

T.O. Zlatý list

plackovací práce

Táborová kuchyně

2016 Jaromír Bláha - „Ježek“

Úvod

V této práci popíši práci vedoucích a přípravu jídla v táborové kuchyni a její vybavení. Již několikátým rokem dělám vedoucího v kuchyni (tedy táborového kuchaře), a proto bude moje práce vycházet hlavně z mých zkušeností a zkušeností, které jsem pobral od mých předchůdců. Doufám, že sepsáním této práce pomůžu nejen začínajícím táborovým kuchařům, ale že si zde nějakou vychytávku najdou i staří kuchařští pardálové. Tato práce, také popisuje stavbu kuchyně na tábořišti, kde není nic, takže by mohla pomoci oddílu, který by se chtěl stěhovat na nové tábořiště bez vybavení. Budu zde popisovat hlavně jak to děláme my, v našem oddíle, takže to prosím neberte, jako to absolutně nejlepší návod, ale spíš si to přizpůsobte svým vlastním požadavkům a technickému zázemí.

Toto téma jsem si vybral, protože vaření mě baví, ale doma na to nemám moc času. O to víc mě pak baví vařit na táboře v polo-polních podmínkách.

Obecné informace

Pokud děláte kuchaře poprvé, tak to málokdo dělá úplně od píky, ale většinou přebíráte systém někoho před vámi. Nicméně i to se může stát a navíc nikdy není pozdě na vylepšení systému.

Na táboře jsou podmínky jen polo-polní, takže pokud máte dostatek vybavení, tak jde uvařit téměř všechno. Největší problém bývá s pečením. Trouba/pec většinou na tábořišti není a ani se nedá lehko postavit, proto je lepší se zapékaným věcem raději vyhnout.

Příprava před táborem

Na táborové vaření je třeba se připravit již před táborem. Především je třeba udělat si kompletní jídelníček přizpůsobený programu (např. výletu dětí mimo tábor apod.). Mimo jídelníčku je třeba si udělat mnohem důležitější seznam a sice seznam potravin na každé jídlo s přesným počtem surovin vypočítaných podle počtu osob (přepočet jídla na osoby uvedl detailně Adam Černý ve své práci z roku 2012, takže to zde již zmiňovat nebudu). Příklad takového seznamu: snídaně 8.7. - 3x chleba, 2x rama, 5x velká paštika. Grafické zpracování do nějaké rozumné tabulky přidá na přehlednosti. Tento seznam ulehčí samotné vaření, neboť kouknu a hned vím, co si mám vzít a nemusím přemýšlet kolik nás bude, kolik budu potřebovat chlebů apod.

Dalšími užitečnými papíry jsou nákupní seznamy na každý den, plus co se musí koupit již před táborem. To se vyplatí zvlášť pokud jezdí na nákup někdo jiný, ale i pro vás

samotného je to zjednodušení práce. Samozřejmě se musí každý den kontrolovat, stav zásob a případné nedostatky doplňovat, ale to už se k seznamu jen dopíše.

Pokud máte před táborem čas, tak se z finančního hlediska vyplatí koupit trvanlivé potraviny již před táborem, buď v nějaké akci, nebo např. v Makru.

Vybavení kuchyně

Mnoho tábořišť má již některé vybavení a zázemí vybudované než tam přijedete. Mnoho oddílů však pořád jezdí mimo vybavené tábořiště, stejně jako my. Popíšu zde tedy stavbu kuchyně „na zelené louce,“ což se může hlavně hodit oddílům, které jezdí na vybavené tábořiště, pokud by se rozhodli stěhovat jinam a nemají s nevybavenými tábořišti žádné zkušenosti. Nejdřív se pokusím popsat, topné zařízení.

Brutar – Zařízení na ohřev vody a jedno z nejzákladnějších vybavení táborové kuchyně. V podstatě se jedná o velký kotel s vodou s ohništěm pod ním. Teplá voda se hodí jak k vaření, na čaj, tak pak k umývání nádobí.

