

<<<10.BÖLÜM>>>

X-YEMEK

YEMEK

İyi bir obada tüm oba üyeleri yemeklerini düzenli bir şekilde birlikte oturarak yerler.

Evde, yemek konusunda çok fazla düşünmen gerekmez. Genelde yemek vakti geldiğinde birisi yemeğini hazırlamış önüne koymuştur.

Fakat kampta, kendi başınasın, yemeğini hazırlayıp önüne koyacak birisi yok. Kullanacağın malzemeyi, yiyeceği seçmen ve miktarını ayarlamam gerek. Ayrıca, kampta ateş yakmayı, ocak yapmayı ve yemek pişirmeyi de bilmelisin. Üstelik bu yemeği, yalnız kendin için değil tüm oba için pişirecektir. İyi bir kamp aşçısı olabilmek için önce iyi bir aile aşçısı olman, ailen için yemek pişirmen gerekir. Bu nedenle mutfaktaki işlere yardımcı olmalı, önce kendi mutfağındaki ocakta yemek pişirmelisin. Daha sonra kampta, mutfağında edindiğin bu bilgiyi kullanabilirsin.

HANGİ YİYECEKLERİ GÖTÜRMELİSİN?

Kamp yemekleri listesini hazırlarken evde yediğin türden yemekleri listene alman gerekir. Sağlığın ve gelişimin için yararlı olan besinleri liste dışı bırakmamalısın.

Hafta sonu kampları için fazla endişelenmeye gerek yok. Ama yaz kampında ihtiyacın olan besini alabilmek için yiyeceklerini dört gruptan seçmelisin.

—Süt ve süt ürünleri

—Sebze ve meyve

—Et, balık ve yumurta

—Ekmek ve diğer unlu yiyecekler

Bu ana yiyeceklere ek olarak yemek için kullanılacak ek malzeme reçel ve baharat da kampa götürülmelidir.

Gecelenecek bir kampa götürülecek yiyeceğin çoğu çiğdir, pişmemiştir. Oysa bir yürüyüş için seçilen yiyecekler kurutulmuş, hazır yiyecek ve sebzelerdir.

YEMEK LİSTESİNİN HAZIRLANMASI

Hafta sonu kampında obanın yemek listesini hazırlamakla görevlendirildiğini düşün. İşe nasıl başlarsın?

Yemek listesini belirlemek: İşe obadaki herkesin beğeneceği üç öğün yemeği belirlemekle başla. Bu liste bir kahvaltıyı, iyi bir öğle yemeğini ve tam bir akşam yemeğini içermektedir.

Yiyecek listesi: Hazırladığın yemek listesi arkadaşların tarafından kabul edildikten sonra yemeklerin için gerek duyacağın malzemelerin bir listesini hazırla. Daha sonra bu sayfalarda bulacağın listeye bakarak her izci için gerekli miktarı yaz ve izci sayısı ile çarp.

Maliyeti hesaplamak: Bundan sonra yapacağın iş fiyatları öğrenmektir. Bunun için

yakınındaki bir bakkal ya süper markete git. Dükkân sahibine ya da idareciye durum anlattığında büyük bir olasılıkla sana yardımcı olacaktır. Kişi başına düşen masrafı, listesindeki her şeyin fiyatını öğrenip, bu rakamları topladıktan sonra kampa katılacak kişi sayısına bölerek hesaplayabilirsin.

Yiyeceklerin satın alınması: Kampa katılacak herkes payına düşeni ödedikten sonra artık yiyecekleri satın alma zamanı gelmiş demektir. Obanın bazı üyeleri yiyecekleri taşımak için sana yardım etmek üzere görevlendirilecektir.

KİŞİ BAŞINA VERİLECEK YİYECEK MİKTARI

Et Grubu Bir Kişilik Miktar:

Et 200–500 gr.

Köfte 125 gr.

Tavuk 350 gr.

Sucuk, Salam vs. 100 gr.

Balık 200–250 gr.

