

24 w 2018 (24)

Kuchnia obozowa – jak ją zaprojektować?

Data publikacji: 09.06.2018 / Autor: Aleksander Bartnikiewicz

Kuchnia to serce obozu...

...a harcerze na leśnych ścieżkach są jak krew w żyłach. W ciągłym, pozornie chaotycznym ruchu regularnie odwiedzają kuchnię, skąd “wpompowywani” są z powrotem w leśny krwiobieg. Tak toczy się obozowe życie.

Gdy serce przestaje bić zdrowo, odczuwa to cały organizm. Spóźnione posiłki zaburzają rytm dnia. Chaos i nerwowa atmosfera wokół pieca są niebezpieczne i potrafią napsuć wszystkim krwi. Nieustanny bałagan irytuje oboźnego i sprawia, że żaden zastęp nie chce mieć służby kuchennej, bo przez cały czas trzeba sprzątać coś, czego sprzątać się nie da.

O działaniu kuchni decydują nie tylko świetni ludzie i sprawna organizacja. Ogromny wpływ ma jej konstrukcja. Wiele razy – jako inżynier i komendant kilku obozów – byłem świadkiem problemów spowodowanych złą budową kuchni. Na podstawie tych doświadczeń zaprojektowałem i zbudowałem z [Jakubem Kuciakiem](#) i Pawłem Pierogiem kuchnię, która okazała się na tyle dobra, że postanowiłem podzielić się jej opisem.

W tym tekście piszę o cechach naszej kuchni i aspektach, które brałismy pod uwagę przy jej budowie. Była to kuchnia budowana na zgrupowaniu kilku drużyn – wskazówki tu zawarte mogą się nie odnosić do obozów samodzielnych.

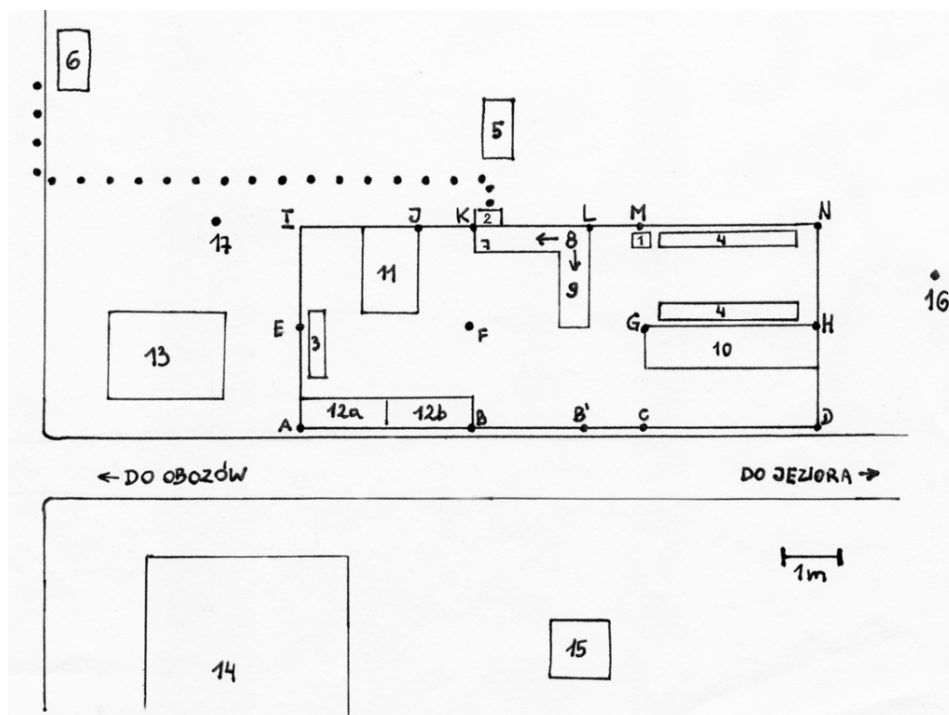
Lokalizacja

Wybrać miejsce na kuchnię jest łatwo, bo zwykle nie ma dużo opcji. Ale czasem się zdarza, że mamy do dyspozycji większą polanę i pojawia się pole manewru. Wówczas trzeba uwzględnić położenie innych obiektów. Oczywiście są to: stołówka, mycie menażek, pompa, czasem jezioro. Ale warto też zwrócić uwagę na:

