

Obozowy piec

MONIKA PASTUSZAK WĘDR.

Drużynowa 2. Drużyny Łęczyńskiej św. Barbary. Studentka etnologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.



Śmiało mogę powiedzieć, iż jedną z moich życiowych pasji jest gotowanie. Chciałabym Was gorąco zachęcić do odkrywania zdolności kulinarnych. Przyrządzanie potrawy może stać się ciekawą przygodą i wyzwaniem dla całego zastępu tym bardziej, gdy zamiast zwykłej obozowej kuchni do stworzenia dania wykorzystamy wykopany przez nas dół. Przedstawię Wam dwie możliwości wykonania pieca ziemnego, który nazywany jest również piecem maoryskim.

Opcja 1

Należy wykopać dół trochę szerszy i głębszy niż garnek, w którym chcemy przygotować potrawę. Następnie rozpalamy w nim ogień tak, aby później powstało dużo żaru. Gdy będziemy mieć wystarczającą jego ilość, robimy saperką miejsce na garnek, wkładamy go (oczywiście przykrytego) i po bokach przysypujemy żarem. Następnie zakrywamy wszystko gałęziami, mchem i czekamy, aż potrawa się upiecze.

Opcja 2

Również kopujemy wyrwę w ziemi. Dno wykładamy kamieniami, na których rozpalamy ogień tak, aby powstał żar. Następnie wyciągamy żar i na gorące kamienie kładziemy potrawę zawiniętą w folię aluminiową. Przykrywamy gałęziami, w szczeliny wkładamy liście, mech, etc.



fol. Piotr Stachurski

obóz 5. i 7. Drużyny Radomskiej

Oto moje propozycje dań, które można upiec w dole ziemnym:

Ziemniaki z mięsem (dla 6 osób)

Składniki:

- 2kg ziemniaków
- 3 cebule
- 40 dag mięsa (łopatka albo szynka)
- sól, pieprz, „Vegeta” lub inna przyprawa tego typu
- śmietana
- natka pietruszki

Sposób wykonania:

Ziemniaki należy obrać, opłukać i pokroić w plastry. Zaś cebulę pokroić w półtalarki. Opłukać i drobno posiekać natkę. Wszystko razem wymieszać. Mięso opłukać, roztluc tłuczkiem, posypać przyprawami i pokroić w drobne kawałki.

Dno garnka wysmarować śmietaną. Włożyć połowę warzyw, mięso, a następnie kolejną warstwę warzyw. Wszystko zalać śmietaną i zapiekać 2 godziny. Gotowe danie posypać świeżą natką pietruszki.

Filety z kurczaka z warzywami (dla 6 osób)

Składniki:

- 6 pojedynczych filetów kurczaka
- 1 opcja - 30 dag pieczarek, 2 cebule
- 2 opcja - 1 por, 1 marchew, pół selera
- pieprz, sól, przyprawa do kurczaka „Delikat” czerwony

Sposób wykonania:

1. opcja – Pieczarki opłukać, pokroić na drobne kawałki, dusić aż wyparuje z nich woda. Cebulę zeszklić na maśle. Następnie razem wymieszać. Dodać przyprawy (polecam czerwony „Delikat”).

2. opcja – Pora sparzyć, pokroić w cienkie talarki, marchew i selera zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystko razem poddusić. Dodać przyprawy.

Filety opłukać, przekroić wzdłuż, ale nie do końca, tak by powstała kieszeń, wysmarować przyprawami. Do środka włożyć farsz. Owinąć folią aluminiową i zapiekać ok. godziny.

Pieczony karczek (dla 6 osób)

Składniki:

- 70 dag karczku
- marynata w proszku np. „Kamis”
- olej
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Karczek umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozrobić marynatę, włożyć w nią karczek i pozostawić na 2 godziny w chłodnym i zacienionym miejscu. Po wyjęciu z marynaty, karczek należy zawinąć w kilka warstw folii aluminiowej i ułożyć na gorących kamieniach. Karczek powinien się piec 2 godz. w naszym sprytnym piekarniku.



