

Організація кухні на Морському Таборі

ст. пл. Павло "Таріль" Червоняк

ГРАТЕЛЬУЮ!!!

З найвищою пошаною я вас вітаю нововибраним кухарем морського табору.

Добре. Вже досить усьпіху. Перед тобою є довга і тяжка праця. Але, ця праця не мусить бути дуже тяжка.

Візьміть час перечитати цю працю. Вона повинна вам дати ідею як кухня повинна бути зорганізована. Памя'тайте; це є лиш підручник. Це не є листа прав, які є написанні в камені, а лиш допомічник.

Ця праця є написана крок в крок за тим як я організував кухні на Морські табори 88', 89', 90', і 92-го року.

Ну. Я вже мав своє слово. Тепер сідайте, читайте, навчаєте, а тоді організуйте.

ДОБРОГО ВІТРУ !!!

ДОБРОГО ВАРЕННЯ !!!

СМАЧНОГО !!!



ст. пл. Павло "Таріль" Червоняк

I. Меню

- а) сніданок
- б) обід/вечера
- в) вегетеріанській меню
- г) десерти і додаткове

II. Замовлення їжі

- а) де
- б) кілько

III. Кухонний Виряд

IV. Підготовка на виїзд

V. Виїзд на табір

VI. Кухня на таборі

VII. Апендикс

- а) допоміжливі натяхи
- б) допоміжливі факти температури м'яса
- в) допоміжливі переклади

МЕНЮ.

Перший крок у приготівці кухні є меню. Візьміть папір і ольвінець і зробіть собі такий діаграм :

ДЕНЬ 1	субота	вечера
ДЕНЬ 2	неділя	сніданок обід вечера
ДЕНЬ 3	
" "		" "
ДЕНЬ 8	субота	сніданок

Як плянуєте меню, пам'ятайте, що відкриття табору завжди є в 4:00 пополудній в суботі, то ви лиш мусете зварити вечеру того дня, а на останній день, треба лиш сніданок. Тепер треба виповнити всі ті страви зачинаючи з сніданком.

СНІДАНОК

Сніданок це дуже важна страва. Вона дає всім енергію на початок дня. Також, якщо погода є погана, а сніданок смачний то то буде мати добрий психольогічний удар над таборовиками.

Сніданки можуть бути легкі, або тяжкі. Легкі є ті що можна скоро приготувити; холодна каша (cereal), горяча каша (oatmeal), та хліб з горіховим маслом і з мармулядою (PBJ).

Тяжчі сніданки є ті де ти мусиш ставати в 5-тій годині рано щоб їх приготувити; яйця, і нестор-кайкси. (pancake bits).

Яко право, з кожним сніданком подається молоко, чай, каву, какао, хліб і масло.

Яйця роблять добрий сніданок, але тому що на таборі нема холодійників, то треба їх якнайскорше зужити, або уживати порошокванні яйця (powdered eggs) (Я би того не радив, бо вони добре не виходять, і вони нікому не смакують.) Скажім що ви будете

уживати правдиві яйця. Щоб ви їх зжили якнайскорше, і щоб ви їх не подавали два дні запорядком, ви повинні їх мати в неділю і у вівторок. Нестор-каукси, є дуже смачні, то ви повинні їх подати на четвер яко несподіванку таборовикам, які є вже трохи змучені.

Тепер треба виповнити сніданки на понеділок, середу, п'ятницю, і суботу. Всі ті сніданки повинні бути каші, щоб вам було легко, і щоб діти мали різноманітність їжі. Суботнішній сніданок є залишки (leftovers). Треба подати все що залишилося, щоб було якнайменше їжі вести додому.

ОБІД І ВЕЧЕРА

Час тепер плянувати обід і вечеру. Їжа на ці дві страви є така сама то можна її подавати або на обід, або на вечеру. Заки ви все напишете, треба подумати "що" ви будете подавати. Треба пам'ятати що ви не маєте багато часу приготувати їжу, і що ви варите над відкритому огню і над полевыми кухонками (colemans) і то бере багато часу. Також, не забудьте про десерт.

Добрі ідеї на страви є: гамбургери/кобаски, спагеті з чи без мя'совим сосом, шинка, гуляш, BBQ курка, канапки з туни, сир з клюсками, і так далі.

