

КОСТЁР

Простая еда на огне

Что важно знать о готовке на костре

Костёр — это не только тепло, но и способ приготовить простую еду в лесу. Даже базовые продукты на огне становятся сытнее и вкуснее.

Важно помнить, что готовка на костре требует внимания. Огонь нестабилен, а температура меняется в зависимости от дров и ветра.

Главный принцип — минимальные действия и контроль над процессом.

Почему стоит готовить на костре

Надёжность

Еда не зависит от газа или оборудования — достаточно огня и базовых продуктов.

Простота

Большинство блюд не требуют рецептов — достаточно тепла и времени.

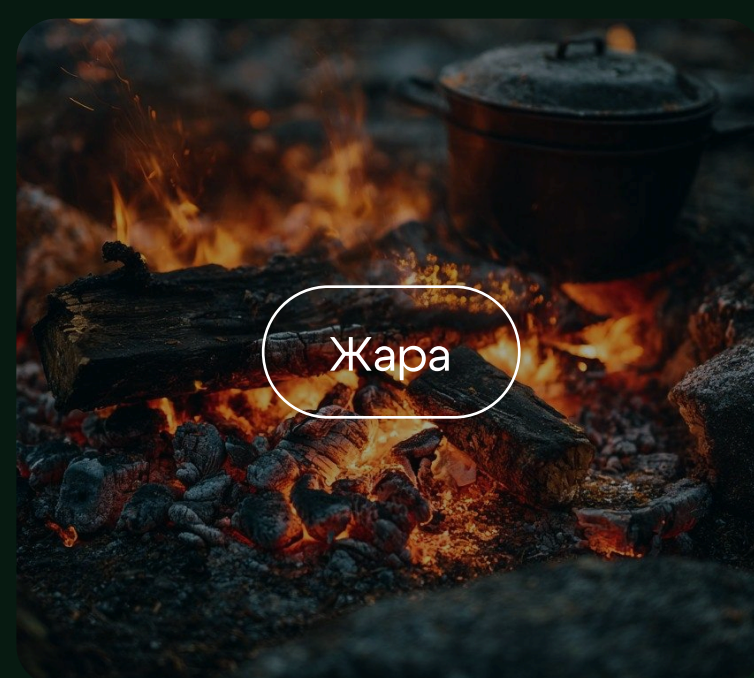
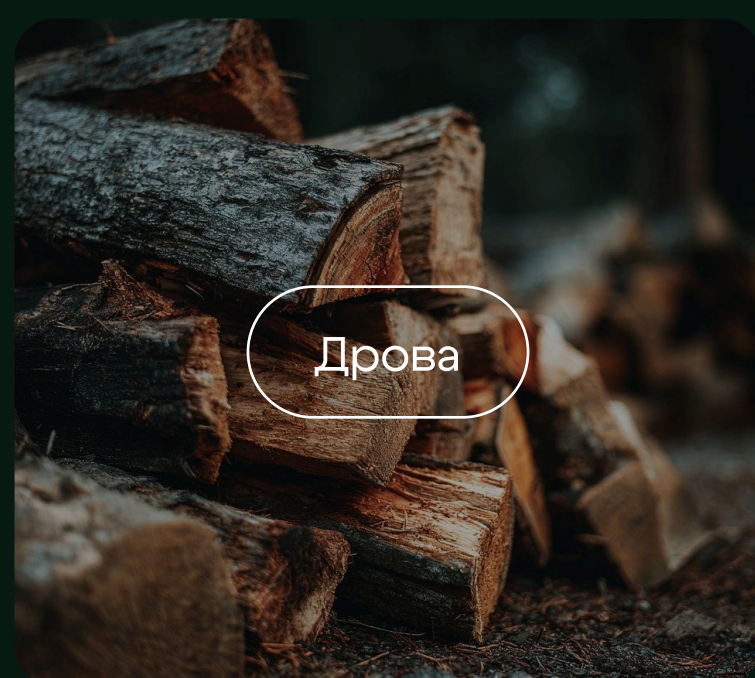
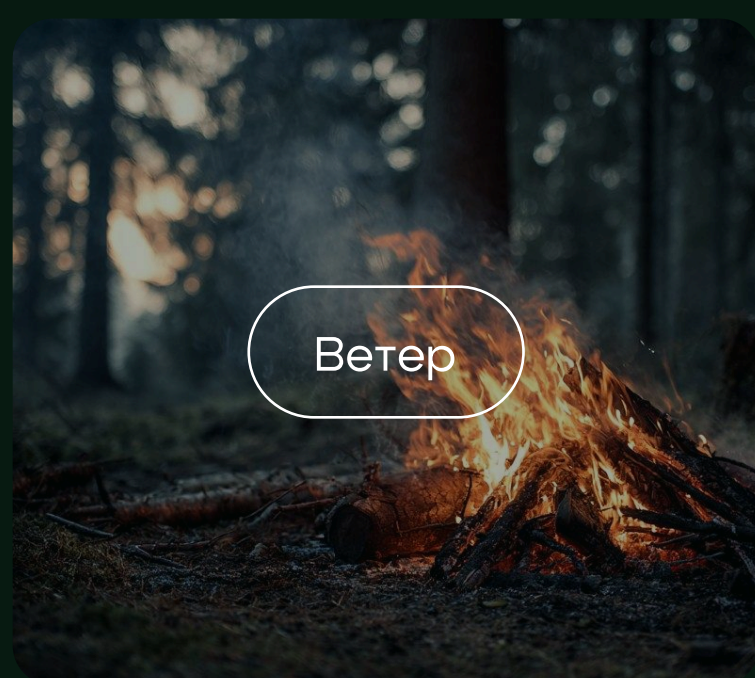
Контроль

Ты сам регулируешь интенсивность огня и процесс приготовления.

Как костёр влияет на приготовление

1. Огонь даёт неравномерное тепло: сильнее в центре и мягче по краям.
2. Лучше использовать угли, а не открытое пламя — так температура стабильнее.
3. Перемещение еды ближе или дальше от огня помогает контролировать процесс.

На что обращать внимание



Эти простые способы позволяют готовить еду без лишнего оборудования.

Почему важно следить за огнём

Костёр может быстро усиливаться или затухать. Даже небольшие изменения влияют на результат.

Регулярный контроль помогает избежать подгорания и держать процесс под контролем.

Как готовить на костре

01 Подготовь место

Выбери безопасную зону и разожги костёр с устойчивым основанием из углей.

02 Дай огню стабилизироваться

Подожди, пока появятся угли — на них готовить проще и безопаснее.

03 Размести еду правильно

Держи продукты на расстоянии от сильного жара и меняй положение, если нужно

04 Следи за процессом

Периодически проверяй готовность и регулируй тепло, двигая еду или угли.

Навык, который делает лес комфортнее

Готовка на костре делает прогулку более самостоятельной и даёт ощущение контроля. Простая еда добавляет энергии и делает пребывание в лесу комфортнее.

