INGEDIEND DOOR
Irmgard

ON
05-07-2013

Keine Stimmen

Keuken met *1000* sterren: de kampkeuken



Technische overwegingen en verschillende keukenconstructies voor het kamp.

Dit artikel is een artikel in het tijdschrift Forum.

Kampkeuken en co.

Een kampkeuken is van centraal belang: kinderen vragen naar de volgende maaltijd, staan een tijdje rond het kampvuur, leiders ontmoeten elkaar voor een kopje koffie, bezoekers worden ontvangen en er wordt eten gekookt voor een hele groep hongerige monden.

Het kampkeukenteam staat voor hoge verwachtingen en uitdagingen. Probeer daarom als kampteam een keuken te bouwen waarin het keukenteam zich prettig voelt en goed kan koken.

Tips hiervoor vind je in dit artikel. Het is echter ook aan te raden om verdere, meer gedetailleerde informatie te raadplegen - je vindt de details in het infovak van het PDF-bestand.

De magazijnkeuken

De kampkeuken moet vanaf het begin operationeel zijn. Dit betekent dat het keukenteam de belangrijkste basisuitrusting kan gebruiken. Dit omvat een open haard met kooktoestel, een keukentent, een opsteltafel en enkele rekken.

In de loop van het kamp kunnen deze voorzieningen worden verbeterd of aangevuld met nieuwe structuren.

Basisoverwegingen

Kies een droge vloer voor de keuken. Hout en water moeten gemakkelijk bereikbaar zijn. De beschutte werkruimte voor het keukenteam moet zo licht mogelijk zijn - bouwplastic of een partytentwand met een raam is geschikt om te bouwen.

Bouw stabiele voorzieningen met ervaren mensen. Het keukenteam moet goede werkplekken hebben (vooral de hoogte is belangrijk: ze zullen het grootste deel van het werk staan!)

Bouw

Zoals hierboven vermeld, zal de keuken, wanneer het kamp begint, ook een faciliteit hebben waarin ze aan de slag kunnen. Voor jou betekent dit dat je naast het opzetten van het kamp en de tent ook voldoende tijd moet uittrekken voor de keuken. Het is aan te raden om een paar (ervaren) leiders aan te wijzen die alleen verantwoordelijk zijn voor het opzetten van de keuken.

Hygiëne

Het keukenteam is in de eerste plaats verantwoordelijk voor de hygiëne in de keuken. Maar ook hier kun je het werk van het keukenteam vergemakkelijken met de juiste apparatuur. Bespreek van tevoren met hen wat onder hun verantwoordelijkheid valt en wat ze graag door jou willen laten bouwen (bijv. een koelkast).

Open haarden

Als er een open haard beschikbaar is, bouw die dan in je keuken. Let anders op het terrein en kies een geschikte plek (holtes, gaten). Als er weiland is, snijd dan de bovenste laag (graszoden) weg en leg deze op een vochtige plek, zodat je de vuurplaats aan het einde van het kamp weer onzichtbaar kunt maken. Raadpleeg de landeigenaar bij het bouwen van nieuwe vuurplaatsen.

Het vuur moet zich op voldoende afstand van de dichtstbijzijnde boom bevinden (10 meter - meet de afstand tot de kruin, niet tot de stam).

De aanleg van een vuurplaats/kookplaats hangt af van het aantal mensen in het kamp en hoe lang het kamp zal duren.

Eenvoudige vuurplaatsen

Voor eenvoudige vuurplaatsen heb je in principe een paar grote stenen nodig die in een cirkel liggen om de grens van het vuur te vormen.

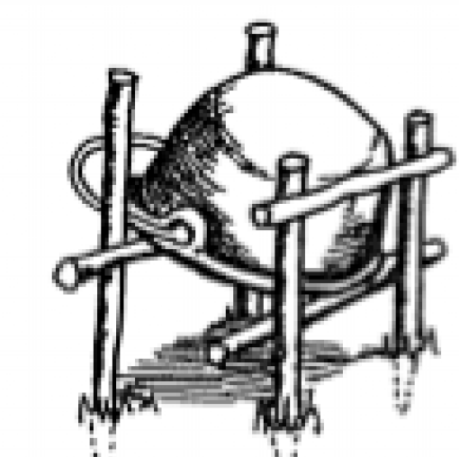
Een pan kan ook aan een stok worden gehangen aan twee vorken van een tak (die elk aan een kant van het vuur in de grond worden gestoken).

Het voordeel hiervan is dat je de pan van het vuur kunt halen zonder jezelf te verbranden: haal gewoon de stok met de pan eraan van de vorken van de tak.

De pan kan direct boven het vuur worden geplaatst op wat grotere stenen of zelfs op wat grotere houtblokken.

Met groene, stevige stokken kun je een driepoot maken waaraan je een ander stuk hout kunt bevestigen om een pan aan te hangen (zie hieronder)

Pan hangend aan takvorken



Uitgebreide structuren

Voor een langer kamp met een groot aantal mensen moet een goed gebouwde stookplaats beschikbaar zijn.

Tafelkachel / altaarkachel

Omdat dit kookgedeelte niet direct op de grond staat, beschermt het de grond en de rug van je kok. Deze haard moet echter absoluut stabiel zijn!

Ronde haard

Dit type kookplaats is geschikt voor een ruimte met veel grote stenen. Meerdere mensen kunnen tegelijkertijd koken, eten bereiden en warm water tappen op de verschillende werkplekken...