Скажім що ви будете уживати ці страви. Коли ви бидете їх подавати? Легкій спосіб це останновити, є зробити такий діяграм:

	Н	П	В	С	Ч	П
Обід	2	4	6	1	3	5
Вечера	1	3	5	2	4	6

Цей діяграм показує дні коли і що ти будеш варити на обід і вечеру. Тепер випиши 6 страв які ти будеш варити, і біля них постав нумер..

1. Спагеті з мя'совим сосом, чесноковій хліб
2. Гуляш, салата
3. Шинка, печена бараболя
4. Гамбургери/кобаски, французькі барабольки
5. Канапки з туни, салата
6. BBQ курка, начинка, кукурудза

Кожний нумер біля страви кореспондує з нумером у діяграмі.

Треба також подати вечеру на першу суботу. Та вечера може бути легкою, бо діти наїлися з родичами, як їхали до табору. Найлегша вечера би була канапки з туни, то ви повинні то приготувати.

ВЕГЕТЕРІАНСЬКІЙ МЕНЮ

Виглядає легко. ЗЛЕ!!! Тепер треба приготувати меню для вегетеріанців(vegeterians).(Як купуєте для їх їжу, купуйте для приблизно 10 людей, бо більше не повинно бути). Знова треба зробити діаграму...

	Н	П	В	С	Ч	П
Обід	2	4	6	1	3	5
Вечера	1	3	5	2	4	6

З тих страв яких ми вже будем варити, ми можемо зужити спагеті без мя'совим сосом, і канапки з туни для вегетеріанців.

Тепер треба додати 4 нових вегетеріанських страв;

1. Спагеті без мя'совим сосом, чесноковій хліб
2. Ярина/"cottage" сир на клюсках
3. Сир з клюсками
4. Фасольні гамбургери, Франсуські барабольки
5. Канапки з туни, салата
6. "Stirfry" ярина на піті

Поспробуйте так зорганізувати ваш меню, щоб ви варили майже то саме для всіх; як всі їдять спагеті з мя'совим сосом, нехай вегетеріанці їдять спагеті без мя'совим сосом. Як всі їдять гуляш, то нехай вегетеріанці їдять ярину/"cottage" сир на клюсках, бо вони обоє потребують клюски.

ДЕСЕРТИ І ДОДАТКОВЕ

Я перед тим був згадував десерт. Десерт, то є найлегша річ. Лиш відчиняється пушку, і подається. Яблука, помаранчі, кавун, грушки, пічесси, пудинг, та овочеві хуй-хвостики є добрі десерти. Їх подається з кожною стравою окрім сніданком.

Незабудьте що треба дати таборовикам щось пити. Найліпше є купити порошок або сироп і змішати з водою.

Тепер вертається до головного списку і списується решта меню.

день#	день	страва	їжа	їжа для вегетеріян
ДЕНЬ 1	субота	вечера	канпки з туни	" "
ДЕНЬ 2	неділя	сніданок	яйця	
		обід	гуляш	ярина/"cottage"сир
		вечера	спагеті з мя'сом	" " без
ДЕНЬ 3	понеділок	сніданок	каша (горяча, холодна)	
		обід	гамбургери;	фасольні
		вечера	hamsteaks/mack & cheese	
ДЕНЬ 4	вівторок	сніданок	яйця	
		обід	BBQ курка	ярина на піті
		вечера	канапки з туни	" "
ДЕНЬ 5	середа	сніданок	каша (горяча, холодна)	
		обід	спагеті з мя'сом	" " без
		вечера	гуляш ;ярина/"cottage"сир	
ДЕНЬ 6	четвер	сніданок	нестор кайкси	
		обід	шинка	сир з клюсками.
		вечера	гамбургери;	фасольні
ДЕНЬ 7	пятниця	сніданок	каша (горяча, холодна)	
		обід	канапки з туни	" "
		вечера	BBQ купрка	ярина на піті
ДЕНЬ 8	субота	сніданок	залишки	

Це є ваш меню

ЗАМОВЛЕННЯ ЇЖИ

ДЕ?

