КОТЕЛОК В ТУРИЗМЕ

Котелок — посуда для приготовления еды на открытом огне.

Горячая, свежеприготовленная еда в походных условиях — необходимость для выживания и важное условие для поддержания трудоспособности.

Конструкция

Все котелки имеют дужку, как у ведра. За неё котелок подвешивают над огнём. Когда котелок наполнен, за дужку его можно перенести одной рукой, в отличие от кастрюли, которую нужно брать двумя руками. Есть котелки со съёмной дужкой.

Вторая отличительная черта представлена не во всех современных моделях котелков. Закруглённое дно — оно заметно улучшает вкус еды, сокращает время приготовления и уменьшает возможность пригорания.

История материала

Открытый огонь очага ограничивает материал для котелка металлом. Он обладает необходимыми физическими характеристиками — огнеупорностью и устойчивостью к неравномерному нагреванию.

Самые древние котелки, которые находят при раскопках, — скифские, они из бронзы. Сплав включает 20% олова и 80% меди. Скифы раньше всех научились добывать и использовать металлы. В начале XX века медный котелок покрывали с внутренней стороны тонким слоем олова, чтобы защитить токсичную медь от контакта с пищей.

Теплопроводность меди выше, чем у алюминия и стали. Медный котелок прогревается быстро и равномерно, долго поддерживает нужную температуру. Еда не пригорает. Медный котелок долговечный и легкий, но требует тщательного и осторожного ухода. Хранить еду в таком котелке совершенно недопустимо, она приобретает особый привкус и насыщается токсичными соединениями меди.

Чугунный котелок варит самую вкусную еду. Прочный и очень долговечный. Этот котелок можно передавать из поколения в поколение. Но он тяжёлый и неустойчив к падению, возможны сколы. Кстати, в отличие от меди, чугун совершенно безопасен для человека, даже если он не защищен и покрывается ржавчиной.

Нержавеющая пищевая сталь — самый подходящий материал. Такой котелок устойчив к окислению, поэтому безопасен. Он прочен, не повреждается при падении.

Титановый котелок также прочен, как стальной, устойчив к окислению, но при этом почти в два раза легче. Но самый лёгкий — котелок алюминиевый. Однако, как материал для посуды, алюминий — всё-таки очень средний вариант. Он мягкий, легко повреждается ножом. Кроме того, алюминий токсичен, но в реакцию с пищевыми продуктами без уксусной и лимонной кислоты практически не вступает, поэтому алюминиевые котелки по-прежнему очень распространены.

Современные котелки

Современные модели котелков постарались усовершенствовать. Для удобства ношения в рюкзаке или на боку есть котелки с прямоугольной, выпукло-вогнутой формой. Сверху такой котелок с крышкой. К ней приделана складывающаяся ручка. Крышку можно использовать как сковородку, миску и как черпачок. Её можно установить сверху на котелок, и одновременно готовить и подогревать два разных блюда. Внутрь котелка иногда вставляется фляга с завинчивающейся крышкой. Сам котелок вкладывается в подкотельник, который тоже можно использовать как отдельную посуду. При этом котелок не так портится от сажи. Подкотельник увеличивает толщину котелка, тепло будет сохраняться дольше. Весь котелок плотно закрывается на защёлку, в нём удобно переносить еду. В походе он не гремит и не стучит. Иногда сбоку добавляют специальное отверстие, куда вставляют ложку. Ложка держится крепко, компактно, и всегда на месте. Всё вместе вкладывается в специальный мешочек и завязывается.