



15

கூட்டாகத் திறந்த வெளியில் உணவு சமைப்போம்

ஆதிமனிதன் உணவைச் சமைக்காது உண்டான். தற்கால மனிதன் சில முறைகளைப் பயன்படுத்தி உணவைத் தயார்செய்து உண்பதற்குப் பழங்கியுள்ளான். வீட்டுச் சமையலறையில், உணவைத் தயார்செய்வதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு உபகரணங்கள் காணப்படுகின்றன. எனினும், வீட்டுக்கு வெளியே மேற்கொள்ளப்படும் திறந்தவெளிச் செயற்பாட்டின்போதோ, சுற்றுலாவின்போதோ உணவைத் தயாரிப்பது சற்றுச் சிரமமானதாகும்.

முன்னைய அத்தியாயத்தில் திறந்தவெளிச் செயற்பாடுகளில் கட்டுகள், முடிச்சுக்கள் இடுதல், தீக்குவியல் அமைத்தல் ஆகியன பற்றிக் கற்றுள்ளோம்.

இந்த அத்தியாயத்தைக் கற்பதன் மூலமாக நீங்கள் திறந்தவெளிச் செயற்பாடுகளிலும் பாசறை நிகழ்வின் போதும் கிடைக்கின்ற வளங்களைப் பயன்படுத்தித் திறந்தவெளியில் உணவு சமைத்தல் தொடர்பான ஆற்றல்களைப் பெறுவீர்கள்.



திறந்தவெளியில் உணவு சமைத்தல்

வீட்டிலே உணவைச் சமைப்பது மிக இலகுவானதாகும். உணவு வைப்பதற்குப் பல்வேறு வகைப்பட்ட பாத்திரங்கள், மின்னடுப்பு, எரிவாயு அடுப்பு, நிரந்தரமான விறகு அடுப்பு ஆகியனவும் பயன்படுத்தப்படும். எனினும், திறந்தவெளிப் பாசறையில் அல்லது திறந்தவெளிச் செயற்பாட்டின்போது உணவைச் சமைப்பதற்கு மேலே கூறப்பட்ட அனைத்து வசதிகளும் காணப்படமாட்டாது.

திறந்தவெளிப் பாசறை அமைக்கும்போது முன்னாயத்துடனான செயற்பாட்டில் ஈடுபடுவதனால் கிடைக்கும் அனுகூலங்கள் வருமாறு,

- ☞ பாசறை நிகழ்வு நடாத்தப்படும் நாட்களின் எண்ணிக்கை மற்றும் அதில் பங்கு பற்றுவோர்களின் எண்ணிக்கை ஆகியவற்றுக்கு அமைய உணவு வகைகளைப் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.
- ☞ விரைவில் சமைக்கத்தக்கதும் இயற்கையான சூழலில் அதிக நேரம் வைத்திருக்க கூடியதுமான உணவுகளை இனங்காண முடிதல்.
- ☞ உணவைச் சமைப்பதற்கும் நீரைப் பெறுவதற்கும் இலகுவில் உடையாத பாதுகாப்பான பாத்திரங்களைப் பெற்றுக்கொள்ள முடிதல்.
- ☞ உணவைச் சமைப்பதற்குத் தேவையான மிளகாய்த் தூள், சுவைச் சரக்குத் தூள் ஆகியவற்றை சிறிய பாத்திரங்களில் இட்டு தயார்செய்து கொள்ளலாம்.

- ☞ பாசறை நிகழ்வு நடக்கும் இடத்தில் சமைக்கப் பொருத்தமான இடத்தைத் தெரிவு செய்ய முடிதல்.
- ☞ தேவையாயின் சிறிய எரிவாயு அடுப்பைப் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

எனினும், காட்டில் வழிதவறிய சந்தர்ப்பத்தில் அல்லது வன ஆய்வு, வனநுட்பம் ஆகிய திறந்தவெளிச் செயற்பாடுகளின்போது உணவைப் பெற்றுக்கொள்ளல், பாத்திரங்களின்றி சமைத்தல் ஆகியன கடினமாக அமையும். இதன்போது கொடிக்கிழங்கு வகைகள், கீரை வகைகள், காய்கள், காய்கறி வகைகள், மீன்கள் போன்றவற்றை சமைத்தோ, வேகவைத்தோ உண்ண வேண்டிய நிலை ஏற்படும். இதன்போது கிடைக்கத்தக்க வளங்களைப் பயன்படுத்தி பொருத்தமான அடுப்பைத் தயார்செய்து கொள்ள வேண்டும்.

