

В интернет-магазине radialka.net представлен широкий ассортимент туристической посуды разных видов и из разных материалов. Вы сможете найти всё необходимое приспособление для приготовления еды на костре. Выбирайте посуду отталкиваясь от своих нужд и предпочтений.

Качество отдыха в походе очень зависит от питания, ведь для длительных путешествий очень важно оставаться в форме и быть полным энергии. Ещё не маловажной деталью являются впечатления, которые должны остаться у вас после похода. После продуктивного походного дня, когда вы будете сидеть среди природы и есть кашу, приготовленную на костре, вы ощутите неповторимое чувство уюта. Вы не должны переживать, что что-то пойдёт не так. Поэтому важно выбрать подходящую посуду, учитывая все походные условия и особенности.

Прежде всего, вы должны определиться, будете ли вы путешествовать один или с группой. Путешествуя в одиночку, вам хватит кастрюли и миски. Конструкции некоторых кастрюль позволяют использовать крышку кастрюли в качестве миски. Нормой объёма сосуда на одного человека считается 0,5 л. Так вы сможете сэкономить место в рюкзаке и облегчить вес груза. Если вы отправляетесь в поход группой, будет целесообразнее приобрести набор посуды или, как минимум, сковороду и котелок. Это облегчит приготовление объёмных блюд, например, уха, борщ, плов и пр.

Также нужно правильно выбрать материал изготовления посуды. Выбор должен зависеть от способа приготовления пищи: костёр, горелка, мобильная газовая плита и т.д. Рассмотрим три основных материала для изготовления посуды.

Алюминий. Его преимуществами является лёгкий вес, прочность, одинаковое распределение тепла по всей поверхности и низкая цена. Недостатки: может деформироваться при высоких температурах, чувствительность к кислотам, которые содержатся в пище. Отлично подойдут для костра или газовой плитки.

Нержавеющая сталь. К преимуществам можно отнести прочность, долговечность. Этот материал не подвержен деформации. Подходит для приготовления на костре и газовой плитке. Благодаря своей прочности подходит для всех видов туризма. Из недостатков отметим небольшую толщину, что часто приводит к подгоранию пищи, поэтому нужно тщательно следить за уровнем огня.

Анодированный алюминий. Преимущества: лёгкий вес, одинаковое распределение температуры по всей поверхности, прочность, устойчивость к вмятинам и царапинам. Стоит также отметить гигиеничность материала. Но этот материал нежелательно использовать при приготовлении на костре. Это, пожалуй, единственный недостаток.

Последнее, на что стоит обратить внимание – погодные условия. Если вы решили путешествовать в жаркую погоду, возможно, вам стоит задуматься над покупкой термокружки или другого термозащищённого сосуда. Прохладная жидкость позволит дольше сохранять энергию и преодолеть более долгий путь без перерыва.

Приняв во внимание все наши советы, вам будет легче определиться в выборе подходящей посуды. Благодаря этому ваш поход будет именно таким, как вы задумывали. Желаем вам успехов в выборе!