

Советы туристам по обустройству бивуака

Самая распространенная ошибка начинающих туристов - подкладывание полиэтилена под палатку якобы для того, чтобы не испачкать, не намочить дно. То, чего вы опасаетесь, случится даже быстрее. Если край полиэтилена хоть немного выступает из под палатки, на него при косом дожде неизбежно натечет вода с тента. Это классическая ситуация: горе-турист просыпается в луже, им же искусственно созданной. Не страшно ставить палатку на мокрую траву. Пусть промокнет дно, но коврик все равно останется сухим. Если вы уж так боитесь мокрой травы, постелите полиэтилен внутри палатки. Главное - не поставить палатку во впадине рельефа!

Весной, когда снег уже сошел, но земля полностью еще не оттаяла, на месте палатки можно сначала развести костер. Уже через час земля прогреется, костер можно затушить, затоптать и прикрыть свежими еловыми лапами. И сверху поставить палатку. Ночью спать будет значительно теплее. Главное - не оставить крупных углей, чтобы не прожгли дно палатки!

Костровое оборудование:

- таганок в чехле (стальной тросик с крючьями);
- пила (лучше двуручная) в чехле;
- топоры (большой и маленький) в чехлах;
- рукавицы рабочие - 1 пара;
- спички в непромокаемой упаковке;
- тент (размеров 3x5 м) в чехле, оборудованный оттяжками, разборными стойками и колышками;
- растопка (кусочки плексигласа, таблетки сухого спирта, свеча).

Кухонное оборудование:

- ведра плоские, вставляющиеся одно в другое, с крышками, в чехлах - 3-4шт. на группу. емкость посуды подбирается из расчета 1 л на 1 чел;
- половники - 2шт.(для первого блюда и чая);
- ножи: кухонные - 2-3шт;
- мыло хозяйственное;
- мочалка для мытья посуды (не металлическая);
- кухонная клеенка;
- фляги для растительного, топленого масла;
- мешочки для упаковки продуктов (матерчатые и полиэтиленовые, для круп и сахара удобно использовать пластиковые 2х литровые бутылки).

Трухлявые стволы и пни - это тот самый растопочный материал, который вспыхивает с первой спички и на нем можно быстро приготовить еду, не затрачивая усилий напилку и рубку. В дождливую погоду, когда по бересте текут капли, а сухие еловые ветки на самом деле насквозь сырые, поищите в низинке, у воды, стволы осины или ольхи. Труха осины и ольхи тлеет даже будучи влажной.

А что делать, если топора и пилы нет? Не беда - некоторые довольно толстые стволы можно свалить и без инструментов. Сухостойная береза чаще всего бывает сырой изнутри, она хорошо обгорает снаружи, но потом начинает дымить и гаснет. Ее лучше использовать вперемешку с другими дровами. Дуб хорош, он дает ровный жар и отличные угли, но его древесина с трудом ломается на куски и тяжела. Впрочем, завалив дуб, можно разводить костер, никуда его не отгаскивая, прямо на месте. Самые же удобные древесные породы для добычи топлива без пилы и топора это осина или ольха. Недостаток добытых из них дров они практически не дают углей.

Заметили подходящую сушину - попробуйте качнуть ствол рукой. Если он поддается, продолжайте раскачивать его. Попадите в резонанс, и тогда с каждым толчком ствол будет клониться все больше и больше. Берегите голову с сухостойных деревьев часто отваливаются верхние части ствола. Зато, когда дерево рушится, оно обычно разваливается на несколько кусков.

Если ствол развалился на слишком длинные части - не горюйте. И делать образцово-показательную нодью не обязательно. Два самых длинных ствола уложите так, чтобы они плотно касались друг друга комлями на протяжении хотя бы метра-полутора. Подкладывайте дрова именно на эту часть сушин. Концы длинных сушин вы потом подвинете в центр. Еще пару длинных стволов можно положить поперек, сверху костра, и пламя само «перепилит» их.

Длинные сушины можно ломать, зажимая их между двумя растущими рядом деревьями.

Если топлива нет!!

Оглянитесь вокруг, может, все-таки есть? В тундре крошечная веточка карликовой березки - тоже топливо. Если отправиться гулять по тундре с пустым рюкзаком, можно наполнить его доверху такими дровишками. В костер вперемешку с сухими веточками обязательно накладывайте сырые стволы ивы и березок, иначе сухое топливо прогорит мгновенно. Такой костер надо разводить, не отгораживаясь от ветра. Он будет раздувать пламя. А в пустыне вас выручит кизяк.

