

19 w 2020 (245)

# Zdobądź koronę kulinarną!

Data publikacji: 24.04.2020 / Autor: Jakub Kuciak

## 14. GOTOWANIE

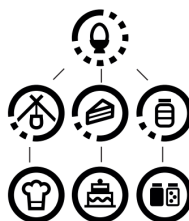
SZTUKA I TECHNIKA

#gotowanie #kuchnia #polowa #beefjerking #beefjerker #jedzenie #kucharz #sztućce #obiad #śniadanie #kolacja #kociolatek #strawa

Każdy wie, że nawet najwspanialszy dzień potrafi zepsuć przesolony rosół lub przypalony schabowy. Wśród harcerzy przez lata wspomniane są "Panie Basie", które potrafiły w obozowej kuchni wyprodukować dania lepsze niż u mamy.

Jeżeli zapanujesz nad garnkiem i patelnią, możesz dołączyć do grona osób, o których zawsze będzie się pamiętać. W czasie spakowania czy wyjazdu, kucharz potrafi łatwo zyskać sympatię innych, zapewniając "małe co nieco", zaś pyszności spod wychodzące spod ręki cukiernika będą przedmiotem niejednych westchnień.

Łatwiej mieć zasady, kiedy się jest najedzonym.  
~ Mark Twain



*"Zuch je bo musi, harcerz bo chce, a wędrownik celebrytuje każdy posiłek."* ~ jeden z kursantów Ferajna 2013

Co w takim razie powiedzieć o instruktorkach? Nie wiem, acz ja z wielką radością przyjąłem informację, że po reformie sprawności, tych kulinarnych nie będzie 4, ale aż 7!

Chciałbym więc w tym miejscu rzucić wszystkim naszym czytelnikom wyzwanie – **zdobycie korony kulinarniej, a więc Kuchmistrza \*\*\*, Cukiernistrza \*\*\* i Przetwornika \*\*\*!**

Jako że sam też takową koronę chcę zdobyć, a zarazem pomóc w tym moim wędrownikom i harcerzom, zacząłem od poszukiwania wsparcia i porad w znajdujących się już na Azymucie artykułach. Tak więc wszystko co o jedzeniu już pisaliśmy, a zarazem kilka dodatkowych porad ode mnie, poniżej. Zapraszam i smacznego!

## Pozwól zastępowym gotować

**Kuchmistrz\*\*\*** to sprawność idealna dla każdego zastępowego! Oczywiście pod warunkiem, że w Twojej drużynie synonimem słowa "biwak" nie jest "pizza", a na obozach nie gotuje Wam Pani Kryisia/Zdzisia/Marysia, tylko gotowaniem zarządzają zastępowi. "No ale jak to bez kucharki?!" - nie raz już słyszałem te słowa trwogi. Otóż wyjątkowo banalnie! A gwarantuję Wam, że **Kuchmistrz\*\*\*** dla zastępowego, a **Kucharz\*\*** i **Kuchcik\*** dla reszty chłopaków z zastępów, to ledwie początek długiej listy profitów. A jeśli spodobają Wam się obozy bez kucharek albo po prostu

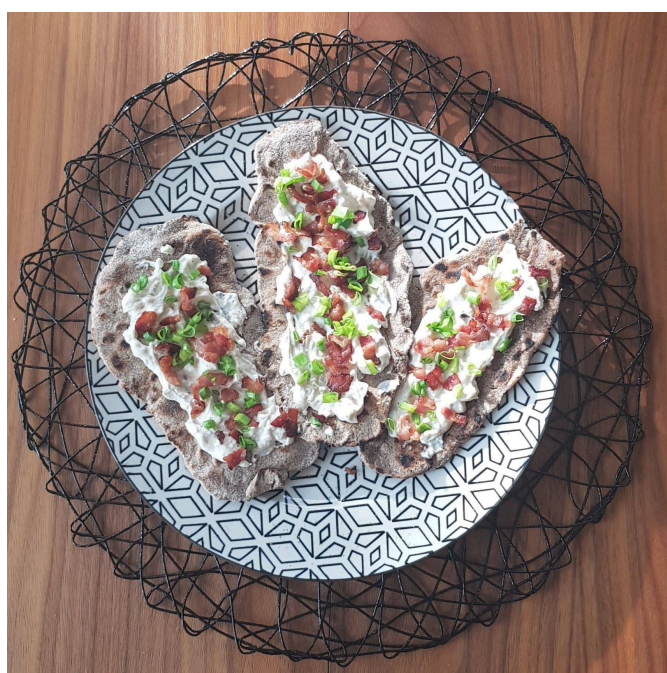
chcecie wprowadzić trochę świeżości w pracy Waszych zastępów, to rozważcie zorganizowanie obożu kulinarnego proponowanego Wam przez Jakuba Baszczuka.

Uprzedzając jednak pytania “No fajnie fajnie, na obozie zdobędziemy, ale co w aktualnych warunkach kwarantanny?” Otóż:

- **Kuchcik\***, **Kucharz\*\*** i **cukiernik\*\*** to super narzędzia, do zmotywowania harcerza do pracy na rzecz relacji rodzinnych – od prośby pierwszorocznego harcerza (“Maammoo, jak się robi naleśniki?”) po rozporządzenia wywiadowcy (“Zapraszam Was jutro na obiad!”). Waszą rolą natomiast jest chłopaków do tego odpowiednio zmotywować! Zasugerujcie młodszego brata w roli kelnera, albo tematykę posiłków (spaghetti + tiramisu czy rosół + schabowe), albo zorganizujcie w drużynie wliczającego się do punktacji zastępów MasterChefa!
- Jednocześnie jednak możecie uderzyć z tematem do rodziców i zachęcić ich do wspólnego domowego gotowania (acz tutaj trzeba odpowiednio dużo taktu, co by sielanka i integracja, nie zamieniła się w katorgę nie dość równo pokrojonej kostki marchewki)

No dobra cwaniaczku, ale co z **Kuchmistrem\*\*\*** on-line? On-line sugerowałbym organizację kursu kulinarnego dla Waszych harcerzy, gdzie zadaniem organizatora jest przygotować dokładną listę wszystkich potrzebnych produktów oraz na bieżąco tłumaczyć cały proces kulinarny.

