

Костры.

Виды костров и их разведение



Виды костров

Костер «Траншея»



Используется для приготовления пищи в ветреную погоду на открытой местности. Чтобы оборудовать такой костер, надо вырыть в грунте канавку необходимой длины и ширины, позволяющей установить над ней походные котлы. Вырытая канавка должна располагаться по ветру и иметь широкий конусообразный скос с наветренной стороны. Оборудуя такой костер, не забывайте заботиться о снятом дерне.

Костер «Траншея» удобен тем, что не требует большого количества дров. В холодную погоду, оказавшись в лесу без спального мешка, с его помощью можно оборудовать место для отдыха. Для сохранения тепла после прогорания дров закройте яму деревянными чурбаками, тонким слоем земли и травой. Сверху нетрудно будет сделать удобную, теплую постель.

Виды костров

Костер «Ямка»

Чтобы оборудовать костер такого типа, необходимо вырыть в грунте яму. Для сохранения тепла дно ямы целесообразно выложить камнями. На таком костре можно вскипятить воду, приготовить пищу, запечь в золе жаркое.



Виды костров

Костер «Звездочка»

Для разжигания такого костра понадобятся толстые сухие дрова. Выложите их звездой или веером, как это показано на рисунке. По мере прогорания дрова сдвигают к центру. Такой костер может очень долго гореть.



Виды костров

Костер « Заборчик-Нодья»



Для оборудования этого типа костра нужно вбить в землю четыре колышка, между которыми уложить дрова в виде забора. Костер поджигается снизу. Он может долго гореть, выделяя при этом много жара, если уложить вперемежку сухие и сырые дрова. Такой костер очень удобен для сушки одежды.

Виды костров

Костер «Рефлектор»

Представляет из себя смешанный вариант костров «Нодья» и «Очаг охотника». Такой костер дает много тепла, возле него хорошо греться в зимнюю стужу.



Виды костров

Костер «Очаг охотника»

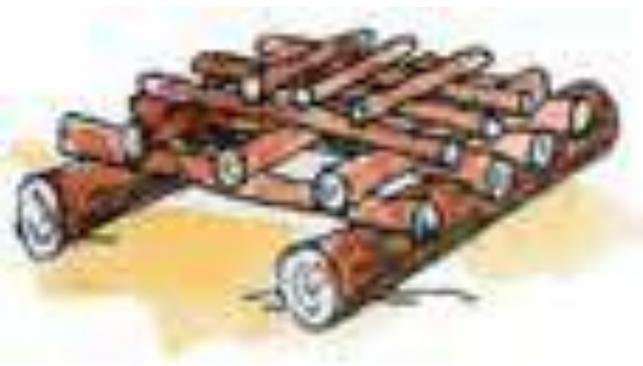
Костер «Очаг охотника» разводится между двумя сухими бревнами, которые укладываются таким образом, чтобы на них можно было установить котел, сковороду или чайник.



Виды костров

Костер «Решетка»

В основании костра такого типа кладутся два толстых сухих бревна, на которые несколькими рядами в виде плотной решетки укладываются дрова все меньшего и меньшего диаметра. Такой костер лучше всего подходит для совместных посиделок.



Несколько измененный вариант «Решетки» может использоваться для приготовления пищи, обогрева людей, просушивания одежды, обуви и т.п. Такой костер можно разводить при наличии сухих и сырых дров. Прогорая, сухие дрова высушивают сырые, поэтому костер может гореть довольно долго.



Виды костров

Дает большое пламя. Он пригоден для быстрого обогрева людей, просушки одежды, но быстро прогорает.

Костер

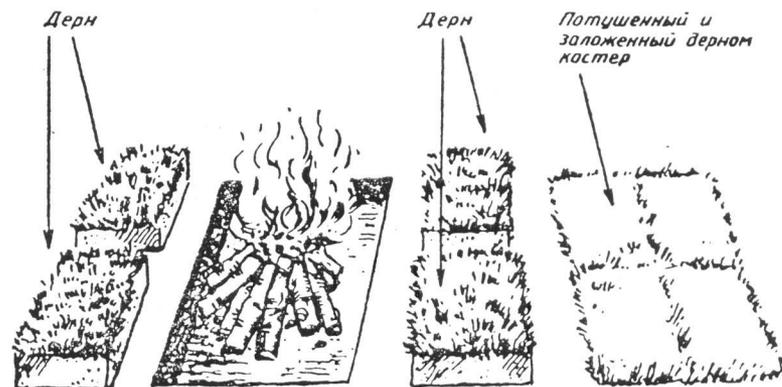
«Пирамид

Простейшим приспособлением для установки над костром посуды с плоским дном является трехопорная подставка. Ее можно сделать, положив вокруг костра три примерно одинаковых камня или воткнув прямо в горячие угли три металлических колышка из комплекта для установки палатки. И камни, и металлические колышки при этом должны располагаться как бы по вершинам воображаемого равностороннего треугольника.



