

**Определение места  
для бивака и организация бивачных  
работ**



# Содержание

- Бивак
- Площадка для костра
- Работа с топором
- Приготовление пицци в походе

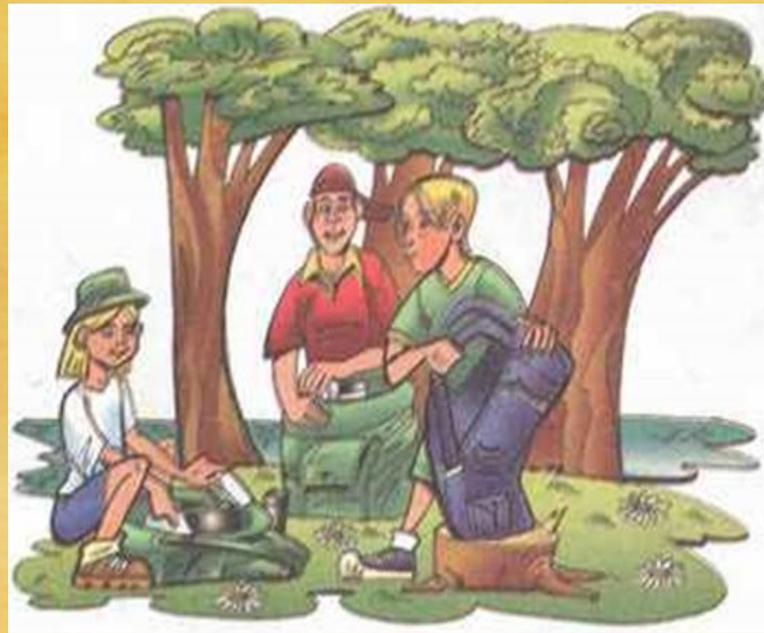
# Бивак



**Бивак** — стоянка  
туристов

# Место бивака

- Место бивака должно быть
- защищено от ветра
- и находиться на ровном сухом месте
- недалеко от воды и дров.



## Нельзя!

Нельзя разбивать бивак вблизи

- населенных пунктов,
- скотных дворов,
- у водоемов со стоячей цветущей водой,
- на пути перегона стада.

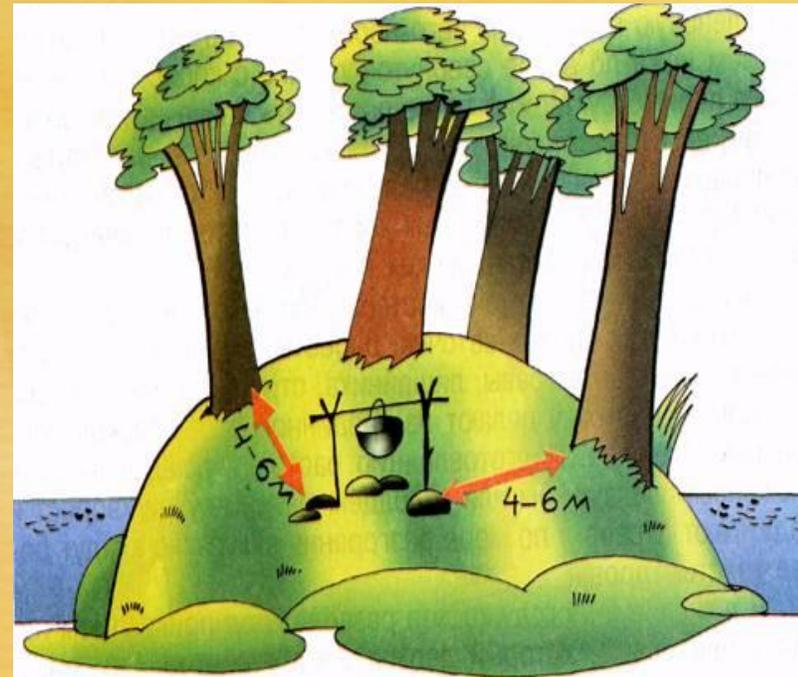
Если поход проводится в горах, то необходимо определить, не находится ли место, которое вы выбрали для бивака,

- в зоне камнепада
- рядом с горной речкой,
- а тем более в сухой части ее русла.
- (В случае дождя речка превратится в бурный поток и может смыть лагерь.)

# Площадка для костра

Площадку для костра выбирают:

- на открытом, но защищенном от ветра месте, желательно около воды.
- разводите костер на вытоптанном участке земли, на старых кострищах



## Заготовка топлива

При заготовке топлива следует знать, что сырые и гнилые дрова дают много дыма, но мало тепла; мелкий хворост прогорает в первые две-три минуты; осиновые и пихтовые дрова плохи тем, что слишком сильно стреляют искрами.

Для приготовления пищи подходит валежник березы и ольхи, который горит ровно и почти без дыма. Если надо раз вести большой костер, то наилучшими будут дрова из соснового, кедрового и елового сухостоя.

