

# Táborové vaření

Tábor je ideální místo na trénování mnoha skautských dovedností. Mnoho skautských družin a oddílů se kulinářskému umění na svých výpravách a táborech příliš nevěnuje a odbývá se tradičními pokrmy typu „kašpárek“ – kaše a párek. Tábor je ideální místo na změnu. Řekněte jako družina táborovému vedení, že připravíte něco mňamozního, ať už jen pro sebe s povinnou ochutnávkou pro vedení (aby to odsouhlasilo) a nebo rovnou pro celý tábor. Záleží na tom, jak moc si věříte.



V kotlíku se opravdu nebarví nová družinová trika, ale vaří modrá šmakuláda...

Druhou možností, jak ozvláštnit táborové vaření, jsou nejrůznější vypečené úkoly. Zkuste se inspirovat.

Připravte jídlo, které bude jednobarevné. Je jedno, zda to budou modré těstoviny se šmolím přelivem nebo třeba jen červené obložené chleby. Můžete soutěžit mezi družinami, každá si vylosuje jednu barvu, dostane určitý obnos peněz a nakoupí, co je potřeba...

## Napečte hady

Opékat buřty umí každý, ale pečení hadi jsou opravdová táborová pochoutka.

Pro výrobu hadů pro družinové posezení u ohně budete potřebovat kilo hladké mouky, 4 dcl vody (lze případně přidat), 1 dcl oleje, dvě lžičky soli, jeden prášek do pečiva. Těsto bude křehčí, přidáte-li místo oleje kvalitní sádlo.

Všechny ingredience důkladně propracujte ve velké nádobě do konzistence měkčí modelíny. Potom tvořte větší kuličky (asi jako pěst), které si každý může ještě okořenit dle libosti, a ty pak vyválejte do podoby dlouhých válečků. Čím je váleček tenčí, tím lépe se propeče.



Hotové „hady“ namotejte okolo klacku s malými rozestupy mezi závity. Důležité je neopékat „hady“ nad plameny, ale nad sálavými uhlíky, rovnoměrně a s trpělivostí.



### Udělejte si z vaření peklo

Už jste zkoušeli vařit na stromě? Na vodě? Metr nad zemí na louce? V kruhu, do kterého nesmíte vstoupit? Nic z toho? Vyberte si nejvypěčenější variantu a pusťte se do toho! Nebo i vymyslete vlastní výzvu.



### Libůstka na závěr

Vsad'te se s druhou táborovou družinou, s jakým nejmenším počtem rukou dokážete uvařit oběd. Bude každému členovi družiny stačit jen jedna?

Foto: Vločka Plzeň