Ну, вже маєте меню. Тепер треба купити їжу. Перший крок, є знайти їжових видавців. Можна їх знайти в якому небуть місті. Лиш є одна проблема; вони тобі може не продадуть. Видавці є для реставранів. Вони хочуть бізнес шо тижня, не раз на рік. Треба "shop around". Поїд до кількох видавців і вони тобі скажуть так або ні. Якщо вони тобі продадуть, то попроси від них листу продуктів і цін. Та листа вам покаже шо вони мають, і кілько все коштує. Їжові видавці є дуже добрі на мясо. На все решта, "price clubs" або "bulk food stores", можуть бути ліпшим, але не все.

КІЛЬКО?

Як вже знайшли видавців і склепи де будете купувати треба випрацювати кілько чого і шо ви мусете купити.

То є досить легко. Скажім шо табір буде мати 100 осіб (таборовики і булава). Тому шо ви не знаєте кілько хто буде їсти, треба вдостосувати "Law of Averages". Скажім шо ви хочите знати кілько треба гамбургерів купити. Подивіться на меню. Ви маєте гамбургерів 2 рази. Ви маєте 100 людей. 2 гамбургери для кожного. $100 \times 2 \times 2 = 400$ гамбургерів. Також треба додати трохи на репетки. $25\% \times (\# \text{ людей}) = ?$, є добра формула на репетки, кожний рас шо подається. Все разом, вам буде потрібно 450 гамбургерів, на цілій тиждень.

З яйцями на сніданок так само. 100 людей, 2.5 яєць для особи, 2 рази подаєте. То виходить на 500 яєць, або 41-42 дозен. (до яєць не включаєтьця репеток).

До їжі у пушках як гуляш, треба подивитися кілько осіб одна пушка буде годувати. Скажім шо одна пушка годує четверо. $100 / 4 \times 2 = 50$ пушок + (репетки) $25/4 \times 2 = 62$ пушок гуляшу.

Поспробуйте точно заплянувати. В той спосіб ви гроші ошадите. Але не журіться. Якщо ви досить не замовите, то підчас табору, інтендант, може поїхати в місто і докупити їжу. Я не раджу вам на тім полягати, бо то на кінець буде більше коштувати. ТО ЛЕШЕ Є НА ВИПАДКИ!! *** Якщо, підчас табору буде прогулька, забудьте

заплянубати обід для них. (хліб, пушкова шинка і овочі є добрий обід). ~~жжжж~~

КУХОННИЙ ВИРЯД

Ну. Ви вже маєте листу чого купити. Тепер треба перевірити кухонний виряд. Курінь Чорноморців, має все що є потрібне до кухні: полеві кухонки, баняки, друшляки, хохлі, ножі, і кулери. Треба все це перевірити, щоб все працювало, і щоб було чисте. Ви повинні це зробити місяць чи два перед табором, щоб був час щось направити, чи докупити. В цей часі є дуже важне знайти компанію котра тобі продасть сухій лід. Цей лід дається в кулери; то є твої холодильники. Можна такій лід купити в хемічних компаніях. На табір що має 100 осіб, і що триває 1 тиждень, буде потрібно між 125 а 150 фунтів цього леду.

Як ви вже все це зробили, то можете трошки положитися, віддихнути, і випити трошки зимного морського чаю. Ваша праця НА ТЕПЕР є скінчина.

ПІДГОТОВКА НА ВИЇЗД

Як вже лишилось 2 тижні перед табором, треба знова стати на ноги і піти назад до праці. Зателефонуйте до ваших їжових видавців і замобте всю їжу, щоб вона була готова для вас, на ранок відїзду до табору. Як ви все замовили, і виряд є готовий до ладовання, замовте випозичальній вен. Ви його маєте дістати день перед дня виїзду на табір.

ВИЇЗД НА ТАБІР

Нарешті, прийшов день виїзду. Ви повинні бути готові.
(Як славна пісньє каже);

Сонце ще не вийшло,
а я вже убраний,
але скоро ночі переходять!
Трошки підголився,
Санввич маю в торбі-
Іду до праці, сам собі співаю!.....

