WYSŁANE PRZEZ
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

# Kuchnia z *1000* gwiazdkami: kuchnia obozowa




Rozważania techniczne i różne konstrukcje kuchni dla obozu.

*Ten artykuł jest artykułem z magazynu Forum.*

## Obozowa kuchnia i co.

Kuchnia obozowa ma kluczowe znaczenie: dzieci pytają o następny posiłek, stoją przez chwilę przy ognisku, liderzy spotykają się na kawie, przyjmowani są goście i gotowane jest jedzenie dla całej paczki głodnych ust.

Przed zespołem kuchni obozowej stoją wysokie oczekiwania i wyzwania. Dlatego jako zespół obozowy postaraj się zbudować kuchnię, w której zespół kuchenny czuje się komfortowo i może dobrze gotować.

Wskazówki na ten temat można znaleźć w tym artykule. Zaleca się jednak również zapoznanie się z dalszymi, bardziej szczegółowymi informacjami - szczegóły znajdziesz w polu informacyjnym pliku PDF.

## Kuchnia w magazynie

Kuchnia obozowa musi być sprawna od samego początku. Oznacza to, że zespół kuchenny może korzystać z najważniejszego podstawowego wyposażenia. Obejmuje to kominek z piecem do gotowania, namiot kuchenny, stół i kilka stojaków.

W trakcie obozu wyposażenie to może zostać ulepszone lub uzupełnione o nowe konstrukcje.

### Podstawowe kwestie

Wybierz suchą podłogę do kuchni. Drewno i woda powinny być łatwo dostępne. Zadaszona przestrzeń robocza dla zespołu kuchennego powinna być jak najjaśniejsza - do budowy nadaje się plastikowa konstrukcja lub ściana namiotu imprezowego z oknem.

Zbuduj stabilne zaplecze z doświadczonymi ludźmi. Zespół kuchenny powinien mieć dobre stanowiska pracy (wysokość jest szczególnie ważna: większość pracy będą wykonywać na stojąco)

### Budowa

Jak wspomniano powyżej, po rozpoczęciu obozu kuchnia będzie miała również obiekt, w którym będzie mogła rozpocząć pracę. Dla ciebie oznacza to, że oprócz rozstawienia obozu i namiotu, należy również przeznaczyć wystarczającą ilość czasu na kuchnię. Zaleca się wyznaczenie kilku (doświadczonych) liderów, którzy będą odpowiedzialni wyłącznie za przygotowanie kuchni.

**Higiena**

Zespół kuchenny jest przede wszystkim odpowiedzialny za higienę w kuchni. Można jednak ułatwić pracę zespołowi kuchennemu, wyposażając go w odpowiedni sprzęt. Porozmawiaj z nimi wcześniej o tym, co wchodzi w zakres ich obowiązków i co chcieliby, abyś zbudował (np. lodówkę).

## Kominki

Jeśli dostępny jest kominek, należy wbudować go w kuchnię. W przeciwnym razie należy zwrócić uwagę na ukształtowanie terenu i wybrać odpowiednie miejsce (zagłębienia, dziury). Jeśli znajduje się tam łąka, należy wyciąć jej wierzchnią warstwę (darń) i umieścić ją w wilgotnym miejscu, tak aby pod koniec obozu ognisko znów stało się niewidoczne. Przy budowie nowych palenisk należy skonsultować się z właścicielem terenu.

Ognisko musi znajdować się w odpowiedniej odległości od najbliższego drzewa (10 metrów - należy mierzyć odległość do korony, a nie do pnia).

Budowa ogniska/miejsca do gotowania zależy od liczby osób w obozie i czasu jego trwania.

**Proste paleniska**

W przypadku prostych palenisk potrzebujesz kilku dużych kamieni ułożonych w okrąg, aby utworzyć granicę ognia.

