SUBMITTED BY
Irmgard

ON
05.07.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Bucătărie cu *1000* stele: bucătăria de tabără



Considerații tehnice și diverse construcții de bucătării pentru tabără.

Acest articol este un articol din revista Forum.

Bucătărie de tabără și co.

O bucătărie de tabără are o importanță centrală: copiii întreabă despre următoarea masă, stau în jurul focului de încălzire pentru o vreme, liderii se întâlnesc pentru o cafea, sunt primiți vizitatorii și este gătită mâncare pentru o mulțime de guri înfometate.

Echipa de bucătărie a taberei se confruntă cu așteptări și provocări mari. Prin urmare, ca echipă a taberei, încercați să construiți o bucătărie în care echipa de bucătărie să se simtă confortabil și să poată găti bine.

Puteți găsi sfaturi în acest sens în acest articol. Cu toate acestea, este de asemenea recomandabil să consultați informații suplimentare, mai detaliate - veți găsi detalii în caseta de informații a fișierului PDF.

Bucătăria depozitului

Bucătăria depozitului trebuie să fie operațională încă de la început. Acest lucru înseamnă că echipa de bucătărie poate utiliza cele mai importante echipamente de bază. Acesta include un șemineu cu sobă de gătit, un cort de bucătărie, o masă de montaj și câteva rafturi.

Pe parcursul taberei, aceste facilități pot fi îmbunătățite sau completate cu structuri noi.

Considerații de bază

Alegeți o podea uscată pentru bucătărie. Lemnul și apa trebuie să fie ușor accesibile. Spațiul de lucru adăpostit pentru echipa de bucătărie ar trebui să fie cât mai luminos posibil - plasticul de construcție sau un perete de cort de petrecere cu o fereastră este potrivit pentru construcție.

Construiți facilități stabile cu oameni experimentați. Echipa de bucătari ar trebui să aibă posturi de lucru bune (înălțimea este deosebit de importantă: vor sta în picioare pentru cea mai mare parte a activității!)

Construcția

După cum am menționat mai sus, atunci când tabăra începe, bucătăria va avea, de asemenea, o instalație în care poate începe să lucreze. Pentru dumneavoastră, acest lucru înseamnă că, pe lângă amenajarea taberei și a cortului, trebuie alocat suficient timp și pentru bucătărie. Este recomandabil să desemnați câțiva lideri (cu experiență) care să fie responsabili doar de amenajarea bucătăriei.

Igiena

Echipa de bucătărie este responsabilă în primul rând de igiena din bucătărie. Cu toate acestea, și aici puteți ușura munca echipei de bucătărie cu echipamente adecvate. Discutați în prealabil cu ei despre ceea ce intră în aria lor de responsabilitate și despre ceea ce ar dori să construiți (de exemplu, frigider).

Șeminee

Dacă aveți la dispoziție un șemineu, construiți-l în bucătărie. În caz contrar, acordați atenție terenului și alegeți un loc potrivit (goluri, gropi). Dacă există pajiște acolo, tăiați stratul superior (gazon) și puneți-l într-un loc umed, astfel încât să puteți face șemineul din nou invizibil la sfârșitul taberei. Consultați proprietarul terenului atunci când construiți șeminee noi.

Focul trebuie să fie la o distanță suficientă de cel mai apropiat copac (10 metri - măsurați distanța până la coroană, nu până la trunchi).

Construirea unui focar/loc de gătit depinde de numărul de persoane din tabără și de durata acesteia.

Seminee simple

Pentru focarele simple, aveți nevoie practic de câteva pietre mari dispuse în cerc pentru a forma granița focului.

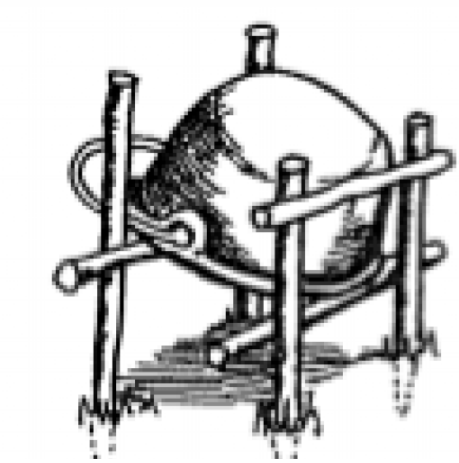
De asemenea, o cratiță poate fi atârnată de un băț pe două furci ale unei crengi (fiecare înfiptă în pământ pe o parte a focului).

Avantajul acestei metode este că puteți îndepărta tigaia de foc fără să vă ardeți: pur și simplu îndepărtați bățul cu tigaia agățată de el de furcile ramurii.

Tigaia poate fi așezată direct deasupra focului pe niște pietre mai mari sau chiar pe bușteni puțin mai mari.

Bețele verzi și rezistente pot fi folosite pentru a construi un trepied de care puteți atașa o altă bucată de lemn pentru a agăța o tigaie (vezi mai jos)

Tigaie agățată de furcile ramurilor



Structuri mai elaborate

Pentru o tabără mai lungă cu un număr mare de persoane, trebuie să fie disponibil un șemineu bine construit.

Soba de masă / soba de altar

Deoarece această zonă de gătit nu se află direct pe sol, ea protejează solul și spatele bucătarului dumneavoastră. Cu toate acestea, acest șemineu trebuie să fie absolut stabil!

Șemineu rotund

Acest tip de zonă de gătit este potrivit pentru o zonă cu multe pietre mari. Mai multe persoane pot găti, pregăti alimente și extrage apă caldă în același timp la diferitele posturi de lucru...