1. miejsce, w którym stać będzie kontener ze śmieciami: którądy będzie szedł harcerz z odpadkami? czy najkrótsza droga nie prowadzi przez stołówkę? Zobacz szkic z Rysunku 1. Specjalnie zostawiliśmy wyjścia z tyłu kuchni (odcinki JK i LM) i wydeptaliśmy ścieżkę do drogi (kropki), by nie krzyżować dróg brudnych z czystymi.

2. położenie kuchni i stołówki względem miejsc podobozów: skąd będą przychodzić drużyny na posiłki? lepiej żeby kuchnię mieli bliżej niż stołówkę: wtedy nie będą musieli się wracać po pobraniu jedzenia a to zmniejsza ryzyko tłoku;

3. ewentualną lokalizację przyszłych latryn: trzeba zachować odpowiednią odległość między sanitariatami a obozem; czy nasza kuchnia nie będzie zatem blokować jakiemuś obozowi idealnego miejsca na toaletę? Latryny powstają dopiero na pionierce – ale już na kwaterce warto sprawdzić jakie są opcje i czy nie będzie przykryj niespodzianki zapachowej.



Rysunek 1 – Szkic kuchni. Kuchnia (prostokąt ADNI) naszkicowana w skali. Reszta niekoniecznie. Wejścia do kuchni: BC, JK, LM, DH i HN

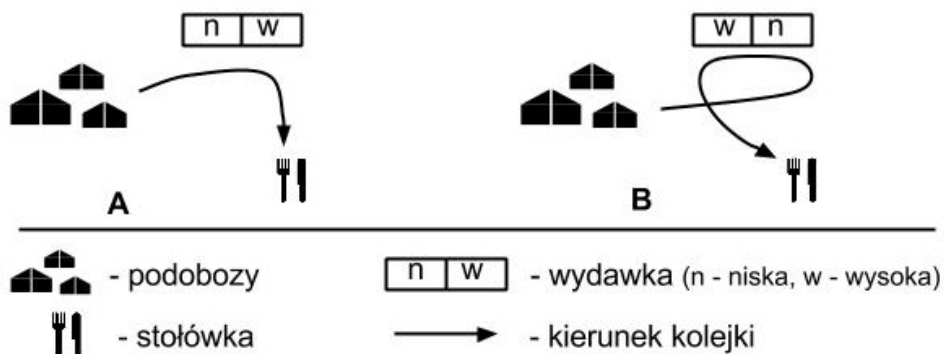
1. Stolik na rzeczy zastępu służbowego
2. Kosze na śmieci
3. Przenośna ławeczka
4. Ławki w obieralni
5. Dół chłonny do odcedzania
6. Kontener na śmieci
7. Punkt p.poż.
8. Blat kuchenny
9. Punkt mycia rąk
10. Szafa na gary
11. Piec
12. Wydawka: a) niska b) wysoka
13. Chrustownik

14. Stołówka
15. Mycie menażek
16. Pompa i mycie garów

Ustawienie

Znając miejsce decydujemy o ustawieniu kuchni, tzn. gdzie znajdą się jej przód, zaplecze, wejścia, jak ustawić wydawkę itp. Od tego zależeć będzie sposób poruszania się ludzi wokół kuchni.

Bezpośredni wpływ na organizację ruchu ma wydawka. Zwykle składa się z dwóch części: wydawki wysokiej (sałatki, pieczywo itp.) i niskiej (gary). Od jej ustawienia zależy kształt kolejki bo harcerze podchodzą najpierw do niskiej (nikt nie chce mieć sałatki przywalonej ziemniakami). Ustawiając wydawkę trzeba uwzględnić lokalizację obozów i stołówki, by zapewnić kolejce przepływ. Przecinanie się kierunków ruchu grozi kolizjami: ktoś na kogoś wpadnie, zupa się wyleje – jeśli nawet nie dojdzie do poparzenia, to awantura o stracony obiad murowana. Porównaj Rysunek 2.