செயற்பாடு 15.1

திறந்த வெளியில் சமைப்பதற்கு ஏற்ற அடுப்பு வகைகளைப் பல்வேறு பொருள்களைப் பயன்படுத்தி நிருமாணிக்க முயலுங்கள்.



திறந்த வெளியில் உணவு சமைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் அடுப்பு வகைகள்

சிறு பராயத்தில் கூட்டாள் சோறு சமைப்பதற்காக மூன்று கற்களாலான அடுப்பைப் பயன்படுத்தியது உங்களுக்கு நினைவிருக்கும். திறந்தவெளியில் உணவு சமைப்பதற்கென சூழலில் கிடைக்கத்தக்க மூலப்பொருள்களைப் பயன்படுத்தித் தயாரிக்கக் கூடிய அடுப்பு வகைகள் சில வருமாறு,

- ☞ மூன்று கற்களாலான அடுப்பு / வண்டிக்கார அடுப்பு / நாடோடி அடுப்பு
- ☞ அகழி அடுப்பு / கிடங்கு அடுப்பு
- ☞ கல்வரிசை அடுப்பு
- ☞ அலகு அடுப்பு / தனி அடுப்பு / ஒற்றை அடுப்பு
- ☞ இரண்டு கவர் அடுப்பு (இரு தூண் அடுப்பு)
- ☞ தட்டைக்கல் அடுப்பு
- ☞ தகரப்பேணி அடுப்பு

மூன்று கற்களாலான அடுப்பு / வண்டிக்கார அடுப்பு (Normad fire)

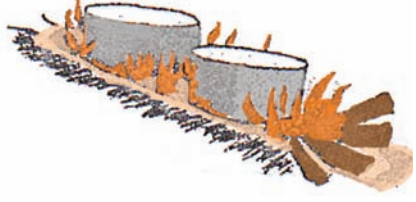
அதிக எண்ணிக்கையானோருக்குக் கூட உணவு சமைக்கப் பயன் படுத்தக்கூடிய இந்த அடுப்பில் எவ்வகை உணவையும் சமைக்க முடியும். கருங்கல், செங்கல், துண்டுக்கல் போன்ற எந்தவொரு கல்லையும் பயன்படுத்திப் பாத்திரத்துக்குப் பொருத்தமானவாறு இந்த அடுப்பைத் தயார்செய்து கொள்ளலாம். இதனை இலகுவாகவும் விரைவாகவும் அமைக்க முடிதல். இதன் சிறப்பம்சமாகும்.



உரு 15.1

அகழி அடுப்பு / கிடங்கு அடுப்பு / குழி அடுப்பு (Drain Fire)

சமதரையான நிலத்தில் ஒரு அடி ஆழத்தில் தோண்டப்பட்ட கிடங்கில் அல்லது அகழியில் பாத்திரத்தை வைப்பதற்கு ஏற்றவாறு தயார்செய்து இந்த அடுப்பு அமைக்கப்படும். பயன்படுத்தும் பாத்திரத்துக்கு ஏற்றவாறு அகழி தயார்செய்யப்பட வேண்டும். இந்த அடுப்பில் ஒரே தடவையில் பல பாத்திரங்களை வைத்து சமைக்கக் கூடியதாக இருப்பது இதன் சிறப்பான அனுகூலமாகும்.



உரு 15.2

கல்வரிசை அடுப்பு (Brick fire)

உறுதியாக இருக்கத்தக்கதாக கற்களை சமதளத்தில் இரு வரிசையில் அடுக்கி அவற்றிடையே உணவு சமைக்கும் பாத்திரத்தை வைக்கத்தக்கதாக இந்தவகை அடுப்பு தயார்செய்யப்படும். இவ்வடுப்பிற்கு விறகுகளைப் பயன்படுத்த முடியும்.



