INVIATO DA
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cucina con *1000* stelle: la cucina da campo



Considerazioni tecniche e varie costruzioni di cucine per il campo.

Questo articolo è un articolo della rivista Forum.

Cucina da campo e co.

La cucina del campo è di importanza centrale: i bambini chiedono informazioni sul prossimo pasto, si fermano intorno al fuoco per riscaldarsi, i leader si incontrano per un caffè, ricevono i visitatori e cucinano il cibo per un intero gruppo di bocche affamate.

Il team della cucina del campo deve affrontare grandi aspettative e sfide. Perciò, come équipe del campo, cercate di costruire una cucina in cui il team di cucina si senta a proprio agio e possa cucinare bene.

In questo articolo troverete dei suggerimenti in merito. Tuttavia, è consigliabile consultare anche altre informazioni più dettagliate, che troverete nel riquadro informativo del file PDF.

La cucina del magazzino

La cucina del campo deve essere operativa fin dall'inizio. Ciò significa che il team di cucina può utilizzare l'attrezzatura di base più importante. Si tratta di un caminetto con fornello, una tenda da cucina, un tavolo per l'allestimento e alcune rastrelliere.

Nel corso del campo, queste strutture possono essere migliorate o integrate con nuove strutture.

Considerazioni di base

Scegliere un pavimento asciutto per la cucina. La legna e l'acqua devono essere facilmente accessibili. Lo spazio di lavoro riparato per la squadra di cucina deve essere il più luminoso possibile: la plastica da costruzione o il muro di una tenda da festa con una finestra sono adatti per la costruzione.

Costruire strutture stabili con persone esperte. La squadra di cucina deve disporre di buone postazioni di lavoro (l'altezza è particolarmente importante, perché si lavora per la maggior parte del tempo in piedi)

Costruzione

Come già detto, quando il campo inizierà, anche la cucina avrà una struttura in cui iniziare a lavorare. Per voi, questo significa che oltre a montare il campo e la tenda, è necessario prevedere un tempo sufficiente anche per la cucina. È consigliabile assegnare alcuni capi (esperti) che siano responsabili solo dell'allestimento della cucina.

Igiene

Il team di cucina è il principale responsabile dell'igiene in cucina. Tuttavia, anche in questo caso è possibile facilitare il lavoro del team di cucina con un'attrezzatura adeguata. Parlate con loro in anticipo di ciò che rientra nella loro area di responsabilità e di ciò che vorrebbero che voi costruiste (ad esempio un frigorifero).

Caminetti

Se è disponibile un camino, costruitelo nella cucina. Altrimenti, prestate attenzione al terreno e scegliete un luogo adatto (avvallamenti, buche). Se c'è un prato, tagliate lo strato superiore (erba) e mettetelo in un luogo umido, in modo da rendere di nuovo invisibile il camino alla fine del campo. Consultare il proprietario del terreno quando si costruiscono nuovi focolari.

Il fuoco deve trovarsi a una distanza sufficiente dall'albero più vicino (10 metri - misurate la distanza dalla chioma, non dal tronco).

La costruzione di un focolare dipende dal numero di persone presenti e dalla durata del campo.

Camini semplici

Per i focolari semplici, sono necessarie alcune grandi pietre disposte in cerchio per delimitare il fuoco.

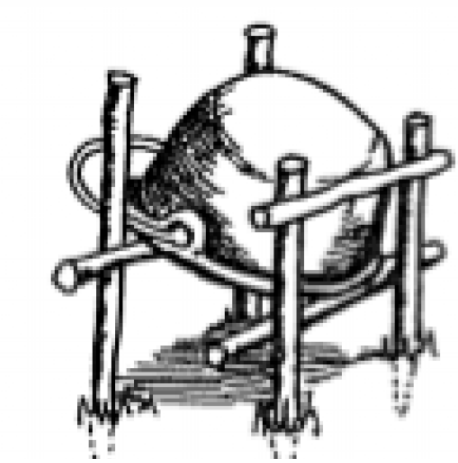
Una padella può anche essere appesa a un bastone su due forcelle di un ramo (ciascuna conficcata nel terreno da un lato del fuoco).

Il vantaggio è che si può togliere la padella dal fuoco senza scottarsi: basta staccare il bastone con la padella appesa dalle forchette del ramo.

La padella può essere posizionata direttamente sul fuoco su alcune pietre più grandi o anche su tronchi leggermente più grandi.

I bastoni verdi e robusti possono essere utilizzati per costruire un treppiede a cui fissare un altro pezzo di legno per appendere la padella (vedi sotto)

Padella appesa alle forchette dei rami



Strutture più elaborate

Per un accampamento più lungo con un gran numero di persone, è necessario disporre di un camino ben costruito.

Stufa da tavolo / stufa da altare

Non essendo direttamente a terra, questa zona di cottura protegge il terreno e la schiena del cuoco. Tuttavia, questo focolare deve essere assolutamente stabile!

Focolare rotondo

Questo tipo di zona cottura è adatto a un'area con molte pietre grandi. Diverse persone possono cucinare, preparare il cibo e attingere acqua calda contemporaneamente nelle varie postazioni di lavoro...

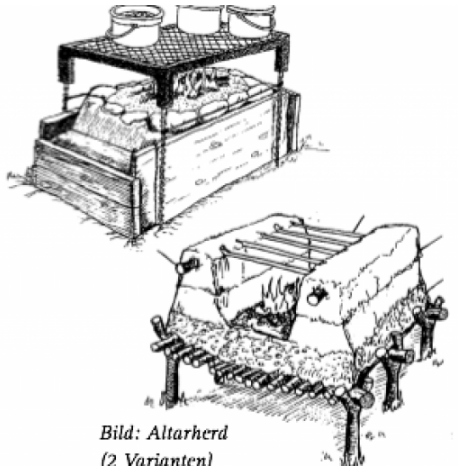
Forno

Ci sono vari modi per costruire un forno. Per la maggior parte di essi è utile un barile (che deve essere pulito e non deve essere stato in precedenza un contenitore per vernici, prodotti chimici o benzina) o un grande barattolo di latta.