Cannelloni (dla 6 osób)

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu
- 200g żółtego sera
- 250 ml śmietany (im gęstsza tym lepsza)
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- pół selera
- 350 g mięsa mielonego
- 500 g pomidorów
- koncentrat pomidorowy
- sól, pieprz, oregano, bazylija, słodka papryka

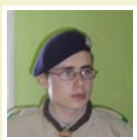
Sposób wykonania:

Cebulkę pokroić w cienkie piórka, zeszklić na maśle. Mięso podsmażyć. Warzywa zetrzeć na tarce o dużych oczkach, potem dusić na małym ogniu. Następnie dodać pokrojone pomidory, koncentrat pomidorowy, rozgnieciony czosnek, przyprawy do smaku i dalej dusić przez 10 min. Mięso wymieszać z warzywami. Faszzerować rurki makaronu. Dno garnka pokryć śmietaną, ułożyć rurki z farszem. Całość poleać sosem (koncentratem pomidorowym rozrobionym z wodą, oregano, bazylią, solą, pieprzem). Posypać obficie żółtym serem startym na dużych oczkach. Garnek przykryć i włożyć w dół z żarem. Zapiekać przez 20 minut.

Życzę powodzenia w zdobywaniu nowych kulinarnych umiejętności!



Pal się ogniu...



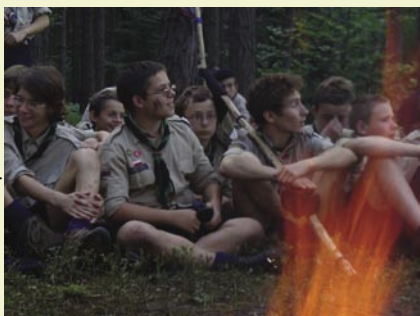
MICHAŁ FABISZEWSKI

Drużynowy 3. Drużyny Pionkowskiej św. Benedykta z Nursji.
Tegoroczny maturzysta.



fot. Anna Wieliczko

kurs Jadwiga 2007



fot. Ala Kowalczyk

święto patronki BluSZcza - obóz 2007 r.



fot. Maciej Dmytrow

obóz 1. Drużyny Puławskiej

Nie wyobrażam sobie obozu drużyny bez wieczornych spotkań przy płomieniach. Ognisko nie może być tylko stosem bezcelowo palących się patyków, jest spotkaniem zastępów przy wspólnym śpiewie i zabawie, oraz zastanowieniu się nad minionym dniem. Ognisko wprowadza klimat i nadaje tempo wszystkim działaniom. Musimy jednak pamiętać o tzw. „krzywej”, w teorii wygląda to tak:

Na początek ogień powinien pojawić się dość szybko i osiągnąć szczyt w czasie pierwszej trzeciej ogniska; jest to czas na największą „aktywność” płomienia. W tym czasie należy zorganizować skecze i zabawy. Poczynając od 2/3 trwania ogniska, ogień powinien słabnąć, to czas na pogadankę drużynowego. Gdy ogień przygasa i pojawia się żar. Nastaje melancholijna atmosfera. Wycisza to chłopaków, wprowadzając spokój i półmrok, który naturalnie zachęca do skupienia. Jest to idealny czas na modlitwę kończącą dzień.

Wprowadzenie teorii w życie nie jest trudne! Trzeba pamiętać, aby rozwój ogniska dostosować do rozwoju płomienia. Często zdarza się jednak, że płomień nie chce się palić lub chruszczu szybko brakuje. Aby ognisko się udało, potrzebny jest dobry, absorbujący i pobudzający wyobraźnię temat. Ważna jest również aranżacja, czyli dobór miejsca dla obozowego teatru. Dobre rozplanowanie czasowe jest głównym zadaniem osoby prowadzącej. Lecz czymże było by ognisko bez śpiewu? Jak to zrobić? Nic prostszego.

To wyzwanie dla wodzireja. Trzeba niejako przewidzieć kilka dodatkowych piosenek, a niekiedy być może niektóre nawet pominąć. Na pewno nie wolno się zniechęcać! Nie od razu Kraków zbudowano. Można przygotować dwa lub trzy ogniska improwizowane, których głównym celem będzie dopasowanie się do rozwoju ognia. Jednakże zawsze warto wyobrazić sobie pewien scenariusz na poprowadzenie ogniska, aby nie był to zupełny „spontan”. Ważne jest, by watry uczyły chłopaków nowych piosenek. Zupełnym błędem jest, gdy w centralnej jego części śpiewa się ciche i spokojne piosenki, a na zakończenie, w momencie wyciszenia, skoczne i wesole.

Chcesz wiedzieć więcej? Rozwijaj poziom swojej ekspresji? Polecam Ci książkę *Gwoździł Programu – wszystko o EKSPRESJI*.

