

# В КОТЕЛКЕ ДЫМИТСЯ КАША

## Пять вопросов о походной кухне



### 1. Кому и зачем это нужно?

Автомобилистам и туристам, рыболовам и охотникам, садоводам и огородникам. Компактные и удобные при транспортировке походные кухни просто незаменимы во время походов, путешествий, дачного отдыха. Это избавит вас от



Уходят в прошлое милые сердцу примусы, «буржуйки», «керосинки», оставляя аромат ностальгии... Но надо признать, с ними было немало хлопот, да и их возможности были достаточно скромными. То ли дело современные мобильные кухни! Они могут практически все – одновременно приготовить обед из трех блюд, закоптить свежепойманную рыбу, испечь блины. И все это удовольствие можно получить в любых походных условиях. Чудо инженерной мысли получило название – многофункциональная походная кухня

необходимости запастись горючим, а также брать с собой в дорогу целый ворох посуды.

### 2. Что это такое и как оно выглядит?

Многофункциональные походные кухни, как правило, представляют собой конструкции, сделанные по модульному принципу. Они быстро и легко собираются и могут трансформироваться в тот или иной вид, в зависимости от того, какое блюдо вы собираетесь готовить. Модули походной кухни сделаны из нержавеющей стали. Это повышает ее функциональность и надежность при переменчивых природных условиях и увеличивает срок эксплуатации.

Стандартная комплектация может включать:

- составные детали корпуса;
- таганок-мангал с распоркой;
- решетку для барбекю, или подставку под сковороду и котелки;
- шампур;
- коптильню с крышкой, решетками и поддоном;
- набор посуды: котелки, сковороды, кастрюли и др.;
- сумку для транспортировки.

Также в комплект могут входить: столешницы, шкафчики, столовые приборы, искрогасители, и другие полезные предметы.

Вес стандартной кухни варьируется в пределах 8–18 кг, а габариты – от 400x260x260 мм до 526x310x280 мм.

И хотя в собранном виде походная кухня представляет собой удобный чемоданчик, решайте сами, понесете ли вы его в руках или упакуете в багажник.

### 3. Что она умеет?

- одновременно приготовить или разогреть первое и второе блюда;
- испечь блины и оладьи, приготовить другие жареные мучные изделия;
- сварить чай, кофе, компот и т.д.;
- закоптить рыбу, мясо, птицу;
- зажарить шашлык или барбекю.

### 4. А чем она лучше других?

Основное преимущество: походная кухня, в отличие от обычной «буржуйки», газовой или бензиновой горелки, примуса или простого костра, не отличается ни «прожорливостью», ни «разборчивостью». Потребуется в 3 раза меньше топлива, а на его роль отлично подойдут: торф, дрова, ветки, шишки и другой доступный горючий материал. Не нужно беспокоиться о покупке газовых баллонов, бензина (его транспортировка требует особых мер предосторожности). Не требуется даже заготовка дров. Словом, походная кухня – это очень удобная, безопасная, экологичная и экономичная штука!

Еще одно неоспоримое преимущество – многофункциональность. Можно готовить несколько блюд сразу. А разнообразие меню ограничено лишь вашими кулинарными пристрастиями.



Удобная комплектация – собранная конструкция упаковывается в специальный чемодан. Это облегчает транспортировку и усиливает конкурентные преимущества.

### 5. И сколько это стоит?

Сейчас на российском рынке представлены модели походных кухонь как отечественного, так и зарубежного производства. Вот некоторые из них. Походная кухня «Дымок», мобильный кухонный центр Karelia Camping World, походная кухня Coleman Cooking Station, кемпинговая складная кухня Instant Cooking, кухня походная многофункциональная ПК-1. Их стоимость колеблется от 2500 до 5000 рублей. ■

