КАК МЫТЬ ПОСУДУ В ПОХОДЕ?

Перечисленные далее рекомендации могут показаться излишне строгими, но когда за сезон по тропе проходит от нескольких сотен до нескольких тысяч туристов, то безответственное отношение к окружающей среде даже в такой мелочи, как мытьё посуды, может иметь серьёзные и неприятные последствия. Так, остатки пищи могут привлечь на популярные стоянки опасных диких животных, а впечатление от купания в горном озере может быть испорчено обнаруженными на дне гречкой и макаронами.

Если правильно выстроить свой рацион, притупить брезгливость и сократить количество посуды до минимума, то её мытьё сведётся к ополаскиванию кипятком. Лучше прочих с такой практикой знакомы легкоходы, которые привыкли готовить все блюда в одном котелке. Сделал кашу, поел, сполоснул ёмкость и заварил в ней чай. Конечно, говорить о высоких вкусовых качествах блюд здесь не приходится, и такой подход к готовке и мытью посуды понравится немногим.

Заметно сократить количество посуды для мытья позволяют готовые сублимированные блюда, которые можно заваривать кипятком в их же пакетах. После еды отмыть потребуется только ложку, а использованная в качестве миски упаковка отправляется в гермомешок для мусора или в костёр.

Чем мыть?

На портативной горелке продукты нередко пригорают, особенно когда готовишь каши, соусы и вторые блюда. Если это случилось, то, прежде чем мыть посуду, стоит отскрести от её стенок пригоревшие остатки. Цивилизованный и максимально щадящий для посуды способ — тонкий, но жёсткий пластиковый скребок со скруглёнными краями. Такие есть в продаже, например, у MSR или GSI. Альтернативой такому скребку может служить хорошая пластиковая лопатка для антипригарной посуды. Но ручку надо отрезать для экономии веса и места.

Пластиковый скребок отлично подойдёт для очистки любой посуды, он незаменим для отскребания нагара от анодированного алюминия или с антипригарного покрытия. Так вы исключите появление царапин на их поверхности. Титан и нержавеющая сталь менее прихотливы — поцарапать их сложно, а потому для очистки нагара у такой посуды можно пользоваться песком, мелкими камушками или металлической губкой.

Совет! Чтобы минимизировать пригорание пищи к стенкам, выбирайте горелку с тонкой регулировкой пламени и широким рассекателем. А ещё перед варкой можно добавить в воду несколько капель оливкового масла — тогда пища будет пригорать меньше, а нагар будет легче очищаться. Заодно прибавите калорий своему блюду.

Лучше всего не применять синтетические моющие средства, которые используют в домашнем быту. Чаще всего они содержат токсичные вещества и требуют тщательного ополаскивания в чистой проточной воде, запас которой в походе сильно ограничен. Смывать же моющее средство в ручей, пруд или реку нельзя.

С удалением жира и мелких остатков пищи со стенок посуды хорошо справляются натуральные средства: горчичный порошок, пищевая сода, толчёный мел или мелкая зола из костра. Они дёшевы, доступны, эффективны, легко смываются, нетоксичны и безвредны для окружающей среды. Процесс мытья с их помощью прост. Достаточно насыпать порошок в посуду, смочить его несколькими каплями воды, чтобы получилась мягкая паста, и протереть ей все стенки кружки или котелка. Паста одновременно связывает жир и эффективно удаляет загрязнения за счёт своей абразивности.

Если же хочется более цивилизованных решений, то в продаже сегодня можно найти биоразлагаемые моющие средства, созданные специально для туристов. Самые известные в походной среде выпускаются компанией Sea to Summit. Они не содержат токсичных компонентов, pH-нейтральны и сравнительно быстро распадаются в почве на безопасные для окружающей среды составляющие. Но смывать их в источники воды также нельзя — это многократно замедляет процесс распада средства, так как бактерии, которые его разлагают, сосредоточены в почвенном слое.

