

81 w 2018 (81)

„Obóz kulinarny”

Data publikacji: 06.10.2018 / Autor: Jakub Baszczuk

Pojawiło się ostatnio na Azymucie sporo artykułów dotyczących kuchni obozowej, tu projekt samej kuchni, tam budowa pieca, niedawno o gotowaniu bez kucharki. Zostałem poproszony o opis tego, jak poszliśmy jeszcze krok dalej – a mianowicie jak na naszym obozie zastępy gotowały same dla siebie.

Jak to? Codziennie w kuchni!? A właśnie że tak! Całość była sporym eksperymentem, gdyż dla wszystkich zaangażowanych był to pierwszy obóz tego typu. Tytuł artykułu zawdzięczam śmiejącym się z komendy harcerzom, którzy stwierdzili, że obóz ma taką właśnie fabułę/tematykę.

Skąd się Wam to głowach zrodziło?



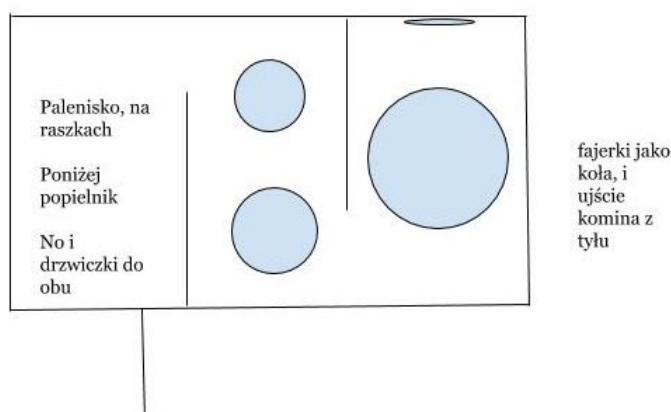
Pomysł powstał na samym początku planowania obozu, gdy umawialiśmy się na “obóz samodzielny dwóch drużyn”, to znaczy *de facto* dwa samodzielne ze wspólną kuchnią, komendantem i kwatermistrzem. Ciężko mi teraz powiedzieć, czy był mój, czy drużynowego i założyciela 1 SDH “Grań” Antka Kozaneckiego. Na pewno obydwu nam się spodobał, gdyż brzmiał jak idealne stosowanie metody z gatunku “*stwórz sytuację wychowawczą (czyt. trudną) i patrz jak harcerze sobie radzą*”. Całość rozmowy o planowaniu obozu była nakierowana na koncepcję, w której obóz samodzielny oznacza obóz wymagający samodzielności drużyn i harcerzy, niekoniecznie jechanie jedną drużyną (choć to byłoby optymalne, żadna z zaangażowanych drużyn nie miała wystarczającej komendy, poszliśmy więc na układ “*wy dajecie komendanta, my dajemy kwatermistrza*”). No i obaj naczytaliśmy się “Obozu Harcerzy” Marabuta, to pewnie też miało wpływ na koncepcję obozu.

Jak to zorganizowaliśmy

Przepisy i stawka żywieniowa

Długo przed obozem zastępy dostały informację, jak będzie system gotowania wyglądać, a także że mają przygotować przepisy. 1 SDH nawet poszła z zastępowymi na warsztaty kulinarne organizowane w Poznaniu. Dostali też konkretną stawkę żywieniową, kwotę, w której musieli się mieścić z przepisami, sprawdzając ceny w Biedronce. Stawka wynosiła początkowo 15 zł, miała w sobie zawierać śniadanie, obiad, podwieczerek, kolację. Bo i całość żywienia miała być początkowo realizowana w zastępach, z czego już na obozie szybko zrezygnowaliśmy, o czym trochę niżej.

Piec



Rzut z góry. Ogólnie projekt opiera się na sprawieniu że płomień z paleniska ma jak najdłuższą drogę do komina, przez co bardziej wydajnie nagrzewa płytę. Więc musi zrobić S przez całą konstrukcję. Projekt wyszedł, natomiast jako że pierwszy raz od 5 lat budowałem piec skopałem konstrukcję komina, rury się osuwały i zatykały go, co psuło cały cug. Ale poza tym mankamentem do usunięcia, działał świetnie!

Zbudowałem, biorąc do pomocy po jednym harcerzu z każdej drużyny (co by przekazać wiedzę) piec. Obóz nie miał w ogóle gazu, z tych samych przyczyn co kucharki, zależało nam na jak największej samodzielności. Zwykłe cegły lepiące zaprawą szamotową i pokryte nią ścianki paleniska. Projekt pieca różnił się od przytaczanego [tu wcześniej w artykule](#), w środowisku z którego się wywodzę, tak je właśnie budowaliśmy i zapewniam że działa. Do pieca miało dostęp po jednej osobie z każdego zastępu, czyli maksymalnie 6 osób, ale nigdy nie było tam więcej niż 3 na raz. A, i jeśli czyta to jakiś instruktor tworzący reformę sprawności, to stanowczo

wnioskuję o linię sprawności dla zdunów!

