

## KUCHMISTRZYNI POLOWA

Poziom trudności 3



Imię i nazwisko: \_\_\_\_\_

Drużyna: \_\_\_\_\_

Zastęp: \_\_\_\_\_

Stopień: \_\_\_\_\_ Data rozpoczęcia: \_\_\_\_\_

PUNKT	WYMAGANIE	DATA	PODPIS
1	Nauczy zastęp jak wybrać odpowiednie miejsce. Wybuduje 3 rodzaje kuchni polowych.		
2	Przedstawi jadłospis na kilka dni dla zastępu lub drużyny, podając ilość produktów i kosztorys.		
3	Zrobi zakupy potrzebnych produktów sprawdzając datę ważności. Rozliczy się z zakupów.		
4	Urządzi spiżarnię, odpowiednio przechowa produkty i zabezpieczy przed zwierzętami. Utrzymuje porządek i czystość w kuchni, spiżarni i najbliższym otoczeniu.		
5	Umie obchodzić się z kuchenką propanową. Wie co zrobić w wypadku pożaru.		
6	Przyrządzi na kuchni polowej kilka wybranych posiłków według przygotowanego jadłospisu.		
7	Przygotuje dwie potrawy gorące nie posługując się naczyniami kuchennymi np. pieczeń z rożna, warzywa lub mięso na grillu, placki na kiju, ziemniaki pieczone itp.		
8	Wyczyści naczynia używając piasku lub popiołu.		

Uwagi :

---

---

---

Rozkaz L \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ Podpis instruktorki: \_\_\_\_\_