Rysunek 2 – Kształt kolejki w zależności od ustawienia wydawki

- A. Niska wydawka od strony podobozów: drużyny najkrótszą drogą idą po jedzenie, potem na stołówkę “bezkolizyjnie”
- B. Bliższa wysoka wydawka: tworzy się pętelka. Tam gdzie kolejka się krzyżuje robi się zamieszanie i bałagan.

Zastęp służbowy powinien móc łatwo wejść i wyjść z kuchni. Upewnij się, że nie robisz wejścia tam gdzie będzie kolejka. Gdybyśmy zbudowali kuchnię odwrotnie (tzn. wydawka na odcinku CD) kolejka zablokowałaby nam wejście BC.

W naszym środowisku chrust na opał znoszą drużyny po drodze na posiłek. Dlatego specjalnie ustawiliśmy chrustownik (nr 13) od strony obozów a nie jeziora, żeby harcerze nie taszczyli badyli wzdłuż kolejki i nie musieli się wracać po zrzuceniu ładunku.

Obszary robocze

Najprostszy plan na kuchnię to duży prostokąt z blatami pod ścianami i piecem gdzieś wewnątrz. Nasz projekt zakłada jednak podział na dwa funkcjonalne obszary. Prostokąt AB'LI jest przestrzenią dla kucharza, reszta: terenem zastępu służbowego. Kucharz ma dostęp do garów na piecu, do blatów i półek z przyprawami – wszystko pod ręką, w zasięgu dwóch, trzech kroków. Wyznacza sobie kilku pomocników, którzy pracują przy nim i palacza, który pojawia się tylko gdy dokłada do ognia. Pozostali harcerze obierają warzywa, myją naczynia lub czekają na zadania. Robią to w swojej części. Mają tam ławeczki, półkę i wieszaki na ubrania. Mogą odpocząć, odłożyć swoje rzeczy. Dla kucharza najważniejsze jest, że nie płaczą się pod nogami. Zastępowy zaś zawsze wie gdzie szukać swoich ludzi.

Projekt kuchni zakłada szczególną rolę lady, która dzieli przestrzeń (nr 8). Jest dostępna z obydwu stron i pełni funkcję platformy wymiany między obszarami. Na górze blat obity ceratą. Pod blatem jedna lub kilka półek, otwartych na przestrzeń. Od strony kucharza lądują na nich brudne naczynia, które zastęp wyjmuje od strony obieralni i po chwili zwraca czyste. W drugim kierunku na blat trafiają obrane przez zastęp warzywa.

Obydwa obszary mają niezależne wejścia – w ten sposób nikt nikomu nie przeszkadza. Śmieci z obieralni można wynosić wyjściem na odcinku LM bez konieczności przechodzenia przez przygotowalnię posiłków. Drogi czyste nie krzyżują się z brudnymi. Bywa, że sanepid zwraca na to uwagę.

Piec

Piece są niebezpieczne. Ogień bucha z otworów, wrzątek kipi z garów, rozgrzane fajerki przypalą każdego, kto potknie się i na nie wpadnie. W trakcie smażenia robi się jeszcze groźniej – sam kilka razy gasiłem olej płonący na patelniach. Dlatego jako komendant nigdy nie lubiłem zamieszania i tłoku wokół pieca. Stąd m.in. podział na obszary, o którym pisałem wyżej.

Przeczytaj też: [Jak zbudować porządny piec?](#)

Dobłą regułą jest, by jeden lub dwóch harcerzy odpowiadało za ogień w piecu. Dodatkowo nie powinni oni łamać gałęzi w kuchni ale poza nią. Najpierw przygotowują chrust, potem wnoszą do kuchni naręczce szczap, wrzucają do ognia i od razu wychodzą, by nie przeszkadzać kucharzowi.

Miejscem do łamania gałęzi, przewidzianym w projekcie, są okolice pieńka (nr 17). Nieprzypadkowo znajduje się on w bezpośrednim sąsiedztwie chrustownika (nr 13) i pieca (nr 11), do którego prowadzi wejście na odcinku JK.