Один раз при переходе через перевал на плато Путорана наших знакомых спасли старые турботинки, на которых был сварен обед на четыре персоны. Очень хорошо горят старые кеды. Новые тоже, наверняка, горят неплохо, но мы не пробовали. А на гольцах безлесных вершинах сопки Алтая, Саян, Дальнего Востока часто встречаются разрушенные деревянные триангуляционные вышки.

У ведущих традиционный уклад жизни народов крайнего севера и сибиряков есть поверье, что дрова и ветки должны укладываться в одном направлении, сообразно ходу огня и расположению остальных дров и ветвей. Огонь пожирает дерево, а потому не сможет принять пищу, положенную поперек рта. В этом поверье есть изрядная доля истины: огонь лучше расходится, когда материал для костра лежит в строго определенной ориентации.

Утверждает кандидат медицинских наук матвей лифшиц: "ни в коем случае не вари топор, рукоятка которого покрыта лаком или краской. если в воду опустить очищенную деревянную рукоять, получишь ясеневый или березовый отвар (в зависимости от материала ручки) и некоторое количество углеводов: в них превратится растительная клетчатка, содержащаяся в дереве. это не вредно для организма, хотя вареный ясень вряд ли понравится тебе на вкус. если во время варки каши в кастрюлю поместить лезвие топора (не покрытое тефлоном), то вода приобретет неприятный металлический привкус, что, впрочем, тоже не принесет вреда организму, ведь некоторым больным специально назначают железосодержащие препараты. но в таком виде металл вряд ли усвоится, зато сможет придать колоритный черный окрас твоему стулу".

Чьи топоры лучше?

Fiskars - весьма самоуверенная компания, которая дает 10-летнюю гарантию на ручки своих топоров, утверждая, что сломать их невозможно. ручки эти полые внутри, а потому легкие, изготовлены из прочного, армированного стекловолокном полиамида, не боятся сырости и холодной погоды. лезвия имеют тефлоновое покрытие (не ржавеют), мягко и легко входят в дерево.

Набирая воду из заболоченного пруда, не следует просто зачерпывать ее. Гораздо лучше вырыть рядом с прудом ямку и подождать несколько минут, пока она заполнится более чистой, фильтрованной через грунт, водой. В период половодья и таяния снегов вода из лесных озерков и ям не требует очистки.

Разведение костра без спичек.

Для этого вам понадобится то, что есть в любом доме - это марганцовка и глицерин. Насыпьте примерно 1 грамм растертого в мелкий порошок марганцовокислого калия (марганцовки).

Затем из пипетки или из стеклянной трубки осторожно капните на него 2-3 капли глицерина и быстро уберите руку. Пройдет всего 2-3 секунды, и вы увидите, как вспыхнет огонь. Не увлекайтесь слишком большим костром. Летом вокруг кострища оборвите траву, а еще лучше окопайте кострище.

Если во время стоянки идет обложной дождь, если все кругом промокло так, что мокрее некуда, а на разжигание костра истрачено несколько не успевших отсыреть коробок спичек, - особенно хочется горячей пищи, чайку.

В этом случае нужно поискать сушняк краснотала (шелюги); те палочки, которые трещат при ломке, - на растопку, не трещащие - на дрова. Найдете краснотал - обеспечен костер, обеспечены горячая пища, тепло, чай и свет. Справка.

Краснотал, красная верба, шелюга (*Salix acutifolia*), кустарник или деревце (высота до 7 м) из рода ива; отличается голыми буро-красными побегами с сизым налётом. Листья линейно-ланцетные, длиннозаострённые, сверху тёмно-зелёные, снизу голубовато-зелёные. Растет на песчаных местах Северного Казахстана и Европейской части России. В Сибири и на Дальнем Востоке по

берегам рек растет близкий вид - ива росистая (*S. torida*).

Как только вы поймали рыбу, вырежьте жабры и крупные кровеносные сосуды у хребта. Соскоблите чешую. Чтобы выпотрошить рыбу, разрежьте брюшко и выньте внутренности. Если вы не будете насаживать рыбу на вертел, отрежьте ей голову. Некоторая рыба, например сом, не имеет чешуи, с него надо снять кожу. Мелкую рыбу (меньше 10 см) потрошить не следует, с нее надо соскоблить чешую или снять кожу.

