

## ***Поради бувалого мандрівника***

**Добовий раціон у подорожі підвищеної складності (в кількостях продуктів на одну людину, в грамах):**

Сухарі (галети) - 150 – 200 г.

Крупи (манка, геркулес, гречані та горохові концентрати, вермішель) - 180 – 200 г.

Супові та овочеві концентрати (бульйонні кубики) - 30 – 40 г.

М'ясо консервоване (тушковане, смажене, паштети, сублимированное м'ясо) - 50 – 70 г.

Ковбаса сирокочена - 50 – 70 г.

Масло вершкове (топлене) і шпиг - 80 – 100 г.

Вершки сухі - 80 – 100 г.

Сир - 30 – 40 г.

Цукор, глюкоза, кислі цукерки - 150 – 170 г.

Родзинки, чорнослив, горіхи волоські очищені, цибуля, часник - 40 – 60 г.

Сіль, спеції, напої, вітаміни - 30 – 40 г.

Калорійність набору - близько 4 000 ккал., вага з урахуванням упаковки – 1 100 - 1 200 г.

## **Загальні кулінарні правила**

У подорожі приготуванням їжі займаються по черзі (в порядку чергування) всі туристи. Враховуючи, що у деяких з них відсутній необхідний кухарський досвід, нагадаємо кілька загальних правил приготування їжі в поході.

Картоплю варто варити в підсоленій воді.

М'ясо для супу починають варити в холодній воді, і лише потім додають овочі та ін.

Рибу в супі варять до готовності, а потім виймають, щоб вона не розварилася.

У воду для каші кладуть трохи солі, а горох, боби, квасолу солять, коли вони розваряться.

Перед підсмажуванням чого-небудь сковорідку треба спершу розігріти.

Перед варінням пшоняну крупу, рис, перлову і деякі інші крупи потрібно промити в декількох водах.

Сіль додають у їжу за смаком. Орієнтовно на кухоль крупи треба чайну ложку солі. Для молочних і солодких каш - половину ложки.

Каша до загустіння вариться на сильному вогні (при помішуванні), а потім - на слабкому.

М'ясні консерви треба закладати в киплячий суп безпосередньо перед зняттям його з вогню.

Рибу очищають від луски тримаючи за хвіст і скрібши ножом від себе, потім потрошать.

Щоб легко очистити рибу від луски, її треба на хвилину опустити в гарячу воду.

Перед підсмажуванням рибу натирають сіллю я обвалюють у муці або сухарній крихті.

Сухі овочі рекомендується перед варінням замочувати на 1 - 1,5 години у воді.

Чорнослив перед тим, як покласти в кашу (рисову, пшоняну, манну) треба попередньо замочити в окропі.

Щоб позбутися гіркого присмаку пшоняної каші, промите пшоно слід залити окропом, швидко довести воду до кипіння і злити її. Після цього варити кашу.

Вермішель, локшину, розсипчастий рис, щоб уникнути злипання, треба варити строго по годинах, відповідно, 8 - 10, 15 - 18 18 - 20 хвилин. Після варіння промити холодною водою.

Якщо в загуслу кашу забули покласти сіль, то її треба розвести в окропі і влити при помішуванні цей розчин в кашу.

Щоб зварити рис, можна покласти його в холодну воду, довести до кипіння, а потім, зливши окріп, знову залити холодною водою. Повторивши так два-три рази, отримують розсипчасту кашу.

Щоб ранкове приготування їжі зайняло мінімум часу-слід крупи (крім манки), горох, боби, квасоля замочувати з вечора в холодній воді.

Зачерствілий хліб загортають у вологу ганчірку, а потім підвішують на гілці над гарячим вугіллям багаття - він стане м'якше.

Морожену картоплю не можна класти для розмерзання біля багаття: обмивши (обтерши снігом) і не очищаючи від шкірки, його відразу опускають в киплячу воду.

Перш ніж вішати над багаттям відро чи казанок, потрібно натерти його мильною мочалкою або просто сирію глиною. Такий посуд легше вимити - кіптява відійде разом з милом або глиною.

Мочалкою для миття посуду в похідних умовах з успіхом служить хвощ або інша рослинність, а відмити руки, якщо скінчилося мило, можна з допомогою глини, ягід бузини або просто прибережним піском.

Знаходячись біля вогнища, черговий щоб уникнути опіків повинен дотримуватися необхідних заходів безпеки і бути відповідним чином одягнений і взутий.