உரு 15.3

தனி அடுப்பு / அலகு அடுப்பு / ஒற்றை அடுப்பு (Unit Fire)

உறுதியான கவன் கொண்ட கம்பு ஒன்றை நிலத்தில் நிலைநிறுத்தி அதற்குக் குறுக்காக வைக்கப்பட்ட மரக்கோலொன்றின் அந்தத்தில் உணவைச் சமைப்பதற்கான பாத்திரத்தைத் தொங்கவிட்டு இந்த வகை அடுப்பு தயார்செய்யப்படும். பாத்திரங்களின் கீழே நெருப்பைப் பற்றவைத்து வெப்பம் பெறப்படும். உணவை வேக வைத்துக் கொள்ள இந்த வகை அடுப்பு பயன்படுத்தப்படும். இதனைப் பயன்படுத்தி அதிக எண்ணிக்கையானோருக்கு உணவு சமைக்க முடியாது. இதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் மரக்கோல்கள் பசுமையானதாக இருத்தல் வேண்டும்.



உரு 15.4

இரு கவர்கள் கொண்ட அடுப்பு / இரு தூண் அடுப்பு (Double Fork Fire)

உறுதியான கவர்கள் கொண்ட சம உயரமான இரண்டு மரக்கிளைகளை நிலத்தில் நாட்டி அவற்றினூடாக வைக்கப்பட்ட கோலின் மத்தியில் உணவு சமைக்கும் பாத்திரத்தைத் தொங்கவிட்டு இந்தவகை அடுப்பில் சமைக்கலாம். பாத்திரத்தின் கீழே விறகுகள் அடுக்கப்பட்டு தீ மூட்டப்படும். இதற்குப் பசுமையான மரக்கோல்களே பயன்படுத்தப்படும். இது அதிக எண்ணிக்கையானோருக்கு உணவு சமைக்கப் பொருத்தமற்றதாகும்.



உரு 15.5

தட்டைக் கல்லாலான அடுப்பு (Flat Rock Fire)

சிறிய கற்களின் மீது பரந்த, தட்டையான கல்லொன்றை வைத்து இந்த அடுப்பு தயார்செய்யப்படும். இதனைப் பயன்படுத்தி ரொட்டி போன்றவற்றைச் சமைக்கலாம். தட்டையான கல்லுக்குப் பதிலாக மட்டமான தகரத் துண்டையும் பயன்படுத்தலாம்.



உரு 15.6

தகரப்பேணி அடுப்பு (Tin Can Stove)

மூடி அகற்றப்பட்ட தகரப்பேணியின் கீழ்ப்பக்கத்தில் செவ்வக வடிவத் துண்டை வெட்டி அகற்றி, இவ்வகை அடுப்பைத் தயாரித்துக் கொள்ளலாம். இது ரொட்டி சமைப்பதற்குப் பொருத்தமானதாகும்.



உரு 15.7

உணவைச் சமைப்பதற்கென அடுப்பைப் பற்றவைக்கும்போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள்

- ☞ காற்று வீசும் திசைக்கு எதிர்த்திசையில் நெருப்பைப் பற்றவைக்க வேண்டும்.
- ☞ அந்த இடத்திலுள்ள பரற்கற்கள், காய்ந்த இலைச் சருகுகள் ஆகியன அகற்றப்பட வேண்டும்.

✂ செயற்பாடு 15.2

கழித்தொதுக்கப்பட்ட தகரப்பேணி அல்லது அதற்கு ஒப்பானதொன்றைப் பயன்படுத்தி நண்பர்களுடன் இணைந்து திறந்தவெளியில் தேனீர் தயாரியுங்கள்.

தற்காலத்தில் விரைவாகவும் இலகுவாகவும் தயார்செய்யக்கூடிய உணவு வகைகள் பல சந்தையில் உள்ளன. பைக்கற்றுக்களில் அல்லது போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் இலகுவில் தயார்செய்யப்படக் கூடியனவெனினும் அவ்வாறான உணவுகள் எம் கைவசம் இல்லாத சந்தர்ப்பத்தில் அல்லது இருந்த உணவுகள் தீர்ந்துபோன சந்தர்ப்பத்தில் பாத்திரங்கள் இன்றி உணவு சமைக்கும் நிலை பாசறை நிகழ்வின்போது நேரிடலாம். சுற்றாடலிலிருந்து சேகரிக்கப்படும் உணவுகளைக் கொண்டு மிகக் குறைந்தளவு வசதிகளுடன் பல்வேறு உபகரணங்களை நிருமாணித்து பாத்திரங்களின்றி பல முறைகளில் உணவு சமைப்பதென்பது புதுவித அனுபவமாகும்.

