

**Определение места
для бивака и
организация
бивачных работ.**

Бивак – это стоянка ТУРИСТОВ



Место для бивака

Разведение костра

- **Площадку для костра выбирают на открытом, но на защищенном от ветра месте, желательно около воды. Костер разводят на вытоптанном участке земли, на старых кострищах, предварительно сняв дерн на выбранной для костра площадке. Сухую траву, листья, хвою, ветки, которые могут загореться следует отгрести от костра на 1-1,5 м.**

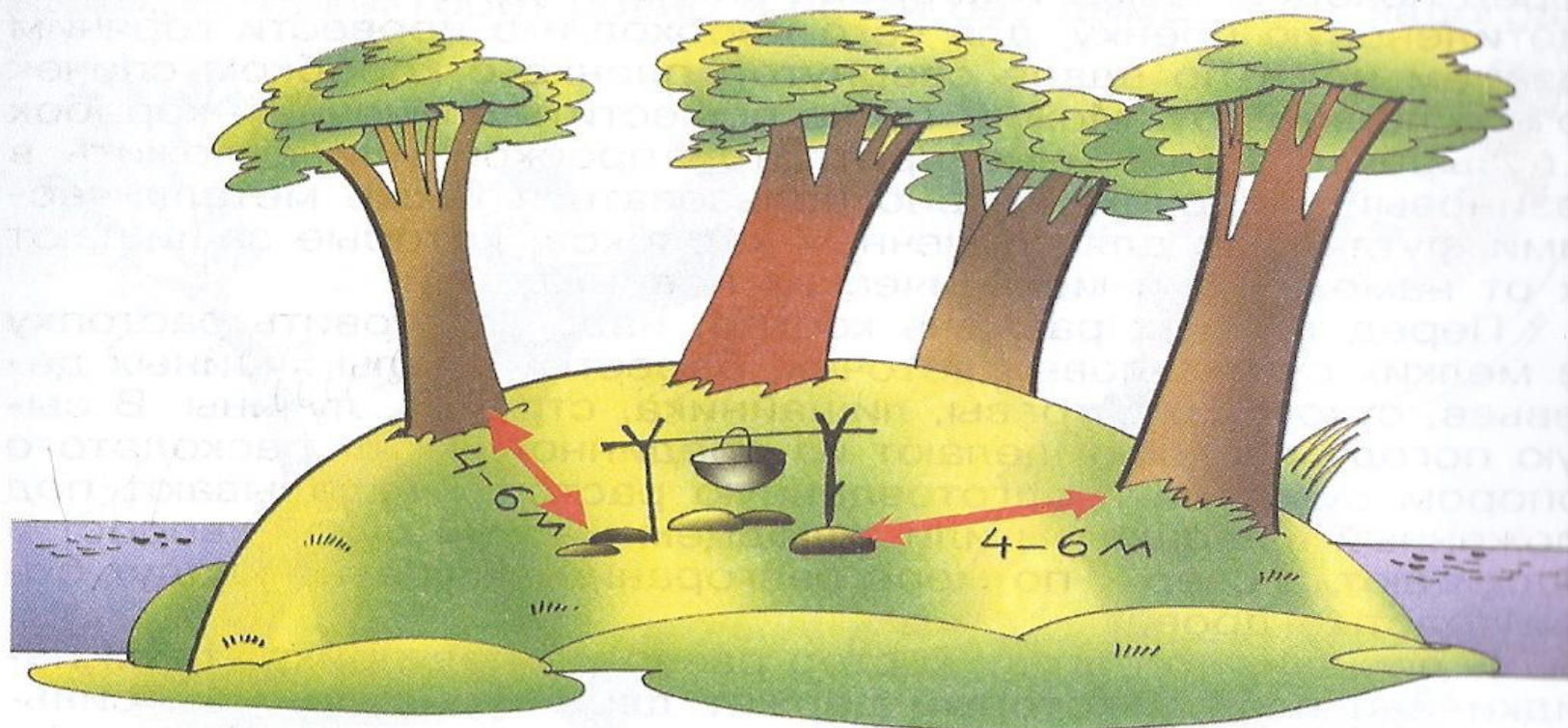
НЕ СЛЕДУЕТ РАЗВОДИТЬ КОСТЁР :

- Около деревьев;
- В хвойных молодняках;
- На участках с сухим камышом, мхом или травой;
- На вырубках, где имеются остатки лесных горючих материалов;
- На торфяниках;
- В лесу на каменистых россыпях.

