

SUBMITTED BY

Irmgard

ON

05.07.2013



Keine Stimmen

Virtuve ar *1000* zvaigznēm: nometnes virtuve



Tehniskie apsvērumi un dažādas virtuves konstrukcijas nometnei.

Šis raksts ir žurnāla Forum raksts.

Nometnes virtuve un co.

Nometnes virtuvei ir galvenā nozīme: bērni jautā par nākamo maltīti, kādu brīdi stāv ap sildošo uguni, vadītāji tiek pie kafijas tases, tiek uzņemti apmeklētāji un tiek gatavots ēdiens visai bara izsalkušo mutēm.

Uz nometnes virtuves komandu tiek liktas lielas cerības un izaicinājumi. Tāpēc kā nometnes komanda centieties izveidot virtuvi, kurā virtuves komanda jūtas ērti un var labi gatavot ēdienu.

Padomus par to atradīsiet šajā rakstā. Tomēr ieteicams iepazīties arī ar papildu, detalizētāku informāciju - sīkāku informāciju atradīsiet PDF faila informācijas lodziņā.

Noliktavas virtuve

Nometnes virtuvei ir jādarbomas jau no paša sākuma. Tas nozīmē, ka virtuves komanda var izmantot vissvarīgāko pamataprīkojumu. Tas ietver ugunsroku ar plītiņu ēdiena gatavošanai, virtuves telti, uzstādāmo galdu un dažus plauktus.

Nometnes gaitā šīs iekārtas var uzlabot vai papildināt ar jaunām konstrukcijām.

Pamata apsvērumi

Izvēlieties virtuvei sausu grīdu. Malkai un ūdenim jābūt viegli pieejamiem. Aizsargātai darba vietai virtuves komandai jābūt pēc iespējas gaišākai - būvniecībai ir piemērota celtniecības plastmasa vai ballīšu telts siena ar logu.

Izveidojiet stabilas telpas ar pieredzējušiem cilvēkiem. Virtuves komandai jābūt labām darba vietām (īpaši svarīgs ir augstums: lielāko daļu darba viņi strādās stāvus!)

Būvniecība

Kā minēts iepriekš, sākoties nometnei, arī virtuvei būs telpas, kurās tā varēs sākt darbu. Jums tas nozīmē, ka papildus nometnes un telts iekārtošanai ir jāparedz pietiekami daudz laika arī virtuves darbam. Ieteicams norīkot dažus (pieredzējušus) vadītājus, kuri ir atbildīgi tikai par virtuves iekārtošanu.

Higiēna

Virtuves komanda galvenokārt ir atbildīga par higiēnu virtuvē. Tomēr arī šeit jūs varat atvieglot virtuves komandas darbu, izmantojot atbilstošu aprīkojumu. Iepriekš izrunājiet ar viņiem, kas ietilpst viņu atbildības jomā un ko viņi vēlētos, lai jūs izveidotu (piemēram, ledusskapi).

Kamīni

Ja ir pieejams kamīns, iebūvējiet to savā virtuvē. Pretējā gadījumā pievērsiet uzmanību reljefam un izvēlieties piemērotu vietu (iedobes, caurumi). Ja tur ir pļava, nogrieziet virsējo slāni (velēnu) un novietojiet to mitrā vietā, lai nometnes beigās ugunscura vietu atkal varētu padarīt neredzamu. Veidojot jaunas ugunscura vietas, konsultējieties ar zemes īpašnieku.

Ugunscuram jāatrodas pietiekamā attālumā no tuvākā koka (10 metri - mērot attālumu līdz vainagam, nevis stumbram).

Ugunscura/kurtuves izbūve ir atkarīga no nometnes dalībnieku skaita un nometnes ilguma.

Vienkāršas ugunscura vietas

Vienkāršiem ugunscuriem pamatā ir nepieciešami vairāki lieli akmeņi, kas sakārtoti aplī, lai veidotu ugunscura robežu.