Dobry pieniek do rąbania jest równy i stabilny. Jeśli nie ma takiego w okolicy, to warto go zrobić. Należy znaleźć w lesie zwalone drzewo, równo wyciąć z niego kłodę i zakopać ją w pionie dostatecznie głęboko (np. na głębokość saperki).

Pod głównym kuchennym blatem (nr 8) zrobiliśmy stanowisko p.poż (nr 7) z gaśnicą, powieszonym kocem gaśniczym i wiadrem piasku (którego garść jest dobra np. do zgaszenia oleju płonącego na fajerkach). Tuż obok umieściliśmy żelazny zapas suchego chrustu i rozpałkę, bo wszystko musi mieć swoje miejsce.

Przeczytaj też: [ABC harc-strażaka](#)

Dbając o bezpieczeństwo wokół pieca nie zapomnij o kominie, który też bardzo się nagrzewa. By uniknąć poparzeń, obudowaliśmy go pionowymi żerdkami. Żeby komin nie dotykał drewna, przymocowaliśmy go drutem.

Wymiary samego pieca wyznacza się względem największych kuchennych garów. Jego wysokość powinna pozwalać na bezpieczne zdejmowanie kipiącej zupy. Powinien być na tyle odsunięty od ścian czy innych przeszkód, by zapewnić wygodne dojście z każdej strony i bezpieczne przejście osób zdejmujących gary.

Kuchnia jest sercem obozu też dlatego, że to tutaj kadra przychodzi na wieczorne pogaduszki, by zjeść tabliczkę czekolady, patrząc w płomienie dogasającego pieca. Dlatego nie można zapomnieć o zbudowaniu przenośnej ławeczki (nr 3), na której w ciągu dnia przysiadzie kucharz lub zmęczony palacz, a wieczorem druh komendant z kubkiem malinowej herbaty. Serio.

Przygotowalnia posiłków

Główny blat kuchni (nr 8) ustawiliśmy na takiej wysokości, by nasz kucharz kładąc na nim dłonie miał ręce lekko ugięte w łokciach. Nad blatem zamontowaliśmy półki na przyprawy i wszelkie kucharskie akcesoria.

Ciekawy dodatek stanowiła zwijalna ściana na odcinku KL. Zamiast trwale przybijać wszystkie krawędzie materiału zamocowaliśmy go tylko do poziomemu blatowi. Resztę przytwierdziliśmy do kija (może być też maszt od namiotu itp.) w taki sposób, żeby dało się przy jego pomocy materiał podwijać i odwijać jak roletę. Zaczepy na kij przy górnej belce zrobiliśmy z zagiętych gwoździ (mogą też być pętelki ze sznurków). Zwinięta ściana zwiększała przewiew w upalne dni, rozjaśniała blat i wnętrze kuchni a także oferowała kucharzowi ładny widok na las. W razie deszczu należało ścianę rozwinąć. Zdjęcie 5 przedstawia widok blatu ze zwiniętą ścianą.

Chciałem, żeby punkt mycia rąk w naszej kuchni (nr 9) był tak funkcjonalny i wygodny, by wszyscy chętnie z niego korzystali. Zamiast tworzyć oddzielną

konstrukcję, postawioną “na doczepkę” tylko dlatego, “bo sanepid kazał”, wbudowaliśmy miejsce mycia rąk w kuchenny blat, podobnie jak montuje się zlewy w zwykłych kuchniach. Na wzór toalet w miejscach z małą przestrzenią (np. tych pociągowych) zadbaliliśmy też by ręczniczki papierowe i miejsce na ich wyrzucenie były pod ręką.

W efekcie wyszło nam coś takiego: w blacie kuchennym przerwa; tuż nad nią stojak na baniaczek z wodą (taki z kranikiem) i mydło; pod blatem, w dolną półkę, wbudowana mała miska na brudną wodę a obok niej woreczek na śmieci, do którego wyrzuca się ręczniki po myciu rąk; nad baniakiem zawieszono ręczniki papierowe. Baniaczek z wodą i miska dostępne od strony obieralni, żeby zastęp służbowy mógł łatwo wymienić brudną wodę, nie przenosząc jej przez teren przygotowywania jedzenia.