**НЕ СЛЕДУЕТ ОСТАВЛЯТЬ КОСТЁР БЕЗ
ПРИСМОТРА!!!**

**ПОКИДАЯ МЕСТО БИВАКА СЛЕДУЕТ
ПОТУШИТЬ КОСТЁР !!!**

МЕСТО ДЛЯ КОСТРА



Место для костра

Растопка костра

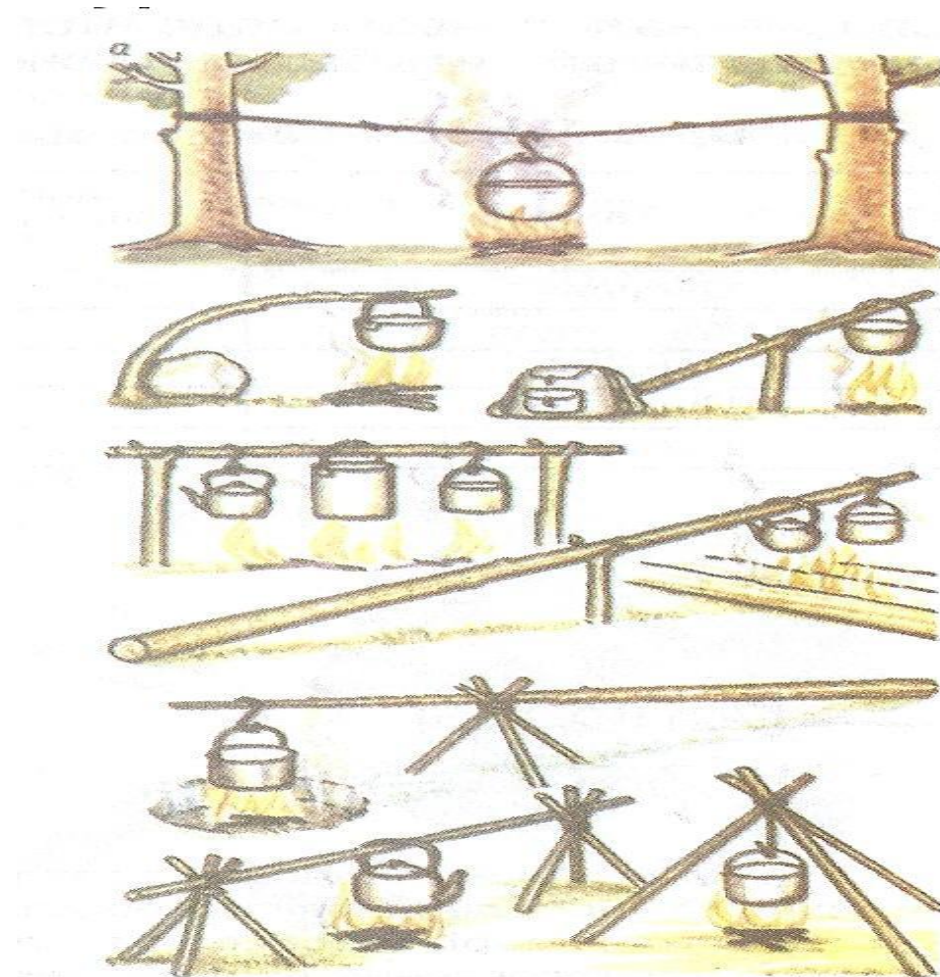


Упаковка спичек



Растопка для костра

Приготовление пищи в походе



Способы размещения котелка над огнем

ЗАГОТОВКА ТОПЛИВА

- сырые и гнилые дрова дают много дыма и мало тепла;
- мелкий хворост прогорает в первые 2 – 3 минуты;
- осиновые и пихтовые дрова плохи тем, что слишком сильно стреляют искрами.



Заготавливать дрова для костра нужно не сырые (рис. слева), а сухостой

Работа с топором

Лезвие топора надо беречь: не рубить корни кустов и деревьев, не заострять колышки на камнях или на земле, а только на кусках дерева.

Чаще всего раны топором наносятся по ноге, когда топор соскальзывает со ствола дерева, или им с силой перерубают тонкую ветку.

Помните! Острый топор не менее опасен, чем заряженное ружье.



Правила обращения с топором: использовать топор только для рубки дерева (слева), хранить его в специальном чехле (справа)

ПРИГОТОВЛЕН

ИЕ ПИЩИ НА КОСТРЕ

Соль кладите в пищу по вкусу.

Каша до кипения варится при помешивании на сильном огне, а затем на слабом.

Макаронные изделия для варка бросают в кипящую воду.

**ВЕДРА, КОТЛЫ,
ВИСЯЩИЕ НАД
КОСТРОМ
НЕОБХОДИМО
СНИМАТЬ В
РУКАВИЦЕ ИЛИ
ТЯПКОЙ, ЧТОБЫ НЕ
ОБЖЕЧЬСЯ !!!**

КАША	Количество кружек воды на кружку крупы	Продолжительность варки на костре (мин.)
ОВСЯНАЯ	3	10-20
ГРЕЧНЕВАЯ	3	35-40
ПЕРЛОВАЯ	2	90
ПШЕННАЯ	2	30-40
РИСОВАЯ	2	18-40