Общие правила по разведению костров:

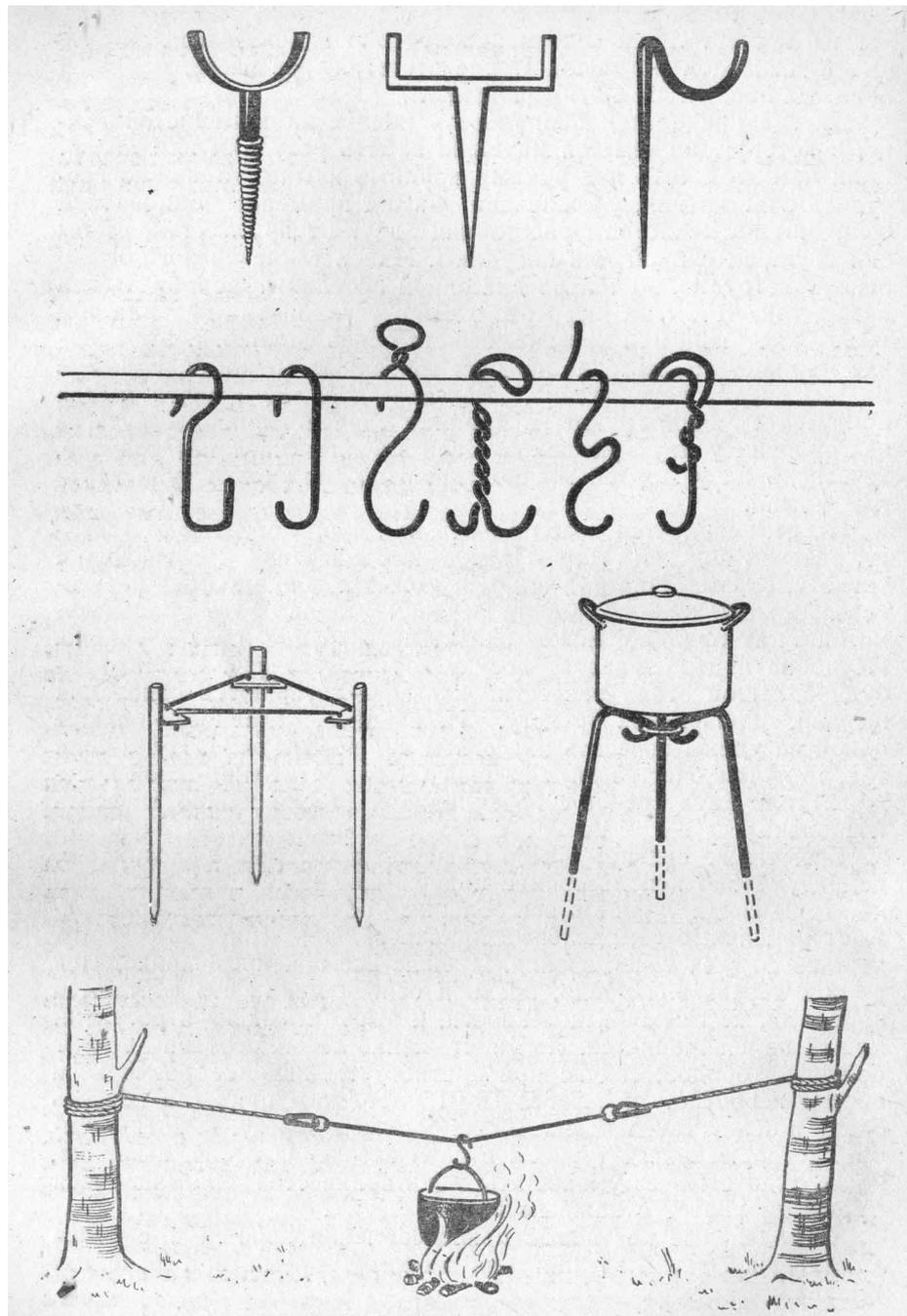
- Костер необходимо защитить от большого ветра.
- Костру должен быть обеспечен доступ воздуха, иначе он будет плохо гореть и дымить.
- Для обогрева лучше разводить широкий костер, а для приготовления пищи – небольшой конусообразный.
- Тепло от костра идет вверх, поэтому постель у костра нужно устраивать выше его пламени.
- Для костра лучше всего использовать уже мертвые деревья – сухие, но которые еще не начали гнить.
- Для розжига надо использовать быстроразгорающиеся вещи: стружка, кора берёзы, лапник, картон и т.п.
- Разводить костёр надо на достаточном расстоянии от палаток, деревьев и других горючих вещей.
- Убрать сухую траву, веточки от костра (убрать дёрн по возможности).