Если нарублены поленья, надо хотя бы часть из них расколоть вдоль на две части, а если полено толстое, то и на четыре. Расколотые поленья быстрее разгораются.



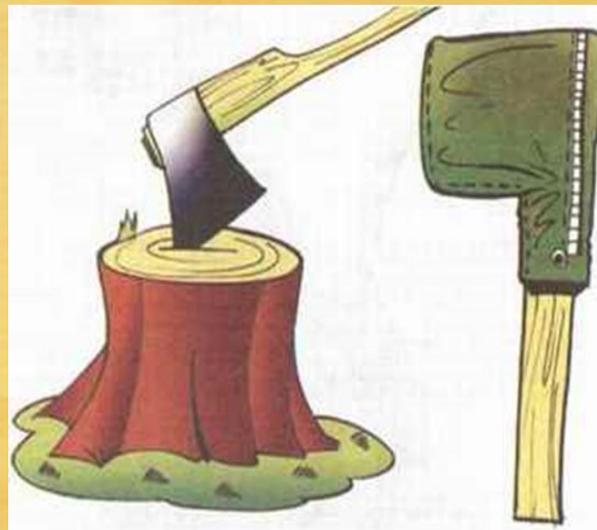
# Работа с топором

Лезвие топора надо беречь:

- не рубить корни кустов и деревьев,
- не заострять колышки на камнях или на земле, а только на кусках дерева.
- использовать топор только для рубки дерева (слева),
- хранить его в специальном чехле (справа)
- Особенно надо беречь носок и пятку топора (это концы лезвия, которые нужны для мелких работ).

Помните!

Острый топор  
не менее опасен,  
чем заряженное  
ружье.

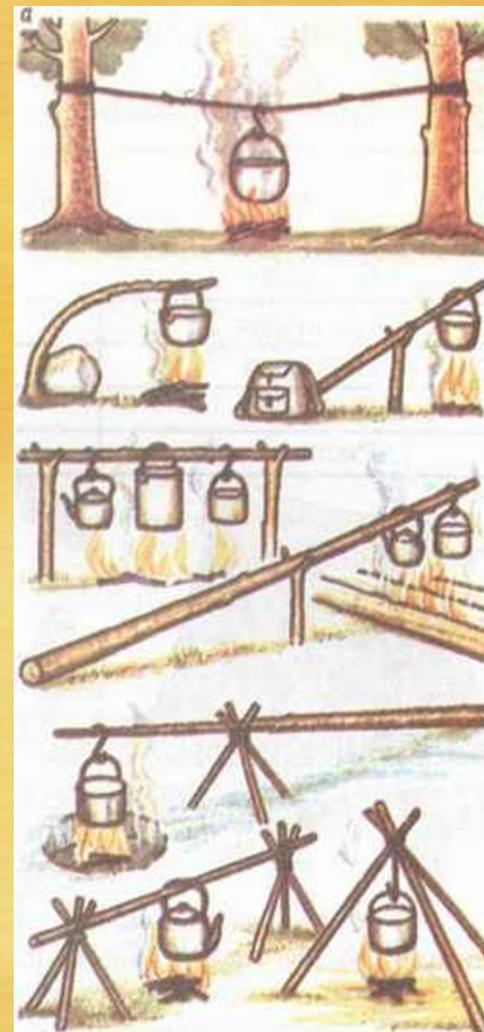




# Приготовление пищи в походе

# Костер для приготовления обеда

- Костер для приготовления обеда разложите так, чтобы его не задувало, а пламя ровно обогревало котелок.
- Ведра, котлы, висящие над огнем, надо передвигать или снимать в рукавице или тряпкой, чтобы не обжечься



*Способы размещения котелка над огнем*

## Приготовление пищи

- **Соль** кладите в пищу по вкусу. Ориентировочно на кружку крупы вам понадобится **чайная ложка соли**, для молочных и сладких каш — половина ложки. В концентратах супов, каш и тушенке уже есть соль.
- Каша до загустения варится (при помешивании) на сильном огне, а затем на слабом

# Макаронные изделия

Макаронные изделия для варки бросают в кипящую подсоленную воду и варят:  
8—10 мин — вермишель,  
15— 20 мин — лапшу, 20—25 мин — рожки, макароны.

Жидкость затем сливают.



## **Кисели, какао, смеси**

Кисели, молочные смеси, какао-порошок сначала разводят в миске, пока не исчезнут комочки, после чего варят.

# Каша

Крупа	Количество кружек воды на кружку крупы (шт.)	Продолжительность варки на костре (мин)
Овсяная	3	10-20
Гречневая	3	35-40
Перловая	2	90
Пшенная	2	30-40
Рисовая	2	18-40

# Вопросы

2. Какие меры необходимо предпринять, чтобы обеспечить разведение костра и приготовление пищи в ненастную погоду?
3. Для чего необходимо соблюдать меры пожарной безопасности в лесу? Назовите основные требования пожарной безопасности при разведении костра.

ДЗ параграф 1.5. Записать рецепт походной кухни