SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Kuchyňa s *1000* hviezdičkami: kempingová kuchyňa



Technické aspekty a rôzne konštrukcie kuchyne pre tábor.

Tento článok je článkom z časopisu Forum.

Kempová kuchyňa a spol.

Táborová kuchyňa má ústredný význam: deti sa pýtajú na ďalšie jedlo, chvíľu postávajú pri ohni, vedúci sa stretávajú pri káve, prijímajú sa návštevy a varí sa jedlo pre celú skupinu hladných krkov.

Tím táborovej kuchyne čelí vysokým očakávaniam a výzvam. Preto sa ako táborový tím snažte vybudovať kuchyňu, v ktorej sa kuchynský tím bude cítiť dobre a bude môcť dobre variť.

Tipy na to nájdete v tomto článku. Odporúča sa však konzultovať aj ďalšie, podrobnejšie informácie - podrobnosti nájdete v informačnom poli súboru PDF.

Kuchyňa v sklade

Táborová kuchyňa musí byť funkčná hneď od začiatku. To znamená, že kuchynský tím môže používať najdôležitejšie základné vybavenie. Patrí sem ohnisko s varičom, kuchynský stan, prestretý stôl a niekoľko regálov.

V priebehu tábora sa toto vybavenie môže vylepšiť alebo doplniť o nové konštrukcie.

Základné úvahy

Pre kuchyňu vyberte suchú podlahu. Drevo a voda by mali byť ľahko dostupné. Chránený pracovný priestor pre kuchynský tím by mal byť čo najsvetlejší - na stavbu je vhodný stavebný plast alebo stena párty stanu s oknom.

Vybudujte stabilné zázemie so skúsenými ľuďmi. Kuchynský tím by mal mať dobré pracovné miesta (dôležitá je najmä výška: väčšinu práce budú stáť!)

Stavba

Ako už bolo spomenuté, keď sa tábor začne, kuchyňa bude mať k dispozícii aj zariadenie, v ktorom môže začať pracovať. Pre vás to znamená, že okrem postavenia tábora a stanu je potrebné vyhradiť

dostatok času aj pre kuchyňu. Odporúča sa určiť niekoľko (skúsených) vedúcich, ktorí budú zodpovední len za vybudovanie kuchyne.

Hygiena

Za hygienu v kuchyni zodpovedá predovšetkým kuchynský tím. Aj tu však môžete kuchynskému tímu uľahčiť prácu vhodným vybavením. Vopred sa s nimi porozprávajte o tom, čo patrí do ich kompetencie a čo by chceli, aby ste postavili (napr. chladničku).

Krby

Ak máte k dispozícii krb, zabudujte ho do kuchyne. V opačnom prípade venujte pozornosť terénu a vyberte vhodné miesto (priehlbiny, diery). Ak je tam lúka, vyrežte vrchnú vrstvu (trávnik) a uložte ju na vlhké miesto, aby ste na konci tábora mohli ohnisko opäť zneviditeľniť. Pri budovaní nových ohnísk sa poraďte s majiteľom pozemku.

Ohnisko musí byť v dostatočnej vzdialenosti od najbližšieho stromu (10 metrov - merajte vzdialenosť od koruny, nie od kmeňa).

Výstavba ohniska/varného miesta závisí od počtu osôb v tábore a od toho, ako dlho bude tábor trvať.

Jednoduché ohniská

Na jednoduché ohniská v podstate potrebujete niekoľko veľkých kameňov usporiadaných do kruhu, ktoré tvoria ohraničenie ohniska.

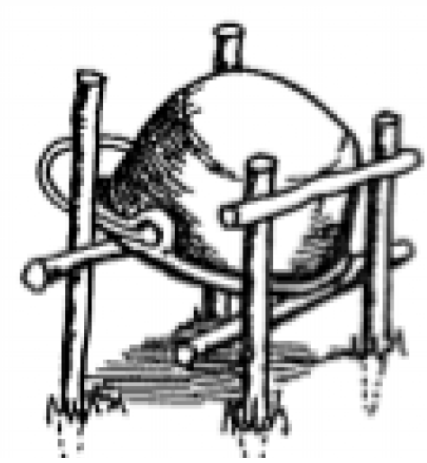
Panvicu možno tiež zavesiť na kôl na dve vidlice z konárov (každú zapichnúť do zeme na jednej strane ohniska).

Výhodou tohto postupu je, že panvicu môžete z ohňa vybrať bez toho, aby ste sa popálili: Stačí odstrániť palicu s panvicou zavesenou na nej z vidlíc konárov.

Panvicu môžete umiestniť priamo nad oheň na niektoré väčšie kamene alebo aj na o niečo väčšie polená.

Zelené, pevné palice môžete použiť na postavenie trojnožky, na ktorú môžete pripevniť ďalší kus dreva na zavesenie panvice (pozri nižšie)

Panvica zavesená na vidliciach konárov



Zložitejšie štruktúry

Pri dlhšom tábore s veľkým počtom ľudí musí byť k dispozícii dobre vybudované ohnisko.

Stolové kachle / oltárne kachle

Keďže tento varný priestor nie je priamo na zemi, chráni zem a chrbát vášho kuchára. Toto ohnisko však musí byť absolútne stabilné!