**При порівнянні ємностей посуду та об'ємної ваги води можна виходити з наступних даних:** 1 чайна склянка (250 см<sup>3</sup>) =16,5 стол. ложки=50 чайн. ложок; 1 гранована склянка (200 см<sup>3</sup>) = 13 стол; ложок = 40 чайн. ложок; 1 стол. ложка становить близько 3 чайн. ложок; 1 літр води = 4 чайних склянки = 1 кг; 1 гранована склянка = 200 м; 1 стол. ложка = 15 г; 1 чайн. ложка = 6 р.

При варінні їжі на багатті рекомендується виходити з наступного середньої тривалості варіння і кількості води на продукт.

Продукти	Кількість кухлів води на кухню круп	Тривалість варіння на багатті
Геркулес	3 - 5	10 - 20 хв
Манка	8 - 10	10 - 12 хв

Гречана каша	5 - 10	35 - 40 хв
Вівсяна каша	6 - 10	1 годину
Перлова каша	4 - 8	1,5 години
Пшоняна каша	4 - 7	30 - 40 хв
Рисова каша	4 - 8	18 - 40 хв
Квасоля, горох, боби	3 - 4	2 - 3 години
Вермішель, локшина		10 - 18 хв
Картопля		20 - 30 хв
Шпинат, кропива		15 - 20 хв
Риба		15 - 20 хв
Яловичина		1,5 - 2 години
Свинина		1 - 1,5 години

При варінні їжі з концентратів і консервів час варіння і кількість води встановлюється у відповідності з вказівками на упаковці продукту.

### ***Рецепти похідних страв***

Нижче наводяться рецепти деяких похідних страв, в основному м'ясних, рибних, грибних, а також борошняних і солодких. Кількість продуктів дано в розрахунку на групу в 8 - 10 осіб.

**Суп картопляний зі свіжим м'ясом.** Зварити м'ясний бульйон. Очищений цибулю нарізати, підсмажити на олії чи жирі, знятому з бульйону. Нарізану картоплю разом з підсмаженою цибулею покласти в киплячий бульйон, додати сіль, лавровий лист, перець і варити 25 - 30 хв. Картопляний суп можна варити не тільки на м'ясному, але і на рибному бульйоні. На 1,5 кг м'яса, 3 кг картоплі, 0,5 кг цибулі, 6 столових ложок олії.

**Щі зелені.** Кропиву або щавель перебрати, добре промити, покласти у відро, залити гарячою водою і довести до кипіння. Потім воду злити, капусту віджати і дрібно нарізати. Цибулю нарізати дрібними скибочками і підсмажити, потім додати борошно і смажити ще 1 - 2 хв. Отриману заправку перекласти в відро, добре перемішати, розвести гарячим м'ясним бульйоном, додати лавровий лист, перець і варити 15 - 20 хв. За 5 - 10 хв до закінчення варіння покласти у відро листя щавлю або кропиви і сіль. Зелених щам рекомендується сметана і круто зварені яйця. На 1,5 кг м'яса - 1 кг щавлю або кропиви, 5 цибулин, 5 столових ложок борошна і 6 ложок олії.

**Суп з м'ясними або рибними консервами.** Зварити на воді овочевий суп (картопляний, борщ), як зазначено вище; покласти м'ясні (рибні) консерви і дати йому закипіти. Перед вживанням рекомендується додати зелень (петрушка, кріп). На 3 банки м'ясних консервів (яловичина, свинина, баранина) або риби (судак, лящ, осетрина) - 2 кг різних овочів, 5 - 6 л води, 5 столових ложок олії.

**Суп зі свіжими грибами.** Свіжі гриби (білі, підберезники, масляки та ін) очистити і промити. Корінці відрізати, нарізати і підсмажити на олії. Окремо підсмажити коріння і цибулю. Капелюшки грибів нарізати скибочками, обшпарити, воду злити. Гриби перекласти в відро, залити водою, варити 40 хв. Потім покласти картоплю, підсмажені корінці грибів, коріння, цибулю, сіль, перець, лавровий лист і варити ще 20 - 25 хв. У готовий грибний суп

добре додати сметану. Суп зі свіжими грибами можна приготувати і на м'ясному бульйоні. На 2 кг грибів - 3 кг картоплі, 500 г коріння і цибулі, 6 столових ложок олії.

