

Vaříme v kotlíku

Vaření v kotlíku se podobá vaření v obyčejném hrnci doma v kuchyni. Asi nejtěžší je vyřešit, jak kotlík umístit, aby se nám nevytil a mohl pod ním hořet oheň. Existuje nespočet různých důmyslných **závěsů na kotlík**, které můžete postavit.

Skvěle **se hodí na stálá ohniště** (třeba na zahradu na chalupě nebo na vícedenní táboření), ale mají jednu zásadní nevýhodu – pro maminky **na výletě** obklopené houfem hladových dětí jsou neskutečně **nepraktické**.

Asi nejjednodušší je na protějších stranách ohniště zatlouci dvě tlusté vidlice a mezi ně položit klacek, na němž kotlík visí. Potřebujete k tomu však **sekyru**.

Maminky s mrňaty jsou rády, že úspěšně rozdělají oheň a zvládnou nachystat suroviny, ale stavbu nějaké skautské konstrukce zatlučené do země si rády odpustí.

Rozumnou alternativou je některá z prodávaných skládacích trojnožek, ale i bez ní se obejdete. Je totiž těžká a během výletu se pronese. Po použití navíc neskutečně špiní. Já ji proto používám jen tehdy, když vím, že pěšky půjdeme jen kousek a nesení kusu železa navíc mi nebude vadit. Na zahradu nebo do kempu se hodí i masivní konstrukce, jakou vidíte na fotografii.



Vaření v kotlíku na trojnožce





Častěji ale na vaření v kotlíku využívám ten nejjednodušší způsob.

O čem to mluvím? Nachystejte si **dva vyšší kameny s plochou horní stranou** a postavte je tak, aby mezi nimi byla **mezera, kam se vejde ohýnek**, a zároveň se na ně dal **postavit kotlík**. A ohýnek rozdělte mezi kameny. Když chcete větší oheň, můžete topit i kolem kamenů, na kterých kotlík stojí.

A pozor – nikdy nezapomeňte na to, že rozpálený kotlík budete chtít z ohně sundat. **Mějte proto při ruce utěrku** nebo cokoli, co poslouží jako chňapka.

Druhá možnost je podebrat držadlo kotlíku **vidlicí z klacku nebo sekyrou**.

Myslete na to včas a nástroj si nachystejte k ruce.

V okamžiku, kdy kotlík překypí nebo se jeho drahocenný obsah připéká, je už pozdě. Předem si také **nachystejte rovné místo**, kam horký **kotlík bezpečně uložíte**. Včas varujte děti.



Na rozdíl od pečení v alobalu budete pravděpodobně chtít jídlo v kotlíku něčím míchat. Vezměte si z domu **vařečku** nebo zkuste zaúkolovat některého z odrostlých členů výpravy, aby improvizovanou vařečku vyřezal z kousku plochého dřeva.



Vyřezávání vařečky či lžíce je pěkná aktivita pro starší děti, která jim pomůže ukrátit čas čekání na jídlo. V nouzi vám postačí i čistý klacek:)

Pečeme na kameni

Bramborové placky

Pomocí tohoto receptu skvěle využijete zbylé brambory ze včerejška, ale samozřejmě se dá využít i při táboření na jednom místě, kdy např. na oběd uvaříte brambory navíc a večer z nich uděláte bramborové těsto na placky.

Množství pro 1 dospělou osobu a 2 děti

Suroviny

400 g vařených brambor

200 g polohrubé mouky

1 vejce

Sůl

50 g másla na omaštění

Povidla nebo marmeláda



Bramborové placky jsou univerzální, chutné a výživné. Využijete je **jako přílohu** k masitým a zeleninovým jídlům, jako **hlavní chod naslano** nebo jako pochoutku pro děti **nasladko**.

Stačí s sebou vzít marmeládu, povidla, skleničku medu, pikao, nutelu nebo skořicový cukr. Skvělý a zdravý je javorový nebo datlový sirup, jablečný koncentrát a podobně.

Uvařené brambory oloupejte a rozmačkejte, aby v těstu nebyly hrudky. Přidejte mouku, sůl a do důlku vyklepněte vejce. Trochu mouky si nechte stranou, kdyby bylo těsto moc řídké a na podsypání. Zpracujte tužší těsto.



Běžně byste využili vál, ale pokud s sebou nenesíte silikonovou podložku, budete improvizovat. Místo válu vám poslouží čistá igelitka, jakákoli mísa, ale i čistý plochý kámen (stejně jej budete potřebovat, abyste z něj udělali plotnu). Používejte mouku, aby se těsto nelepilo na ruce. Z těsta vytvarujte zhruba **3 mm tenké placky**, které budete pokládat na plotnu a péci. Na plackách se

udělají tmavá kolečka, což je znamení, že je čas placku otočit. Hotové, ještě teplé placky **potřete máslem**. Mašlovačku nepotřebujete, stačí vzít otevřený balíček másla a máslem pomalu přejít horkou placku.

Ještě za tepla jíme tak, jak jsou či jako přílohu nebo namažeme marmeládou a jíme nasladko.



Tip pro mámy, které nemají moc času – můžete použít **bramborové těsto v prášku**. Nezapomeňte s sebou vzít dostatek vody na rozmíchání. Pozor, některá bramborová těsta v prášku jsou plná éček, takže vybírejte pozorně.



Tip **pro větší skupiny** - upečení dvojnásobné dávky placek trvá dvojnásobek času, a proto zvažte, jestli pro větší počet strávníků nezkusit třeba neplněné bramborové knedlíky, které jsou hotové rychleji. Těsto je stejné.

