



Šťovík v říjnu 2024



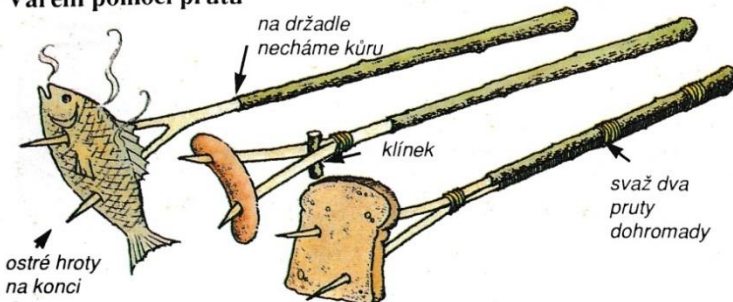
- 2.10. Dělání draků. S sebou nůžky, nůž, lepidlo, barvičky, reznou nit nebo tenký provázek. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 17.45.
- 9.10. Závody v pouštění draků. S sebou draka a dlouhý provázek. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 18.00.
- 16.10. Náhorní planiny, hra v lese. S sebou sportovní oblečení. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 18.00.
- 23.10. Pečení hadů. S sebou sůl a kmín podle družinové domluvy, alespoň litr vody, utěrku, mokrou žínku na ruce a prkýnko. Sraz je v 16.00 u sběrný, konec je v 18.00.

Vaření na táborovém ohni

Potrava připravená na táborovém ohni má příjemnou chuť. Než začneš vařit, musíš nechat oheň dohořet až na rudé uhlíky. Plamen ohně potravu jen spálí a začerní. Budeš-li chtít grilovat

na ohni, budeš potřebovat jako náčiní zelené pruty. Jídlo můžeš vařit též v popelu. V takovém případě dej jídlo do hliníkové fólie (alobalu), abys uchoval šťávu a vůni jídla.

Vaření pomocí prutů



Ryby, uzeniny a tousty připravuj pomocí zelených prutů, z nichž odstraníš kůru. Používej vidlici na syrovém prutu, aby jídlo nespadlo do ohně. Nemůžeš-li nalézt vidlicovitý prut, vyrob si ho tím, že rozštíp-

neš silnější prut na konci a rozevři ho tak, že do rozštěpu vložíš kousek dřeva jako klínek. Nebo můžeš spojit dva pruty na jednom konci dohromady.



Proskurník, kebab a koblihy můžeme opékat na rovných prutech. Koblihy připravíme tak, že přidáme vodu do hrnku mouky a vyrobíme tuhé těsto. Opečeme na prutu, pak naplníme džemem a sníme.

Kleště jsou vhodné pro případ, že něco spadne do popela, nebo pro opékání takových věcí, které mohou upadnout. Vyrobit je spojením vidlicových a zakřivených prutů.

Příprava jídel zabalených do alobalu v popelu



Brambory oškrabej, zabal do fólie a dej do horkého popela na půl až jednu hodinu, podle velikosti. Jez je s máslem nebo sýrem.

Z jablěk vykroj střed a vyplň ho hrozkami s cukrem. Zabal do fólie a zahrab do popela na 25-45 minut.

Pastinák oloupej nebo oškrabej a nakrájej na „tyčinky“. Zabal do fólie a přidej máslo na různá místa, nech péct v popelu 30-40 minut.

Kotlety a stejky zabal do fólie s rajčetem, houbami a troškou soli a zahrab do popela na 30 minut.

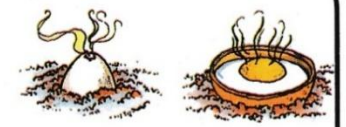
Další metody



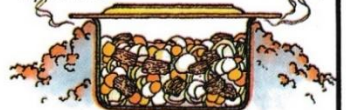
Rozpal plochý kámen na ohni téměř do ruda. Odstraň z něj prach, potřij ho olejem a použij pro přípravu masa nebo ryb.



Barbecue se dá připravit tak, že na dvě polena položíš kovové pletivo tak, aby bylo nad horkými uhlíky. Před položením jídla síto natřij olejem.



Vejce stačí propíchnout na vrcholu a postavit do horkého popela na 10 minut. Můžeš také odříznout vrchní část pomeranče, vybrat vnitřek a uvařit vejce v kůře.



Dušenou směs zeleniny a masa připravíš tak, že postavíš nádobu do horkého popela přes noc. Přesvědč se, že je přikryta víkem nebo talířem a že je popel nahnut kolem až skoro k okrajům. Nech dusit do příštího dne.