

Chuẩn Bị Bếp Trại

Chọn nơi làm bếp:

Việc chọn và chuẩn bị nơi làm bếp, chúng ta phải lưu ý một số điểm sau:

Bếp phải gần nơi lấy củi

Đất trại thích hợp với loại bếp nào

Thời gian sử dụng bếp

Che mưa, nắng, gió

Phát quang chỗ làm bếp, tránh tàn cây và gốc cây

Dọn sạch các vật dễ bắt lửa

Lưu ý:

Nếu làm bếp trên đăm cỏ tươi, hãy lột lớp cỏ để nơi ẩm mát, xong mới đào đất hay thiết kế bếp. Khi hết sử dụng bếp, ta lấp lại rồi đặt cỏ tươi lên đó, tưới ít nước nó sẽ sống lại.

Trường hợp đất quá ẩm ướt, hãy lấy cành cây hay vỏ cây mà lót trước khi đặt bếp lên. Khi làm bếp trên nền xi măng, hãy lót đất, cát trước vì sức nóng có thể làm nứt hư nền xi măng.

Các kiểu bếp tham khảo: Bếp rất đa dạng, mỗi kiểu đều có những ưu, khuyết điểm khác nhau. Tùy thời tiết, thế đất, dụng cụ, vật liệu... mà thiết kế loại bếp cho thích hợp. Dưới đây là một số kiểu bếp để chúng ta tham khảo.

Bếp gọng sắt: Đây là kiểu bếp gọn nhẹ và tiện lợi nhất, với 3 gọng sắt này, bạn có thể sử dụng trên mọi loại đất, cát, nấu bất cứ loại nồi lớn nhỏ nào cũng được (chỉ cần dùng sắt 6 ly là được).

Bếp mini: Nếu bạn chỉ cần pha trà, cà phê... hoặc bạn đi trại một mình, nấu nướng ít, bạn có thể chế tạo một bếp mini đơn giản bằng các cách sau:

Dùng một lon kim loại có nắp đậy, đục 4 lỗ trên nắp lon, xâu 4 tim đèn vào 4 lỗ đó. Nấu các vụn của đèn cây hoặc paraffine đổ vào, để nguội, các bạn đã có một bếp mini.

Lấy 4-5 tờ nhật báo cuộn tròn lại, cột từng khúc như bánh tét, rồi cắt từng đoạn ngắn (vừa bỏ vào lon). Nấu paraffine hay đèn cây đổ vào lon như trên.

Dùng một miếng thiếc cắt theo như hình bên. Khi không dùng thì tháo ra xếp gọn, khi cần thì chồng lên nhau thành kiềng để đặt ca hay lon lên nấu.

Trong khi nấu, các bạn có thể bỏ bếp mini vào trong một lon nước lạnh lớn hơn (để làm nguội).

Nhóm lửa và bảo quản củi:

Ở nhà, chúng ta có củi khô, có đầy đủ chất dẫn lửa, kín gió... thì nhóm một bếp lửa củi chẳng khó khăn gì (nhiều trại sinh

không biết nhóm lửa như thế nào vì gia đình xài bếp gas hay bếp điện). Nhưng ở ngoài thiên nhiên thì khác: củi ẩm ướt, mưa gió, chất dẫn lửa tồi... Cho nên để có một bếp lửa thì nước mắt nước mũi ràn rụa.

Môi lửa: Hãy dùng rơm, lá thông hoặc giấy, vỏ cây, trái gòn, các cây có chất dầu chẻ nhỏ... để làm vật dẫn lửa. Sau khi có chất dẫn lửa rồi, ta dùng những cành khô thật nhỏ (cỡ bằng que diêm). Sắp thành hình tháp hay hình nón, trên đó chúng ta sắp thêm các cành cỡ bằng ngón tay, đoạn nhóm lửa cho cháy đượm lên, ta mới chất củi vào.

Với cách này chúng ta chỉ cần 1-2 que diêm là có thể nhóm được một bếp lửa.

Trường hợp có gió to, ta nên theo hướng gió mà nhóm lửa. Củi ẩm thì để dưới gió. Lưu ý đừng để tàn lửa gây nên hỏa hoạn, nhất là cháy rừng.

Bảo quản củi: Trong những kỳ trại dài ngày, chúng ta phải biết dự trữ và bảo quản củi cho đủ dùng.

Chọn củi khô và nhỏ

Che mưa và sương ẩm

Nếu củi ướt phải phơi khô hay làm giàn hong

Sắp xếp, phân loại củi lớn nhỏ khác nhau, để riêng từng

nhóm cho dễ lấy.

Khử trùng nước:

Nước sông, lạch, ao, hồ... nơi ta cắm trại, chắc chắn là không tinh khiết, nên ta phải biết khử trùng trước khi sử dụng. Sau đây là một vài cách khử trùng nước uống:

Đun sôi: là phương pháp dễ dàng, rẻ tiền và hiệu quả nhất. Chỉ cần đun sôi nước đã trong 15 phút là dùng được.

Thuốc tím: cho một ít tinh thể nhỏ của thuốc tím (vài ba hạt) vào nước, khuấy đều cho đến khi nước có màu hồng lơ là uống được.

Dùng chloramine B: thường dùng khi chống dịch, tỷ lệ thuốc tùy theo tính chất của nước, thường thì người ta dùng 3gr Chloramine B 25% pha trong một lít nước.

Nước Javel: nhỏ một giọt nước javel 30o vào 2 lít nước, sau 2 giờ là uống được. Nhưng vì có mùi rất khó chịu, ta nhỏ thêm một giọt Hyposulfite de soude 10% để khử mùi.

Dùng iod: Iod được dùng dưới dạng Teinture D'iode 5% có bán ở các tiệm thuốc tây. Dùng 5 giọt này cho một lít nước, lắc đều. Để yên trong 30 phút là dùng được. Dùng iod vừa sát trùng vừa tránh được bệnh bướu cổ.

Ngoài ra còn một số thuốc khử trùng ít phổ biến hoặc thời

gian sử dụng ngắn như Hypoclorite, Halojone nhưng ít khi dùng.

Vệ sinh khu vực bếp:

Đức tính quan trọng của người làm bếp là: gọn gàng và sạch sẽ. Gọn gàng để vừa trông đẹp mắt vừa không mất công tìm kiếm dọn dẹp.

Sạch sẽ là tiêu chuẩn hàng đầu của người làm bếp.

Chúng ta phải giữ nơi làm bếp và chung quanh khu vực bếp thật sạch sẽ. Thức ăn thừa hay thực phẩm chưa dùng tới phải để trên cao hay treo lên và đậy cẩn thận. Xô hay thùng đựng nước uống phải có nắp đậy và được treo lên hoặc để nơi cao ráo, sạch sẽ. Đào hai hố; một hố ở gần nhà bếp để đổ nước dơ, một hố hơi xa bếp để chứa rác. Sau mỗi lần đổ rác, chúng ta rải một lớp đất hay tro mỏng.

Trước khi rời khu vực trại, hãy đốt bỏ những thứ gì có thể đốt được, còn những thứ không đốt được thì chôn thật sâu. Nếu chúng ta có lộ lớp cỏ trước khi làm bếp thì phải đặt vào chỗ cũ và tưới nước lên, trả lại nguyên thủy tình trạng khu vực như khi ta vừa đến.

Nguồn: <https://gdptkiengiang.vn/chuan-bi-bep-trai/>