Kamna – Kamna jsou další základní vybavení kuchyně, bez kterého se neobejdete. Pokud již nemáte možnost dalších věcí, tak s kamny a brutarem si vystačíte. Nicméně postavit taková kamna úplně od nuly není nic lehkého. Pokusím se zde popsat stavbu našich kamen. Budete potřebovat železný rám a železné pláty na vrch kamen, železné rošty na topeniště a pak jílovitou hlínu a kameny. Poslední rok jsme kamna místo z kamenů stavěli z cihel a bylo to o hodně lepší. Jednak se to lépe stavělo a jednak kamna lépe držely, táhly a daly se postavit výš. Nejsou na to třeba šamotky, ale postačí obyčejné červené pálené cihly (ty plné, ty duté by ten žár asi nevydrželi). Ale pokud nemáte k dispozici cihly, tak kameny postačí.

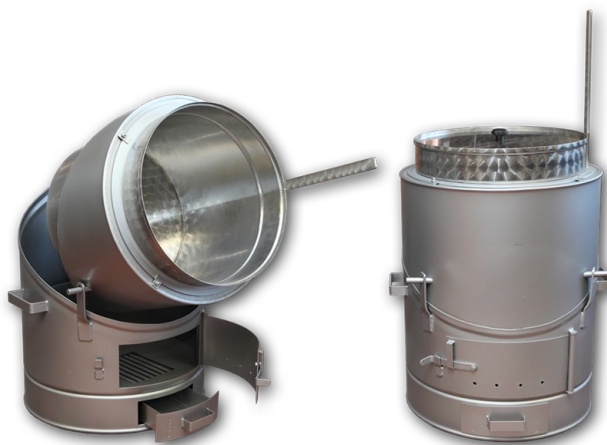
Nejdřív si podle vrchního rámu vykopeme drny trávy pod budoucími kamny a uprostřed vykopeme podélnou díru, kam bude padat popel a táhnout vzduch. Podél této díry položíme pár kamenů na něž položíme rošty. Rošty by měli být nad úroveň terénu, jinak pak kamna špatně táhnou, nemají takový výkon a zbytečně kouří do kuchyně. Poté můžeme začít se stavbou zdí okolo. Ve předu je třeba nechat otvor pro dveře a zadní stěna se nemusí stavět vůbec, neboť tam se nakonec dá komín a zasype se to hlínou. Pokud stavíte z kamenů, tak je třeba dát do rohů ty největší kameny a srovnat jejich vršky podle vodováhy. Mezi nimi už se pak dá stavět za pomoci menších kamenů a jílovité hlíny rozmíchané z vodou do jakési malty. Pak se konec kamen podsype trochou hlíny, položí se komínové koleno a dosype se to okolo něj. Nakonec se položí vrchní rám, doplní se pod něj „malta“ aby doléhal a položí se na vrch železné pláty. Celá kamna se nechají trochu zavadnout a pak se v nich začne

pozvolna topit. Pro lepší představení přiložím do závěru neumělý náčrtek a pár fotek ze stavby.

Kotle – Další kotle v kuchyni urychlí vaření. Samozřejmě záleží pro kolik lidí vaříte. My vaříme pro cca 70 lidí, takže kotle dost pomůžou. Náš kotel je v podstatě velký hrnc s ohništěm pod sebou. Pro lepší názornost přiložím obrázek. Výkonost takového kotle je dost vysoká a i 20 litrů vody se v něm začne za chvíli vařit.

Samozřejmě k tomuto vybavení jsou třeba komíny, a stan, ve kterém je kuchyně vybudovaná.

Nám se v oddíle nejvíc osvědčilo mít jeden brutar, kamna a dva kotle. V jednom kotli se vaří polévka, ve druhém příloha a na kamnech maso, popř. jakékoli jiné věci, které jsou třeba tepelně upravit, nebo ohřát.



