VELDKOOK

Graad 2

Praktiese vaardighede

5 ure

Doel

Die doel is om die Penkop en Drawwertjie:

- bewus te maak van veiligheidsmaatreëls wanneer in die veld vuurgemaak word.
- te leer om oor ’n oop vuur hulle eie kos voor te berei.

Spesialisasievereistes

Om hierdie kenteken te verwerf, moet die Penkop of Drawwertjie die onderstaande vereistes nakom en volledig afhandel:

1. Weet waar dit veilig is om vuur te maak in die veld en vyf faktore kan opnoem wat in ag geneem moet word.
2. Bewus wees van die gevaar van ’n oop vuur. Leer veilige vuurmaakreëls.
3. Die plek vir die vuur voorberei, hout bymekaar maak, die vuur self aanpak en met ’n vuurhoutjie veilig aansteek.
4. Maak ’n lys van die nodige braaitoerusting.
5. Ten minste EEN VAN ELKEEN van die volgende BRAAITEGNIEKE op ’n oop vuur doen:

   A: Foeliegereg: bv. knoffel- of kaasbrood, klein aartappeltjies, patats, roomyshorinkie-nagereg, piesang en sjokolade pakkie, koekie in ’n lemoen

   B: Kos op ’n stokkie: bv. worsie, sosaties, stokbrood, weenseworsie met deeg om, malvalekkers

   C: Braai op/in ’n rooster: bv. braaibroodjie, roosterkoek, mielies, maalvleispattie

   D: Blikkiemetode: bv. springmielies, broodjie, koek, roereiers, plaatkoekies (bak bo-op die blikkie)

   E: Ketel/pot waterkook: bv. vir warmsjokolade, tee, koffie
6. Weet hoe om die vuur te blus en help met die blus van ’n vuur.
7. Maak ’n veldstofie en toets dit deur iets daarop voor te berei bv. ’n plaatkoekie.
8. Sing as ’n groep “Vir spys en drank” voor ete.

Spesialisasievereistes

9. Leer drie Voortrekkerkampvuurliedjies en sing dit saam, bv. “Wat maak ’n trekker”, “Dis net ’n worsie”, “Brand kampvuur”, “Om ’n kampvuur in die bosveld”, “As ek saans met my maats”, “Alle vure brand nou”.
10. Die terrein netjies opruim, afvalmateriaal verwyder en enige orige kos versorg.

Aanbieding

Hierdie spesialisasie kan op ’n geskikte plek in die veld aangebied word of by ’n geboude buite braai-area. Elke kind moet deelneem. Eenvoudige voorskote kan vir kinders voorberei word wat hulle kan verf indien verkies. Kinders kan ook hul eie voorskote saambring. Sorg vir ’n volledige saambringlysie van benodigdhede. Sorg vir ekstra volwasse toesig en hulp by die vure en ook met die voorbereiding van die kos. Waak teen ’n onhanteerbare groot groep.

Vereiste 1. Vuur bly vir kinders betowerend al is dit lewensgevaarlik. Dit is daarom uiters belangrik dat spanlede die korrekte optrede in verband met vuurmaak aanleer, maar ook baie duidelik die gevaar daarvan besef. Leer deur voorbeeld vir die kinders dat ’n emmer water altyd byderhand moet wees by ’n vuur as voorsorgmaatreël.

Vereiste 2. Die onderstaande vuurmaakreëls moet beklemtoon word:

- Hou die wind goed dop, hoe sterk dit is en waarheen dit die vonke en vlamme sal waai. Moenie vuurmaak as die wind te sterk waai nie, want die vonke en vlamme kan ’n veldbrand begin.
- Maak eers ’n kaal kol in die gras of bossies of soek ’n oop kol in die veld waar die vuur gemaak kan word.
- Moet nooit vuur in die lang gras of tussen bossies maak nie.
- Moet nooit vuur reg onder ’n boom of kragdrade maak nie.
- Moet nooit ’n vuurhoutjie wat nog brand in die veld weggooi nie, maar gooi dit liewer met sand toe.
- Moet nooit ’n vuur alleen laat brand nie, maar pas dit deurlopend op terwyl dit brand.

Vereiste 3. Dit moet prakties gedoen word – verkieslik kan elke kind aanvanklik sy eie vuur pak en self aansteek. Pak droë gras en blare op ’n hopie. Sit droë, dun stokkies in die vorm van ’n tent oor die gras. Pak dan dikker hout bo-op. Steek grassies aan die brand. Indien die tyd dit toelaat, kan kinders probeer om grassies met ’n vergrootglas aan die brand te steek. Ontvlambare produkte soos paraffien moet nooit gebruik word om die vuur mee te begin nie. Maak liewer gebruik van papier, dun takkies of spesiale vuuraanstekers soos “Blitz”. Pak dikker hout op sodra die vuur goed brand. Voldoende kole is nodig vir die verskillende braaitegnieke.

Beklemtoon voortdurend die gevaar van vuur en die noodsaaklikheid van toesig oor oop vure.

Aanbieding

Vereiste 4. Dit sluit al die toerusting in wat benodig gaan word vir die verskillende geregte wat voorberei gaan word. Die span moet dus voor die dag waarop die kosmakery gaan plaasvind, saam sit en beplan wat hulle gaan maak en dan ’n lys saamstel van die toerusting wat nodig is om dit voor te berei.

Vereiste 5. Elke kind berei sy eie kos voor. Deeg is pret om saam met die kinders te maak. Laat hulle soveel as moontlik van die kosvoorbereiding self doen. Daar is ’n hele klompie tegnieke wat hulle kan oefen met die voorbereiding. Maak seker dat die kind se naam aangebring word op die kos wat hy voorberei het. Waak teen te veel kos voorberei wat lei tot vermorsing. Elke kind maak ook sy eie kos gaar. Kinders kan ook kos vir iemand anders opdien.

Vereiste 6. Demonstreer verskeie metodes om die vuur te blus.

- Blus die vuur behoorlik met sand, grond of water
- Begrawe die as en gebrande hout

Vereiste 7. Maak eers self tuis ’n veldstofie en toets dit. Die “Hoe om”-dokument hieroor kan geraadpleeg word. Sorg vir genoeg materiaal vir elke kind om ’n eie veldstofie te maak.

Vereiste 8 en 9. Leer die liedjies aan en sing ’n paar keer saam om vas te lê. Verduidelik aan die span waarom “Vir spys en drank” gesing word voor ons eet.

Vereiste 10. Almal moet hiermee help. Maak voorsiening vir swartsakke vir afval en bakke vir enige kos wat nie weggegooi gaan word nie. Beklemtoon dat die terrein weer moet lyk soos voor die vuur gemaak is.

Hulpbronne

1. Die Voortrekkers KOOK-boek
2. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-vuur-sonder-blits-te-maak/
3. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-n-veldstofie-te-maak/
4. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-n-roomyshorinkie-nagereg-te-maak/
5. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-n-piesangpakkie-te-maak/
6. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-n-koekie-in-n-lemoen-op-n-kampvuur-gaar-te-maak/
7. https://voortrekkers.co.za/hoe-om-weggooiblikkies-te-gebruik/

E-pos enige voorstelle of kommentaar oor die spesialisasie aan hoofkantoor@voortrekkers.co.za.