BEKÜLDŐ
Irmgard

ON
2013.07.05

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Konyha *1000* csillaggal: a tábori konyha




Technikai megfontolások és különböző konyhai konstrukciók a tábor számára.

*Ez a cikk a Forum magazin cikke.*

## Tábori konyha és co.

A tábori konyha központi jelentőségű: a gyerekek érdeklődnek a következő étkezésről, egy ideig a melegítő tűz körül állnak, a vezetők találkoznak egy kávéra, látogatókat fogadnak, és ételt főznek egy egész falka éhes szájnak.

A tábori konyha csapata nagy elvárásokkal és kihívásokkal néz szembe. Ezért tábori csapatként igyekezzetek olyan konyhát építeni, amelyben a konyhai csapat jól érzi magát és jól tud főzni.

Ehhez találsz tippeket ebben a cikkben. Célszerű azonban további, részletesebb információkat is felkeresni - a részleteket a PDF-fájl infoboxában találod.

## A raktár konyhája

A tábori konyhának már a kezdetektől fogva működőképesnek kell lennie. Ez azt jelenti, hogy a konyhai csapat a legfontosabb alapfelszereléseket tudja használni. Ide tartozik egy tűzhely főzőtűzhellyel, egy konyhasátor, egy felállított asztal és néhány állvány.

A tábor folyamán ezeket a berendezéseket tovább lehet fejleszteni vagy új szerkezetekkel kiegészíteni.

### Alapvető megfontolások

Válasszon száraz padlót a konyha számára. A fának és a víznek könnyen hozzáférhetőnek kell lennie. A konyhai csapat védett munkaterületének a lehető legvilágosabbnak kell lennie - az építésre alkalmas az építőfólia vagy egy parti sátorfal ablakkal.

Építsen stabil létesítményeket tapasztalt emberekkel. A konyhai csapatnak jó munkaállomásokat kell biztosítani (a magasság különösen fontos: a munka nagy részét állva fogják végezni!)

### Építés

Mint fentebb említettük, a tábor kezdetén a konyhának is lesz egy olyan létesítménye, amelyben elkezdhetik a munkát. Ez az Ön számára azt jelenti, hogy a tábor és a sátor felállítása mellett elegendő időt kell szánni a konyhára is. Célszerű kijelölni néhány (tapasztalt) vezetőt, akik csak a konyha felállításáért felelnek.

**Higiénia**

A konyhai csapat elsősorban a konyhai higiéniáért felelős. A konyhai csapat munkáját azonban itt is megkönnyítheti a megfelelő felszereléssel. Előzetesen beszéljétek meg velük, hogy mi tartozik a felelősségi körükbe, és mit szeretnének, hogy ti építsetek (pl. hűtőszekrény).

## Kandallók

Ha van kandalló, építse be a konyhába. Ellenkező esetben figyeljen a terepviszonyokra, és válasszon megfelelő helyet (üregek, lyukak). Ha van ott rét, vágja ki a felső réteget (gyepet), és tegye nedves helyre, hogy a tábor végén a tűzrakóhelyet ismét láthatatlanná tehesse. Új tűzrakóhely építésénél konzultáljon a földtulajdonossal.

A tűzhelynek megfelelő távolságra kell lennie a legközelebbi fától (10 méter - a távolságot a koronától, nem a törzstől kell mérni).

A tűzrakó/főzőhely építése a táborban tartózkodók számától és a tábor időtartamától függ.

**Egyszerű tűzrakóhelyek**

Az egyszerű tűzrakóhelyhez alapvetően néhány nagy, kör alakban elhelyezett kőre van szükség, amelyek a tűz határát képezik.