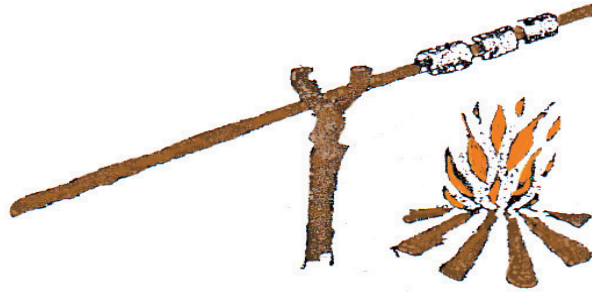


திறந்த வெளியில் சமைக்கத்தக்க உணவு வகைகள்

ரொட்டி சுடுதல்

கோதுமை மா, தேங்காய்த் துருவல் ஆகியவற்றை நன்கு கலந்து அத்துடன் தேவையான அளவு உப்பு, நீர் ஆகியவற்றைச் சேர்த்து மாக்குழையலைத் தயார்செய்து பின் அதிலிருந்து சிறு உருண்டைகளைத் தயார்செய்து கொள்க. பட்டை உரிக்கப்பட்டு நன்கு சுத்தம் செய்யப்பட்ட புளியமர அல்லது எலுமிச்சை போன்ற பாதிப்பு அற்ற மரக்கோலை எடுத்து, அதனைச் சுற்றிவர சிறு மா உருண்டையை மெல்லிய வளையங்களாகத் தயார் செய்து கொள்க. தனி அடுப்பைத் தயார்செய்து அதன் மேல் மரக்கோலை பிடித்து சுற்றுவதன் மூலம் ரொட்டியை நன்கு வேகவைத்துக் கொள்ளலாம்.

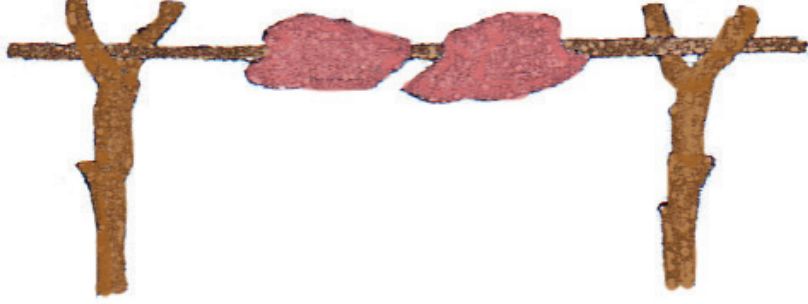
கிழங்கு வகைகள், இறைச்சி வகைகள் போன்றவற்றையும் இவ்வாறு வேக வைத்துக் கொள்ள முடியும். இல்லையேல் பாரம்பரியமான முறையில் ரொட்டியைத் தயார்செய்து தட்டைக் கல் அடுப்பில் வேகவைத்துக் கொள்ளலாம்.



உரு 15.8

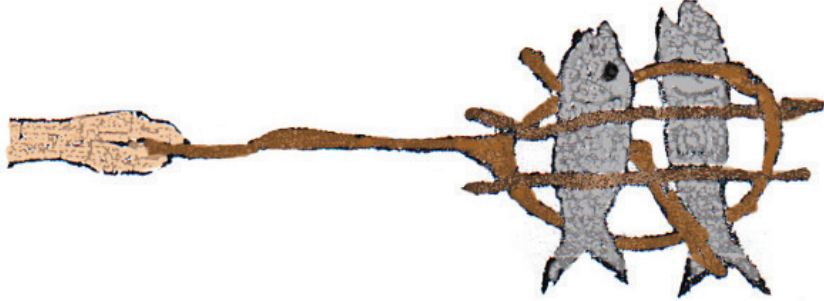
இறைச்சி, மீன், காய்கறிகளைச் சமைத்தல் அல்லது வாட்டுதல்

கீழே காட்டப்பட்டுள்ளவாறு கவன் கொண்ட இரண்டு மரக் கிளைகள் மீது வைக்கப் பட்ட மரக்கோலில் இவற்றை வேகவைத்து, வாட்டிக் கொள்ள முடியும்.



உரு 15.9

பச்சை மரம், கொடி ஆகியவற்றினால் தயாரிக்கப்பட்ட பின்வரும் உபகரணம் டெனிஸ் மட்டை (டெனிஸ் றெக்கட்) சமைப்பான் என அழைக்கப்படும்.