Yumurta 2 adet

Süt Grubu Bir Kişilik Miktar:

Taze Süt 500 gr.

Süt Tozu 50–60 gr.

Peynir 60 gr.

Sebze, Meyve Grubu:

Portakal 1 adet

Greyfurt ½ adet

Domates 1 adet

Meyve Suyu 125 gr.

Kabak ¼ adet

Havuç 1 adet

Çeşitli Sebzeler 125 gr.

Patates 2–3 tane

Soğan 1 adet orta boy

Hazır Çorba ¼ Paket

Taze Meyve 1–2 tane

Kurutulmuş Meyve 60 gr.

Unlu Yiyecekler:
Ekmek 4 dilim

Kurabiye 60 gr.

Kek 60 gr.

Pirinç 50 gr.

Makarna 100 gr.

Puding ½ paket

YEMEK PİŞİRME HAZIRLIĞI

Kamptaki yemek pişirme hazırlığı yemek yiyecek olan izcilerin sayısına göre yapılır. Bazen tek başına bazen obaca yemek pişirirsin. Yemek pişirmenin en zevklisi oba için yemek pişirileceği zaman yaşanır.

Tek Başına Yemek Pişirmek:

Tek başına yemek pişirirken birlikte getirdiğin bir plastik örtü üzerine yemek malzemelerini koyarsın. Daha sonra yemek pişirme kabını alırsın. Bu, mutfağından getirdiğin bir tencere ya da bir tava olabilir. En iyisi tek kişilik bir pişirme setidir. Artık işe başlayabilirsin.

Obaca Yemek Pişirmek:

Bu durumda aranızda kimin neyi yapacağını kararlaştırmanız gerekir. Biriniz aşçı olursunuz, diğeri de yamağı. Yine plastik örtüye yemek malzemelerini ve pişirme araç ve gerecini koyarsın. Daha sonra da yemeği pişirir ve servisini yaparsın. Yamak ateşçi ve sucu görevini üstlenir. Gelecek öğün için görevler değişir. Böylece herkes eşit bir eğitim almış olur.

Elbette ki yemek pişirdiğin tencerenin isten kapkara olmasını istemezsin. Böyle bir tencereyi temizlemek çok zordur. İsten kararmaması ve rahatça temizlenebilmesi için tencereni deterjanla güzelce sıva ve daha sonra ateşin üzerine koy. İşi bitince iyice ov ve soğuk suyla yıka.

KAMPTA KAHVALTI

İçecekler: Kahvaltıda mevsime ve olanaklara göre çay, kahve, ıhlamur, taze süt ve süt tozu ya da meyve suyu kullanabilirsin.

Kaynamış Yumurta: Kampta yiyebileceğin bir kaynamış yumurta hem gerekli besini almaya yardımcı olacak hem de kahvaltına lezzet katacaktır. Yumurtayı kaynatmak için önce suyu kaynama noktasına getir. Yumurtaları bir kaşıkla her seferinde birer tane olmak üzere yavaşça suya bırak. Kayısı yumurta yiyebilmek için yumurtayı 3–5 dakika, katı yumurta yiyebilmek için ise 10–15 dakika kaynatman gerekir. Yumurtayı sudan çıkardıktan sonra soğuk suya tutman kabuğunun daha kolay soyulmasını sağlayacaktır.

Tavada Yumurta: Yumurtayı kaynamış sevmezsen, tavada da pişirebilirsin. Bunun için 2

yumurtayı bir kaptaki çatal yardımı ile iyice çırp. Bir tutam tuz ve 2 yemek kaşığı su ekle. Yavaş ateş üzerine koyacağı tavada tereyağı veya margarini erit. Çırdığı yumurtaları yavaş yavaş tavaya dök. Arada sırada yumurtanın dibini tavadan ayır. İstersen yumurtana sucuk, sosis vb. ilave edebilirsin.