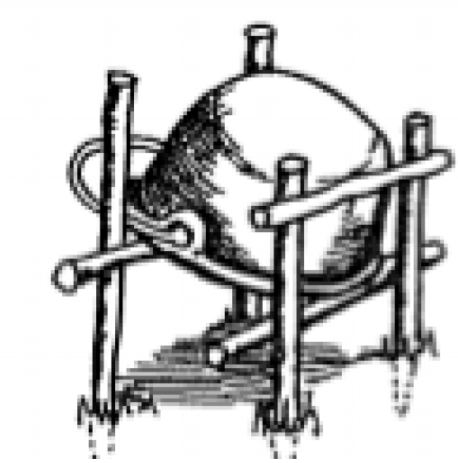
Egy serpenyőt is fel lehet akasztani egy botra két ágvillára (mindkettőt a tűz egyik oldalán a földbe szúrva).

Ennek az az előnye, hogy a serpenyőt anélkül veheti ki a tűzből, hogy megégetné magát: egyszerűen vegye le a botot a rajta lógó serpenyővel az ágvillákról.

A serpenyőt közvetlenül a tűz fölé, néhány nagyobb kőre vagy akár valamivel nagyobb fatönkre is lehet helyezni.

Zöld, erős botokból állványt is építhetünk, amelyre egy másik fadarabot erősíthetünk a serpenyő felakasztásához (lásd alább)

## Ágvillákról lógó serpenyő



## Kidolgozottabb szerkezetek

Egy hosszabb, nagy létszámú táborozáshoz jól megépített tűzrakóhelynek kell rendelkezésre állnia.

### Asztali tűzhely / oltártűzhely

Mivel ez a főzőhely nem közvetlenül a talajon van, védi a talajt és a szakács hátát. Ennek a tűzhelynek azonban abszolút stabilnak kell lennie!

### Kerek tűzhely

Ez a típusú főzőhely olyan területre alkalmas, ahol sok nagy kő van. A különböző munkaállomásokon egyszerre többen is tudnak főzni, ételt készíteni és forró vizet csapolni...

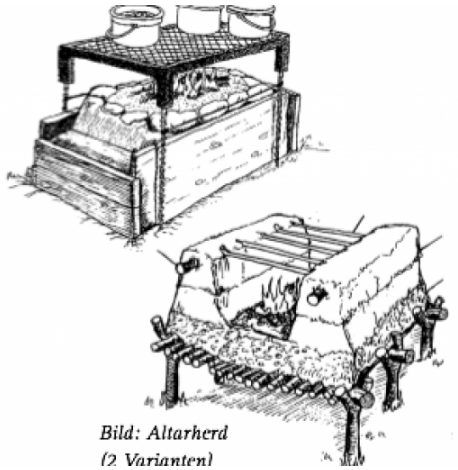
### Sütőhely

A kemence építésének különböző módjai vannak. Egy hordó (amelynek tisztának kell lennie, és korábban nem lehetett festék, vegyszerek vagy benzin tárolására szolgáló edény) vagy egy nagy konzervdoboz a legtöbb esetben hasznos.

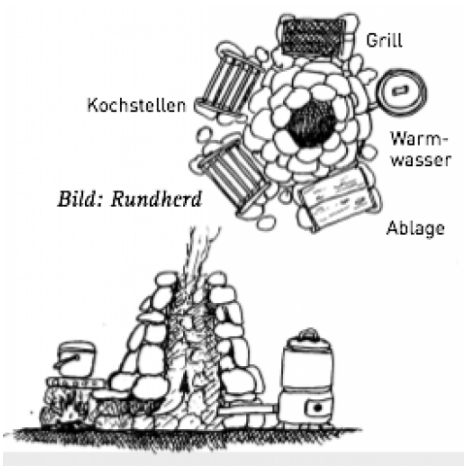
A hordót most egy földdombba temetjük. A hordó alatt helyet kell hagyni a tűznek. A hordót zárjuk le egy fedéllel. Sütni akkor lehet, ha a hordó alatt jó parázs van.

## Asztali tűzhely/oltártűzhely - Kerek tűzhely - Kemencék

YoungstarsWiki.org








## Egyéb létesítmények

A főzőhely megépítése után az egyéb létesítmények kerülnek hozzáadásra. Először döntsétek el, hogy mi az, aminek már a tábor előtt meg kell lennie, és mi az, amit a konyha néhány napig nélkülözni tud (pl. kell-e sütő a kezdetektől fogva, vagy a tábor alatt a gyerekekkel közösen meg lehet építeni?)