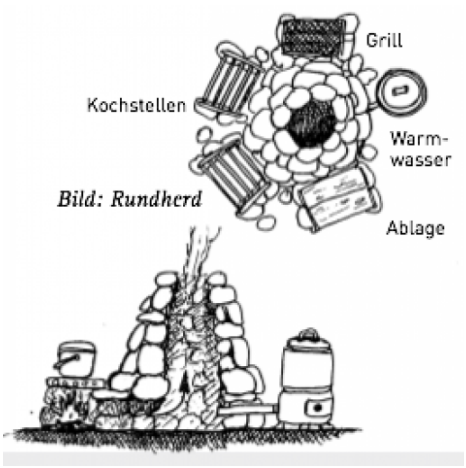
Il barile viene ora interrato in un cumulo di terra. Sotto il barile deve esserci spazio per un fuoco. Chiudete il barile con un coperchio. Si può cuocere quando sotto il barile ci sono buone braci.

Fornello da tavolo/altare - Fornello rotondo - Forno

YoungstarsWiki.org









Altre strutture

Dopo aver costruito l'area di cottura, si aggiungono le altre strutture. Decidete innanzitutto cosa deve essere pronto prima del campo e di cosa la cucina può fare a meno per qualche giorno (ad esempio, è necessario un forno fin dall'inizio o può essere costruito con i bambini durante il campo?)

Tavoli da lavoro

In cucina deve esserci spazio sufficiente per preparare e cucinare i cibi. Costruite queste superfici in modo stabile e a un'altezza adeguata per il cuoco (che vi trascorrerà molte ore). I pannelli oscuranti sono adatti alle superfici.

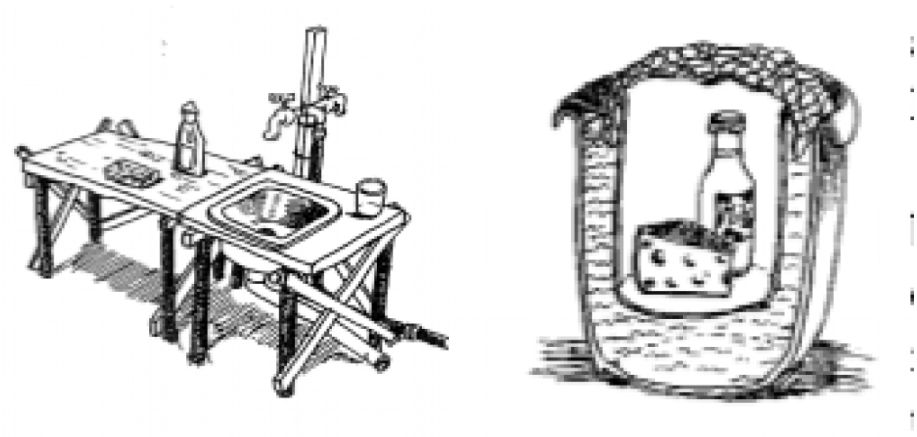
Frigorifero

Avere un'unità di refrigerazione per la cucina comporta enormi vantaggi.
Se c'è un ruscello nelle vicinanze, si può creare un "pontile" per gli alimenti insaccati in un punto riparato.

Va bene anche un contenitore di metallo posto in un secchio pieno d'acqua. Posizionate un panno sul contenitore metallico, con i bordi che si protendono verso l'acqua.

A seconda del terreno, si può anche scavare una buca profonda e collocarvi un barile. Riempite la cavità tra il barile e il terreno con sabbia umida. Grazie alla temperatura più fresca, è un buon posto per conservare alimenti delicati.

Tavolo da lavoro - Frigorifero



Scaffalature da cucina

Gli alimenti non devono essere conservati direttamente sul pavimento. Per questo motivo le rastrelliere sono molto utili. Costruitele in modo simile ai tavoli da lavoro con pannelli di cassero.

Un'altra opzione per le rastrelliere è quella di utilizzare gli alberi: potete appendere le tavole a delle corde, coprirle con delle reti e proteggere così il cibo da insetti e roditori!

... se volete qualcosa in più...

La cucina può essere attrezzata come meglio credete, a seconda del tempo, della creatività e del piacere. Che ne dite di un bel lavabo? Un portasciugamani? Acqua calda corrente direttamente dalla griglia sopra il fuoco? Con uno scaffale per mestoli e posate? O un'altalena hollywoodiana per il personale di cucina esausto?

Fonti/letteratura:

- kennen+können, manuale per attività di gruppo e campi di vacanza, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (anche gli schizzi da lì!!)
- HOT POT, cucinare all'aperto con i gruppi. rex kreativ + freizyt

Fonte di riferimento



- **Contenuto e immagine:** Forum Kind numero 2/08, pagina 15 + 16. Considerazioni tecniche e varie costruzioni di cucine per il campo. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autore:** Salome Brander

Weitere Informationen

Tag
Forum
Costruzione di magazzini
Pianificazione
Cucinare
Infrastruttura

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
Nessun dato disponibile.

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Nessun dato disponibile.

Materiale
Un bel po’ di lavoro

Scarica il file
Download del file disponibile

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/cucina-con-1000-stelle-la-cucina-da-campo