**Харчо по-похідному.** В'ялене м'ясо опустити в холодну воду, довести до кипіння, посолити і варити до готовності (близько 40 хв.). Всипати пшеничне (або рисову) крупу. Злегка підсмажити цибулю з томатом в жирі від свинячої тушонки і покласти в казан. Коли все звариться, додати перець, кислі ягоди (жимолость, брусницю) або дикі яблука, хмелі-сунелі і свинячу тушонку. Прокип'ятити 3 - 4 хв і зняти з вогню. Заправити суп товченим часником, зеленою цибулею і томатом-пастою. Через 10 - 15 хв. суп готовий. На 1 кухоль в'яленого м'яса - 1 кухоль крупи, 5 - 6 цибулин, 1 банку (340 г) свинячої тушонки, 200 г томату-пасти, 1 столову ложку хмелі-сунелі, 10 - 12 часточок часнику і 2 столові ложки кислих ягід. .

**«Кондер» - густа мисливська юшка з різних продуктів.** У киплячу воду (6 - 8 л) покласти кухоль крупи (будь-який), молоде листя кульбаби, верхні листя борщівника, щавель і варити на слабкому вогні. Коли крупа почне розварюватися, додати картоплю, цибулю, часник, брусницю, трохи м'ясних консервів, краще свинячих, очищену дичину (тетерук, глухар, рябчик, куріпка), сіль. Після 30 - 40 хв. додати лавровий лист, чорний перець.

**Рибник.** У киплячу воду засипати півтори гуртки перлової, пшоняної або ячної крупи, кинути кілька розрізаних навпіл цибулин і горошин чорного перцю. Через 10 хв. посолити бульйон покласти крупно нарізану картоплю. Ще через 5 - 10 хв. закласти вичищений і промиту рибу. У майже готовий рибник (рибі не дають розваритися) додають лавровий лист.

**Вуха в мішечку (з дрібної риби).** Взяти клаптик чистої марлі, покласти в нього дрібну рибу, зібрати чотири кута клаптя разом і пов'язати їх кінцем мотузки. Інший кінець прив'язати до палички. Опустити мішечок з рибою в окріп, а паличку кінцями покласти на краї відра. Кипляча вода повинна повністю покривати мішечок. Коли риба добре вивариться, вийняти мішечок з окропу, спорожнити, наповнити свіжою рибою і знову опустити у відро. Якщо поміняти рибу три-чотири рази, можна отримати смачний відвар. Потім покласти в нього шматки великої риби, картоплю, цибулю, сіль.

**Вуха на ниточках (з риби середнього розміру).** Рибу почистити, випатрати і обрізати плавники. Потім взяти міцну нитку і розрізати її на шматки. Один кінець нитки прив'язана зв'язати під зябра риби, а інший - до палички. Таким чином до палички підвішується 10 - 12 ріб. Після цього вони опускаються в киплячу воду, а паличка, як і при варінні юшки в мішечку, кладеться кінцями на краї відра. Коли риба остаточно звариться, м'ясо від неї відпадає, а кістки залишаються висіти на ниточках.

**Відварна риба.** Налити таку кількість води, щоб вона покривала рибу під час варіння. На кожен літр покласти чайну ложку солі, полморкови, цибулину, 1 - 2 лаврового листа і трохи перцю. Рибу можна варити одним великим шматком мулу нарізати шматками в 75 - 100 р. Шматки вагою 0,5 кг слід класти для варіння в холодну воду, а дрібні - у киплячу. Риба

повинна бути добре проварена. Судак, короп і щука в шматках по 100 - 150 г варяться 15 - 20 хв. На 1,5 кг риби - 2 кг картоплі.

**Смажена риба.** Велику рибу, щоб вона рівномірно прожаривалась, нарізати на шматки, а дрібну смажити цілою. Підготовлену рибу посолити, посипати перцем, обвалити в борошні, обсмажити на розігрітій сковорідці до утворення золотистої скоринки (спочатку одну, потім іншу сторону). Гарнір - смажена картопля, гречана або ячна каша

**Запечена риба.** Велику рибу очистити від луски, відрізати голову і плавники, вийняти нутрощі, промити. Тушку посипати з внутрішньої сторони сіллю, покласти вершкове масло і загорнути все це у фольгу, щоб не витікав сік. Смажити над вугіллям, що горить багаття на дроті. Цю страву можна приготувати і по-іншому. Підготовлену рибу (в лусці) обмазати глиною і покласти в гаряче вугілля. По готовності глину відламують разом з лускою.