Ilustrace 1: Kotel

Ostatní vybavení – Další co je třeba postavit jsou alespoň dva stoly na přípravu jídla. Je dobré koupit ubrus (stačí ten nejlevnější) a potáhnout jím stoly. Mnohem lépe se ty stoly pak čistí a další jídlo poté můžeme připravovat v čistých a hygienických podmínkách.

Nedílnou součástí kuchyně je nádobí. Klasicky se používá nádobí od hrnců, táců na chleba, mís, vařeček, nožů, struhadel až po škrabky a lžičky. Spíš zde ale napíšu, co na táboře děláme jinak než doma. Předně se nám osvědčilo používat místo pánviček na smažení velké pekáče. Lépe se vejdu na kamna a mají vysoké okraje, takže se v nich může zuřivě míchat. Dále je třeba mít k vůli hygieně rozdělená prkýnka na různé věci. Hlavně je třeba mít zvlášť prkýnka na syrové maso a nekrájet na nich nic jiného. Pak mít prkýnka na tepelně upravené maso, zeleninu a na ostatní. Další věcí je nádoba na pití, ke které mohou děti přijít a načepovat si pití. My používáme klasické várnice, ale dá se to vyřešit i jinak (např. barel s kohoutkem apod.).

Zásobování

K dobrému fungování kuchyně je třeba i dobré zásobování. U menších táborů, nebo pokud vám nevadí být vázán jen ke kuchyni, to zvládá i vedoucí kuchyně. Vůbec ale nevadí

pokud kuchyni zásobuje jiný člověk, který o systému táborové kuchyně nemá přehled. Stačí mu dát nákupní seznam.

Při zásobování tábora se jedná hlavně o dvě věci. Jednak je třeba nakupovat a vozit potraviny (popř. další technické věci) a jednak je třeba vozit voda. Některá tábořiště jsou opatřena studnou, ale zdaleka ne všechna. U takových je potřeba pitnou vodu odněkud dovážet. My máme dohodu s jedním majitelem obchodu z nedaleké vesnice, že si pitnou vodu můžeme brát od něho (samozřejmě mu ji pak na konci zaplatíme). V reálu to probíhá tak, že si na začátku tábora přivezeme hadici s kohoutkem a on nám ji napojí na vodovod a dá těsně za plot. Pak už to probíhá tak, že tam přijedeme s autem, vytáhneme si hadici, napustíme barely, zapíšeme si počet nabraných litrů a můžeme jet. Vodu vozíme v padesáti litrových plastových barelech, ale asi se dají sehnat i jiné nádoby. To že nádoby mají být čisté snad ani uvádět nemusím. Co ale uvedu je, že na nádoby by se měli lepit lístečky s datem napuštění (ideálně i data rozlišit barevně – lépe se v tom pak orientuje) a primárně spotřebovávat nejstarší vodu, tak aby voda v barelech nepřesáhla dobu tří dnů. V táboře by měla pořád být nějaká minimální zásoba vody, aby voda byla i pokud pro ni nikdo nemůže zrovna dojet. Velikost minimální zásoby vody je závislá na počtu lidí. U nás při přibližném počtu 70 lidí je minimální zásoba 300 litrů (cca 4 litry na osobu). Pod hodnotu minimální zásoby vody by se mělo klesnout jen málokdy.

Vaření

Když už máme všechno postavené a nakoupené, tak můžeme konečně začít vařit. Vaří se asi dvěma způsoby (o víc jich nevím). Buď vaří jen vedoucí (podle počtu lidí na táboře buď jeden, nebo více), nebo vaří sami děti pod dohledem vedoucího kuchyně. Pokud vám pomáhají vařit děti, tak vám to většinou usnadní práci a pro děti je to zajímavá zkušenost. Ale musí to být skupinky, kde je i několik starších (12+). Nejenom, že pomáhají zorganizovat děti mladší, ale jsou schopni plnit i složitější úkoly a vy pak máte čas řídit celou synchronizaci vaření a provádět úkoly náročné na bezpečnost (manipulace s horkou vodou apod.). Skupinky obsahující pouze děti mladší (do 10 let) je náročné zorganizovat a práci spíše přidělávají, než ubírají. Samozřejmě i s takovými skupinami jde vařit aby si to děti zkusili, ale musí na ně dohlížet více vedoucích a hodně jim pomáhat.