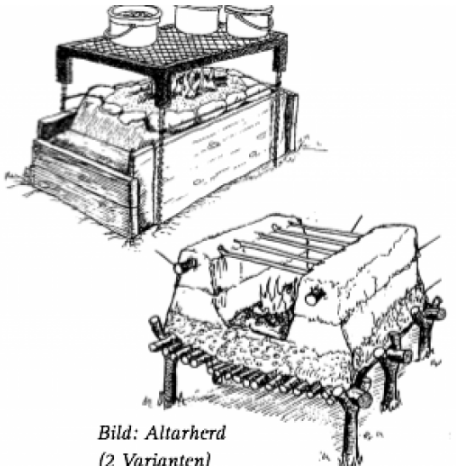
Cuptor

Există diverse moduri de a construi un cuptor. Un butoi (trebuie să fie curat și să nu fi fost anterior un recipient pentru vopsea, produse chimice sau benzină) sau o cutie mare de conserve este utilă pentru cele mai multe dintre ele.

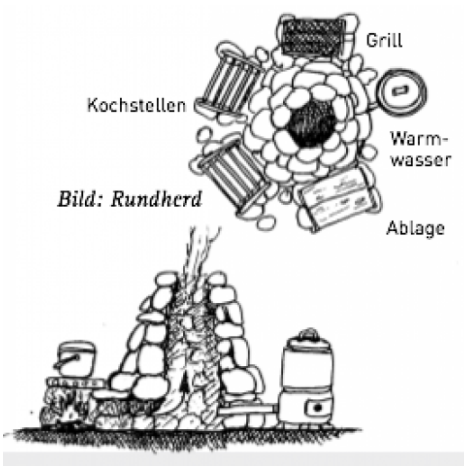
Butoiul este acum îngropat într-o movilă de pământ. Trebuie să existe loc pentru un foc sub butoi. Închideți butoiul cu un capac. Puteți coace atunci când sub butoi sunt cărbuni buni.

Aragaz de masă/ soba de altar - Soba rotundă - Cuptor

YoungstarsWiki.org









Alte facilități

După ce zona de gătit a fost construită, se adaugă celelalte facilități. Decideți mai întâi ce trebuie să existe înainte de tabără și de ce se poate lipsi bucătăria pentru câteva zile (de exemplu, are nevoie de un cuptor de la început sau poate fi construit împreună cu copiii în timpul taberei?)

Mese de lucru

În bucătărie trebuie să existe suficient spațiu pentru prepararea și gătitul alimentelor. Construiți aceste suprafețe stabile și la o înălțime potrivită pentru bucătar (el va petrece multe ore la ele). Panourile de obloane sunt potrivite pentru aceste suprafețe.

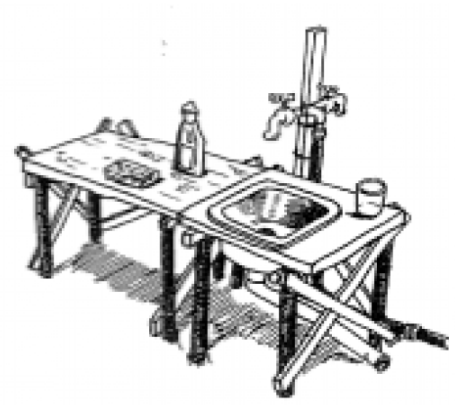
Frigiderul

A avea o unitate frigorifică pentru bucătărie aduce avantaje enorme.
Dacă există un pârâu în apropiere, puteți crea un "palier" pentru alimentele ambalate într-un loc adăpostit.

Un recipient metalic plasat într-o găleată plină cu apă funcționează de asemenea bine. Așezați o cârpă pe recipientul metalic, cu marginile care ajung în apă.

În funcție de sol, puteți, de asemenea, săpa o groapă adâncă și să plasați un butoi în ea. Umpleți cavitatea dintre butoi și sol cu nisip umed. Datorită temperaturii mai scăzute, este un loc bun pentru depozitarea alimentelor delicate.

Masă de lucru - Frigider





Rafturi de bucătărie

Alimentele nu trebuie depozitate direct pe podea. Acesta este motivul pentru care rafturile sunt foarte utile. Construiți-le într-un mod similar cu mesele de lucru cu panouri de cofraj.

O altă opțiune pentru rafturi este utilizarea copacilor: puteți agăța scânduri de frânghii, le puteți acoperi cu plase și astfel proteja alimentele de insecte și rozătoare!

... dacă doriți un pic mai mult ...

Bucătăria poate fi echipată cum doriți, în funcție de timp, creativitate și plăcere. Ce spuneți de o chiuvetă bună? Un suport pentru prosoape? Apă caldă care curge direct din grătarul de deasupra focului? Cu un suport suspendat pentru polonice și tacâmuri? Sau un leagăn de Hollywood pentru personalul de bucătărie epuizat?

Surse/literatură:

- kennen+können, manual pentru activități de grup și tabere de vacanță, rex kreativ + freizyt
- Funke, kennen+können in Natur und Freizeit, besj verlag Fällanden (și schițele de acolo!!)
- HOT POT, gătit în aer liber cu grupuri. rex kreativ + freizyt

Sursa de referință



- **Conținut și imagine:** Forum Kind numărul 2/08, pagina 15 + 16. Considerații tehnice și diverse construcții de bucătării pentru tabără. © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Salome Brander

Weitere Informationen

Etichete
Forum
Construcția depozitelor
Planificare
Gătitul
Infrastructură

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
Nu sunt disponibile date.

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Nu sunt disponibile date.

Material
Multă muncă

Descărcare fișier
Fișier disponibil pentru descărcare

KI Generierter Inhalt
Conținut
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/bucatarie-cu-1000-stele-bucataria-de-tabara