



Ale jak to tak bez kucharki?!

Autor: Jakub Kuciak

Zuchy jedzą bo muszą, harcerze bo chcą, wędrownicy za to celebryją każdy kęs podanego im dania. Ale czy jedzenie może być wychowawcze? Czas przerobić staropolskie „przez żołądek do serca” na harcerskie „przez żołądek i służbę do wychowania” i pochylić się nad jeszcze lepszym wykorzystaniem wart zastępów w kuchni!

Dlaczego bez kucharki?

Wychowanie:

Znany widok dla wielu oboźnych sprawdzających jak idzie w kuchni – cwany zastępowy siedzący przy piecu, czterech harcerzy obierających ziemniaki (przy okazji obrzucając się obierkami) oraz kucharka krzątająca się po kuchni. Tu sypnie soli do wody, tu doprawi mięso, tam zacznie robić sos.

Czy kuchnia w takiej sytuacji wyrobi się z obiadem? Wyrobi. Czy harcerze zgodnie z tym co mówimy ich rodzicom naprawdę nauczą się gotować? Nie. Czy zastępowy będzie miał okazję sprawdzić się jako lider? Tylko w części. Czy marnujemy w ten sposób wspaniałą sytuację wychowawczą? Tak.

A teraz wyobraźmy sobie, że kucharki nie ma. Że w kuchni dowodzi zastępowy.



Gruzińskie danie według pomysłu zastępu z kursu Majstersztyk (fot. Maciej Sadowski)

W domu z mamą przyrządził listę zakupów, którą następnie przekazał kierowcy. Produkty



Ale jak to tak bez kucharki?!

przyjeżdżają, a zastępowy zamienia się w prawdziwego stratega. Maciek jest silny, niech rąbie drewno. Franek z Jankiem jak już gadają, to niech i marchewkę pokroją. Podzastępowy Wojtek niech tym ostrym nożem pokroi kurczaka, którego następnie posoli Michał, a jak skończy solić, niech biegnie przetrzeć blaty! A ja? A ja, to wszystko teraz dosmakuję!

Nie brzmi to świetnie? Narzędzie jakim jest warta w kuchni, zaczynamy wykorzystywać w 90 procentach, a nie w ledwie 50.

Finanse:

Tu sprawa jest prosta. Jeżeli nie wydamy 3000 zł na kucharkę, to możemy pozwolić sobie na zakup lepszych i zdrowszych produktów spożywczych, albo w przypadku obozu na 60 osób, zejść rodzicom o kolejne 50 zł z ceny pobytu.

Jak masz się do tego przygotować?



Ostatecznie harcerze zrobią to, co lubią. Czyli na przykład pizzę.

Przed obozem:

- Wylicz ile wart kuchennych przypadnie na dany zastęp i przekaz o tym informacje zastępowym
- Zastępowi muszą zaplanować wszystkie posiłki wraz z listami potrzebnych produktów oraz



Ale jak to tak bez kucharki?!

przewidywaną ceną posiłków. Przygotowane jadłospisy należy wysłać do kwatermistrza/magazyniera do zatwierdzenia

- Na zbiórkach i biwakach ćwiczcie kuchnie polowe - to dobry wstęp do gotowania na piecu
- Zachęć zastępowych, do robienia raz na jakiś czas, wspólnego obiadu zastępu w domu któregoś z harcerzy
- A może to Ty zrób jakiś wyrafinowany trzydaniowy obiad wraz ze swoim ZZ?
- Na zebraniu przedobozowym uprzedź rodziców i wytłumacz dlaczego obóz odbędzie się bez kucharki (patrz wcześniejsze punkty)

W trakcie obozu:

- Jasno wypiszcie obowiązki zastępu kuchennego (co trzeba sprzątnąć, co robić z otwartym jedzeniem itp.) - to z czego przejmujący kuchnię zastępowy ma rozliczyć swoich poprzedników
- Na podstawie doświadczenia poprzednich wart kuchennych i tego co jest już otwarte w magazynie, aktualizujcie planowaną listę zakupów
- Jeżeli jest taka potrzeba, dajcie młodemu zastępowi do pomocy jakiegoś oboźnego czy wędrownika

Co warto dodać?



Kursanci Majstersztyku podczas przygotowanego przez nich Dnia Tureckiego. Na obiad serwowany był, oczywiście, klasyczny kebab. (fot. Maciej Sadowski)

Tematykę kuchni:

Krasnoludzka, Hipster-wege, PRL, włoska, elficka, francuska, amerykańska... To tylko część z motywów przewodnich kuchni jakie były na moim tegorocznym obozie!



Ale jak to tak bez kucharki?!

Ta tematyka kuchni to coś, co mega zagrzewa chłopaków. Starają się wymyśleć co raz bardziej wykwintne dania (jedliście może kiedyś na obozie na obiad sushi? Albo bruschetta'e na kolację? Albo Pancake'ki na śniadanie? Nie? Szkoda...), szykują wystroje kuchni, wcielają się w rolę. Sprawdziłem to zarówno na 17 letnich wędrownikach i 13 letnich harcerzach: w rolę wcielali się tylko Ci pierwsi, ale niecodzienne i pyszne dania robili jedni i drudzy!

Temat kuchni można albo wylosowywać albo wybierać (przed obozem) – wedle upodobania!

Punktacja zastępów:

Na dobrym obozie mamy punktację zastępów. Warto więc włączyć w nią również wartość kuchenną! Można np. oceniać:

- Odpowiednią ilość przygotowanego posiłku (nie za dużo ani nie za mało)
- Wartości odżywcze posiłku (kaloryczność, witaminy itp.)
- Wcielenie się w obrzędowość (jeżeli jest)
- Smak!
- Punktualność, czystość

Gwarantuję Wam, że przy dobrze prowadzonym systemie punktacji, chłopaki będą w kuchni dawali z siebie wszystko!

Czy warto, czy to działa?

- Obóz 2016 – 130 osób, zastępy harcerek i harcerzy
- En Garde'16 – 21 osób, zastępy kursantów
- Majstersztyk'17 – 23 osoby, zastępy kursantów
- Obóz 2018 – 60 osób, zastępy harcerek i harcerzy

Cztery razem byłem już na obozie gdzie gotowały zastępy. Duże obozy i obozy samodzielne. Młode zastępy i kursanci. Dziewczyny i chłopaki. Co zastęp, to jakość posiłków była inna. Patrząc jednak na frajdę jaką mieli harcerze i zaangażowanie jakim musiał wykazać się zastępowy – było warto!

—
Chciałbym bardzo podziękować Kajetanowi Rostkowskiemu i Wiktorowi Maracewiczowi – to właśnie dzięki tym dwóm komendantom poznałem i pokochałem obozy bez kucharki.



[Jakub Kuciak](#)

Był 14. drużynowym 82 WDH „Zbroja” oraz 1. drużynowym 82 WDW „Twierdza”. Wieloletni



Ale jak to tak bez kucharki?!

wicenamiestnik Grochowa. Podharc mistrz, mąż podharc mistrzyni, tata potencjalnego zucha.
Obecny redaktor naczelny Azymutu.