ENVIADO POR
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cozinha com *1000* estrelas: a cozinha do acampamento



Considerações técnicas e várias construções de cozinha para o acampamento.

Este artigo é um artigo da revista Forum.

Cozinha do acampamento e companhia

A cozinha do acampamento é de importância fundamental: as crianças perguntam sobre a próxima refeição, ficam em volta da fogueira aquecida por um tempo, os líderes se reúnem para tomar um café, os visitantes são recebidos e a comida é preparada para um grupo inteiro de bocas famintas.

A equipe da cozinha do acampamento enfrenta grandes expectativas e desafios. Portanto, como equipe do acampamento, tente construir uma cozinha na qual a equipe se sinta confortável e possa cozinhar bem.

Você pode encontrar dicas sobre isso neste artigo. No entanto, também é aconselhável consultar outras informações mais detalhadas - você encontrará detalhes na caixa de informações do arquivo PDF.

A cozinha do depósito

A cozinha do acampamento deve estar operacional desde o início. Isso significa que a equipe da cozinha pode usar os equipamentos básicos mais importantes. Isso inclui uma lareira com fogão de cozinha, uma barraca de cozinha, uma mesa de preparação e algumas prateleiras.

No decorrer do acampamento, essas instalações podem ser melhoradas ou complementadas com novas estruturas.

Considerações básicas

Escolha um piso seco para a cozinha. Madeira e água devem ser facilmente acessíveis. O espaço de trabalho protegido para a equipe da cozinha deve ser o mais claro possível - plástico de construção ou uma parede de tenda de festa com uma janela são adequados para a construção.

Construa instalações estáveis com pessoas experientes. A equipe da cozinha deve ter boas estações de trabalho (a altura é especialmente importante: eles ficarão de pé durante a maior parte do trabalho!)

Construção

Conforme mencionado acima, quando o acampamento começar, a cozinha também terá uma instalação na qual poderá começar a trabalhar. Para você, isso significa que, além de montar o acampamento e a barraca, também é preciso reservar tempo suficiente para a cozinha. É aconselhável designar alguns líderes (experientes) que sejam responsáveis apenas pela montagem da cozinha.

Higiene

A equipe da cozinha é a principal responsável pela higiene na cozinha. No entanto, você também pode facilitar o trabalho da equipe da cozinha com equipamentos adequados. Converse com eles antecipadamente sobre o que está dentro da área de responsabilidade deles e o que eles gostariam que você construísse (por exemplo, geladeira).

Lareiras

Se houver uma lareira disponível, construa-a em sua cozinha. Caso contrário, preste atenção ao terreno e escolha um local adequado (cavidades, buracos). Se houver um prado no local, corte a camada superior (grama) e coloque-a em um local úmido para que possa tornar a lareira invisível novamente no final do acampamento. Consulte o proprietário da terra ao construir novas fogueiras.

A fogueira deve estar a uma distância suficiente da árvore mais próxima (10 metros - meça a distância até a copa, não até o tronco).

A construção de um local para fogueira/cozimento depende do número de pessoas no acampamento e da duração do acampamento.

Lareiras simples

Para lareiras simples, você precisa basicamente de algumas pedras grandes dispostas em um círculo para formar o limite do fogo.

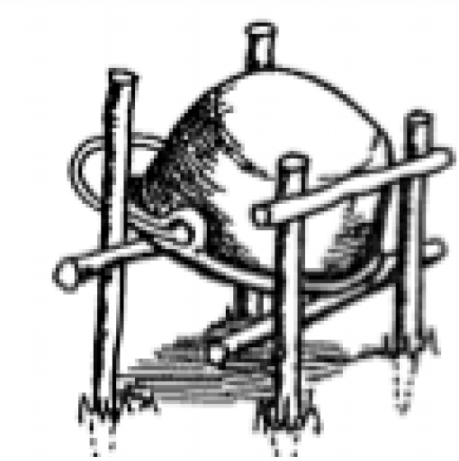
Uma panela também pode ser pendurada em uma vara em duas forquilhas de um galho (cada uma enfiada no chão em um lado da fogueira).

A vantagem disso é que você pode remover a panela do fogo sem se queimar: basta remover a vara com a panela pendurada nela das forquilhas do galho.

A panela pode ser colocada diretamente sobre o fogo em algumas pedras maiores ou até mesmo em toras um pouco maiores.

Varas verdes e resistentes podem ser usadas para construir um tripé no qual você pode prender outro pedaço de madeira para pendurar a panela (veja abaixo)

Panela pendurada em garfos de galhos



Estruturas mais elaboradas

Para um acampamento mais longo com um grande número de pessoas, é necessário ter uma lareira bem construída.

Fogão de mesa / fogão de altar

Como essa área de cozimento não fica diretamente no chão, ela protege o solo e as costas do cozinheiro. Entretanto, essa lareira deve ser absolutamente estável!

Lareira redonda

Esse tipo de área de cozimento é adequado para uma área com muitas pedras grandes. Várias pessoas podem cozinhar, preparar alimentos e tirar água quente ao mesmo tempo nas várias estações de trabalho...

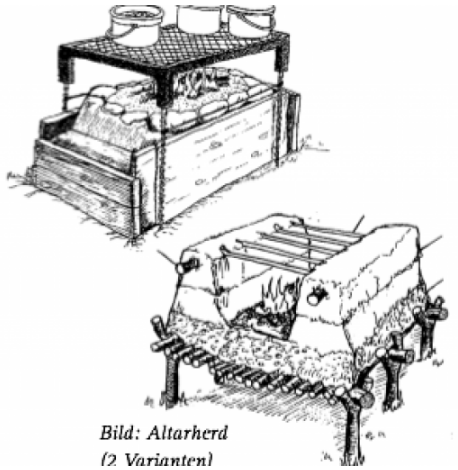
Forno

Há várias maneiras de construir um forno. Um barril (que deve estar limpo e não pode ter sido anteriormente um recipiente para tinta, produtos químicos ou gasolina) ou uma lata grande é útil para a maioria deles.

