



Núcleo Bandeirante Guarapiranga

Fichas Técnicas de Campo Engenharia Bandeirante 12

Cozinha 2

Se há um lugar num acampamento que gera lixo, este lugar é a cozinha.

Os resíduos gerados devem ser colocados em lixeiras escavadas no solo. As lixeiras para resíduos sólidos devem ser sempre cobertas com uma tela, para se evitar a proliferação de moscas no local.

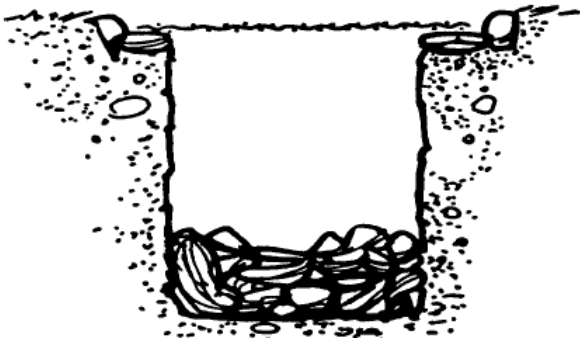


Ilustração 1 - Lixeira escavada no chão para resíduos sólidos. Não se esqueça de cobrir o buraco com uma tela.

Cuidado para a lixeira não se transformar em uma armadilha! Sinalize o local!!!!



Ilustração 2 - Você pode também criar um suporte para saco de lixo. Não se esqueça também de cobrir o mesmo.

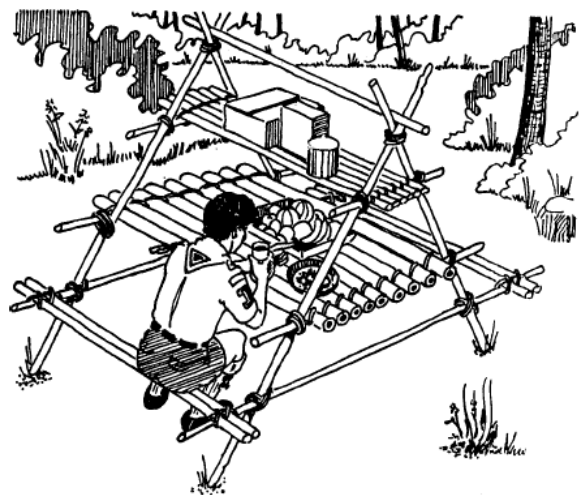


Ilustração 3 - Uma mesa para refeições em geral compõe o cenário de uma cozinha. Uma mesa deve ser sempre construída no local. Na ilustração temos uma mesa conhecida como "transatlântico", que conta com um suporte superior para guarda de gêneros e/ou pratos e talheres.

Sempre é bom se pensar no estilo do serviço de refeição no acampamento. Por isto é sempre importante se pensar nos detalhes.

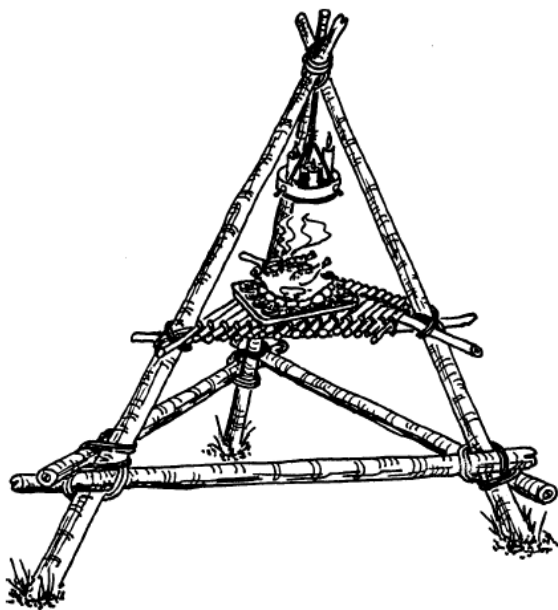


Ilustração 4 - Aparador de campo para os Bandeirantes se servirem. Repare no detalhe da luminária com velas. Certos detalhes dão charme para uma simples refeição.

Todos os detalhes devem ser pensados em uma cozinha no campo. Os talheres, louças e panelas precisam ser lavados depois das refeições.