**Шашлик.** Баранину (свинину) обмити, нарізати невеликими скибочками, відмочити в оцті, посипати перцем і надягти упереміж з крупно нарізаними скибочками цибулі на дерев'яні або металеві вертіла (шомпол, дріт). Смажити шашлик треба над палаючими (без полум'я) вугіллям протягом 15 - 20 хв., повертывая вертел так, щоб баранина прожаривалась рівномірно. Якщо вертіла немає, шашлик можна смажити на сковорідці (на кришці казанка). На 2 кг м'яса - 8 головок ріпчастої цибулі, 400 г зеленої цибулі, 800 г помідорів, 2 лимона.

**Дичина смажена - перепел, бекас, чирок, вальдшнеп.** Зняти пір'я, починаючи з шиї, обпалити залишився пух (стежити, щоб тушка не закоптилась). Після обпалу відрізати шию і лапки і обережно випатрати, намагаючись не роздавити жовчний міхур, ретельно промити внутрішність. Потім дичину злегка підсолити, покласти в розігріту з маслом неглибоку каструлю або сковорідку і обсмажити з усіх боків до утворення рум'яної скоринки. Каструлю накрити і досмажити дичину на слабкому вогні, періодично поливаючи маслом. Час підсмажування вальдшнепів, бекасів і чирків 20 - 25 хв., перепелів - 10 - 15 хв.

**Паляниці та хліб.** Одну-дві ложки сухих дріжджів засипають у чверть гуртки теплої води, додають столову ложку цукрового піску і ставлять на 1 - 2 години в тепле місце біля багаття. Тісто замішують на теплій воді (одна частина води на чотири частини борошна) і залишають на кілька годин (зазвичай до ранку). Коржі в сирому вигляді повинні бути не товстіше 1 - 2 см. Перед тим як покласти коржі на сковорідку, їх ненадовго кладуть поблизу вогню, щоб тісто піднялося. При відсутності сковороди використовують кришки від відер, камені. Випічку зручно проводити також у великих плоских жерстяних коробках з-під кіноплівки. Коробки з тестом, заповнені до половини обсягу, закриваються кришками і засипаються гарячою золою. Час випічки 20 - 25 хв.

**Картопля печена.** Розгребти гарячу золу багаття, покласти туди вимиту, але обсушену картоплю, зверху засипати попелом так, щоб картопля не виступала. Зверху золи нагрести вугілля. Приблизно через годину картопля буде готова.

**Картопля з заячою капустою.** Очищену картоплю варити до готовності, крупно нарізати, не охолоджуючи, посипати нашаткованої заячою капустою, посолити і заправити рослинним маслом.

**Гриби смажені.** Гриби очистити, промити, обшпарити гарячою водою і обсушити. Нарізати великими скибочками, посолити і обсмажити з усіх боків на розігрітій сковорідці в олії. Після цього посипати борошном і ще раз прожарити. На 2 кг свіжих грибів - 15 - 20 столових ложок борошна, 8 - 10 столових ложок олії. Можна смажити гриби з картоплею, поклавши її за 10 - 15 хв. до того, як будуть підсмажені гриби.

**Грибний плов.** Промитий рис добре просушити на сковорідці (кришці від котла). Гриби, придатні для смаження, очистити, промити, ошпарити окропом і нарізати. У казані розтопити масло. Коли воно закипить, покласти нарізану цибулю і сухий рис, потім добре перемішати. Через 5 хв. додати нарізані гриби, посолити, покласти чорний перець, хмелі-сунелі, трохи яких-небудь кислих ягід (жимолость, брусниця, журавлина). Котел поставити на повільний вогонь (багаття без полум'я) і безперервно помішувати масу. Через 10 - 15 хвилин, додати окріп, добре все перемішати, довести до кипіння (вже на великому вогні) і знову поставити котел на повільний вогонь на 30 - 40 хв., закрити кришкою і не перемішувати. До страви можна запропонувати перець мелений, зелений лук. На 2 чашки рису 3 - 6 горняток нарізаних грибів, 1 кухоль топленого масла, 2 цибулини, 10 - 12 горошин перцю, 1 столову ложку хмелі-сунелі, 2 - 3 столові ложки ягід, 3 гуртки окропу.

**Печене коріння лопуха.** Ретельно промивають коріння лопуха нарізати кружечками, посолити і спекти на багатті. Ще смачніше коріння, якщо його спочатку відварити у підсоленій воді і підсмажити з маслом на сковороді.

