

jak vařit a neprovařit

bezpečnost vaření

- trojnožka musí být postavena v optimálním úhlu, aby byla stabilní a nohy musí spočívat v rozích rovnostranného trojúhelníku;
- pakliže se vaří ve velkém teepee, mohou být nádoby do velikosti kotlíku s kulatým dnem zavěšeny na řetízku od vrcholu teepee, pakliže se použijí větší kotle, tak musí být na bezpečné trojnožce;
- okolo ohně se nesmí honit žádné děti a nikdo se o trojnožku nesmí opírat;
- okolo ohně (mezi kameny a lavičkami nesmí být žádné dřevo, prosím nedělejte u ohně žádné „mezisklady“ paliva - je to **nebezpečnější** než se na první pohled zdá;
- všechny kotlíky musí viset na volných a řetězcích a řetězech, jež nesmí být zkrouceny
- kotlík na velké trojnožce musí být zavěšen na háku a nikoliv v ohybu řetězu, jak je zvykem v teepee u menších kotlíků. Háček nesmí být provlečen okem, ale řetěz je v něm položen.



oheň a regulace rychlosti hoření

- oheň se zintenzivní, pakliže se rozžhavené plochy dřev přisunou k sobě, a jeho intenzita se sníží, když se oddálí a oheň se rozhrabe;
- nejlepším dřevem topení je suché dřevo bez kůry a staré vybělené klacky o průměru 1-4 cm

co vybírat k jídlu

- první výběr se vždy provede v malém sklípku v táboře, kde bývají zbytky některých potravin;
- další výběr se provede v sklepě, kde se primárně vybere zelenina, která se musí co nejrychleji spotřebovat, toto lze konzultovat s těmi, kdo byli na nákupu;
- teprve na základě tohoto výběru se vymyslí jídlo a případně se doplní dalšími surovinami s větší trvanlivostí (zeleninové konzervy, soja, etc...)

jak vařit základní jídla

Vždy se vaří takové množství jídla, které odpovídá tabulce ve sklepě, v chladných dnech se vaří jídlo na horní hranici množství, stejně jako na workcampech a při větším pracovním zatížení. Vždy se vaří jako první zelenina, omáčky, etc... a teprve potom, těsně před rozdáváním se vaří příloha. Brambory se mohou uvařit dříve.

vaření rýže

rýže se zavádí do vroucí pitné osolené vody v množství alespoň pěti litrů vody na jedno kilo rýže, pro více jak dvě kila je tedy nutno použít největší kotle. Rýže se sundá z ohně a okamžitě zcedí ve chvíli, když by ještě jednu až dvě minuty vaření snesla. Ve velkém množství scezené rýže dojde totiž ještě dalšímu změknutí.

vaření těstovin

obdobně, nešetřit vodou, scedit dříve („al dente“...), nenechávat ve vodě, scedit a opatrně promíchat s trochou oleje

těsto na placky

tuhé nelepivé kynuté těsto z polohrubé mouky s trochou oleje a kváskem a solí, maximálně 10% žitné mouky

příprava kvásku

Na jeden kilogram mouky se vezme 2/3 až jedna kostička droždí, rozdrobí se do vlažné vody (tělesné teploty) - asi ¼ litru a přidá se lžice mouky a cukru. Nechá se nakvasit na teple a pak se přidá do mouky.



management odpadků při vaření

- konzervy se vypláchnou, papír z nich se odstraní a spálí, plechovka se vypálí v ohni, po vychladnutí se sklepnou na placato a odnesou k recyklaci do sklepa;
- odřezky zeleniny, brambor a hub se odnesou na kompost;
- všechny papírové a tenké plastové obaly (PE) se okamžitě spálí;
- nesnědené uvařené jídlo se spálí uprostřed ohně, zásadně se neskladuje;
- hrabanka - zbytky dřeva po řezání a přípravě paliva se dají (i vlhké) do ohniště, nikoliv do středu ohně, ale na jeho kraj.

další náležitosti po vaření

- po dovaření hlavních jídel se nad oheň pověsí dostatečně veliký kotlík s vodou na čaj či kávu;
- služba u ohně se postará o to, aby bylo místo čisté, aby se na něm neválelo špinavé nádobí a učiní tak bezodkladně po jídle.



- v žádném měděném nebo mosazném kotli nesmí zůstat žádné jídlo, zejména slané jídlo - hrozí nebezpečí rozpouštění kovů, když jídlo vystydně - nutno přendat do nerezové nádoby, jinak ohrožujete své zdraví !