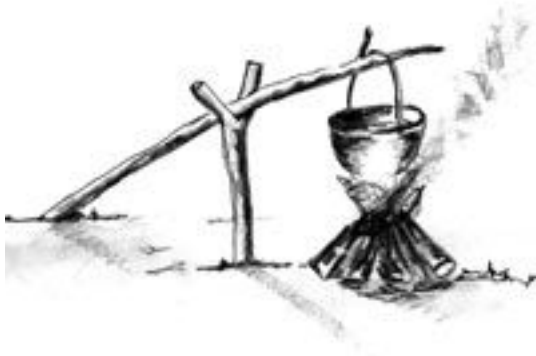


Puszczańskie gotowanie cz.1

Wyobrażasz sobie satysfakcję z własnoręcznie przyrządzonej herbatki pokrzywowej? Albo smak ugotowanej w środku lasu zupy szczawiowej? Wszystkiego się razem nauczymy!

Dzisiaj chcielibyśmy przedstawić Ci podstawę - czyli jak przygotować konstrukcję kuchni polowej?

Zaczynamy!



KUCHNIA WIDELKOWA

Bardzo popularna na harcerskich biwakach. Dwie rozwidlone, mocne gałęzie należy osadzić głęboko w ziemi. Odległość pomiędzy nimi musi być na tyle bezpieczna, aby ogień nie strawił trzymaków. Na nich opiera się kij, na którym przez ucho zawieszony jest kociołek. Kociołek waży ok. 8-10 kg, dlatego należy zwrócić uwagę na grubość doboranych gałęzi.



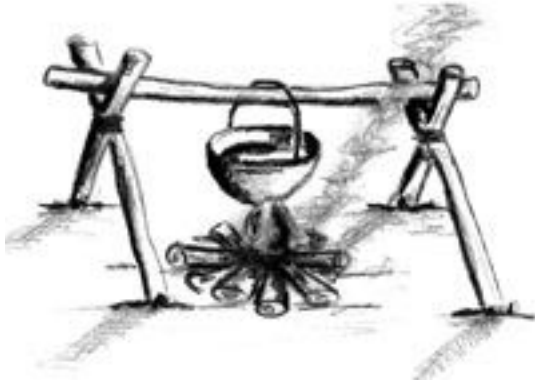
KUCHNIA BIWAKOWA MOCNA

Jest jedną z kilku, które można zbudować na mocnym wysięgniku. Gruby drewniany kołek wkopać trzeba w ziemię ok. 50- 60cm. W połowie tego kołka ustawiamy podpórkę. Podpórka musi być mocno obstawiona kamieniami, aby nie przechyliła się na boki. Od podpórki zależy stabilność całej kuchni. Na końcu wysięgnika zawieszamy kociołek. Jeżeli kociołek jest ciężki – musimy mieć grubszy oraz głęboko wkopany w ziemię kij, tylko wtedy nasza

kuchnia będzie bezpieczna.

Puszczańskie gotowanie cz.1

KUCHNIA KRZYŻAKOWA



Jest znacznie stabilniejsza od kuchni widelkowej. Dwie skrzyżowane, mocne części prostych, głęboko osadzonych w ziemi gałęzi zabezpieczamy przed ewentualnym przepaleniem przez ogień. Wygląda to jak dwa znaki X. Na górze opieramy kij, który służy nam jako wieszak na kociołek lub menażkę. Problemowe staje się zdjęcie kociołka z nad paleniska. Do tego potrzeba dwie osoby, które jednocześnie podniosą kij z kociołkiem.

KUCHNIA BIWAKOWA LEKKA



Jest bardzo prosta w budowie. Składa się z dwóch podpór i grubego drzewca, na którym wisi garnek, kociołek lub menażka. Kawałek drzewca wkopujemy głęboko w ziemię, jako podpórkę dla wysięgnika. Wysięgnik opieramy na pionowym drzewcu, dodatkowo zabezpieczamy go kołkiem z rozgałęzieniem oraz kamieniami, aby wiszący garnek nie kołysał się na boki i nie wyrwał pierwszej podpory. Pamiętajmy, że kołek, na którym wisi

kociołek musi być specjalnie dobrany, mocny, zdrowy najlepiej dębowy lub bukowy z odnogą gałęzi jako zaczep.

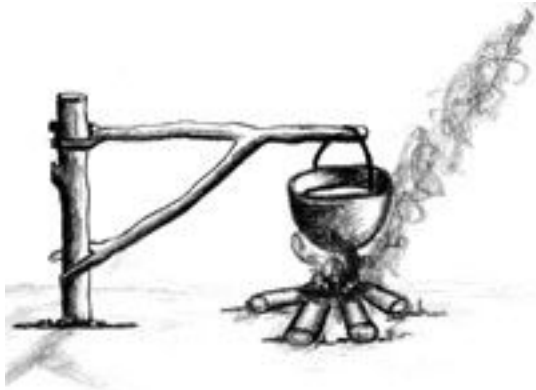
KUCHNIA NASYPOWA



Zaliczana jest do kuchni trudnych w budowie. Podstawę stanowią dwa nasypy, pomiędzy którymi ustawiamy palenisko ogniska. Na nasypach układamy mocny drewniany kołek - można go wzmocnić kamieniami, obsypać ziemią, tak aby kociołek bezpiecznie spoczywał w dołku między nimi. Duża temperatura oraz duży dopływ tlenu powoduje szybkie zagotowanie wody czy potrawy w kociołku. Do kociołka jest łatwy dostęp z przodu i z tyłu.