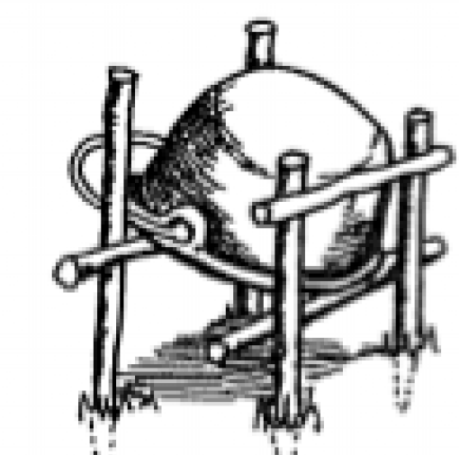
Patelnię można również zawiesić na patyku na dwóch widełkach gałęzi (każdy wbity w ziemię po jednej stronie ogniska).

Zaletą tego rozwiązania jest to, że patelnię można zdjąć z ognia bez poparzenia się: wystarczy zdjąć patyk z zawieszoną na nim patelnią z widełek gałęzi.

Patelnię można umieścić bezpośrednio nad ogniem na większych kamieniach lub nawet na nieco większych polanach.

Zielone, solidne patyki można wykorzystać do zbudowania trójnogu, do którego można przymocować kolejny kawałek drewna, aby zawiesić patelnię (patrz poniżej)

## Patelnia zawieszona na widełkach gałęzi



## Bardziej rozbudowane struktury

W przypadku dłuższego obozu z dużą liczbą osób musi być dostępne dobrze zbudowane palenisko.

### Kuchenka stołowa / kuchenka ołtarzowa

Ponieważ ten obszar gotowania nie znajduje się bezpośrednio na ziemi, chroni ziemię i plecy kucharza. Jednak to palenisko musi być absolutnie stabilne!

### Okrągłe palenisko

Ten typ paleniska jest odpowiedni dla obszaru z dużą ilością dużych kamieni. Kilka osób może gotować, przygotowywać jedzenie i pobierać gorącą wodę w tym samym czasie na różnych stanowiskach roboczych...

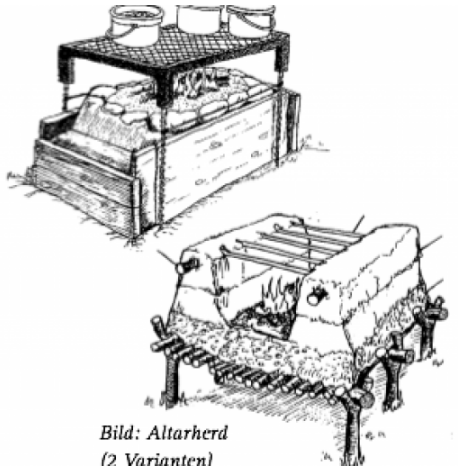
### Piekarnik

Istnieją różne sposoby na zbudowanie piekarnika. W większości z nich pomocna jest beczka (musi być czysta i nie może być wcześniej pojemnikiem na farbę, chemikalia lub benzynę) lub duża puszka.

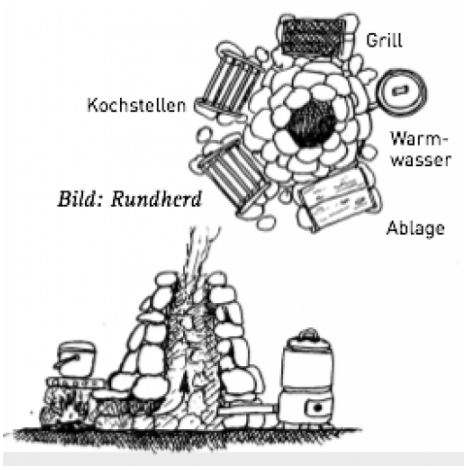
Beczka jest teraz zakopana w kopcu ziemi. Pod beczką musi być miejsce na ogień. Beczkę należy zamknąć pokrywką. Możesz piec, gdy pod beczką jest dobry żar.

## Kuchenka stołowa/ołtarzowa - Kuchenka okrągła - Piekarnik

YoungstarsWiki.org








## Inne udogodnienia

Po zbudowaniu strefy gotowania, dodawane są inne udogodnienia. Najpierw zdecyduj, co musi być na miejscu przed obozem, a bez czego kuchnia może się obejść przez kilka dni (na przykład, czy potrzebuje piekarnika od samego początku, czy może można go zbudować z dziećmi podczas obozu?)