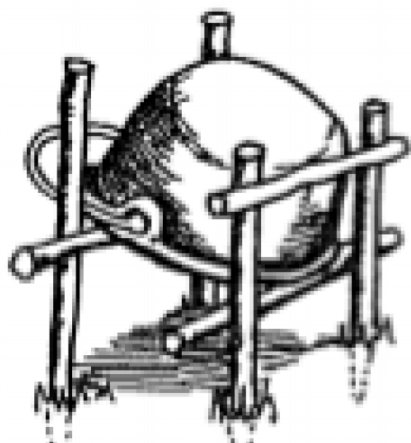
Pannu var arī uzkarināt uz kociņa uz divām zaru dakšām (katra iesprausta zemē vienā no ugunscura pusēm).

Tā priekšrocība ir tā, ka pannu var noņemt no ugunscura, neapdegoties: vienkārši noņemiet spieķi ar pannu, uz kura tā karājas, no zaru dakšām.

Pannu var novietot tieši virs uguns uz dažiem lielākiem akmeņiem vai pat uz nedaudz lielākiem balķiem.

No zaļiem, izturīgiem kociņiem var izveidot statīvu, pie kura var piestiprināt citu koka gabalu, lai uz tā pakārt pannu (sk. turpmāk)

Panna, kas karājas uz zaru dakšām



Sarežģītākas struktūras

Ilgākā nometnē ar lielu cilvēku skaitu ir jābūt pieejamam labi ierīkotam ugunskuram.

Galda krāsns / altāra krāsns

Tā kā šī gatavošanas vieta neatrodas tieši uz zemes, tā aizsargā zemi un jūsu pavāra muguru. Tomēr šim ugunskuram jābūt absolūti stabilam!

Apaļš kamīns

Šāda veida gatavošanas zona ir piemērota vietai, kurā ir daudz lielu akmeņu. Vairāki cilvēki var vienlaikus gatavot ēdienu, gatavot ēdienu un novadīt karsto ūdeni dažādās darba vietās...

Krāsns

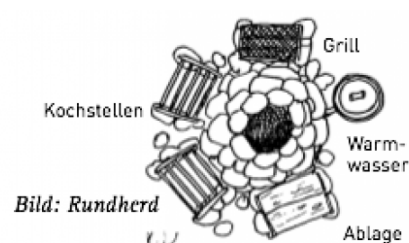
Ir dažādi veidi, kā uzbūvēt krāsni. Lielākajai daļai no tām noder muca (tai jābūt tīrai, un iepriekš tā nedrīkst būt bijusi trauks krāsai, ķīmikālijām vai benzīnam) vai liela skārda bundža.

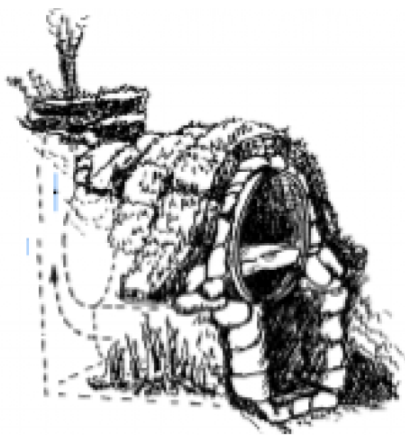
Šobrīd muca ir ierakta zemes kaudzē. Zem mucas jābūt vietai, kur kurināt uguni. Aizver mucu ar vāku. Kad zem mucas ir labi sakrāsojušās ogles, var cept.

Galda plīts/ altāra plīts - Apaļā plīts - Cepeškrāsns



Bild: Altarherd
(2 Varianten)





Citi objekti

Pēc tam, kad ir izbūvēta ēdiena gatavošanas zona, tiek pievienotas pārējās telpas. Vispirms izlemiet, kam jābūt gatavam pirms nometnes un bez kā virtuve var iztikt dažas dienas (piemēram, vai tai ir nepieciešama krāsns jau no paša sākuma, vai arī to varētu uzbūvēt kopā ar bērniem nometnes laikā?)