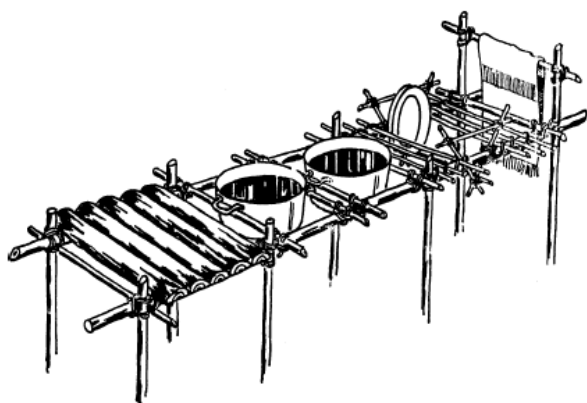


Ilustração 5 - Estrutura para funcionar como pia de cozinha de acampamento.

Depois de construir uma pia, você deve estar com fome. E nestas horas nada como um “zoiudo” para espantar aquela vontadezinha de comer.

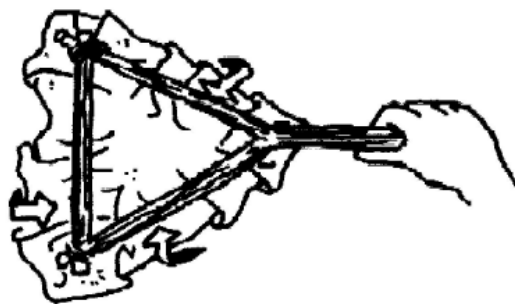


Ilustração 6 - Frigideira improvisada para fritar um ovo. Repare que os galhos devem estar protegidos pelo papel alumínio.



Ilustração 7 - Se você pensa em um jantar com cardápio mais sofisticado, que tal pensar em um peixe defumado. Veja que é relativamente simples se construir um “defumador de campo”.

Muitas vezes no campo, as condições de tempo não favorecem para a atividade de cozinha. Muito vento, por exemplo. Você pode improvisar com uma lata metálica.

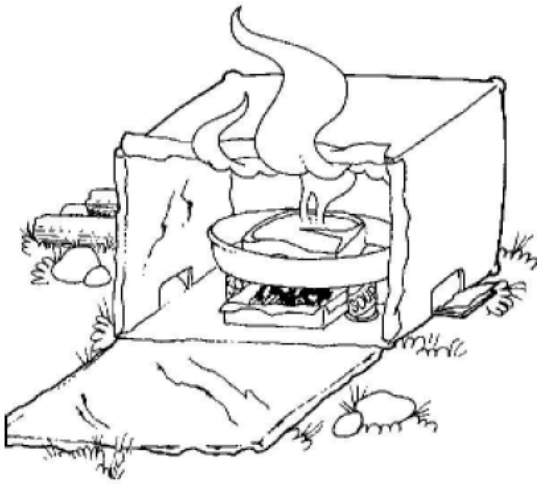


Ilustração 8 - Lata metálica para proteger o cozimento de alimentos no campo.

A mesma lata pode ser utilizada para a construção de um forno improvisado.

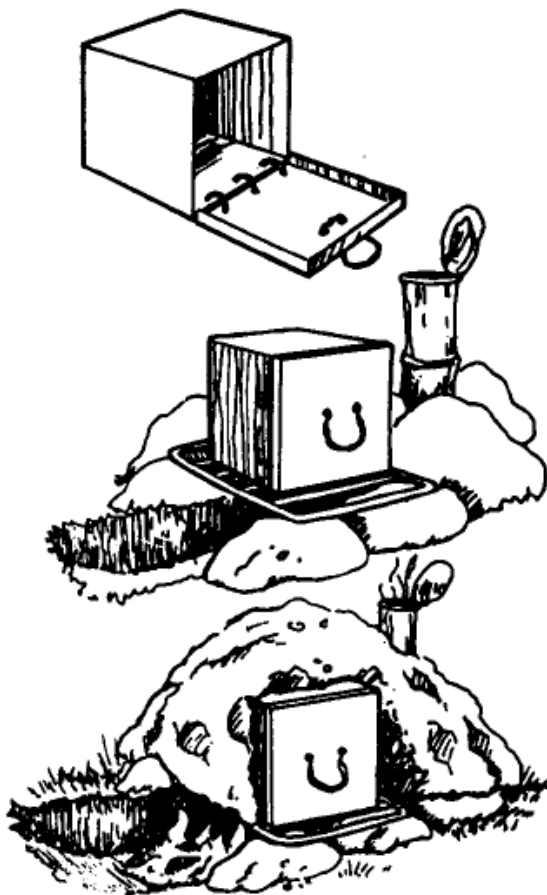


Ilustração 9 - Fazendo uso de uma lata metálica para se construir um forno no campo. A cobertura com terra é para se oferecer isolamento térmico.