**Костёр мы
развели...жрать то
готовить будем?**

Крепление котелка над костром:

- Перекладины
- Треноги
- Костровой тросик
- Жерди
- На углях (на добром слове)
- Таганки



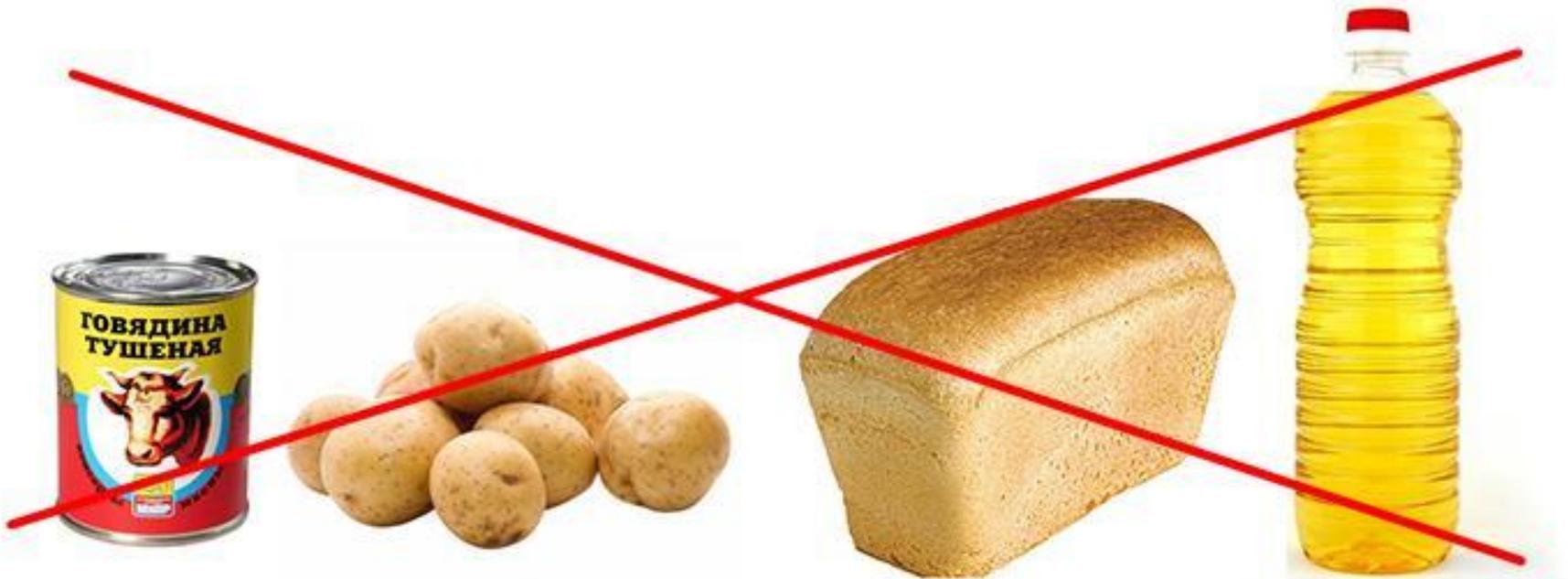


forest-home.ru



Первое о чем надо подумать при планировании кухни:

- будет ли возможность какой-то добычи пищи на маршруте (ягоды, грибы, рыба и т.п.). В том числе и вода!
- будет ли возможность пополнить запасы на маршруте (магазины в деревнях, сёлах и т.п.).



Сублимированные (обезвоженные) продукты:



Сушеное мясо



Сушеная морковь



Сушеный лук



Сушеные помидоры



Лапша



Сушеные баклажаны



Сушеный перец



Топленое масло



Специи: зира, перец, базилик, кинза, шафран, сушеный чеснок

Критерии подбора продуктов:

- Простота и быстрота готовки;
- Сытность (калорийная);
- Учёт суммарного веса\объема всех продуктов (на 1 человека);
- Не должна портиться: погодные условия и механические воздействия;

Нужные и полезные вещи на кемпинге.



Вопросы?