Základem každého vaření je dobře si to naplánovat a to hlavně, aby to vyšlo časově. Jednak aby byla příloha s jídlem i polévkou dokončená stejně, ale i tak aby celé jídlo bylo dokončeno včas. Pokud není jídlo v čas, tak vám lidi nadávají, protože mají hlad, ale hlavně

to pohne celým harmonogramem dne a všechno se pak dostává do skluzu (je kratší volno, program začíná později apod.). V tábornických podmínkách trvá vaření jinak dlouho než doma. Musíte počítat s tím, že vaříte pro víc lidí, a rychlost vaření na táborových kamnech je taky jiná (většinou delší). Pokud vaříte na táboře poprvé, tak je lepší začít dřív a pak to přihrát, než mít jídlo později, ale nebojte za pár dnů už budete vědět kolik na to potřebujete času.

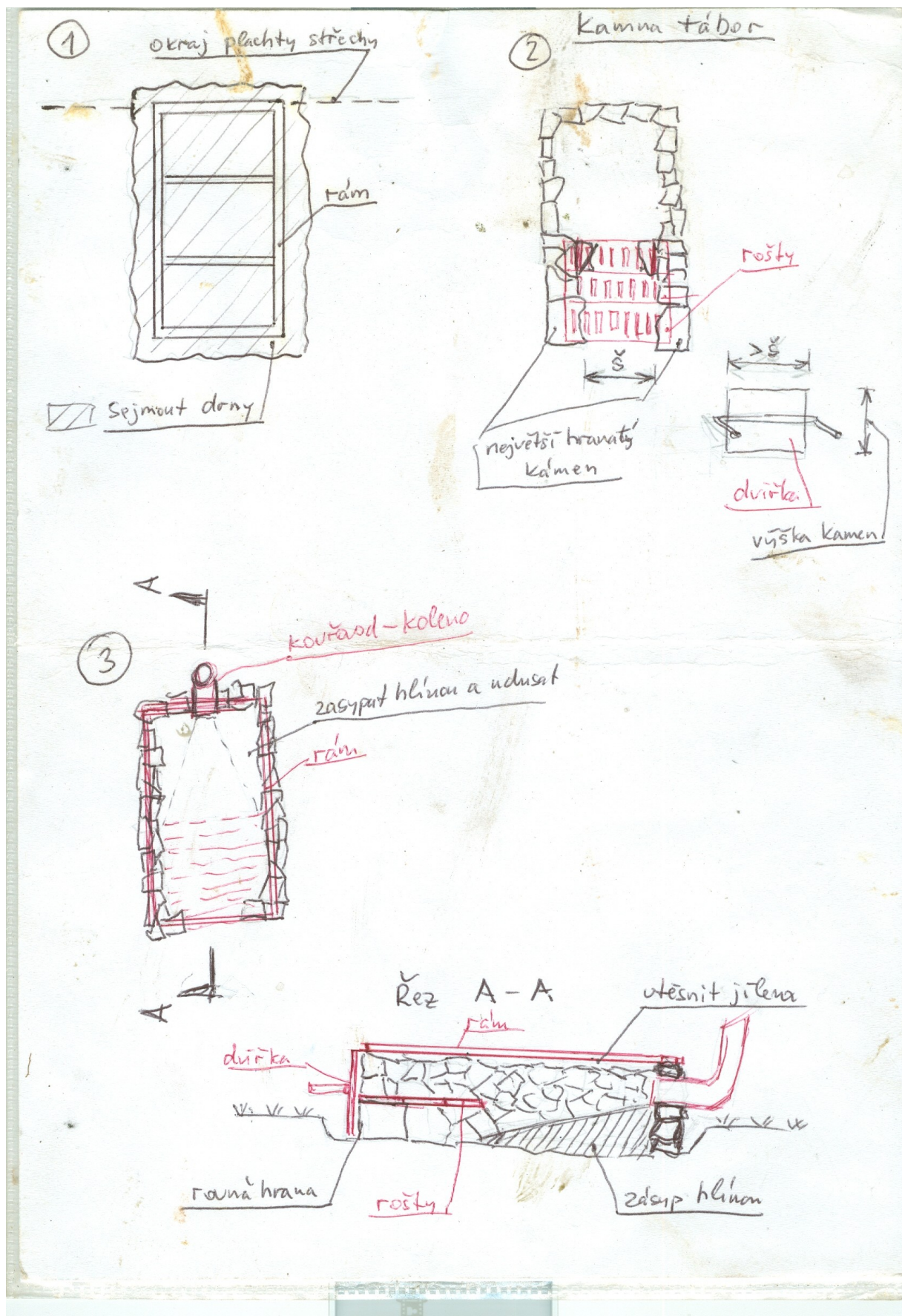
Jinak samotné vaření už probíhá stejně jako jinde, jen se vaří z mnohem větších dávek surovin. Takže se nepozastavujte nad tím, že máte oloupat lavor cibule, pro 60 lidí je to naprosto normální. Když jsou k jídlu brambory, tak se nám osvědčil postup na raním nástupu vyhlásit, že po nástupu si každý půjde oškrabat do kuchyně, tolik brambor, kolik sní. Na to ani nemusí být v kuchyni moc škrabek, neboť se dá pohodlně škrábat i nožem. U táborů, kde je hodně lidí by se totiž služba uškrábala.