**Салат вітамінний.** Для салату можна використовувати листя медунки, кульбаби, лопуха, борщівника, подорожника, кропиви, манжетки, заячої капусти, молоді пагони іван-чаю з листям. Зазначені рослини дрібно ріжуть, додають сіль, рослинне масло. Бажана добавка цибулі, сметани. До шинкування рекомендується листя кульбаби витримати 30 хв. у холодній підсоленій воді, лопуха, борщівника, подорожника, манжетки, іван-чаю - опустити на 1 - 2 хв. в окріп, кропиви - прокип'ятити протягом 5 хв.

**Брусничний салат.** Стиглі ягоди брусниці промивають і печуть у власному соку 10 - 15 хв в казанку над слабким вогнем. Готовий салат присипають цукровим піском і подають до м'яса, каш, оладок.

**Повидло з лопуха.** Беруть на один вага коренів лопуха половину ваги листя щавлю, дрібно ріжуть цю масу і варять до готовності (1 - 1,5 години) в невеликій кількості води. Повидло має оригінальний кисло-солодкий смак.

**Торт «Тайговий».** Червону смородину заздалегідь засипати цукром на 6 - 10 годин. Крихту житніх сухарів просмажити на сковороді, постійно помішуючи; додати злегка підсмажені кедрові горіхи і трохи підсолити; Банку з згущеними вершками (молоком) підігріти в гарячій воді. З'єднати гарячу житню крихту з теплим згущеним молоком, добре перемішати і розділити масу навпіл. Викласти на деко перший шар маси, викласти на нього приготовані ягоди, зверху покласти другий шар. Прикрасити торт дрібними житніми сухарями, підсмаженими кедровими горіхами, ягодами і поставити у прохолодне місце. Через 1 - 2 години торт готовий. Необхідно 5 - 6 горняток житньої крихти, 1 банку згущеного молока, 1 склянка ягід, 1 склянка кедрових горіхів.

**Напій з лісової смородини.** Свіжозібрану смородину очищають, миють, дають стекти воді, розминають, заливають теплою водою (3 л на 1,5 кг ягід), потім фільтрують через два шари марлі. У відфільтрований сік додають 800 г цукру, перемішують і охолоджують. Подають до туристського столу холодним, можна зі згущеним молоком.

**Каша з сухарів.** У посуд з білими сухарями заливають трохи води і нагрівають на багатті, щоб сухарі стали м'якими і нагрілися. Потім додають масло і перемішують.

**Холодна каша з підготовленої крихти.** Готується – за відсутності багаття – з підготовленої крихти, замішаної на згущеному молоці з додаванням какао.

Таблиця відстані початку видимості предметів.

**Для окомірної оцінки відстані можна використовувати наступні дані:**

**Найменша відстань до предметів**

*Денний час:*

Населені пункти 10-12 км

Великі будови 8 км

Окремі невеликі будинки 5 км

Вікна в будинках (без палітурки) 4 км

Труби на дахах 3 км

Окремі дерева 2 км

Люди (у вигляді точок) 1,5 - 2 км

Руки ніг, рук людини 700 м

Плетіння віконних рам 500 м

Голова людини 400 м

Колір та частини одягу 250-300 м

Листя на деревах 200 м

Риси обличчя, кисті рук 100 м

Очі (у вигляді точок) 60-70 м

*Нічний час:*

Палаюче багаття 6-8 км  
Світло кишенькового ліхтаря 1,5-2 км  
Палаючий сірник 1-1,5 км  
Вогонь цигарки 400 - 500 м

### **Рівень чутності різних звуків**

Вказана середня дальність початку чутності звуків у відкритій місцевості в умовах тиші і при нормальній вологості повітря.

Шум поїзда, що їде 5 - 10 км  
Стрільба з мисливської рушниці 2 - 4 км  
Різкий шум мотора трактори, тягача, гудки автомашини 2 - 3 км  
Гавкіт собак, іржання коней 1 - 2 км  
Рух автомашин по шосе 1 - 2 км  
Гучний крик (нерозбірливо) 1 - 1,5 км  
Рух автомашин по ґрунтовій дорозі 0,5 - 1 км  
Падіння, тріск зрубаного дерева 800 м  
Стук сокири, вищання пилки, брязкіт казанків 300 - 500 м  
Розмова людей (нерозбірливо) 200 м  
Неголосна мова, кашель 50 - 100 м

### **Оцінка часу**

Визначити час можна за сонцем (сонячні години), місяцем, зірками і окремими явищами природи, які мають добовий ритм розвитку. Уміння визначати час без годинника важливо для туристів не стільки на випадок втрати або поломки останніх, скільки для розвитку спостережливості і здійснення різних видів спостереження за природою.