Sucuk, Sosis: Bunları yavaş ateşin üzerindeki bir tavada biraz yağla pişirebileceğin gibi ince yaş bir dala geçirerek şiş de yapabilirsin (Ağaçlara zarar vermemeye özen göstermeyi unutma.)

Yumurtalı Ekmek: Bir yumurta 1/4 çay kaşığı tuz ve bir fincan sütü hafifçe çırpı keseceğin 8 dilim ekmeği bu karışıma batırdıktan sonra bir tavada kızdırılmış bitkisel yağda kızart. Kahvaltına yeni çeşniler katmak istersen hazırladığın bu ekmekleri üzerine şurup dökerek öğle veya akşam yemeklerinde tatlı olarak da yiyebilirsin. Ekmekler sıcaksa döküleceğin şurup soğuk, ekmekler soğuksa şurup sıcak olmalı.

KAMPTA ÖĞLE YEMEĞİ

Öğle yemeği günün en sıcak saatlerine denk gelir. Bu yüzden yemek pişirmekle pek fazla uğraşmayı istemezsin. Ama çok da acıktın. Ne yapmalı? Birkaç sandviç. Soğuk bir içecek, birkaç kurabiye karnını doyurur. Eğer günün ana öğünü olarak öğle yemeğini seçtinse daha ilerideki sayfalarda verilen akşam yemeği tariflerini öğle yemeği için kullanabilirsin.

Sandviçler: Bir kişilik servis için 4–6 dilim ekmek kullan. İçlerine tereyağı ve peynir, katı yumurta, dilimlenmiş domates, zeytin ezmesi, ton balığı gibi canının istediği malzemeyi koyabilirsin. Ayrıca domates sosu, marul maydanoz gibi yeşil sebzelerde kullanabilirsin. Bunlar hem güzel bir görünüm sağlayacak, hem de lezzete lezzet katacaktır.

Sıcak Yemekler: Kahvaltı için verilen tavada yumurta, tavada sucuk ya da sosis, şiş sucuk ya da sosis tariflerini öğle yemeği için kullanabilirsin.

Çorba: Sıcak çorba, soğuk ya da yağmurlu bir gün için mükemmel bir yemektir. Hazır çorbaları üzerindeki açıklamalara göre pişirebilirsin.

KAMPTA AKŞAM YEMEĞİ

Kampta ana yemek genellikle akşam yemeğidir. Akşam yemeği, et, tavuk, balık ya da sebze, salata ve tatlıdan oluşur.

Etin Pişirilmesi: Et pek çok şekilde pişirilebilir. Yemek listesini hazırlarken ızgara ya da yağda kızartmanın en çabuk, haşlamanın ise en yavaş et pişirme şekli olduğunu aklından çıkarma.

Tavada Kızarmış Et: Tavaya etlerin yapışmaması için yeteri kadar yağ koyar, kızdırırsın ve içine biftek, pizola veya köfteyi koyarsın. Arada bir çevirerek ağır ateşte pişirirsin. Köftenin iki tarafını da pişirmek yalnızca birkaç dakika alır. Biftek ya da pizolayı 9–17 dakikada pişirebilirsin.

Haşlanmış Et: 125 gr. dana ya da kuzu etini tuz ve unla ovduktan sonra bir tencere içine koyduğun bir parça margarin içinde rengi kahverengileşinceye kadar karıştır. Daha sonra üzerlerini örtecek kadar su ilave et, bir saat kadar pişir. Etin pişmesinden yarım saat kadar önce soyulmuş ve doğranmış sebzeleri (1 soğan, 1 havuç, 1 patates) ekle. İyice pişinceye kadar kaynat.

Kızarmış Tavuk: Bir tavuğu iki ya da üç parçaya ayır. Parçaları una bula, bütün parçaları iyice kızarıncaya kadar arada sırada çevirerek 2 yemek kaşığı tereyağında ya da

margarinde kızart. İki yemek kaşığı su ilave et. Ağır ateşte 20 dakika kadar pişir.

