



Čas přípravy
10 minut



Čas realizace
maximálně 4 hodiny



Prostor
tábořiště, louka



Roční období
jaro–podzim



Počet účastníků
libovolný



Věková kategorie
12–14 let

VAŘÍME V PŘÍRODĚ

Obecný cíl:

Rozvoj těchto kompetencí: pracovní, k řešení problémů, sociální a personální.

Konkrétní cíl:

Dokázat si uvařit bez moderních vymožeností civilizace.

Motivace:

Už jste si někdy zkoušeli připravit maso, vajíčka nebo jiné jídlo úplně bez pomoci sporáku, trouby nebo grilu? Dá to sice větší práci, ale o to víc člověku pak chutná...

Potřeby:

Viz dále.

K tomuto metodickému listu je k dispozici pracovní list P20A.

Provedení:

Následující aktivity nejsou pojaté jako soutěž. Děti by si měly zkusit připravit maso – tepelně ho upravit. Minimálně jednou jako oddíl samostatně.

Pečení masa podle indiánského kmene Seneca

Čas přípravy: 10 minut

Čas realizace: 3 hodiny

Potřeby: zápalky, rýč, pytlovina, maso, brambory

Vykopeme jámu o průměru 40–50 cm a vyložíme ji kameny. Na nich topíme tvrdým dřevem, abychom je dostatečně rozpálili (asi jednu hodinu). Pak jámu vyčistíme od popelu a kameny přikryjeme slabou vrstvou kopřiv. Na ně položíme neloupané brambory a doprostřed maso. Opět přikryjeme vrstvou kopřiv a silnou pytlovinou. Celé to překryjeme vrstvou hlíny. Přibližně po hodině je jídlo hotové.

Dušení masa v Setonově hrnci

Čas realizace: 3,5 hodiny

Potřeby: zápalky, rýč, kůl, maso

Do země vykopeme jámu o průměru asi 40 cm a hlubokou asi 60 cm. Na ohni rozpálíme ploché kameny a potom jimi vyložíme dno jámy. Kameny přenášíme na lopatce nebo pomocí dřevěných kůlů. Na kameny položíme připravené (osolené a okořeněné) maso zabalené do kopřiv nebo alobalu a opět zakryjeme rozžhavenými kameny. Ke kamenům přiložíme dřevěný kůl o průměru 4–8 cm a celou jámu zaházíme hlinou a trsy trávy. Udusáme a přibližně po 10–15 minutách dřevěný kůl vytáhneme, vzniklým otvorem nalijeme asi litr vody (pozor na únik páry) a utěsníme ho. Za dvě hodiny můžeme maso vyjmout z jámy, je hotové.

Kuře se zeleninovou nádivkou: Ze zeleniny (paprika, okurka, salát, mrkev apod.) a plátků osolených brambor připravíme nádivku do kuřete. Kuře osolíme, přidáme různé koření podle chuti a zabalíme ho do kopřiv nebo alobalu. Dusíme v Setonově hrnci a maso je po 2–3 hodinách hotovo.

Pečení na kameni a ve žhavém popelu

Různé druhy placek nebo plátků masa a ryb lze péci přímo na rozpáleném kameni. Podobně lze péci přímo v rozžhaveném popelu – brambory nebo maso zabalíme do alobalu. Pozor však na připálení!

Cikánské pečení

Cikánskou pečení nejlépe připravíme z ryb nebo zvěřiny. Po důkladném očištění zabalíme maso do kopřiv a do vrstvy bláta silné nejméně 2,5 cm. Zahrabeme do popela a na popelu udržujeme 30–60 minut vydatný oheň podle velikosti připravovaného pokrmu. Podobně můžeme připravit kuře, které vykucháme, ale neoškubané obalíme vrstvou (nejlépe cihlářské) hlíny, silnou 1–2 cm. Necháme přibližně hodinu ve žhavém popelu. Po rozevření hliněného obalu zůstává všechno peří zachycené v hlíně.

Pečený had a placky

Čas přípravy: 10 minut

Čas realizace: 2 hodiny

Potřeby: 1 kg hladké mouky, sůl, kmín, pitná voda (nebo mléko) a 1–2 vejce, sušené droždí.

Do mouky zamícháme droždí, pak zalijeme vlažnou vodou nebo mlékem a osolíme. Přidáme kmín a vejce a připravíme hustší těsto. Z těsta vytvarujeme váleček, z něhož dále připravujeme různé tvary.

Pečený had: Váleček připraveného těsta navineme na dřevěnou tyčku, na které těstovitého hada pomalu upečeme nad ohněm. Do hrnku si můžeme rozdělát vajíčko a větvičkou chvojí hada během pečení potírat. Tím vytvoříme chutnou kůrku.

Placky: Z vymodelovaného válečku okrajujeme kousky těsta, které rozválíme na pomoučeném vále nebo ho roztáhneme rukama na tenké placky. Pečeme je nasucho z obou stran na rozpáleném kameni. Pro vylepšení lze přidat nastrohané syrové i vařené brambory.

Do placek lze podle chuti přidat například česnek, majoránku nebo dobromysl, mateřídoušku a podobně.

Lívance v popelu: Do těsta přidáme ještě cukr. Připravené těstové placky vložíme mezi dva listy lopuchu a zahrabeme do žhavého popela přibližně na 10–15 minut. Z lopuchu se do lívanců dostává hořkost, proto je vhodné list lopuchu poklást ještě listy např. jahodníku, jitrocele (léčivého) a podobně. Pokud listy omastíme tukem, půjdou placky lépe sundat.

Jak které dřevo hoří:

Dřevo břízy, akátu, olše a jasanu hoří i mokré.

Dobře hoří dřevo jehličnatých stromů s vysokým obsahem pryskyřice (nejlépe borovice).

Pro dušení v hlině nebo vytvoření vydatného žhavého popelu jsou vhodné buk, bříza, dub, osika, jilm, habr a javor.

Pro pomalé pečení použijeme dub, jilm, javor, třešeň nebo kaštan.

Pro rychlý var použijeme slabé větvičky a rezavé jehličí.

Grilujeme v žáru žhavých uhlíků a tvrdého dřeva.

Pozor: Při hoření kaštanu a bezu odskakují jiskry.

Seznam jedlých rostlin a několik receptů najdete na přiloženém USB flash disku.

Na tuto činnost lze navázat v soutěži Pionýrská stezka.

Tato aktivita přibližuje Ideály Pionýra: Příroda, Překonání, Pomoc a Poznání.

Přístup k dětem se specifickými vzdělávacími potřebami:

U dětí hyperaktivních je nutné dávat větší pozor na možné zranění, neobratné zacházení s ohněm a horkými kameny. Udržet ostatní děti v bezpečné vzdálenosti např. při přenášení horkých kamenů.

Pozor na:

Pozor na dodržení hygienických požadavků. Např. u masa dbejte na dostatečné propečení – je tu vždy riziko salmonelózy. Podobné je to při práci se syrovými vejci.

Moje poznámky:

V současné době existuje kromě vaříčů na kapalná paliva nebo plyn také tzv. dřívkáč. Tento vaříč funguje na jednoduchém principu výhně (vzduch je vháněn do ohniště) a je určen ke spalování drobného dřeva – klacíků, šišek a podobně. Ventilátor je poháněn klasickým 1,5V monočlánkem, který vydrží zhruba 10 hodin provozu.