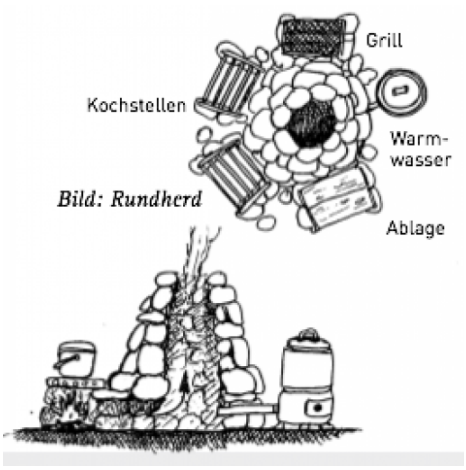
O barril é agora enterrado em um monte de terra. Deve haver espaço para uma fogueira embaixo do barril. Feche o barril com uma tampa. Você poderá assar quando houver boas brasas sob o barril.

Fogão de mesa/ fogão de altar - Fogão redondo - Forno

YoungstarsWiki.org









Outras instalações

Depois que a área de cozimento tiver sido construída, as outras instalações serão adicionadas. Primeiro, decida o que precisa estar pronto antes do acampamento e o que a cozinha pode dispensar por alguns dias (por exemplo, ela precisa de um forno desde o início ou ele pode ser construído com as crianças durante o acampamento?)

Mesas de trabalho

Deve haver espaço suficiente na cozinha para preparar e cozinhar alimentos. Construa essas superfícies de forma estável e em uma altura adequada para o cozinheiro (ele passará muitas horas nelas). Painéis de persianas são adequados para as superfícies.

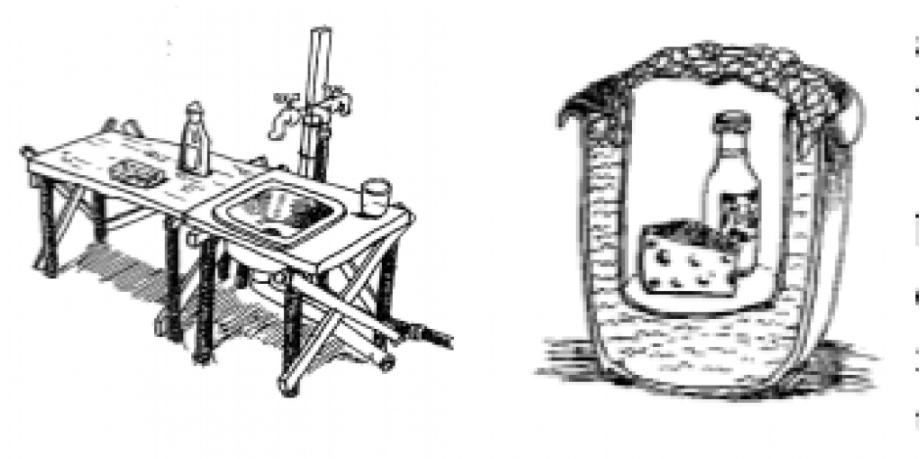
Geladeira

Ter uma unidade de refrigeração para a cozinha traz enormes vantagens.
Se houver um córrego por perto, você pode criar um "ponto de aterrissagem" para alimentos ensacados em um local protegido.

Um recipiente de metal colocado em um balde cheio de água também funciona bem. Coloque um pano sobre o recipiente de metal com as bordas alcançando a água.

Dependendo do solo, você também pode cavar um buraco fundo e colocar um barril nele. Preencha a cavidade entre o barril e o solo com areia úmida. Graças à temperatura mais fria, esse é um bom lugar para armazenar alimentos delicados.

Mesa de trabalho - Geladeira



Prateleiras de cozinha

Os alimentos não devem ser armazenados diretamente no chão. Por isso, os racks são muito úteis. Construa-os de forma semelhante às mesas de trabalho com painéis de fôrma.

Outra opção para os racks é usar as árvores: você pode pendurar tábuas em cordas, cobri-las com redes e, assim, proteger os alimentos de insetos e roedores!

... se você quiser um pouco mais ...

A cozinha pode ser equipada como você quiser, dependendo do tempo, da criatividade e do prazer. Que tal uma boa pia? Um toalheiro? Água quente corrente diretamente da grelha acima do fogo? Com um suporte suspenso para conchas e talheres? Ou um balanço Hollywood para a equipe de cozinha exausta?

Fontes/literatura:

- kennen+können, manual para atividades em grupo e colônias de férias, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (também os esboços de lá!!)
- HOT POT, cozinha ao ar livre com grupos. rex kreativ + freizyt

Referência da fonte



- **Conteúdo e imagem:** Forum Kind, edição 2/08, páginas 15 e 16. Considerações técnicas e várias construções de cozinha para o acampamento. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Salome Brander

Weitere Informationen

Tags
Fórum
Construção de armazéns
Planejamento
Cozinhar
Infraestrutura

Idade
Não há dados disponíveis.

Número de participantes
Não há dados disponíveis.

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
Não há dados disponíveis.

Material
Muito trabalho

Download de arquivos
Download do arquivo disponível

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/cozinha-com-1000-estrelas-cozinha-do-acampamento