Balık: 250 gr. taze balığı önce iyice temizle. Balığın pullarını keskin bir bıçakla sıyr. Bıçağı kuyruktan başa doğru sür. Başını öne doğru yavaşça çekerek kopar. Başla birlikte solungaçlarda gelecektir. Karnını yar ve içini temizle. Yüzgeçlerini ve kuyruğunu kes.

Balık Kızartma: Küçük balıkların derisini tavada kızartırken kıvrılmaması için birkaç yerinden kes. Büyük balıkları fileto halinde kes, deriyi ve ortadaki büyük kılıcığını çıkar. Balıkları tavaya koymadan önce kurula una bula, daha sonra biraz tereyağında ya da margarinde altın sarısı bir renk alıncaya kadar iyice kızart.

Balık Haşlama: Balıkları kaynamakta olan tuzlu suya at ve kılıçlarından kolayca ayrılabilir duruma gelinceye kadar pişir.

Haşlanmış Patates: Orta büyüklükteki 2–4 patatesi dört parçaya ayır. Bir tencere içindeki üzerlerini örtecek miktardaki suya koy, yarım çay kaşığı tuz ilave et, 20 dakika kadar kaynat. Bir çatalla pişip pişmediklerini kontrol et. Eğer çatal patateslere kolayca batarsa patatesler pişmiş demektir. Tenceredeki suyu dök ve patateslerin neminin buharlaşabilmesi için tencereyi ateşin yanına koy.

Kızarmış Patates: Orta büyüklükteki 2–3 patatesi soy, parmak şeklinde dilimlere ayır, tavadaki kızgın yağa atarak kızart. Aynı işlemi patatesleri soyup önce biraz kaynattıktan sonra dilimler halinde keserek de yapabilirsin. Eğer istersen dilimler halinde kestiğin soğanları ekleyebilirsin.

Patates Püre: 2–3 orta boy patatesi soyduktan sonra haşla. İyice piştikten sonra bir fincanın dibi ile iyice ez. Bıçağının ucu ile biraz tereyağı, bir tutam tuz ve 1 ya da 2 yemek kaşığı süt ilave et. Bir çatalla iyice karıştır. Püreni paketler halinde satılan hazır püre malzemesinden paketin üzerindeki tarife uyararak da hazırlayabilirsin.

Haşlanmış Sebze: Önce haşlayacağın sebzeyi seç, 1/4 lahana mı? 1–2 orta boy havuç mu? Yarım fincan taze fasulye ya da bezelye mi istersin? Sebzeleri temizle, eğer çok büyükse iki ya da daha fazla parçaya ayır. Bir tencerenin içinde tencerenin kapağını kapatmadan ve mümkün olduğunca az suda ağır ateşte kaynatarak pişir. Lahana 7 -12 dakikada, havuçlar 25 dakikada, taze fasulye 130 dakikada, bezelye 10–15 dakikada pişer.

Makarna: Kaynamakta olan 4 fincan suya 100 gr. makarnayı dök, 1/4 çay kaşığı tuz ilave et, kuvvetli ateşte makarnalar yumuşayınca kadar 5–9 dakika kaynat. Makarna pişince suyunu süz ve üzerine sevdiğin türden bir sos ya da kızdırılıp eritilmiş yağ dök.

Pilav: Bir kapta ısıtacağın biraz suyu ayıkladığın bir bardak pirincin üzerine dök, 10 dakika kadar beklet. Bir tencerede bir çay kaşığı tereyağı ya da margarini erit, iki bardak su ve bir çay kaşığı tuz ilave et, kaynamaya başlayınca beklettiğin pirinci iyice yıka süz ve suya at. Ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişir. Tencereyi ateşten aldıktan sonra pilavı bir kaşıkla karıştır.

TATLILAR

Meyve: Mevsim meyveleri tatlı yerine yiyebileceğin yararlı besinlerdir.

Puding: Yarım paket hazır pudingden paket üzerindeki tariftan yararlanarak tatlıyı hazırlayabilirsin.

