

KUCHNIE POLOWE

Na Ilo wtajemniczenia harcerki i harcerze ze szczeputu, realizując zadanie „Pionierka”, budują kuchnię polową.

Zadanie jest dość łatwe. Dysponuje się dużą ilością czasu i możliwością skorzystania z wielu sposobów. Należy zwrócić uwagę na optymalne dobranie parametrów: drzewca, wysięgnika, przeciwwagi do kija, na którym spoczywa garnek (na drzewcu zawieszają się garnek/kociołek z zawartością, którego waga wynosi ok. 15-20 kg). Przeciwwaga, a także zabezpieczenie wysięgnika musi być proporcjonalnie cięższe od garnka z wodą nad ogniskiem.

Można zastosować również płaskie, duże kamienie, aby garnek spoczywał na nich stabilnie i nie kołysał się. W naszym „Dębowym poradniku” pokazujemy kilkanaście typów kuchni polowych.

Wybór typu kuchni do zbudowania jest dowolny. Jeżeli harcerka/harcercz zaliczy to zadanie – możliwość zdobycia znaczka drużyny znacznie się przybliży.



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 dobieranych 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 – grubszy musi być kij, oraz głęboko wkopany w ziemię, tylko wtedy

będzie ona bezpieczna.

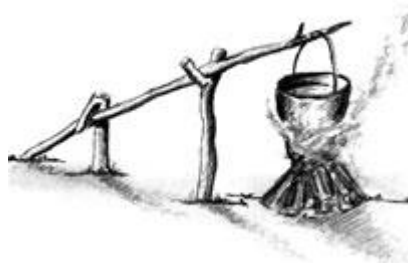


kij z kociołkiem.

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



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

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.

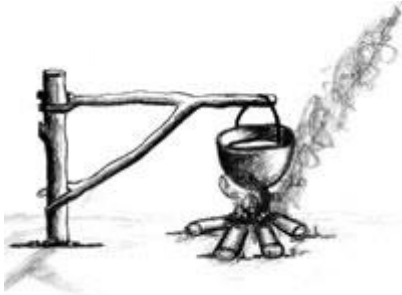
Pamiętajmy, że kołek, na którym wisi kociołek musi być



również ściągnąć z paleniska podnosząc cały drzewiec z kuchni.

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



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 drut, gwoździe lub 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. Kuchnię rozpartą zaliczamy do trudnych, ale harcerz lub harcerka, która ją wykona przejdzie do historii jako wielki znawca pionierki - budowy kuchni.

KUCHNIA DOŁKOWA - jest jedną z pierwszych kuchni budowanych w historii ognia i budowy kuchni. Technicznie dołek musi być wykopany w taki sposób, aby wiatr dostarczał tlen do ognia. Dołek powinien mieć mocno ścięte boki, obłożone kamieniami i zabezpieczone przed ewentualnym obsuwaniem się ziemi pod ciężarem ogniska. Ciężar garnka w tym typie kuchni jest nie istotny, najważniejsze, aby był równo usadowiony, wypoziomowany. Wiatr dmuchający w palenisko będzie rozniecał ogień, polepszy warunki temperaturowe w dołku, a w tym przypadku kuchni właśnie o wysoką temperaturę chodzi. W dołku musi być ona najwyższa.

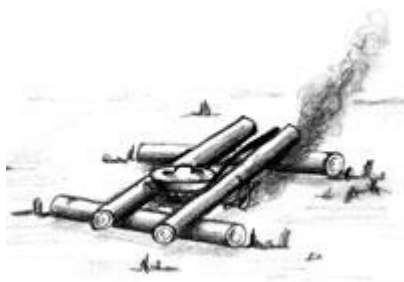


KUCHNIA INDIAŃSKA- indiańska, dlatego, że podpatrzona od Indian, traperów, którzy na stepach rozkładali swoje obozowiska, budując kuchnie z tego, co mieli w najbliższej okolicy. Kuchnia indiańska składa się z dwóch najważniejszych części: paleniska oraz konstrukcji kamieni tak usytuowanych, aby garnek 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.



KUCHNIA TRÓJNÓG - jest bardzo znaną biwakową kuchnią. Niejednokrotnie razem z kociołkiem harcerskim w komplecie sprzedawany był trójnóg. Kuchnia z punktu widzenia budowy pionierki jest mało atrakcyjna, bo nie wymaga budowy żadnej konstrukcji. Jednak, aby kociołek stabilnie stał nad ogniskiem należy pod nogami podłożyć płaskie kamienie oraz tak zabezpieczyć trójnóg, aby pod naporem i ciężarem kociołka nie rozjechały lub nie przechyliły się na boki. Pod kociołkiem rozpalamy ognisko typu watra, ale docelowo wygodniej będzie przechodzić w ognisko płaskie typu studzienka lub pagoda. Kociołek wisi nad ogniskiem zaczepiony za haczyk lub łańcuszek. Istnieje możliwość również zabezpieczenia bezpośredniej okolicy kuchni parawanem, który będzie ochraniał ją przed wiatrem i rozdmuchiowaniem ciepła z ogniska. Parawan musi być ustawiony bezpośrednio nad kociołkiem, aby ciepło nie uciekło na boki.



KUCHNIA LEŚNIKÓW - z wyglądu nietrudna do budowy. Przez leśników używana do podgrzewania gorących posiłków regenerujących, przeważnie jest to litrowa, duża puszka. 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 puszki na palenisku stawiamy menażkę, lub jedną z części Kochera. 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. Kuchnie leśników zaliczamy jako łatwą do wykonania. Belki leżą bezpośrednio na ziemi. W tej kuchni ciężar kociołka, garnka, menażki nie ma znaczenia.

Rysunki wykonał Przemysławek Kuźdzał