Przy wyjściu JK zrobiliśmy dodatkowy dół chłonny (nr 5) do odcedzania zawartości garnków (np. ziemniaków czy ryżu), żeby nie robić tego na ziemi w przypadkowych miejscach czy nosić garnków do dołów przy pompie.

Obieralnia

W omawianym projekcie obieralnia to prostokąt GHNM. Znajdują się tam dwie ławeczki dla obierających (nr 4) oraz mały stolik (nr 1) na rzeczy osobiste harcerzy (takie jak menażki czy kosmetyczki). Na ścianie na odcinku GH zamontowaliśmy kołki na kurtki. W czasie deszczu można tu zorganizować mycie naczyń. Wyjście HN nieprzypadkowo prowadzi wprost do pompy (nr 16).

W trakcie obierania obierki lądują wszędzie i robi się trochę bałaganu. Dlatego, w trosce o estetyczny wygląd kuchni, postanowiliśmy umieścić obieralnię za ścianą GH. Osoby z zewnątrz widzą szafę z garami, w której można zaciągnąć zastonę w razie nieporządku i która przesłania kuchenne zaplecze, tak że nie widać bieżących kuchennych działań.

Garnki

Wspomniana szafa na gary (nr 10) ułatwia utrzymanie porządku. Przy pionowych żerdziach konstrukcyjnych (G i H) wkopaliśmy dwie krótsze i połączyliśmy z tamtymi rozpórkami. Potem kilka żerdzi wzdłuż i uzyskaliśmy półki na naczynia. Część wydeskowaliśmy, reszta nie miała wypełnienia i pełniła rolę ociekaczy. Na dolnych poziomach, dnem do góry, stały największe garnki. Na samej górze znalazły się pokrywki, deski, tace, sztucce – ociekające w plastikowych skrzynkach lub stojące pionowo w przegródkach z cienkich żerdzi. Patelnie wisały na gwoździach.

Całość osłoniliśmy od kurzu (wymaga tego sanepid). W dwóch kawałkach tkaniny, o

szerokości trochę większej niż połowa szerokości szafy, wycieliśmy dziurki przy górnych krawędziach. Przewlekliśmy przez nie sznurki, których końce przywiązaliśmy do pionowych żerdzi. Tak uzyskaliśmy dwie zastłonki z funkcją przesuwania. Spotykały się na środku jak dwuczęściowa kurtyna. Dzięki temu łatwiej było się dostać do szafy niż gdybyśmy mieli zastłonę z jednego kawałka.

Dach

Zadaszenie kuchni musi być zrobione porządnie. Naprawianie dachu w trakcie obozu, przy jednoczesnym zachowaniu ciągłości prac w kuchni, jest niezwykle trudne. Zwłaszcza, że dach psuje się zwykle w czasie niepogody.

Różne środowiska robią dachy z różnych materiałów. W użyciu są stare lub nowe namioty, plandeki zwykłe lub specjalne czy nawet coś w rodzaju blachy falistej. Nasza kuchnia została pokryta najpopularniejszym materiałem: normalnymi plandekami, dostępnymi w płachtach 4x5m i o takim typie zadaszenia piszę dalej. Dach musi przetrwać ulewny deszcz i silny wiatr.

Dlatego plandeka, z której jest zrobiony, musi być po pierwsze porządna. Nie może mieć dziur (nawet jeśli nie na środku) bo może się porwać gdy mocniej zawieje. Powinna mieć te metalowe kółka w dziurkach na krawędziach, żeby dała się dobrze zamontować. W razie wątpliwości co do jej jakości: warto kupić nową. Koszt niski a zysk spory, więc to na pewno dobra inwestycja.

Po drugie: plandeka musi być mocno naciągnięta i trwale zamocowana. W odpowiednim napięciu materiału (co zapobiega powstawaniu “worów” z deszczówką) pomagają gęsto rozstawione krokwie (u nas co 90 cm).