Yumurtalı Ekmek Tatlısı: Daha önce kahvaltılık menüsüne yapılışını öğrendiğin yumurtalı ekmeği üzerine şurup dökerek tatlı niyetine yiyebilirsin. Unutma ekmek sıcaksa soğuk

şurup, ekme  soğuksa sıcak şurup d kmelisin.

NOT: Tüm yemek tariflerindeki  l ler 1 kişi içindir.

AL M NYUM FOLYO İLE YEMEK PİŞİRMEK

Yemekten sonra yıkamak zorunda kalmayacağın kap kacak kullanmadan mükemmel bir yemek pişirmek istemez misin? İmk nsız deme! Pişirmek istediğin malzemeyi dağılmayacak ve içinden suyu, buharı kaçırmayacak Şekilde alüminyum folyo k ğıda sar. Alüminyum folyo k ğıdı kampa çıkmadan önce bir süpermarketten alabilirsin. Hazırladığın paketi ocağının içinde yayılmıŐ halde duran sıcak korların üzerine koy. Alüminyum folyo kağıt kullanarak k fteni, hamburgerini, tavuğunu, balığını ya da etini pişirebilirsin. Tavuğunun ya da etinin yanına 1 patates ve 1 soğanı soyup dilimleyerek koyabilirsin. Alüminyum folyo kağıt içinde una biraz tuz ve su ilavesi ile iyice yoğurup kulak memesi kıvamına getirdikten sonra parçalara ayırıp yuvarlayıp yassıltığın ekmekleri de pişirebilirsin. Bu hazırladığın ekmekleri büyük yeşil yapraklar içinde de pişirmen mümkün. Ayrıca bir elma ya da muz da folyo kağıtta piŐirip yemeğinin üzerine tatlı olarak yiyebilirsin.

KAMPTA ZEVKLE YENECEK YİYECEKLER

Herkes tencere ya da tava içinde yemek piŐirebilir. Tencere, tava kullanmadan yemek pişirmek çok farklı bir iŐtir. Bir dene eğlenceli bulacaksın.

K zleme Patates: İyice yıkadığın patatesleri k ze gömerek 40 dakika kadar k zde bırak. Ucu sivri bir çubukla pişip pişmediklerini kontrol et, çubuğun ucu patateslere batıyorsa patateslerin hazır demektir.

İzci Simidi: Bir kaba koyacağın unun ortasını hafifçe  ukurlaŐtırarak su ve biraz tuz ilave et. İyice karıştırarak yoğur. Su yeterli gelmediyse biraz daha su, un yeterli gelmeyip hamur çok cıvık olduysa biraz daha un ekle. Kulak memesi yumuŐaklıđına gelinceye kadar vurduktan sonra hamurdan parçalar koparıp uzun bir Őerit halinde yuvarla, Őekil ver, yaş bir çubuğun etrafına sar, kor ateşte pişir.

Kebab: Dana ya da kuzu etini 3 cm3'lük parçalar halinde kes. Aralarına isteğe göre domates, soğan, yeŐilbiber yerleŐtirerek yeşil ince bir dala diz. Kor ateşte 10–15 dakika kadar çevire çevire pişir.

Mısır: Taze mısırın yapraklarını soy, p sk llerini kopar, kor ateş üslerinde zaman zaman çevirerek pişir. Mısırı alüminyum folyo içinde pişirebilirsin. Mısırı alüminyum folyoda pişirmen 10 dakikanı alır.

Brownsea Ziyafeti: İzciler ve misafirleri için geleneksel bir afettir. Bu ziyafetin menüsü kişi başına bir piliç, iki mısır, bir patates, salata tabağı, ekme , içecek ve tatlı olarak da kavundur.

KÖMÜR ATEŐİNDE YEMEK PİŞİRMEK

Birçok piknik yerinde açık ateş yakmak yasaklanmıŐtır. Birçok kamp yerinde ise yakacak kolayca bulunamaz. Bu durumda yakacak problemini torbalar içinde satın alabileceğin odun kömürü ile  ozebilirsin.