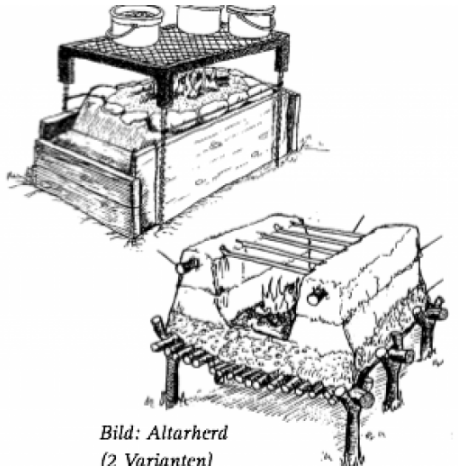
Oven

Er zijn verschillende manieren om een oven te bouwen. Een vat (moet schoon zijn en mag niet eerder een container voor verf, chemicaliën of benzine zijn geweest) of een groot blik is nuttig voor de meeste.

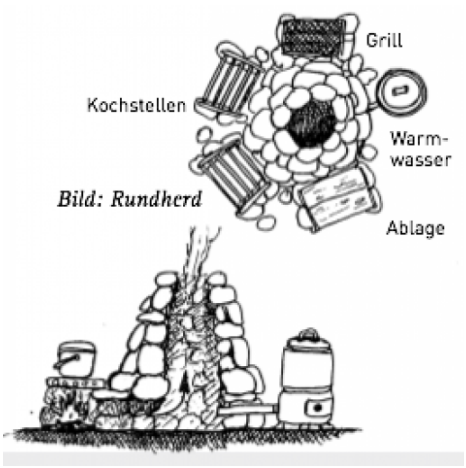
Het vat wordt nu begraven in een hoop aarde. Er moet ruimte zijn voor een vuurtje onder het vat. Sluit het vat af met een deksel. Je kunt bakken als er goede sintels onder het vat liggen.

Tafelkooktoestel/altaarfornuis - Rond fornuis - Oven

YoungstarsWiki.org









Andere faciliteiten

Nadat het kookgedeelte is gebouwd, worden de andere faciliteiten toegevoegd. Beslis eerst wat voor het kamp aanwezig moet zijn en waar de keuken een paar dagen zonder kan (moet er bijvoorbeeld meteen een oven komen of kan die tijdens het kamp samen met de kinderen worden gebouwd?)

Werktafels

Er moet voldoende ruimte zijn in de keuken om eten te bereiden en te koken. Bouw deze oppervlakken stabiel en op een geschikte hoogte voor de kok (hij zal er vele uren aan doorbrengen). Bekledingspanelen zijn geschikt voor de oppervlakken.

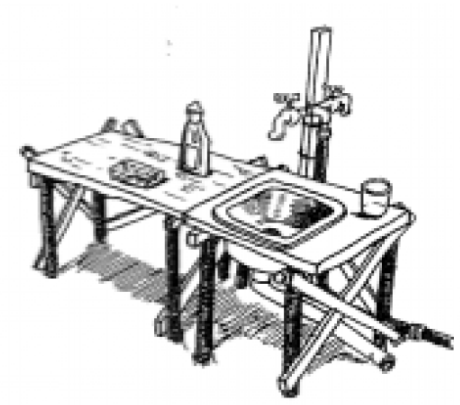
Koelkast

Een koelkast in de keuken biedt enorme voordelen.
Als er een beekje in de buurt is, kun je op een beschutte plek een "aanlegsteiger" maken voor voedsel in zakken.

Een metalen bak in een emmer met water werkt ook goed. Leg een doek op de metalen bak met de randen in het water.

Afhankelijk van de grond kun je ook een diep gat graven en er een ton in plaatsen. Vul de holte tussen het vat en de grond met vochtig zand. Dankzij de koelere temperatuur is dit een goede plek om delicaat voedsel in te bewaren.

Werktafel - Koelkast





Keukenrekken

Voedsel mag niet rechtstreeks op de vloer worden opgeslagen. Daarom zijn rekken erg handig. Bouw ze op dezelfde manier als de werktafels met bekistingspanelen.

Een andere optie voor rekken is het gebruik van bomen: je kunt planken ophangen aan touwen, ze bedekken met netten en zo het voedsel beschermen tegen insecten en knaagdieren!

... als je iets meer wilt ...

De keuken kan worden ingericht zoals je wilt, afhankelijk van tijd, creativiteit en plezier. Wat dacht je van een goede wastafel? Een handdoekenrek? Warm stromend water direct van het rooster boven het vuur? Met een ophangrek voor pollepels en bestek? Of een Hollywoodschommel voor uitgeput keukenpersoneel?

Bronnen/literatuur:

- kennen+können, handboek voor groepsactiviteiten en vakantiekampen, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (ook de schetsen daaruit!!)
- HOT POT, buiten koken met groepen. rex kreativ + freizyt

Bronvermelding



- **Inhoud en foto:** Forum Kind nummer 2/08, pagina 15 + 16. Technische overwegingen en verschillende keukenconstructies voor het kamp. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Auteur:** Salome Brander

Weitere Informationen

Tags
Forum
Bouw van magazijnen
Planning
Koken
Infrastructuur

Leeftijd
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Aantal deelnemers
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Duur
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Materiaal
Een hoop werk

Bestanden downloaden
Bestand downloaden

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/keuken-met-1000-sterren-de-kampkeuken