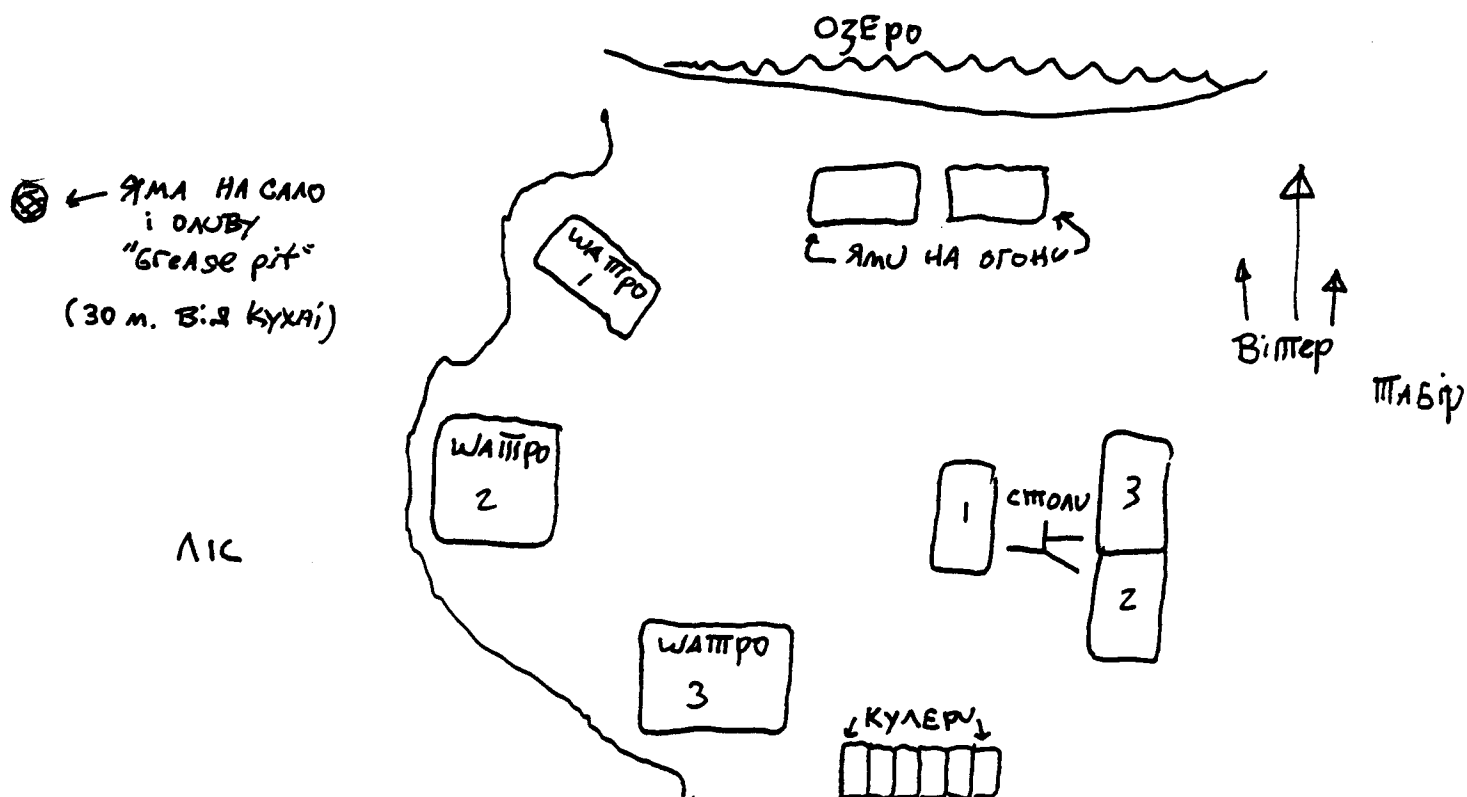
ЩО ТЕПЕР?? Ладуєте у вен кулери, і ідете по лід. Як дістанете лід, то по однаковому розділіть лід між кулерами і назначіть кожній кулерг на один день. Тоді ви ідете по мя'со. Як

купете мя'со, бідразу розділіть і поставте у назначенній кулер. Тобто, в понеділок, ви готовите спагеті. То мелене мясо яке ви вживаєте до сосу, ви повинні поставити у кулер що є назначенній на понеділок. Так треба зробити для всього мя'са, і решта їжі що потребує охолодження. Як то вже зробили, то ідете по решта їжі, а тоді додому, залодувати вен з решта вирядом. Тоді, нарешті ідете на табір.