Способ получения огня при отсутствии спичек заключается в том, чтобы быстро перетягивать отрезок стальной проволоки через деревянный брусок. Проволока нагревается, и от нее можно зажечь порох, фотопленку, другие легковоспламеняющиеся материалы.

Для сохранения пойманной рыбы ее потрошат, но при этом не моют в воде и не солят, а лишь насухо протирают травой или тряпкой. Затем, вставив в брюшко распорки, рыбу распластывают и на 15-20 минут вывешивают на ветру. Слегка подвяленные тушки перекалывают крапивой или свежей (но обязательно сухой) осокой.

Рыбу можно также высушивать, разложив на горячих камнях. Когда рыба высохнет, побрызгайте на нее соленой водой, чтобы подсолить; не пытайтесь хранить рыбопродукты, если они как следует не высушены и не засолены.

Если в походе вы решили побаловать себя жареным шашлычком или чем-то таким же вкусным, то хорошие угли вам просто необходимы. Итак, угли в костре уже готовы, а огонь никак не спадает. Возьмите каменную соль и щедро посыпьте ею угли. Жар станет ровным и сильным, а огонь собьется.

У бывалых туристов снаряжение, в том числе и посуда, служит долго. При использовании на котелках образуется толстый слой нагара. Механически счистить его довольно сложно. Предлагаем сделать это отжигом.

Отжиг производят чугунной, алюминиевой посуде на сильном пламени газовой горелки или паяльной лампой. Вначале при разогревании налет обугливается, дымит, посуда чернеет еще больше. Затем разогретые до слабого красного свечения, наружные стенки очищаются: толстый слой нагара шелушится и отпадает, а тонкий превращается в пепел и осыпается, оставляя совершенно чистую поверхность. Остается только дать котелку или кастрюле остыть естественным путем, на воздухе. Можно потом слегка отполировать котелок зубным порошком, а затем промыть слабым раствором соды.

Отжиг лучше проводить на улице или в хорошо проветриваемом помещении. Не допускайте перекаливания посуды, иначе она может подплавиться, особенно это опасно для ручек. Учтите что алюминий и его сплавы в раскаленном состоянии непрочны, поэтому не беритесь за ручки, пока посуда не остынет, иначе они могут отвалиться. Пластмассовые ручки снимите совсем либо, если это сделать невозможно, обмотайте их мокрой тряпкой и регулярно во время отжига смачивайте ее.

Пищу удобнее всего размешивать деревянной лопаточкой. Приготовьте ее заранее: длина – 8 см, ширина – 4 см, толщина – 1 см. Ручка длинная, 55 см. Сделав в конце ручки отверстие, укрепите в нем крючок из стальной проволоки: лопатку можно будет повесить на любой сук. Такая лопатка хорошо моется и сушится. При переходе ее можно будет уложить вместе с треножником для котелка.

Опытные туристы путешествуют налегке, поэтому тазик для стирки в список важных вещей не входит. Тем не менее вещи пачкаются. Предлагаем оригинальный способ стирки, если рядом нет водоема. Выройте ямку, положите в нее раскрытый пакет. Залейте в пакет воду - тазик с водой готов. Стирайте на здоровье!

Жестяные консервные банки и куски алюминиевой фольги перед закапыванием полезно обжечь на костре: после того, как полностью обгорит лак, которым обычно бывают покрыты эти изделия и материалы, они быстрее разрушатся. Поверхность металлов становится пористой, и коррозия под действием кислорода воздуха и влаги почвы пойдет с удвоенной силой. Два-три года -- и от закопанной в землю банки не останется почти ничего.

Полиэтиленовые пакеты и полистироловые бутылки тоже лучше сжечь, поскольку под действием лишь природных условий указанные полимеры полностью разложатся лет этак через сто.

А отходы из поливинилхлорида, который довольно легко отличить от полиэтилена (поливинилхлорид пластичнее и менее прочен, чем полиэтилен, делается хрупким на морозе), лучше не сжигать (при его горении образуются чрезвычайно ядовитые хлордиоксины), а закопать в яму с негорючими отходами.

Говорят, будто эскимосы вообще не моют посуду, а дают ее вылизывать собакам. Если у вас есть четвероногий друг, можно попробовать и этот способ, но потом все же советуем мыть походные миски водой!

В обмазку соломки штормовых спичек введены дополнительно крахмал и нафталин. Такие спички не боятся ветра даже силой в 10--12 баллов, что особенно актуально для моряков и рыбаков. Полезно штормовые спички иметь и туристам в серьезном походе, и альпинистам.