### Munkaasztalok

A konyhában elegendő helynek kell lennie az ételek elkészítéséhez és főzéséhez. Ezeket a felületeket stabilan és a szakács számára megfelelő magasságban építsétek meg (sok órát fog náluk tölteni). A felületekre alkalmasak a zsaluzott panelek.

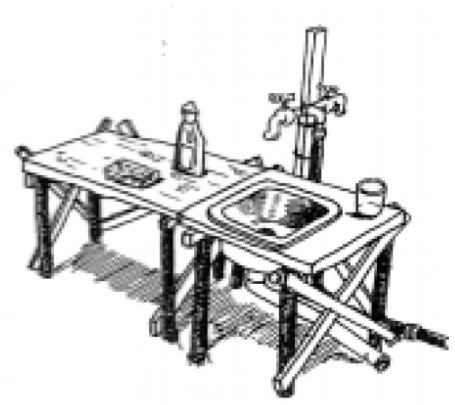
### Hűtőszekrény

A konyhai hűtőegység megléte óriási előnyökkel jár.
Ha van a közelben patak, akkor egy védett helyen "stéget" alakíthat ki a zacskós ételek számára.

Egy vízzel teli vödörbe helyezett fémtartály is jól működik. Helyezzen egy ruhát a fémtartályra úgy, hogy a szélei belenyúljanak a vízbe.

A talajtól függően áshat egy mély gödröt is, és abba helyezhet egy hordót. A hordó és a föld közötti üreget töltse meg nedves homokkal. A hűvösebb hőmérsékletnek köszönhetően jó hely a kényes élelmiszerek tárolására.

## Munkaasztal - Hűtőszekrény





## Konyhai állványok

Az élelmiszereket nem szabad közvetlenül a padlón tárolni. Ezért nagyon hasznosak az állványok. Építse őket a munkaasztalokhoz hasonlóan zsaluelemekkel.

Egy másik lehetőség az állványok számára a fák használata: a deszkákat felakaszthatja kötelekre, hálóval takarhatja le őket, és így megvédheti az élelmiszereket a rovaroktól és a rágcsálóktól!

**... ha egy kicsit többre vágyik ...**

A konyhát úgy lehet berendezni, ahogyan csak szeretné, az idő, a kreativitás és az öröm függvényében. Mit szólna egy jó kis mosdótálhoz? Egy törölközőtartóval? Forró folyóvíz közvetlenül a tűz fölötti rácsból? Egy akasztós állvánnyal a merőkanalaknak és evőeszközöknek? Vagy egy hollywoodi hintával a kimerült konyhai személyzetnek?

## Források/irodalom:


- ismer+können, kézikönyv csoportos tevékenységekhez és üdülőtáborokhoz, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (az ottani vázlatok is!!)
- HOT POT, szabadtéri főzés csoportokkal. rex kreativ + freizyt


## Forráshivatkozás




- **Tartalom és kép:** Forum Kind 2/08. szám, 15. + 16. oldal. Technikai megfontolások és különböző konyhai konstrukciók a tábor számára. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Szerző:** Salome Brander

## Weitere Informationen

*Címkék*
Fórum
Raktárépítés
Tervezés
Főzés
Infrastruktúra

*Kor*
Nincsenek elérhető adatok.

*A résztvevők száma*
Nincsenek elérhető adatok.

*Biblia*
Ez az információ hiányzik.

*Időtartam*
Nincsenek elérhető adatok.

*Anyag*
Rengeteg munka

*Fájl letöltés*
Fájl letöltés elérhető

*KI Generierter Inhalt*
Tartalom
Címkék
Kor
A résztvevők száma
Biblia
Anyag

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/hu/wiki/art/konyha-1000-csillaggal-tabori-konyha