Okrúhle ohnisko

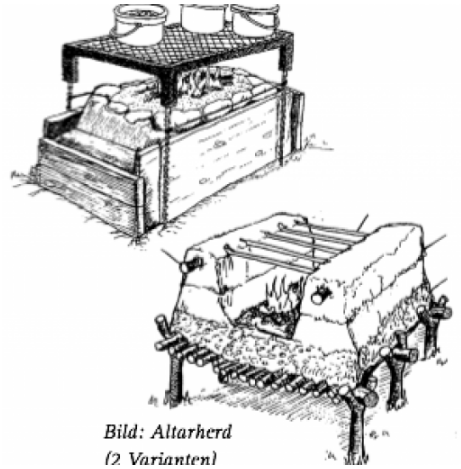
Tento typ varného priestoru je vhodný pre priestor s množstvom veľkých kameňov. Na rôznych pracovných miestach môže variť, pripravovať jedlo a čerpať horúcu vodu niekoľko ľudí súčasne...

Sporák

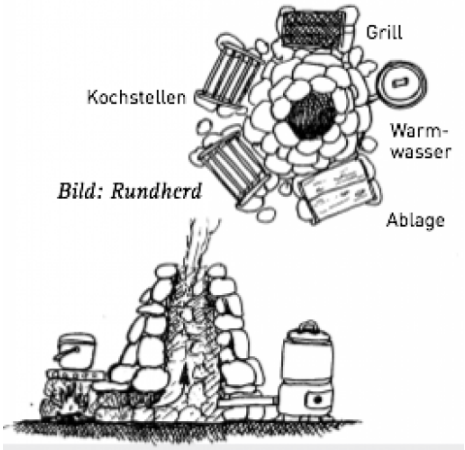
Existujú rôzne spôsoby, ako postaviť pec. Na väčšinu z nich sa hodí sud (musí byť čistý a nesmie byť predtým nádobou na farby, chemikálie alebo benzín) alebo veľká plechovka.

Sud je teraz zakopaný v kope zeminy. Pod sudom musí byť miesto na oheň. Sud uzavrite vekom. Keď sú pod sudom dobré uhlíky, môžete piecť.

Stolový sporák / oltárny sporák - Okrúhly sporák - Rúra









Ostatné zariadenia

Po vybudovaní priestoru na varenie sa pridajú ďalšie zariadenia. Najskôr sa rozhodnite, čo musí byť na mieste pred táborom a bez čoho sa kuchyňa na niekoľko dní zaobíde (napríklad, potrebuje rúru od začiatku alebo by sa dala postaviť spolu s deťmi počas tábora?)

Pracovné stoly

V kuchyni musí byť dostatok miesta na prípravu a varenie jedla. Postavte tieto plochy stabilné a vo vhodnej výške pre kuchára (strávi pri nich veľa hodín). Na plochy sú vhodné debniace panely.

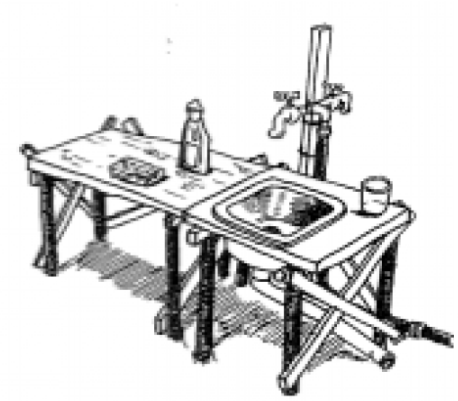
Chladnička

Mať chladiacu jednotku do kuchyne prináša obrovské výhody.
Ak je v blízkosti potok, môžete na chránenom mieste vytvoriť "pristávaciu plochu" pre potraviny vo vreckách.

Dobre funguje aj kovová nádoba umiestnená vo vedre naplnenom vodou. Na kovovú nádobu umiestnite látku, ktorej okraje siahajú do vody.

V závislosti od pôdy môžete tiež vykopať hlbokú jamu a umiestniť do nej sud. Dutinu medzi sudom a zemou vyplňte vlhkým pieskom. Vďaka nižšej teplote je to dobré miesto na uskladnenie chúlostivých potravín.

Pracovný stôl - Chladnička





Kuchynské stojany

Potraviny sa nesmú skladovať priamo na podlahe. Preto sú regály veľmi užitočné. Postavte ich podobne ako pracovné stoly s debniacimi doskami.

Ďalšou možnosťou regálov je využitie stromov: dosky môžete zavesiť na laná, zakryť ich sieťami a ochrániť tak potraviny pred hmyzom a hlodavcami!

... ak chcete trochu viac ...

Kuchyňu môžete vybaviť akokoľvek, v závislosti od času, kreativity a potešenia. Čo tak dobré umývadlo? Vešiak na uteráky? Teplá tečúca voda priamo z roštu nad ohniskom? So závesným stojanom na naberačky a príbory? Alebo hollywoodska hojdačka pre vyčerpaný kuchynský personál?

Zdroje/literatúra:

- kennen+können, príručka pre skupinové aktivity a prázdninové tábory, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (aj náčrty odtiaľ!!)
- HOT POT, varenie vonku so skupinami. rex kreativ + freizyt

Odkaz na zdroj



- **Obsah a obrázok:** Forum Kind číslo 2/08, strana 15 + 16. Technické úvahy a rôzne konštrukcie kuchyne pre tábor. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Salome Brander

Weitere Informationen

Značky
Fórum
Výstavba skladu
Plánovanie
Varenie
Infraštruktúra

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
Údaje nie sú k dispozícii.

Biblia
Táto informácia chýba.

Trvanie
Údaje nie sú k dispozícii.

Materiál
Veľa práce

Stiahnutie súboru
Súbor na stiahnutie k dispozícii

KI Generierter Inhalt
Obsah
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/kuchyna-s-1000-hviezdickami-kempingova-kuchyna