### Stoły robocze

W kuchni musi być wystarczająco dużo miejsca do przygotowywania i gotowania posiłków. Zbuduj te powierzchnie stabilne i na odpowiedniej wysokości dla kucharza (spędzi przy nich wiele godzin). Panele żaluzjowe są odpowiednie dla tych powierzchni.

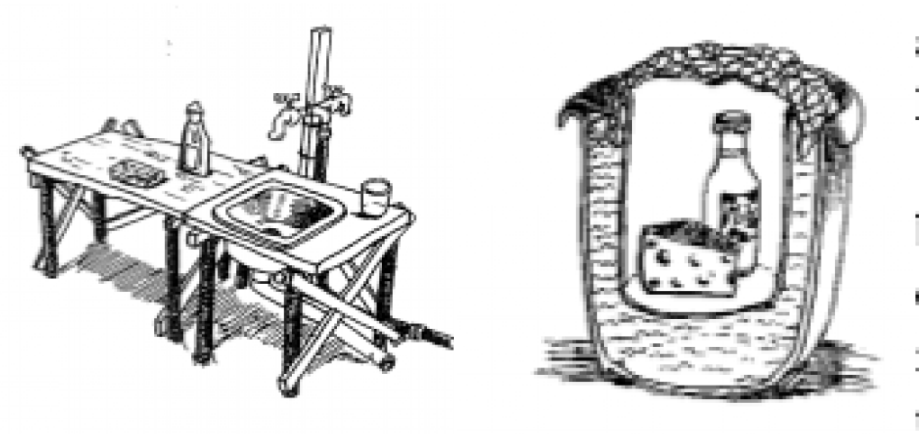
### Lodówka

Posiadanie lodówki w kuchni przynosi ogromne korzyści.
Jeśli w pobliżu znajduje się strumień, można stworzyć "lądowisko" dla żywności w workach w osłoniętym miejscu.

Dobrze sprawdza się także metalowy pojemnik umieszczony w wiadrze wypełnionym wodą. Umieść szmatkę na metalowym pojemniku, tak aby krawędzie sięgały do wody.

W zależności od gleby można również wykopać głęboki dół i umieścić w nim beczkę. Wnękę między beczką a ziemią należy wypełnić wilgotnym piaskiem. Dzięki niższej temperaturze jest to dobre miejsce do przechowywania delikatnej żywności.

## Stół roboczy - Lodówka



## Regały kuchenne

Żywność nie może być przechowywana bezpośrednio na podłodze. Właśnie dlatego regały są bardzo przydatne. Zbuduj je w podobny sposób jak stoły robocze z panelami szalunkowymi.

Inną opcją dla regałów jest wykorzystanie drzew: można powiesić deski na linach, przykryć je siatkami i w ten sposób chronić żywność przed owadami i gryzoniami!

**... jeśli chcesz trochę więcej ...**

Kuchnię można wyposażyć w dowolny sposób, w zależności od czasu, kreatywności i przyjemności. Co powiesz na dobrą umywalkę? Wieszak na ręczniki? Ciepła bieżąca woda bezpośrednio z rusztu nad ogniem? Wieszak na chochle i sztućce? A może hollywoodzka huśtawka dla wyczerpanego personelu kuchennego?

## Źródła/literatura:


- kennen+können, podręcznik zajęć grupowych i obozów wakacyjnych, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (również szkice stamtąd!!)
- HOT POT, gotowanie na świeżym powietrzu z grupami. rex kreativ + freizyt


## Źródło odniesienia




- **Treść i zdjęcie:** Forum Kind wydanie 2/08, strona 15 + 16. Uwagi techniczne i różne konstrukcje kuchenne dla obozu. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Salome Brander

## Weitere Informationen

*Tagi*
Forum
Budowa magazynu
Planowanie
Gotowanie
Infrastruktura

*Wiek*
Brak dostępnych danych.

*Liczba uczestników*
Brak dostępnych danych.

*Biblia*
Brakuje tej informacji.

*Czas trwania*
Brak dostępnych danych.

*Materiał*
Mnóstwo pracy

*Pobieranie plików*
Plik do pobrania dostępny

*KI Generierter Inhalt*
Zawartość
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/kuchnia-z-1000-gwiazdkami-kuchnia-obozowa