Mangal: Odun kömürünü kullanabilmek için bir mangal gerekir.  arşıda pek çok mangal bulabilirsin, ama bir izci olarak kendi mangalını yapmaya ne dersin?

Tek bir tencere ya da tava için kullanacağın mangalı büyük yuvarlak bir konserve kutusundan yapabilirsin. Kutunun tepesini tamamen kes çıkar. Kutunun kenarının dip tarafına bir konserve açacağı ile delikler aç. Benzer delikleri üst tarafa da içerden dışarıya doğru aç. Oluşan kulakçıkların sivri ucunu kes. Kalan parçaları yukarıya doğru kıvrır. Odun kömürünün üzerine yerleştirebilmesi için üzerine küçük delikler açacağın konserve kutusu kapağını mangal olarak kullanacağın kutunun yarısında ya da üçte bir yüksekliğinde açacağın deliklerden geçirerek kutunun içine soktuğun tel çubukların üzerine yerleştir. Daha büyük bir mangalı 5 kiloluk bir yağ tenekesinden yapabilir ve bu mangalı ızgara, barbekü ya da kızartma için kullanabilirsin. Beş kiloluk yağ tenekesinden bir mangal yapabilmek için tenekeyi kesip açman ve yanlarını yukarıda gördüğün şekilde kıvrman gerekir. Tenekenin üst ve alt bölümlerinin yarısını üçgen şeklinde çıkarıp kimseye zarar vermeyecek bir yere at.

Odun Kömürü Ateşi: Odun kömürü ateşi odun ateşinden daha farklı olur, odun kullandığında ateşin başlangıçta sıcaktır. Daha sonra yavaşlar, odun kömürü kullandığın zaman ise başlangıçta yavaş, daha sonra ise sıcak bir ateş olur. Pişirme işine başlamadan önce ne kadar kömüre ihtiyacın olduğunu tahmini olarak belirle. Tutuşturma işini güvenli bir biçimde yapabilmek için, küçük ve ince dallar ya da yonga kullan. Asla gaz ve benzerlerini kullanma, gaz kullandığında gaz hemen yanıp geçecek kömürler ise doğru dürüst tutuşmayacaktır. Tutuşmayı sağlamak için biraz daha gazın dökülmesi çok tehlikelidir. Kömürlerin yanmaya başlamasından sonra gereken sıcaklığa ulaşması 20 dakika kadar alır. Ateşi, sürekli olarak bir tencere kapağı ile yelpazeleyerek hızlandırabilirsin. Izgara ya da kızartma yapmak için kömürleri yayman gerekir. Kaynatma işi için ateşi tencerenin altında toplamalısın. Ateşi tencerenin altında toplayabilmek için kalınca bir metal şeridi kömürlerin etrafında bir çember oluşturacak şekilde kıvrıp kullanabilirsin.

Ateş gerektiğinden sıcaksa yanmakta olan kömürlerin üzerine bir kaç damla su serp. Tam olarak yanmamış kömürleri yeniden kullanabilmek için, pişirme ya da su ısıtma işi biter bitmez, bir tencere ya da teneke kutudaki suya boşalt. Tenceredeki suyu hemen süz. Zaten henüz hala biraz sıcak olan kömürler yaz sıcaklığında kuruyacak ve tekrar kullanımına hazır olacaktır.

KÖMÜR ATEŞİNİ ÇABUCAK TUTUŞTURABİLMEK

Büyük bir konserve kutusundan bir baca yap, bunun için kutunun üstünü ve dibini kes çıkar. Kutuyu mangalın tepsisinin üzerine yerleştir. Yarısına kadar ince ve küçük dallarla ya da yongayla doldur. Üzerine ihtiyacın kadar kömür koy. Ateşin mangalın tepsisinin altından tutuştur. Tüm kömür tutuşup yandığında bir masa kullanarak kutuyu kaldır.

TEMİZLİK

Sağlıklı bulaşık yıkayabilmek için çok miktarda sıcak suya ihtiyaç vardır.