Для орієнтовної оцінки часу в ясні літні дні можна використовувати квіти. Нижче наводиться таблиця із зазначенням годин, у які розкриваються і закриваються деякі, найбільш часто зустрічаються в середній смузі країни квіти.

<b>Назви рослин</b>	<b>Квіти розкриваються (годин)</b>	<b>Квіти закриваються (годин)</b>
Козельці лугові	4 - 5	10 - 11
Цикорій	5 - 6	15 - 19
Шипшина польова	5 - 6	20 - 21
Кульбаба	6 - 7	15 - 18
Осот польовий	7 - 8	11 - 12
Льон польовий	7 - 8	17 - 18
Ястребинка зонтична	7 - 8	18 - 19
Латаття біле	8 - 9	19 - 20
Фіалка триколірна	8 - 9	16 - 17



Гвоздика польова	10 - 11	14 - 15
Нагідки польові	10 - 11	16 - 17
Кислиця	10 - 11	18 - 19
Мати-й-мачуха	10 - 11	18 - 19
Тютюн запашний		20 - 21
Смілка		21 - 22
Фіалка нічна		21 - 22

**Наближено визначити час у літні ранкові години можна також по пробудженню птахів і їх першим пісень.**

Час першої пісні (годин)

Зяблик 2 - 2.30

Малинівка 3 - 4

Перепел 3.30 - 4

Дрізд 4 - 4.30

Вівчарик 4 - 5

Синиця 5 - 6

Горобець 6 - 7

### ***Багаття у лісистих районах***

«Курінь». Багаття типу «курінь» зручний там, де туристи збираються варити їжу в невеликій кількості посуду і разом з тим бажають освітлити табірний майданчик. Перевага цього конусоподібного, або двосхилого багаття у тому, що на нього в якості палива йдуть нетовсті «бросові» дрова (хмиз, сушняк). Даючи високу яскраве полум'я, багаття разом з тим має досить вузьку зону нагріву і утворює мало вугілля, потребуючи постійного підкладанні сушняка (мал. 37а).

«Колодязь». Це один з видів жарких багать. Його складають з більш або менш товстих коротких полін, покладених рядами (мал 37б). Повільно згораючи, поліна утворюють багато вугілля, дають високу температуру. Таке вогнище зручне для приготування їжі, а також обігріву й сушіння одягу.

«Тайгове» вогнище. Складається з колод довжиною 2 - 3 м, покладених уздовж або під гострим кутом один до одного. Широкий фронт вогню дозволяє варити на ньому їжу, для великої групи, сушити речі, а також ночувати поруч тим, хто чомусь не має наметів. Належачи до вогнищ тривалої дії, «тайговий» не вимагає частого підкладання дров.

З інших видів вогнищ можуть бути рекомендовані «камін», «полінезійський», «зоряний».

«Нодья». Для такого багаття заготовляють рівні колоди (смерека, сосна, кедр) і очищають їх від гілок і сучків. Дві колоди кладуть поруч на землю, потім на них (зазор) розміщується

розпалювання або, ще краще, вугілля з «запального» багаття, і зверху все притискається третьою колодою. Розпалювання можна покласти і між двома, що лежать одна на одній, колодами, але для цього в них треба попередньо зробити жолоб.

«Нодья» поступово розпалюється і горить рівним полум'ям кілька годин без додаткового палива. Регулювати жар багаття можна, трохи розсовуючи і зрушуючи нижні колоди або (якщо колода лежить на колоді) відсуваючи третю колоду - регулятор тяги повітря.

Вогнище в зимовій подорожі. При неглибокому сніжному покриві багаття розводять у спеціально викопаній сніговій ямі. Риття такого котловану є досить трудомістким і проводиться двома-трьома туристами з допомогою дюралевих лопат, відер, казанків, шматків фанери. Поперечину для вогнища встановлюють на триногах з лижних палиць або обпираються на краю ями, попередньо підклавши на сніг лижні палиці.

На глибокому снігу і за наявності непридатних сирих або гнилих колод краще не рити центральний майданчик яму, а розводити вогонь на спеціальному помості. Поміст укладається з декількох сирих колод, під які для більшої стійкості слід покласти ще два поперечних сушняка.

Найшвидше розвести багаття взимку можна на металевій сітці, яку натягують між деревами. Ця сітка (розмір вічок 3 - 4 мм, товщина дроту 0,5 мм) використовується також при організації ночівлі біля багаття для захисту сплячих від іскор «стріляючих» дров. Сітка згортається у рулон і розміщується у боковій кишені рюкзака.