Брать в поход губку чаще всего необязательно. Достаточно взять только её жёсткую сторону, срезав бóльшую часть поролона. Взбивать пену моющего средства вам не нужно, а обрезанная губка хорошо оттирает частички пищи со стенок посуды, занимает намного меньше места, легче, её проще прополоскать, но главное — она очень быстро сохнет после отжима. Или же можно использовать вместо губки пучок травы — лишь бы в районе вашего похода её было в достатке.
Завершающий штрих походного набора для мытья посуды — впитывающая тряпочка, чтобы протереть котелок и другие предметы после полоскания. Идеально подойдёт кусок старого полотенца из микрофибры: он мало весит, занимает минимум места, отлично впитывает воду и быстро сохнет привязанный к рюкзаку или тенту палатки.

Где мыть?

Здесь действует только одно важное правило: мойте посуду на удалении около 50 метров от источников воды — ручьёв, рек, озёр, прудов и прочего.

Это позволит избежать попадания грязной воды и остатков пищи в местные водоёмы. Особенно важно соблюдать этот принцип в районах с засушливым климатом, где наблюдается недостаток пресной воды, и в местах с хрупкой и ценной экосистемой. Например, встав лагерем на берегу Байкала, не поленитесь сделать 70 шагов ради мытья посуды подальше от кромки воды.
Во влажном климате, в заболоченных местах и на морском побережье «правило 50 метров» уже не столь строго, особенно когда ваш путь пролегает по непопулярному туристическому маршруту. Плотный растительный покров, мох, густые заросли камыша и осоки играют роль эффективного фильтра, а огромные массы воды с богатой фауной не столь восприимчивы к биоразлагаемым пищевым отходам.
Если вы останавливаетесь в организованном палаточном кемпинге, то на его территории должны быть выделенные места для мытья посуды.

Как мыть?

Не затягивайте с мытьём посуды — присохшие к стенкам жир и частички пищи намного сложнее отмыть. Сначала очистите посуду скребком от пригоревшей пищи и недоеденных остатков. Если вы находитесь на популярном туристическом маршруте, то лучше унести их с собой, положив в

гермомешок для мусора, или сжечь в костре. В противном случае выброшенные остатки еды могут привлечь диких животных и испортить вид стоянки для других туристов. Если же вы путешествуете по диким местам, то пищевые остатки и биоразлагаемые отходы можно распределить по большой территории в стороне от лагеря.

Перед мытьём значительную часть жира и мелких частиц пищи со стенок посуды можно удалить с помощью небольшого количества туалетной бумаги. Это может заметно сократить расход воды, а иногда и позволит отказаться от рутинного мытья посуды — достаточно будет ополоснуть её кипятком. Использованную бумагу нужно забрать с собой или утилизировать на месте — сжечь в костре или прикопать в ямке в стороне от лагеря. Вместо туалетной бумаги можно использовать влажные салфетки, но помните, что это пластиковые отходы, которые не поддаются утилизации, а потому их применение желательно исключить или свести к минимуму.

Если предстоит отмыть небольшое количество посуды, например всего один котелок, то можно налить в него немного тёплой воды и протереть с моющим средством. Затем слить грязную воду, налить в котелок свежую и вскипятить её — так вы максимально очистите загрязнения и заодно продезинфицируете стенки.

Воду для первичного мытья можно набирать из местного водоёма, но ополаскивать очищенную от жира и нагара посуду можно только водой питьевого качества. Лучше всего тщательно и кипятком, в противном случае есть риск подхватить пищевую инфекцию.

Грязную воду нужно расплескать на удалении от лагеря и водоёмов или аккуратно слить в небольшую ямку глубиной 10-12 сантиметров, но в пределах слоя почвы. Дайте воде впитаться, а затем засыпьте грунт обратно. Движение Leave No Trace* также рекомендует процеживать такую воду через марлю или сито на особо популярных туристических маршрутах, чтобы предельно снизить количество пищевых остатков на тропе и полностью исключить их влияние на местные экосистемы.

После мытья и ополаскивания протрите чистую посуду абсорбирующим полотенцем/салфеткой или туалетной бумагой, чтобы не паковать в рюкзак мокрые котелки, приборы и миски.

---

*Идеология Leave No Trace (Не оставлять следов) рационального использования природных ресурсов, направленная на уменьшение влияния на окружающую среду и сохранение природы в её первозданном виде.