Niedopuszczalne jest mocowanie odciągów do drzew. Należy też unikać robienia ich tam, gdzie przechodzą ludzie. Harcerze lubią się na nich zawieszać lub o nie potykać.

Na odcinku AD przymocowaliśmy zadaszenie papiakami z podkładkami, przybijając je przez otwory w plandece. Dzięki temu nie mieliśmy żadnych odciągów od tej strony, od której jest wydawka i największy ruch. Z drugiej strony do otworów przywiązaliśmy odciągi ale nie montowaliśmy ich do kołków czy śledzi wbitych w ziemię. Postanowiliśmy wcielić w życie mój eksperymentalny pomysł zastosowania wężła knagowego.

Na czym on polega? Otóż po naciągnięciu plandeki linką potrzebowaliśmy takiego sposobu na jej zamocowanie, żeby “oddać jak najmniej luzu”. Skojarzyło mi się to z wybieraniem i przywiązywaniem żagla wydętego przez wiatr. Żeglarze na jachtach robią to przy pomocy knagi, do której mocuje się napiętą linę. Pomyślałem, że my

też tak możemy.

Wzdłuż odcinka IN zbudowaliśmy zatem kilka niskich płotków z rosochatych gałęzi. Na każdym rozgałęzieniu chcieliśmy uzyskać coś na kształt knagi, więc upiłowaliśmy wszystkie wystające sęki poza dwoma, między którymi dało się przepleść sznurek. Na nich zamocowaliśmy odciążki. Porównaj Zdjęcia 1 i 2.



Zdjęcie 1 – Płotek z odciążkami. Fot. J. Sabak



Zdjęcie 2 – Puszcząńska knaga. Fot. J. Sabak

Sposób okazał się strzałem w dziesiątkę. Nie tylko wytrzymał wszystkie obozowe deszcze i wiatry ale również w łatwy sposób pozwalał ponownie naciągnąć dach.

Zakończenie

Nie byłem uczestnikiem obozu, dla którego projektowałem tę kuchnię. Przyjechałem na kwaterkę jako emerytowany szczerpowy, kierowałem jej budową i wróciłem do domu. Potem przyjechałem raz jeszcze na odwiedziny. Wtedy usłyszałem, że kuchnię chwala nie tylko członkowie kadry lecz także szeregowi harcerze, którzy mieli w niej służbę. To było dla mnie najlepszym dowodem, że kuchnia się sprawdziła.

Mój projekt na pewno nie jest jedynym słusznym pomysłem na kuchnię. Szanowny czytelnik może znać wiele innych równie dobrych lub lepszych nawet rozwiązań. Sam projekt jest jedynie pretekstem do wspomnienia o zasadach i wskazówkach budowy kuchni.

Najważniejsze z nich:

1. nie zlecać budowy kuchni harcerzom bez doświadczenia lub bez nadzoru,
2. nie budować bez jakiegokolwiek planu,
3. planując kuchnię przewidywać jej funkcjonowanie (kolejka, drogi czyste i brudne),
4. dbać o bezpieczeństwo (punkt p.poż, spokój przy piecu) i porządek (szafa na gary, miejsca na rzeczy zastępu),
5. nie oszczędzać zbyt przesadnie na jakości (np. plandeki na dach).