Voltando ao item louça, não se esqueça de que em uma cozinha organizada, toda a louça deve ficar sempre pronta para uso.

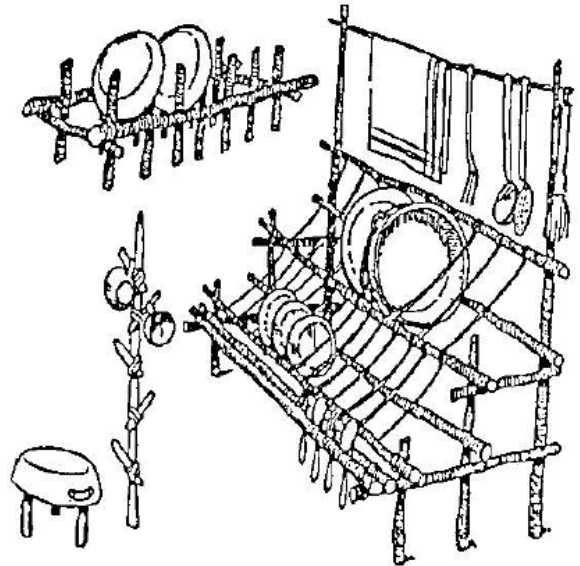


Ilustração 10 - Modelo de escorredor de louças de campo.

Uma dica final. Você pode improvisar um fogareiro simples que pode ser utilizado para o cozimento na lata, como na Ilustração 8.

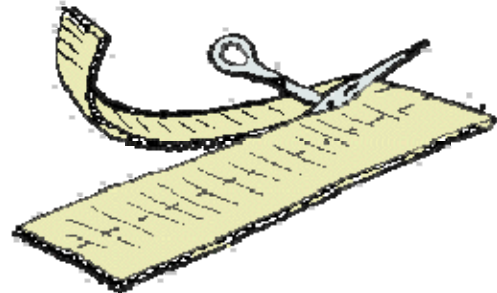


Ilustração 11 - Corte papelão tipo ondulado de caixas de embalagem em tiras, a medida tem que ser uns 4mm menor que a altura da lata.

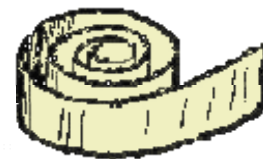


Ilustração 12 - Enrole as tiras de papelão, entre cada tira deve ficar um pequeno espaço.



Ilustração 13 - Derreta velas ou parafina em banho Maria, se cortar em pedaços pequenos derrete mais rápido.



Ilustração 14 - Despeje a parafina derretida na lata com as tiras de papelão até próximo da borda, mas não esqueça de colocar uns barbantinhos para fora, fica mais fácil acender a mecha. Tome muito cuidado antes de despejar, pegue a lata com um alicate ou algo que o proteja.



Ilustração 15 - Limpe os pingos de parafina do lado de fora, e esta pronta para usar.



Ilustração 16 - É bom ter alguma tampa para apagar.



Ilustração 17 - coloque a lata no chão, em volta coloque alguns espeques e só colocar a panela.

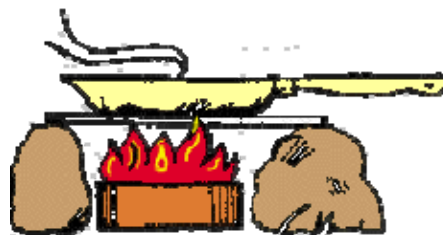


Ilustração 18 - Tome cuidado com a distancia entre a panela e a lata, se ficar muito próximo abafa, muito longe demora para cozinhar.

Você já deve ter percebido que não se precisa passar fome em acampamento. Agora é botar a mão na massa!!!!