

COMO LAVAR PRATOS NO ACAMPAMENTO

O que você faz com os pratos e panelas sujos quando está acampando? Você não pode simplesmente guardar e usar de novo. Materiais descartáveis também não funcionam, pois você vai ter que carregar sacos e mais sacos de lixo de volta com você. Felizmente há diversas maneiras de lavar os pratos enquanto está acampando, e você vai aprendê-las agora.

PASSOS

Com Sabão

1. Passe uma fina camada de detergente biodegradável no exterior de suas panelas antes de cozinhar. Isto vai impedir que os potes queimem por fora e fazer a limpeza mais fácil.
2. Ferva água para a limpeza enquanto cozinha se tiver um queimador livre, ou no fogo enquanto come. É mais fácil limpar os utensílios imediatamente após cozinhar, ou a comida esfria e endurece nas panelas.
3. Prepare três potes ou baldes:
 - Pote de limpeza: contém água quente com algumas gotas de sabão biodegradável.
 - Balde de enxágue frio: água salgada com uma pequena quantidade de água sanitária ou alguma substância para matar bactérias (veja nas Dicas abaixo).
 - Balde de enxágue quente: água quente e limpa.
4. Raspe os pratos antes de lavar.
5. Esfregue os pratos no balde de limpeza. se fizer isto imediatamente após o uso, não deve ser preciso esfregar muito (a não ser que tenha queimado a panela enquanto cozinhava).
6. Mergulhe os pratos no enxágue frio.
7. Mergulhe os pratos no enxágue quente, segurando com um pegador. Isto é importante, pois remove toda a água sanitária dos pratos para armazenamento.
8. Coloque os pratos em um pano limpo ou em papel alumínio para secar. Deixe secar com o ar se tiver tempo, use toalhas de papel se não. Para secar, tome cuidado para que os pratos não toquem nenhuma superfície contaminada; de preferência pendure em um pano poroso ou rede para secar ao sol.
9. Descarte a água de limpeza passando a água antes por um pano ou peneira para remover os detritos de comida.
10. Leve a água a pelo menos sessenta metros do acampamento e de qualquer corpo d'água, e despeje esparramando sobre uma grande área.
11. Limpe o pano ou a peneira no fogo ou em um lixo que irá voltar com você.

Sem Sabão

1. Use areia, coletada de um local onde haja pouca matéria orgânica.
2. Aqueça água como descrito acima.
3. Esfregue um pouco de óleo de cozinha nos pratos, e misture cinzas da fogueira com um pouco de água quente até que uma mistura grossa se forme. Esta mistura é perigosa, veja nos Avisos.

4. Use areia para esfregar os pratos, usando dois baldes separados para lavar e enxaguar.
5. Deixe secar.
6. Aqueça os pratos imediatamente antes de cozinhar novamente para esterelizá-los.