Zdjęcie 3 – Kuchnia w całej okazałości. Widok od przodu. Fot. D. Listkiewicz



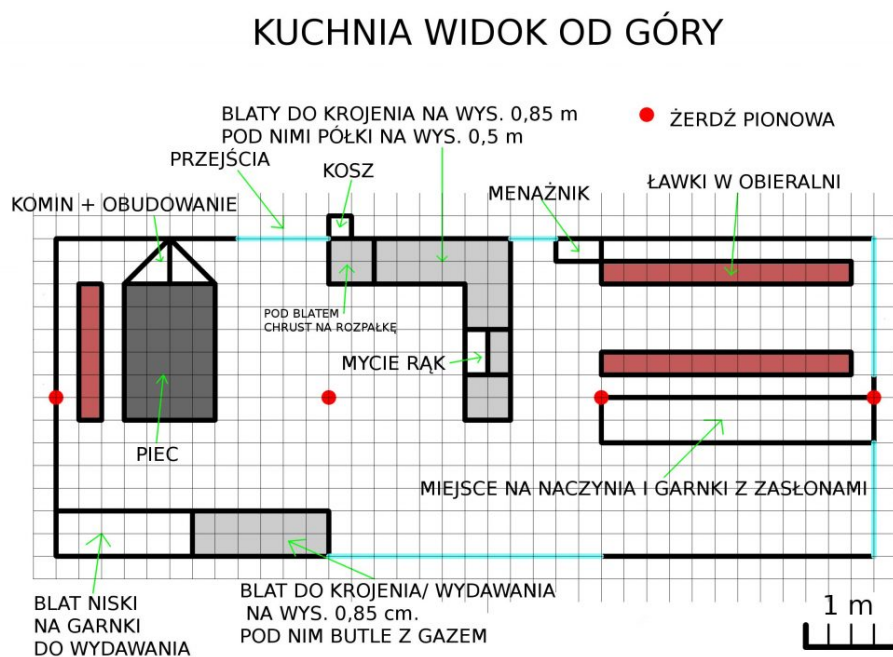
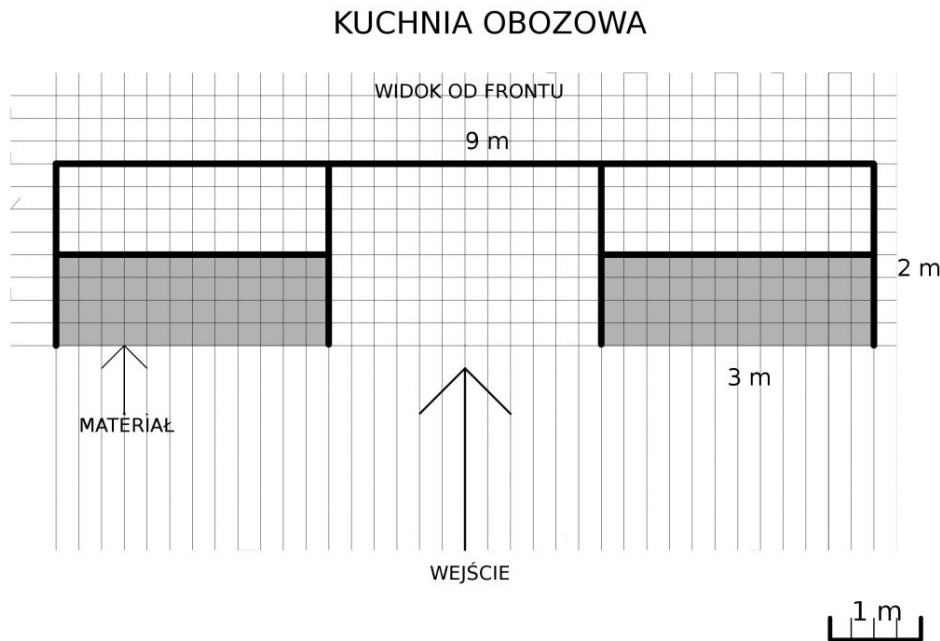
Zdjęcie 4 – Widok od obieralni. Fot. D. Listkiewicz Z lewej strony odciągów dachowym nie ma. Z prawej: przymocowane do płotków.



Zdjęcie 5 – Blat kuchenny ze zwiniętą ścianą. Fot. D. Listkiewicz



Zdjęcie 6 – Szafa na gary. Fot. D. Listkiewicz



Rysunek 3 – Dokładny plan z wymiarami. Oprac. J.Sabak

Aleksander Bartnikiewicz

Były instruktor. Drużynowy 82 WDH Zbroja, szczepowy Szczepu 82 WDHiZ, komendant kursu Agricola, skarbnik w Obwodzie Praga Płd. Wielokrotny komendant obozów i zimowisk. Ulubione narzędzia pionierskie: toporek Fiskars i nóż SRK.