

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 см³) =16,5 стол. ложки=50 чайн. ложок; 1 гранована склянка (200 см³) = 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.

Назви рослин	Квіти розкриваються (годин)	Квіти закриваються (годин)
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.