Автор: Vladislav V. Chugurov
08.05.2014 15:36 - Обновлено 08.05.2014 16:47

В любом путешествии обязательно встанет вопрос о приготовлении еды, если, конечно, это не прогулка на полдня. Обычно в качестве топлива используется древесина, бензин, газ. Вопросам выбора вариантов приготовления еды посвящена эта статья.

Начнем с готовки на костре.

На бревнах.

В случае отсутствия каких-либо приспособлений разводится костер типа нодья и котелок просто ставится на бревна. Тут важно соблюдать бдительность, чтобы посуда не опрокинулась при прогорании дров. Другим недостатком этого метода является необходимость приготовления достаточно толстых бревнышек. Можно так же просто обложить котелок дровами со всех сторон.

Костровой трос.

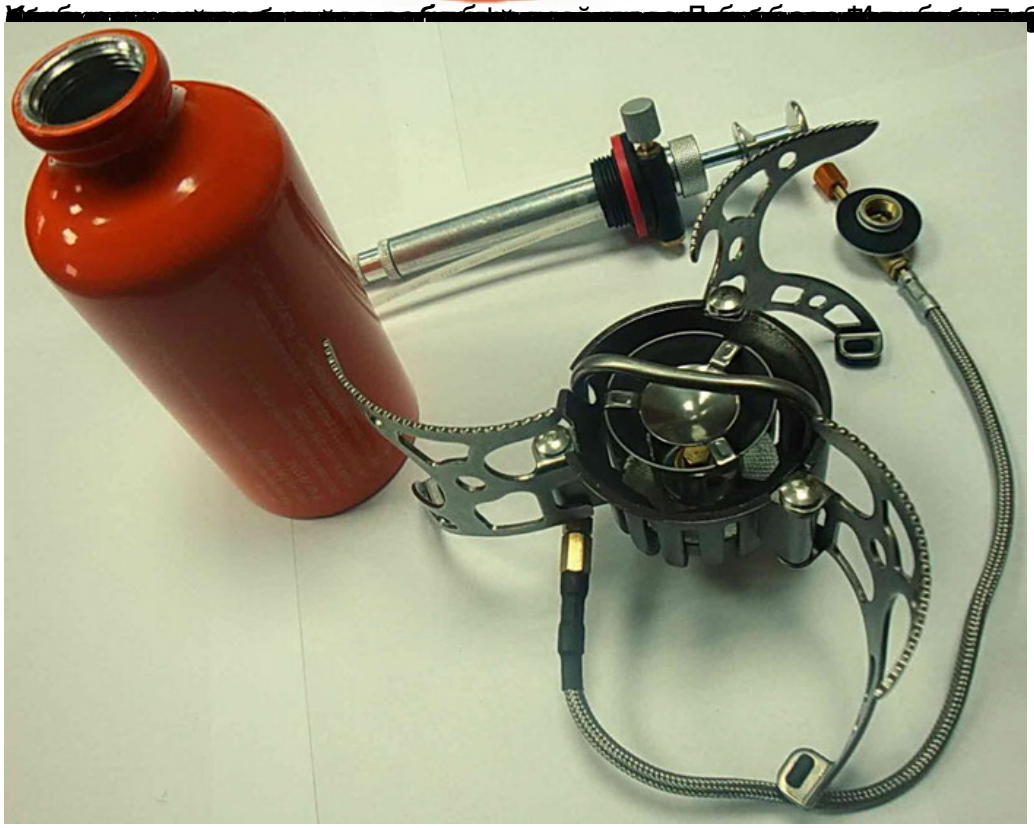
Котелки подвешиваются на стальной тросик, растянутый между двумя деревьями. Конструкция состоит из стального троса длиной около 2-х метров, на который навешены крючки для подвески посуды.

[illegible] с

[illegible], а во

[illegible]

[redacted]



KOVEA
Premium Blend Fuel Isobutane
KOVEA
FUEL BOTT
KPB-0600 / 0.6L

[redacted]

ПРОПАН
ОБРАЗЕЦ

[redacted]

KOVEA
Premium Blend Fuel Isobutane
80% Isobutane / 20% Propane Mixture KG-0410

[redacted]

[redacted]

[illegible] (470) и

[illegible]

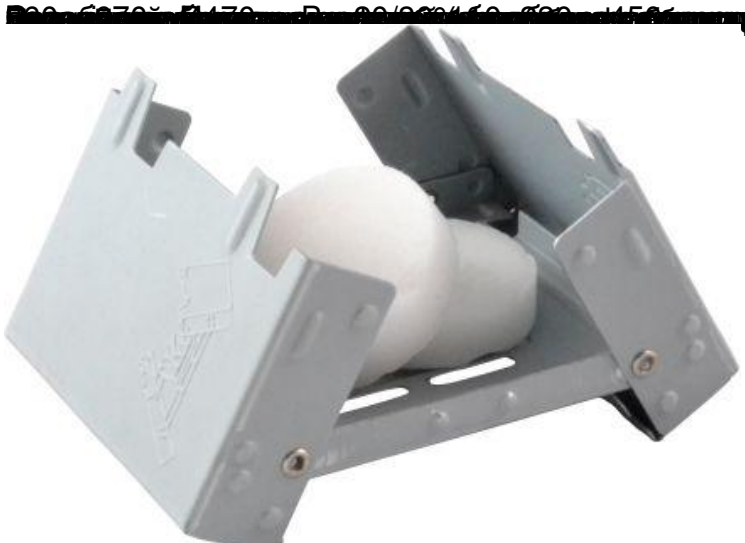
[illegible]

PROPANE – MISCELA GAS BUTANO
CAMPINGAZ
039301
DOT-E9758
MADE IN FRANCE
EMB 69204

[illegible]

ISO-BUTANE
KOVEA
DREAMING OF THE OUTDOORS
Premium Blend Fuel Isobutane

[illegible]



[illegible]

[redacted]

[illegible]

[redacted]

Надо выбрать место. Лучше, если рядом есть лес, а на 2 раза достаточно 0,9 л воды. Если нет, то лучше взять с собой. Для 1 раза достаточно 0,5 л.

Вариантов горячей пищи в походе очень много. Не обязательно готовить на костре. Безопасности и