Temizlik: Bu işi yemeğini yedikten sonra aradan çıkar.

Çöpler: Çöplerden kurtul. Yanabilecek ne varsa ateşin bir ucunda yak. Yaş çöplerin ateşe yakın tarafı kurudukça yığını her tarafı kuruyacak fakat tutuşmayacak şekilde ateşe yaklaştır.

Ateşi Söndürmek: Ateşi daha önce anlatılan şekilde söndür. Ateş yaktığın yeri güvenliği sağlamak için uzağa çektiklerinle ört ya da üzerindeki bitki örtüsüne zarar vermeden çikardığın toprak kalıplarını yerine koy.

Odun: Kullanmadığın odunu daha sonra kullanmak için sakla.

Bulaşık: Akıllı bir aşçı yemek pişirme işi biter bitmez ateşin üzerine iki tencere su koyar. Bu tencerelerden biri bulaşıkların yıkanması, diğeri ise durulanması içindir. Tencerelerdeki su sen yemeğini yiyinceye kadar ısınacaktır.

Sıyırma: Suya bulaşık sabunu ya da deterjanı koy. Önce bardakları, kaşık, çataları sonra tabakları ve en sonra da tencereleri bulaşık süngerini ile yıka.

Durulama: Yıkadığın malzemeyi sıcak durulama suyuna batır. Malzemeyi sıcak su maşaları ile tutmak zorunda kalabilirsin. Durulama suyunun hemen hemen kaynamakta olmasına dikkat et. Böylece sıcak suya batırdığın malzemen sudan çıkardıktan sonra bir kurulama bezi kullanmana gerek kalmadan kendi kendine ve çabucak kuruyacak ve sıcak su malzemeyi sterilize edecektir. Daha da emin olmak için suyun içine kimyasal sterilize etme tozu da atabilirsin. Bunu bir eczaneden ya liderinden alabilirsin.

Açık Havada Kurutma: Kap kaçağını açık havada kurutmak için bir plastik örtü üzerine yay, kurduktan sonra kaldır.

Kamptan Sonra Temizlik: İyi bir kampçı kamp yerini orada kamp yapıldığı hiç kimse tarafından anlaşılamayacak bir şekilde bırakır. Bunu yapabilmek için aşağıdaki noktaların her birini teker teker kontrol et;

Açtığım tüm hendek ve çukurları doldurdum mu? Kazıp çıkardığım toprak kalıplarını yerine koydum mu? Tüm ateşleri tamamen söndürdüm mü ve tüm ateş yaktığım yerleri daha önceki durumlarına getirdim mi?

Tüm çöplerden kurtuldum mu? Konserve kutusu, kavanoz, alüminyum folyo kağıt gibi tüm yanmaz çöpleri paketledim ya da torbalara koydum mu?

Kampa getirdiğim her şeyi hiçbir şey unutmadan topladım, yerleştirdim mi?

Arkamda yalnızca bir izci kampçının bırakacağı şeyleri yani, bulduğumdan daha iyi görünen bir kamp yeri ve kamp yapmamı sağlayan kişilere teşekkürlerimi mi bıraktım?

YENEBİLEN BİTKİLER

SALATALAR

Bazı yeşil bitkiler çiğ olarak yenilebilir ya da bir kaç türü bir araya getirilip salata yapılabilir. Bu yeşil bitkileri iyice yıkayıp süzdükten sonra üzerlerine biraz yağ ve limon ya da salata sosu dök. Salata olarak yenilebilecek yeşil bitkilerin kralı su teresidir.

Su teresi, karahindibanın taze yaprakları ve semizotu salata olarak kullanabileceğin lezzetli bitkilerdendir. Su kamışlarının uç filizleri baharın ilk günlerinden başlayıp sonbahara kadar çiğ olarak yenilebilir. Diğer bitkilere ilave edeceğin taze kuzukulağı yaprakları salatana hoş bir lezzet verecektir.