உரு 15.10

இறைச்சி, மீன், மரக்கறி போன்றவற்றை இந்த உபகரணத்தின் வலையின் மீது வைத்து நெருப்பில் பிடித்து வாட்டிக்கொள்ள முடியும்.

பாண் / விசுக்கோத்துத் தயாரித்தல்

நீர், கோதுமை, உப்பு மா ஆகியவற்றைச் சேர்த்துத் தயார் செய்யப்படும் மாக் குழையலைக் கீலங்களாகப் பச்சை மரக்கோலின் மீது சுற்றித் தீயில் பிடித்து பாண் / விசுக்கோத்து ஆகியவற்றை தயாரித்துக் கொள்ளலாம். இந்த உபகரணம் பாண் கீலங்களை வாட்டும் (Bread - dough baker) கருவி எனப்படும்.



உரு 15.11

சோறு சமைத்தல்


உருவில் காட்டப்பட்டவாறு இரண்டு கணுக்கள் கொண்ட தடித்த மூங்கில் கம்புகளைப் பெற்று கத்தியின் உதவியுடன் நடுக்கணு இருக்கும் பகுதியில் துளையை இட்டுக் கொள்க. பின்னாகல் அரித்து கழுவி ய அரிசியை இட்டு தேயை யன அளவு நீரை இட்டு நெருப்பில் பிடித்து சோற்றைச் சமைத்துக் கொள்க. இதனைப் பயன்படுத்தி அதிக எண்ணிக்கையானோருக்கு சோறு சமைக்க முடியாது.



உரு 15.12

செயற்பாடு 15.3

ஆசிரியரின் உதவியுடன் திறந்தவெளியில் பாத்திரங்களின்றி பொருத்தமான உணவு வகைகளை அவித்தல் அல்லது வாட்டுதலை மேற்கொள்க.



வீட்டுச் சமையலறையில் உணவு சமைப்பதற்கென பல்வேறு உபகரணங்களும் அடுப்பு வகைகளும் பயன்படுத்தப்படும். எனினும், திறந்த வெளிச் செயற்பாடு, பாசறை நிகழ்வு, வன ஆய்வு ஆகியவற்றின்போது உணவு சமைப்பது சிரமமானதாகும்.

இவ்வாறான சந்தர்ப்பங்களில் கிடைக்கத்தக்க வளங்களைப் பயன்படுத்தி பல்வேறு அடுப்பு வகைகளின் உதவியுடன் பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்தியோ பாத்திரங்களின்றியோ உணவு சமைக்க நேரிடும்.

திறந்தவெளியில் உணவு சமைப்பதற்கு மூன்று கற்களாலான அடுப்பு, அகழி அடுப்பு, கல்வரிசை அடுப்பு, தனி அடுப்பு, இரு கவர் அடுப்பு, தட்டைக் கல் அடுப்பு, தகரப்பேணி அடுப்பு ஆகியன பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

இந்த அடுப்பு வகைகளைப் பயன்படுத்தி பாத்திரங்களின்றி ரொட்டியை சுட்டுக் கொள்ள முடிவதுடன் இறைச்சி, மீன், காய்கறிகள் போன்றவற்றை அவித்துக் கொள்ளவும் முடியும். மேலும், பாண் மற்றும் விசுக்கோத்து போன்றவற்றையும் தயாரிக்க முடியும்.



1. திறந்தவெளிச் செயற்பாடுகளின்போது அல்லது திறந்தவெளிப் பாசறை நிகழ்வில் உணவு சமைப்பதற்கு அடுப்புகளைத் தயாரிக்கும்போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.
2. பல பாத்திரங்களை ஒன்றாக வைத்து சமைக்கக்கூடிய அடுப்பு வகைகள் யாவை?
3. பாத்திரங்களின்றி உணவை சமைக்கும்போது உணவுகளை வேக வைப்பதற்காக பெரும்பாலான சந்தர்ப்பங்களில் பச்சை மரக்கோல்கள், கொடிகள் ஆகியன பயன்படுத்தப்படுவதன் காரணத்தைக் குறிப்பிடுக.
4. திறந்தவெளியில் சமைக்கக்கூடிய உணவு வகைகளை விவரிக்குக.