Oprócz pieca każdy zastęp miał swoją stałą kuchnię polową, znaczy dołek na ognisko i drewnianą konstrukcję do wieszania kociołka. Ogólnie na piecu odbywało się praktycznie tylko smażenie, zdecydowaną większość harcerze robili na ogniskach.

Budowa kuchni



Za projekt i wykonanie kuchni (poza piecem) odpowiadał Antek, projekt zawierał 3 duże blaty do krojenia (co by zmieścić 12 osób, czyli po dwie na zastęp), półkę na gary, oddzielającą część czystą kuchni od części brudnej, z parownikiem i piecem. Pod półką leżały gaśnice, na ścianie wisiała reszta sprzętu p.poż. Zmieściła się i pokaźna drewnutnia – zalety kuchni o wymiarach 8×5. Tu wchodzi również konstrukcja magazynu, w którym każdy zastęp miał swoją półkę na gary i swoją na składniki.

Zakupy

Załatwiliśmy z miejscowym sklepikarzem dowóz żywności na obóz, raz na dwa dni. Listę zakupów wysyłaliśmy mu przez sms, dzień wcześniej. Płaciliśmy zbiorczo w trzech przelewach, jeden na tydzień. Wynikło kilka nieporozumień, ale ogólnie bardzo polecam patent. Oszczędziło to mnóstwo czasu komendy obozu, jak już zaczęło działać

No i nie wiem, ja jakoś fajniej się czułem wspierając pana Mirosława niż Geronimo Martins!

Potencjalne zalety:

- trzeba to załatwić, czyt. zadanie na stopień,
- wstęp do kontaktu z miejscowymi,
- oszczędność czasu,
- pieniądze marża miejscowego sklepiku zrównoważyła benzynę, więc wychodzi na jedno, czy się jedzie do Biedry, czy załatwia dowóz.

Czas

Codziennie było na obiad (przygotowanie, zjedzenie, cisza poobiednia w zastępach) poświęcone w planach pracy 3 godziny, między 12, a 15. Czy to wiele więcej czasu niż “normalne” wyjście na obiad i cisza poobiednia? O jakąś godzinę moim zdaniem.

Realizacja

Uważam koncepcję za sukces, pod wieloma względami. Po dwóch dniach zrezygnowaliśmy z robienia śniadań i kolacji w zastępach. Przekonał nas moment, w którym jeden zastęp nadal pichcił owsiankę, a reszta zjadła i drużynowy chciał zaczynać grę...

Łącznie wyszło nam ok. 10 dni takiego samodzielnego gotowania w ciągu obozu, reszta (4 dni pionierki przeciągniętej ulewą, 5 dni suszy, gdy nie mogliśmy palić ognisk, 2 dni rozbiórki) wspólnie na piecu. Po jakichś pięciu dniach pod rząd chłopacy zaczynali być znużeni kuchnią, więc na przyszłość polecałbym zrobić ze 4 takie dni pod rząd na obozach, dwa razy bądź raz.

Zalety wychowawcze:



Harcerze codziennie palili w piecu stawiali ognisko na kuchni polowej. A praktyka czyni mistrza. Codziennie też gotowali, doprawiali. Jako że powstawało sześć obiadów codziennie, poznali też i wymienili się masą przepisów. Jestem pewien, że każdy jedenastolatek z tego obozu potrafi teraz w domu ugotować obiad dla rodziny.

Gdy był to ICH obiad, harcerze byli znacznie bardziej zaangażowani niż pamiętam z obozów z kucharką. Zresztą widzieliście kiedyś pionierkę zastępu, gdzie tylko zastępowy zna projekt, więc z każdą pierdołą mało zaangażowani harcerze wloką się do niego? A pionierkę, gdzie zastęp wspólnie przygotował projekt, każdy jest zaangażowany i wie co robić? Tak samo się przedstawia moim zdaniem kuchnia z kucharką i kuchnia zastępu.

Oczywiste metodycznie walory samodzielności, dzielności, pokonywania trudności,

planowania (przepisy przed obozem), organizacji pracy, zdrowa rywalizacja między chłopakami (jak jedni mieli pizzę, a inni mierne leczo to na kolejne dni, widząc że się da, robili już smaczniejsze rzeczy).

No i zastępowi po takiej szkole życia i po podszkoleniu księgowym, są prawie gotowi na kwatermistrzów, wiedzą już, ile makaronu, mięsa i warzyw schodzi na osobę na obozie. Jak to policzyć, i jak zmieścić się w stawce żywieniowej itp.

Jakub Baszczuk

Kuba Baszczuk, bądź też Mówiący Kot. Były drużynowy 12 PDH i 12 PDW, instruktor i koordynator HOPR Wielkopolskiego do chwili obecnej. Jak samo imię mówi, lubi gadać i łązi własnymi ścieżkami. Jest fanem puszczaństwa i celowej obrzędowości w harcerstwie. Bardziej prywatnie studiuje medycynę, która nie przestaje go fascynować. Oprócz tego instruktor narciarski, uwielbia tańczyć i rozmawiać z ludźmi.