PİŞİRİLEREK YENİLEN YEŞİL BİTKİLER

Bazı bitkiler her zaman acıdır. Bazıları ise mevsim bahardan yaza dönerken acılaşır. Bu bitkiler pişirilince lezzetli olur. Baharda taze kuzukulağı, semizotunun yaprak, gövde ve kökleri ve hindiba yaprakları ile nefis bir yemek hazırlayabilirsin. Bunun için bu bitkileri önce üzerlerini örtecek kadar suya koy ve kaynat. Hafif piştikten sonra suyunu süz ve tekrar su koyarak iyice yumuşayınca kadar pişir. Eğer aynı türden yeterince bitki

bulamazsan bir kaç türü birlikte pişirebilirsin. Canın özel bir yemek istiyorsa su kamışlarının taze çiçek başakçılarını 5 dakika kadar kaynat üzerine tereyağı dökerek sofraya koy.

EKMEK YAPMAK İÇİN KULLANILABİLECEK BİTKİLER

Yaz başında su kamışlarının çiçek başakçılarında elde edeceğin polen ile unu yarı yarıya karıştırarak nefis bir ekme yapabilirsin. Meşe palamudunu kurutarak ve öğütterek elde edeceğin unu önce kaynar sudan ve daha sonra bir kaç kez soğuk sudan geçirerek ve normal unla yarı yarıya karıştırarak da ekme yapabilirsin.

KÖKLER VE SOĞANLAR

Bazı bitkilerin kökleri ya da soğanları çok besleyicidir. Su kamışı, gelincik otu, yer fıstığı, yer elması ve sarızambağın kökleri ya da soğanları ile lezzetli yemekler yapabilirsin. Bu kök ve soğanların bazıları soyulup çiğ olarak yenilebilirse de kaynatıldıklarında ya da kamp ateşinin közlerinde pişirildiklerinde daha lezzetli olur. Közde pişirebilmen için kök ya da soğanları ıslak yapraklara sarmalısın, ıslak yapraklılardan nem alan kök ve soğanlar sanki fırına konmuş gibi pişecektir.

İÇECEKLER

Keçiboynuzu sumağının kırmızı meyve hevenklerinden ferahlatıcı pembe bir içecek yapabilirsin. Hevenkleri, üstlerini kaplayacak miktarda soğuk suya batır bir süre sonra temiz bir kumaş parçasından geçirerek suyu süz ve biraz şeker ilave et. Nane ve ıhlamur yapraklarının üstüne sıcak su dökerek sıcak ve rahatlatıcı bir içecek hazırlayabilirsin. Yabani çileklerin ve böğürtlenlerin kurutulmuş yapraklarından da çay yapabilirsin.

TATLILAR

Yabani çilekleri, böğürtlenleri biraz şekerle kaynatıp pişirdiğinde mükemmel bir reçel elde edersin. Reçel yapımı için gerekli tarifi bir yemek kitabından bulabilirsin.

YABANİ YEŞİL BİTKİLERİN KAP KULLANILMADAN PİŞİRİLMESİ

Yabani yeşil bitkileri kap kullanmadan pişirebilmek için bir melon şapka ya da onluk bir konserve kutusu derinliğinde bir çukur kaz. Bu çukurun dibine küçük taşlar koy. Çukurda küçük kuru dal parçaları ile bir ateş yak daha sonra odun koyarak sıcak kora dönüştür. Yeşil bitkileri iki parmak kalınlığındaki küçük rulolar haline getir, yeşil yapraklarla sar, bağla ve çukurun içine yerleştir. Çukurun üzerini resimde görüldüğü gibi kapat. Pişme süresi yabani bitkinin türüne göre yarım saat ya da daha fazla olabilir. Yumuşak olan bitkiler daha çabuk pişer, sardığın yaprakları bağlamak için yabani bitkilerin liflerini kullanmalısın. Yabani bitkilerin liflerini yaşam sürdürme kampında kullanacağın korunağı yaparken dalları birbirine bağlamak üzere de kullanabilirsin.