Na konec přijde ta nejméně oblíbená činnost a to je mytí nádobí. Musíte myslet na to, že musí být někde k dispozici voda na mytí a oplachování ešusů pro děti a pak se musí umýt nádobí v kuchyni. Pokud vaříte s dětmi, tak to máte jednoduší, neboť když už jim poskytujete tu zkušenost vařit, tak by měla být kompletní i s mytím nádobí. Stačí jen rozdělit kdo co umyje nebo i to nechat na rádci a pak jen zkontrolovat, jestli je to udělané dobře a vaše práce je v podstatě hotová. Pokud vaříte sám, tak si to musíte i sám umýt. Zde ještě vyvstává poslední problém, co s biologickými zbytky a odpadní vodou. My tohle řešíme v celku jednoduše a to tím že máme jednu vsakovací jámu, do které lijeme vodu a jednu odpadní jámu dál od tábora na biologické zbytky. Obě jámy se pak na konci tábora zahrabou a je to.

Jak jsem již psal dříve, tak se dá vařit skoro všechno, ale pro inspiraci zde uvedu pár dobrých jídel pro případnou inovaci vašeho jídelníčku. Obědy a večeře: Alsaské zelí s kotletami a knedlíkem, rizoto, uhlířina, kuře na paprice, boloňské špagety, uzené s bramborovou kaší, maso na kmíně s rýží, kuřecí steaky s bramborami, kotlety po indicku s rýží, bramborový guláš s chlebem a těstoviny s tvarohem. Snídaně: chleba/rohlíky s marmeládou/medem/paštikou/pomazánkami, cornflaky s mlékem a vánočka s kakaem.

Závěr

Vaření v táborové kuchyni není nic těžkého a od normálního vaření se moc neliší. Odlišností na které je třeba si dát pozor jsem popsal v této práci. Pokud vaříte na táboře poprvé, tak se toho vůbec nebojte, po pár dnech si na to zvyknete.



Ilustrace 2: Náčrtek stavby kamen



Ilustrace 3: Fotky stavby kamen

Seznam obrázků

1. ANONYMUS, *Zabíjačkový kotel výklopný - nerez plech*. Dostupné na internetu: <http://www.kovodel.cz/doplňkový-sortiment/zabijackove-kotle/>
2. PAN DUDÍK, Archiv Zlatého listu a Minnehahy
3. ANONYMUS, Archiv Zlatého listu a Minnehahy