ENVIADO POR
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cocina con *1000* estrellas: la cocina del campamento



Consideraciones técnicas y diversas construcciones de cocina para el campamento.

Este artículo es de la revista Forum.

Cocina de campamento y co.

La cocina de un campamento tiene una importancia capital: los niños preguntan por la próxima comida, se quedan un rato alrededor del fuego para calentarse, los líderes se reúnen para tomar un café, se recibe a los visitantes y se cocina comida para toda una manada de bocas hambrientas.

El equipo de cocina del campamento se enfrenta a grandes expectativas y retos. Por lo tanto, como equipo del campamento, intenta construir una cocina en la que el equipo de cocina se sienta cómodo y pueda cocinar bien.

En este artículo encontrará consejos al respecto. No obstante, también es aconsejable consultar información más detallada, que encontrará en el recuadro de información del archivo PDF.

La cocina del almacén

La cocina del campamento debe estar operativa desde el principio. Esto significa que el equipo de cocina puede utilizar el equipo básico más importante. Esto incluye una chimenea con hornillo, una tienda de cocina, una mesa de montaje y algunos estantes.

En el transcurso del campamento, estas instalaciones pueden mejorarse o complementarse con nuevas estructuras.

Consideraciones básicas

Elige un suelo seco para la cocina. La leña y el agua deben ser fácilmente accesibles. El espacio de trabajo protegido para el equipo de cocina debe ser lo más luminoso posible: un plástico de construcción o una pared de tienda de campaña con una ventana son adecuados para construirlo.

Construir instalaciones estables con personas experimentadas. El equipo de cocina debe disponer de buenos puestos de trabajo (la altura es especialmente importante: estarán de pie la mayor parte del trabajo)

Construcción

Como ya se ha dicho, cuando empiece el campamento, la cocina también dispondrá de unas instalaciones en las que poder empezar a trabajar. Para ti, esto significa que, además de montar el campamento y la tienda, también hay que dedicar tiempo suficiente a la cocina. Es aconsejable asignar unos pocos líderes (con experiencia) que se encarguen únicamente de montar la cocina.

Higiene

El equipo de cocina es el principal responsable de la higiene en la cocina. Sin embargo, aquí también puedes facilitar el trabajo del equipo de cocina con el equipamiento adecuado. Habla con ellos de antemano sobre lo que entra dentro de su ámbito de responsabilidad y lo que les gustaría que construyeras (por ejemplo, un frigorífico).

Chimeneas

Si dispones de una chimenea, constrúyela en tu cocina. Si no, presta atención al terreno y elige un lugar adecuado (huecos, agujeros). Si hay pradera, recorta la capa superior (césped) y ponla en un lugar húmedo para que puedas volver a hacer invisible la chimenea al final del campamento. Consulta al propietario del terreno cuando construyas nuevos fogones.

El fuego debe estar a una distancia suficiente del árbol más cercano (10 metros - mide la distancia hasta la copa, no hasta el tronco).

La construcción de una hoguera/cocina depende del número de personas del campamento y de la duración del mismo.

Chimeneas sencillas

Para las hogueras sencillas, básicamente necesitas unas cuantas piedras grandes dispuestas en círculo para formar el límite del fuego.

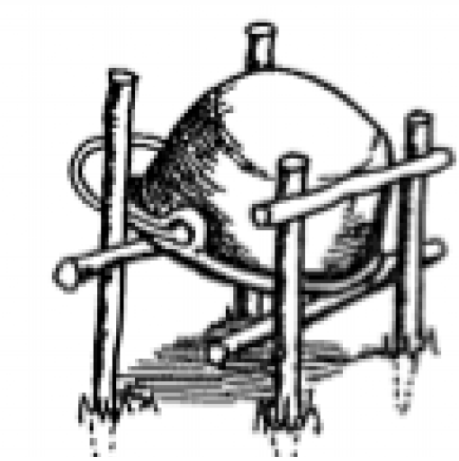
También se puede colgar una sartén en un palo en dos horquillas de una rama (cada una clavada en el suelo a un lado del fuego).

La ventaja de esto es que puedes retirar la sartén del fuego sin quemarte: simplemente retira el palo con la sartén colgando de él de las horquillas de la rama.

La sartén puede colocarse directamente sobre el fuego en algunas piedras más grandes o incluso en troncos un poco más grandes.

Se pueden utilizar palos verdes y resistentes para construir un trípode en el que se puede fijar otro trozo de madera para colgar una sartén (véase más abajo)

Sartén colgada de horquillas de rama



Estructuras más elaboradas

Para un campamento más largo con un gran número de personas, se debe disponer de una chimenea bien construida.

Cocina de mesa / cocina de altar

Como esta zona de cocción no está directamente en el suelo, protege el suelo y la espalda del cocinero. Sin embargo, ¡esta chimenea debe ser absolutamente estable!

Hogar redondo

Este tipo de zona de cocción es adecuado para una zona con muchas piedras grandes. Varias personas pueden cocinar, preparar alimentos y sacar agua caliente al mismo tiempo en los distintos puestos de trabajo...

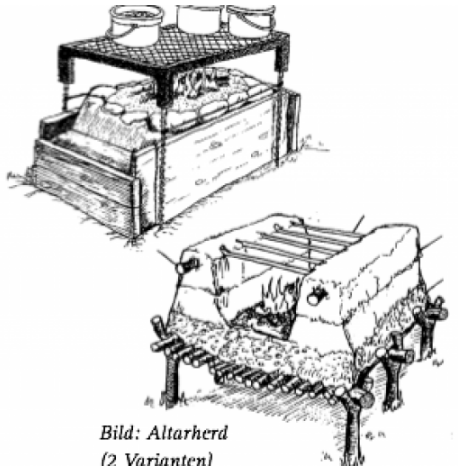
Horno

Hay varias formas de construir un horno. Un barril (debe estar limpio y no debe haber sido previamente un contenedor de pintura, productos químicos o gasolina) o una lata grande son útiles para la mayoría de ellos.

