

Jak zbudować własną kuchnię biwakową.

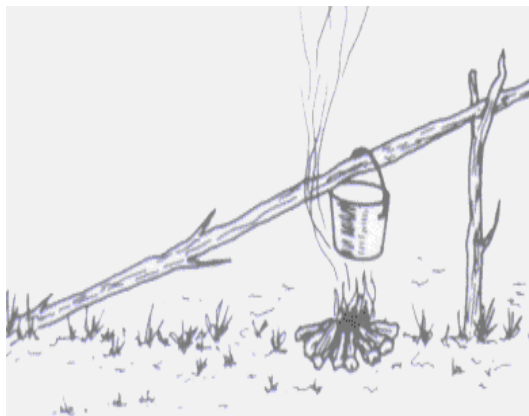
Chyba nie ma nic prostszego, na poprzeczkę pomiędzy dwoma gałęziami z widełkami wybieramy mocny, świeży konar, trzeba tylko pamiętać, żeby płomień nie był duży.



Gdy mamy menażkę lub puszkę i drut to zupełnie już możemy ugotować. Na poprzeczkę pomiędzy dwoma gałęziami z widełkami wybieramy mocny, świeży konar.



Podobny model kuchni jak powyżej. I tu drewno na którym wisi naczynie musi być „świeże”. Jako hak najlepiej wykorzystać miejsce z sękiem a nie nacinać gałęzi gdyż w ten sposób się ją osłabia.



Taki sposób nie daje możliwości ugotowania lecz pozwala n utrzymanie temperatury potrawy przez jakiś czas, nie można tylko zapomnieć o obracaniu co jakiś czas innym bokiem do ognia.



W taki sposób możemy ogrzać ugotowane potrawy oraz wysuszyć mokrą odzież. Wadą tego jest przesiąknięcie odzieży zapachem dymu.



A tak można profesjonalnie zbudować kuchnię. Jej zaletą jest to, że naczynie nie wisi na żerdzi więc nie ma możliwości jej przepalenia.