Można go również ściągnąć z paleniska podnosząc cały drzewiec z kuchni.

Puszczańskie gotowanie cz.1



KUCHNIA ROZPARTA

Jest „majstersztykiem” wśród kuchni polowych, biwakowych, które budują harcerze. Składa się z dwóch osobnych, mocnych kawałków drewna. Jeden to mocny palik, głęboko osadzony w ziemi. Grubość palika to ok. 10- 14 cm, wkopany w ziemię na ok. 60- 80 cm. To bardzo pewny element kuchni rozpartej. Drugi element to specjalnie dobrany kawałek drewna, tak ustawiony, aby w dwóch miejscach opierał się na kołku pionowym. Górny element

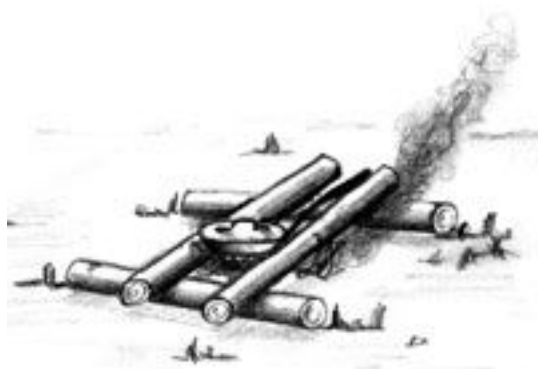
łączymy na stałe z kołkiem pionowym. Możemy do tego wykorzystać linkę. Drugi element jest podporą i działają na niego największe siły ciężkiego kociołka. Kociołek wisząc na poziomym elemencie jest stabilny tylko wtedy, jeżeli pierwszy i drugi punkt podparcia są dobrze osadzone na paliku.



KUCHNIA INDIAŃSKA- indiańska, dlatego, że podpatrzona od Indian, traperów, którzy na stepach rozkładali swoje obozowiska, budując kuchnie z tego, co mieli w najbliższej okolicy. Kuchnia indiańska składa się z dwóch najważniejszych części: paleniska oraz konstrukcji kamieni tak usytuowanych, aby garnek położony był płasko na kamieniach. Kamienie muszą być wysoko wyniesione ponad ziemię, tak, aby ogień miał miejsce wysoko podgrzewać dno garnka. Konstrukcja kamieni powinna być stabilna, a kamienie powinny być tak ułożone, aby wzajemnie

się zakleszczały, co gwarantuje stabilność kuchni. W tej kuchni można podkładać do ognia duże kawałki drewna, co np. w kuchni dołkowej jest niemożliwe.

Puszczańskie gotowanie cz.1



KUCHNIA LEŚNIKÓW - z wyglądu nietrudna do budowy. Przez leśników używana do podgrzewania gorących posiłków regenerujących, przeważnie jest to litrowa, duża puszką. Dlatego też puszkę stawia się na dwóch belkach, pomiędzy którymi pali się ognisko. Ognisko pali się w dołku, a cztery belki ustawione są prostopadle do siebie po dwie. Tak samo jak leśnikom może służyć harcerzom. Zamiast puszek na palenisku stawiamy menażkę. Podkładanie do kuchni jest trochę nieporęczne, dlatego kuchnia leśników służy raczej do podgrzewania, a nie gotowania posiłków. Osiągamy wysoką temperaturę tylko wtedy, jeżeli pomiędzy belkami będzie dużo

żaru oraz głęboki dołek, w którym dużo wcześniej paliło się ognisko. W tej kuchni ciężar kociołka, garnka, menażki nie ma znaczenia.

Rysunki wykonał Przemysławek Kużdżał (29 ŚDH i ŚDHS "Dęby")

Zadanie dla Ciebie, Twojego zastępu albo całej drużyny

Zbudujcie razem jak najwięcej konstrukcji kuchni polowej. Spróbujcie stworzyć swój własny pomysł, udokumentujcie go na zdjęciach i prześlijcie go do nas, na maila ala.lipowska@pomaranczarnia.org

Pamiętajcie, żeby dołączyć również opis!

Czekamy z niecierpliwością na Wasze pomysły :)

Bibliografia i inspiracje:

<http://deby.swidnica.zhp.pl/?artykul=224>

<http://www.luban.zhp.pl/wp-content/uploads/2014/04/Jak-zbudowac-kuchnie-biwakowa.pdf>