali apsieiti kelias dienas (pavyzdžiui, ar reikia krosnelės nuo pat pradžių, ar ją galima pastatyti kartu su vaikais stovyklos metu?)

Darbo stalai

Virtuvėje turi būti pakankamai vietos maistui ruošti ir gaminti. Šiuos paviršius pastatykite stabilius ir virėjui tinkamo aukščio (jis prie jų praleis daug valandų). Paviršiams tinka apkalimo plokštės.

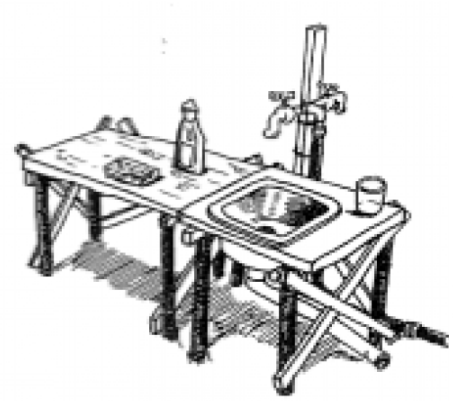
Šaldytuvas

Turint virtuvėje šaldymo įrenginį, gaunama daug privalumų.
Jei netoliese teka upelis, apsaugotoje vietoje galite įrengti "nusileidimo aikštelę" maišuose supakuotam maistui.

Puikiai tinka ir metalinis konteineris, įdėtas į kibirą, pripildytą vandens. Ant metalinio indo uždėkite audeklą, kurio kraštai siekia vandenį.

Priklausomai nuo dirvožemio, taip pat galite iškasti gilią duobę ir į ją įdėti statinę. Ertmę tarp statinės ir žemės užpildykite drėgnu smėliu. Dėl vėsesnės temperatūros tai gera vieta laikyti subtilų maistą.

Darbo stalas - Šaldytuvas





Virtuvės stelažai

Maisto negalima laikyti tiesiai ant grindų. Todėl labai naudingi stelažai. Juos statykite panašiai kaip darbo stalus su klojinių plokštėmis.

Kitas stelažų variantas - panaudoti medžius: lentas galite pakabinti ant virvių, uždengti tinklais ir taip apsaugoti maistą nuo vabzdžių ir graužikų!

... jei norite šiek tiek daugiau ...

Virtuvę galima įrengti kaip tik norite, priklausomai nuo laiko, kūrybiškumo ir malonumo. Kaip dėl gero praustuvo? Rankšluosčių laikiklis? Karštas tekantis vanduo tiesiai iš virš ugnies esančių grotelių? Su pakabinama lentyna samčiams ir stalo įrankiams? Arba holivudinėmis sūpynėmis išsekusiam virtuvės personalui?

Šaltiniai / literatūra:

- kennen+können, grupinių užsiėmimų ir atostogų stovyklų vadovas, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (taip pat eskizai iš ten!!)
- HOT POT, maisto gaminimas lauke su grupėmis. rex kreativ + freizyt

Šaltinio nuoroda



- **Turinys ir nuotrauka:** "Forum Kind" 2/08 leidimas, p. 15 + 16. Techniniai aspektai ir įvairios stovyklos virtuvės konstrukcijos. © Autorinės teisės www.forum-kind.ch
- **Autorius:** Salome Brander

Weitere Informationen

Žymos
Forumas
Sandėlio statyba
Planavimas
Maisto gaminimas
Infrastruktūra

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
Duomenų nėra.

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Trukmė
Duomenų nėra.

Medžiaga
Daug darbo

Failų atsisiuntimas
Galima atsisiųsti failą

KI Generierter Inhalt
Turinys
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/virtuve-su-1000-zvaigzduciu-stovyklos-virtuve