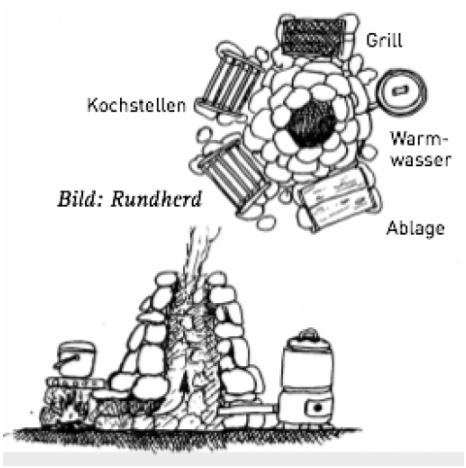
El barril se entierra en un montículo de tierra. Debe haber espacio para un fuego debajo del barril. Cierra el barril con una tapa. Puedes hornear cuando haya buenas brasas debajo del barril.

Cocina de mesa/estufa de altar - Estufa redonda - Horno

YoungstarsWiki.org









Otras instalaciones

Una vez construida la zona de cocina, se añaden las demás instalaciones. En primer lugar, hay que decidir qué debe estar listo antes del campamento y de qué puede prescindir la cocina durante unos días (por ejemplo, ¿necesita un horno desde el principio o podría construirse con los niños durante el campamento?)

Mesas de trabajo

En la cocina debe haber espacio suficiente para preparar y cocinar los alimentos. Construye estas superficies estables y a una altura adecuada para el cocinero (pasará muchas horas en ellas). Los paneles de encofrado son adecuados para estas superficies.

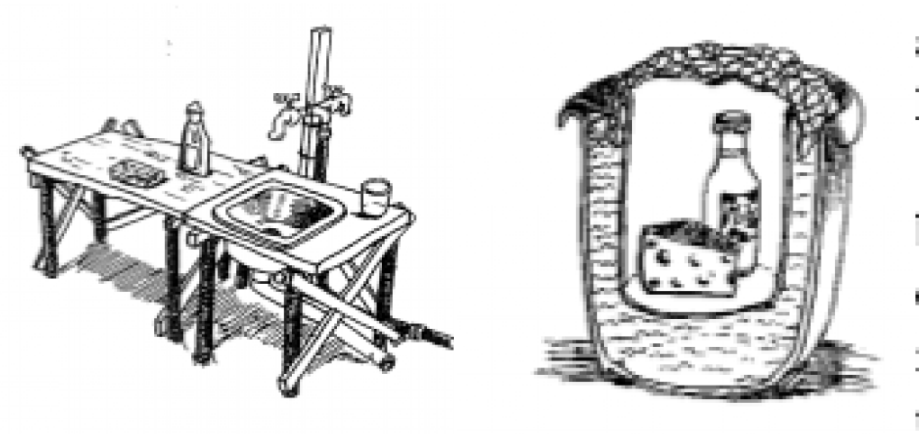
Frigorífico

Disponer de una unidad de refrigeración para la cocina aporta enormes ventajas.
Si hay un arroyo cerca, puedes crear un "embarcadero" para los alimentos embolsados en un lugar resguardado.

También funciona bien un recipiente metálico colocado en un cubo lleno de agua. Coloca una tela sobre el recipiente metálico con los bordes metidos en el agua.

Dependiendo del suelo, también puedes cavar un hoyo profundo y colocar un barril en él. Rellena la cavidad entre el barril y el suelo con arena húmeda. Gracias a la temperatura más fresca, es un buen lugar para almacenar alimentos delicados.

Mesa de trabajo - Nevera



Estantes de cocina

Los alimentos no deben almacenarse directamente en el suelo. Por eso son muy útiles las estanterías. Constrúyelas de forma similar a las mesas de trabajo con tableros encofrados.

Otra opción para las estanterías es utilizar los árboles: puedes colgar tablas de cuerdas, cubrirlas con redes y proteger así los alimentos de insectos y roedores

... si quieres un poco más ...

La cocina se puede equipar como quieras, en función del tiempo, la creatividad y el gusto. ¿Qué tal un buen lavabo? ¿Un toallero? ¿Agua caliente directamente de la parrilla sobre el fuego? ¿Con un estante colgante para cazos y cubiertos? ¿O un columpio Hollywood para el agotado personal de cocina?

Fuentes/literatura:

- kennen+können, manual para actividades de grupo y colonias de vacaciones, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (¡¡también los bocetos de allí!!)
- HOT POT, cocina al aire libre con grupos. rex kreativ + freizyt

Fuente de referencia



- **Contenido e imagen:** Forum Kind número 2/08, página 15 + 16. Consideraciones técnicas y diversas construcciones de cocina para el campamento. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Salome Brander

Weitere Informationen

Etiquetas
Foro
Construcción de almacenes
Planificación
Cocinar
Infraestructura

Edad
No hay datos disponibles.

Número de participantes
No hay datos disponibles.

Biblia
Falta esta información.

Duración
No hay datos disponibles.

Material
Mucho trabajo

Descarga de archivos
Descarga de archivos disponible

KI Generierter Inhalt
Contenido
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/cocina-con-1000-estrellas-la-cocina-del-campamento