Як вже нарешті заїдеш на місце табору, і привітаєся з всіма, то тоді іди розтавляй кухню.

КУХНЯ НА ТАБОРІ

Тут є діаграма кухні яка є ідеальна для мене. Вона вам може не відповідати, і ви можете ставити кухню як ви хочете, але я думаю що вам сподобається.



Як подивитесь на плян кухні, то побачете 3 шатра, 3 столи, 2 ями на огонь, яма на сало і оливу, і холодильники.

Шатро #1 є на таборовій виряд; шуплі, шнурки, якіри, пилки, ітд. Шатро #2 є на всю їжу окрім мя'са. Шатро #3 є твоє.

Стіл #1 є де готуєся їжу, стіл #2 є де вариться їжу на полевих кухонках, а стіл #3 є де подається їжу таборовикам.

Є також 2 ями на огонь. Одна є на barbequing, а друга є щоб

кіпяти воду. Трета яма є далеко у лісі. (30 метрів від кухні) Там ляється уживанну оливу, і сало. Ця яма повинна бути 3 стопи заглибока а 1 стіп заширока. ** Незабудьте накрити всі ями перед виїзду з табору. **

Холодїйники(кулери), стоять збоку, у тінні, щоб було як найхолодніше.

Решта кухонного виряду, ви повинні тримати під столами, щоб вони не забрудилися.

Щоб нарешті скінчити розбудову кухні, повіште тарпалину над столами 2 і 3 щоб ви не змокли в разі дощу.

Ну, виглядає що ви готові зачинати варити. Я вам бажаю найбільшого щастя.

Пам'ятайте; Скоро ставайте сніданок варити, бо булава і таборовики є злосні якщо голодні!!!!

АПЕНДИКС

ДОПОМІЖЛИВІ НАТЯХИ

(HELPFULL HINTS)

-Заченайте плянувати меню і кухню відразу.. НЕ тиждень перед табором.

-Як плянуєте меню, пробуйте щоб він був інакший і смачний.

-Знайди найдешевших їжових видавців.

-Не видавайте забагато грошей... Купуйте "No Frills".

-Як варете, пробуйте мати все готове на час. То є дуже важне. Якщо ви спізнетеся, то ціла програма дня є не-ефективна.

-Кухонна залога є назначенна тобі. Уживайте їх, і вам буде легше.

-Чистота є дуже важна. Виряд і ті що у кухні мають бути чисті. **ОБОВ'ЯСКОВО і ВСЕ!!!!**

-Якщо їжа виглядає скисла, відразу викиньте. Є ліпше видати більше грошей на нову їжу, ніж то що хтось може захорувати.

-Як ліквідуєтця кухню, вимийте весь виряд заки його ладуєте у вен.

-Люди які немаєь нічого до роботи в кухні, там немаєь бути. То є ваша кухня. Викидайте їх.

-Як копаєтьця ями на огонь, копайте так що як вже буде огонь, то щоб вітер дув дим геть від кухні.

-Тримайте fire extinguishers блисько себе. Вони всі повинні бути наповненні.

-Не уживайте паливо на кухонки чи бензиніу щоб зачати малий вогонь...він легко стане великим!!!

-Не бавтися ножи. Можна дуже легко втятися.

-Останна і найважніша точка:

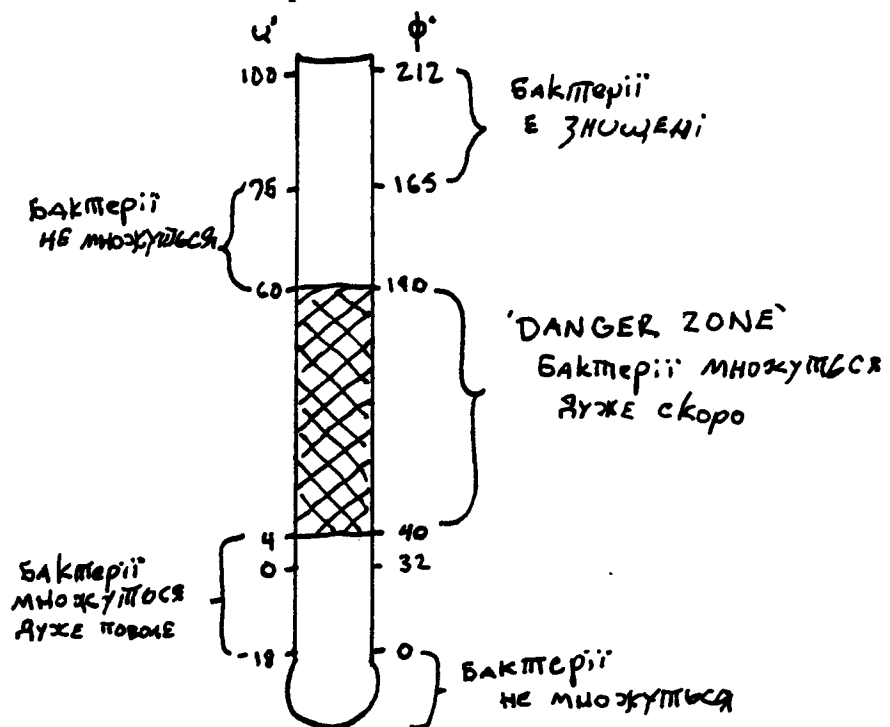
ЯКЩО ХТОСЬ ЗАБАГАТО КРИТИКУЄ-

НЕХАЙ ВОНИ ВСІМ ЗВАРЯТЬ ВЕЧЕРУ!!!!!!

ДОПОМІЧЛИВІ ФАКТИ ТЕМПЕРАТУРИ МЯ'СА

Треба важати щоб бактерії не помножилися в їжі, бо можете мати багато хорих таборовиків на ваших руках. Тому треба тремати всі мя'са охолоджені або замороженні.

Як подивитесь на діаграм, то побачите що нижче 4° ц(40° ф) бактерії дуже поволе множуться, а між 4° ц(40° ф) а 60° ц(140° ф) вони множуться скорше як зайці чи морці!



Як на таборі, все мя'со мусить бути заморожене . Як ви готовите розморозуєте (defrosting), то поспробуйте то зробити як найскорше, щоб мя'со не було в "DANGER ZONE" задовго. Найліпший спосіб це зробити на таборі, є поставити мя'со у баняк теплої води. (В дома, ви повинні поставити заморожене мя'со у холодильник вечір перед тим що ви хочите його уживати.

ДОПОМІЧЛИВІ ПЕРЕКЛАДИ

-ПОЛЕВІ КУХОНКИ	COLEMAN STOVE
-ГАМБУРГЕРИ	HAMBURGERS
-КОБАСКИ	HOT DOGS
-СПАГЕТІ	SPAGHETTI
-МЯ'СОВІЙ СОС	MEAT SAUCE
-ШИНКА	HAM STEAKS
-ГУЛЯШ	BEEF STEW
-BBQ КУРКА	BBQ CHICKEN
-КАНАПКИ З ТУНИ	TUNA FISH SANDWICHES
-СИР З КЛЮСКАМИ	MACARONI AND CHEESE
-ПЕЧЕНА БАРАБОЛЯ	BAKED POTATO
-ФРАНСУСЬКІ БАРАБОЛЬКИ	FRENCH FRIES
-НАЧИНКА	STUFFING
-ФАСОЛЬНІ ГАМБУРГЕРИ	TOFU BURGERS
-ПУДИНГ	PUDDING
-ОВОЧЕВІ ХУЙ-ХВОСТИКИ	САМОЗРОЗУМІЛЕ !! (FRUIT COCKTAIL)
-ІЖОВІ ВИДАВЦІ	FOOD DISTRIBUTORS
-КУЛЕР-И	COOLER
-ПУШКОВАННА ШИНКА	SPAM
-СУХИЙ ЛІД	DRY ICE
-ВИПОЗИЧАЛЬНИЙ ВЕН	RENTAL VAN
-ЯМА НА САЛО І ОЛИВУ	GREASE PIT