Darba galdi

Virtuvē jābūt pietiekami daudz vietas ēdiena gatavošanai un pagatavošanai. Izveidojiet šīs virsmas stabilas un pavāram piemērotā augstumā (viņš pie tām pavadīs daudzas stundas). Virsmām ir piemēroti šuvju paneļi.

Ledusskapis

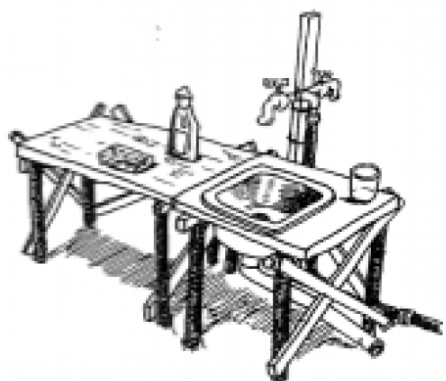
Virtuvē uzstādīts ledusskapis sniedz milzīgas priekšrocības.

Ja tuvumā ir strauts, varat izveidot "piestātņi" pārtikas maisiņos iepakotajiem pārtikas produktiem aizsargātā vietā.

Labi darbojas arī metāla konteiners, kas ievietots ar ūdeni piepildītā spainī. Uz metāla konteineru novietojiet audumu, kura malas sniedzas ūdenī.

Atkarībā no augsnes var arī izrakt dziļu bedri un ievietot tajā mucu. Dobumu starp mucu un zemi aizpildiet ar mitru smilti. Pateicoties vēsākai temperatūrai, tā ir laba vieta, kur uzglabāt delikātus pārtikas produktus.

Darba galds - Ledusskapis



Virtuves plaukti

Pārtikas produktus nedrīkst uzglabāt tieši uz grīdas. Tāpēc plaukti ir ļoti noderīgi. Veidojiet tos līdzīgi kā darba galdus ar veidņu paneļiem.

Vēl viens plauktu variants ir izmantot kokus: jūs varat piekārt dēļus pie virvēm, aplikt tos ar tīkliem un tādējādi pasargāt pārtiku no kukaiņiem un grauzējiem!

... ja vēlaties mazliet vairāk ...

Virtuvi var aprīkot, kā vien vēlaties, atkarībā no laika, radošuma un prieka. Kā ar labu izlietni? Dvieļu žāvētājs? Karsts tekošs ūdens tieši no režģa virs ugunsкура? Ar pakarināmu plauktu pavārnīcām un galda piederumiem? Vai Holivudas šūpoles nogurušajiem virtuves darbiniekiem?

Avoti/literatūra:

- kennen+können, rokasgrāmata grupu aktivitātēm un brīvdienu nometnēm, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (arī skices no turienes!!)
- HOT POT, āra ēdiena gatavošana kopā ar grupām. rex kreativ + freizyt

Atsauce uz avotu



- **Saturs un attēls:** Forum Kind izdevums 2/08, 15. un 16. lpp. Tehniskie apsvērumi un dažādas virtuves konstrukcijas nometnei. © Autortiesības www.forum-kind.ch
- **Autors:** Salome Brander

Weitere Informationen

Tags

Forums
Noliktavas būvniecība
Plānošana
Ēdiena gatavošana
Infrastruktūra

Vecums

[Dati nav pieejami.](#)

Dalībnieku skaits

[Dati nav pieejami.](#)

Bībele

[Šī informācija nav norādīta.](#)

Ilgums

[Dati nav pieejami.](#)

Materiāls

[Daudz darba](#)

Failu lejupielāde

[Pieejama failu lejupielāde](#)

KI Generierter Inhalt

Saturs
Tags
Vecums
Dalībnieku skaits
Bībele
Materiāls