+ opcja dla członków PHiH – w niektórych miastach nie trzeba tylko ludzi do rozwożenia posiłków dla potrzebujących, ale i takich co te posiłki będą szykować. Porozmawiaj ze swoim koordynatorem, może i u Was w tym temacie trzeba zadziałać.



Domowe podpłomyki

## Gotowe przepisy

**Wek\*\*** i **Przetwornik\*\*\*** to dobre sprawności około wędrownicze – zarówno na wędrownicy, szykowanie kiszzonek na zimę, czy zapełnianie spiżarni przed końcem świata. Jeżeli szukacie gotowych przepisów, to śmiało poznajcie prezentowane przez Dyzmę [różne smaki wędrownictwa](#). A gdy już opuścimy swe mieszkania i w końcu ruszymy znowu na szlak, to warto znać chociaż te [3 przepisy Kokosza na idealny obiad na biwak](#) albo [3 przepisy na jedzenie z patelni](#).

## Dobre (i zdrowe) nawyki

Trzy porady m.in. o tym co zrobić z resztkami z biwaku czy jak właściwie podzielić tort, napisałem już [tutaj](#). Chciałbym jednak w tym miejscu wspomnieć o jeszcze dwóch, moim zdaniem o wiele ważniejszych nawykach:

- Zawsze miej coś dla gości – nauczyłem się tego od moich babć i mojego pierwszego drużynowego. Jeżeli jesteś gospodarzem, to zachowuj się jak gospodarz. I nie ważne czy masz u siebie w domu radę ZZtu czy otwierasz z kimś próbę na phm. Zawsze zaproponuj herbatę, ciastka czy winogrona. Czemu? Bo przyjemnie jest poczuć się ugoszczonym, a i miło sobie z kolegą coś zjeść. A jeszcze lepiej przenieść to na wyższy poziom. Jak zaczniesz przynosić jakieś jedzenie na rady hufca, to po drugiej czy trzeciej już połowa będzie sama coś przynosiła.
- Zaczniście lepiej jeść – o zdrowym jedzeniu w harcerstwie może kiedyś napiszę oddzielny artykuł (a może ktoś z Was chce ^^?), bo przeraża mnie aktualny stan rzeczy, gdzie chipsy i cukier w różnych kolorach, są podstawowym składnikiem wielu rad czy nagród. Zamiast jednak załamywać ręce i krzyczyć łolaboga, sugeruję po prostu zacząć od siebie. Mieszanka studencka, pokrojone jabłka i pomarańcze, suszone banany, czy małe marcheweczki – proste, smaczne i zdrowe przekąski. Sugeruję zacząć zmianę od najbliższej rady na żywo, a najlepiej jeszcze teraz, gdy ograniczony ruch mocno nadwyręża nasze zdrowie.



Pożywne śniadanie

## Ważne jest nie tylko co jemy...



Grill u Napsona 2019

ale i z kim! [Co na pewno potwierdza Piotr Drzazga](#). Święta to super okazja do spotkań, ale w równym stopniu warto zorganizować choćby zwykłego grilla w gronie ZZtu i dinozaurów, czy zaproponować zastępom regularne wspólne zasiadanie przy stole u jednego z nich.

## “Kuchnia jest sercem 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.”

Tymi słowami rozpoczyna swój [artykuł](#) Alek Bartnikiewicz, w którym to opisuje najlepszy projekt konstrukcji kuchni obozowej, jaki dotąd widziałem. Co ważniejsze jednak, wskazuje tam dokładnie jak każdy, nawet najmniejszy element kuchennej konstrukcji, przekłada się następnie na pracę zastępu kuchennego, a nawet i całego zgrupowania!

W dobrej kuchni natomiast, warto aby znalazł się dobry piec! W [praktycznym poradniku](#) Damiana A. Marksa znajdziecie nie tylko informacje jak taki piec zbudować, ale i jakie dodatkowo funkcje może pełnić.

## Oby Auguste Gusteau był z Was dumny!

No, to parę porad macie, internet od ilości przepisów pęka w szwach (tak samo jak zeszyty Waszych mam i babć składające się z masy losowych i różnorodnych karteczek), to w takim razie do roboty!

Do biegu, gotowi, start!



Pierniczkowa Starszyzna Zbroi z uwzględnieniem pełnionych funkcji i noszonych fryzur. Mikołajki 2018

PS:

Jak nie umiesz gotować tak, co by od razu walczyć o koronę, to nie ma co się przejmować, nikt Ci fachtuha oddawać nie będzie kazał. Małymi kroczkami do celu!

*Wszystkie prezentowane w artykul pyszności, zostały przygotowane przez HO*

*Jakuba Janusza - najlepszego kucharza z mojego ZZtu, który to zmotywował mnie do podjęcia się wyzwania zdobycia korony!*

### Jakub Kuciak

Był 14. drużynowym 82 WDH „Zbroja” oraz 1. drużynowym 82 WDW „Twierdza”. Wieloletni wicenamiestnik Grochowa. Harcmistrz, mąż podharcmistrzyni, tata potencjalnych zuchów. Obecny redaktor naczelny Azymutu oraz mazowiecki referent wędrowników.