



FEUERKÜCHE



1. Besitze das Leistungsabzeichen Lagerküche.
2. Gib eine kurze Geschichte der Dutch-Oven und ihre Rolle in der amerikanischen Geschichte.
3. Benenne den Unterschied zwischen einem Brotbackofen, ein Hordentopf, einem Kochherd und dem Dutch-Oven.
4. Zeige und erkläre, wie man einen Dutch-Oven richtig einsetzt und welche Vorsichtsmaßnahmen man einhalten soll.
5. Welche Brennstoff-Arten kann man für den Betrieb des Dutch-Ovens verwenden?
6. Was sind die Vorteile von Holzkohle statt Holz als Brennstoff?
7. Wie wird die Temperatur kontrolliert?
8. Wie wirkt sich Asche auf die Effizienz der Kohlen aus?
9. Bei der Verwendung von Holz: Welche Arten eignen sich am besten zum Kochen?
10. Demonstriere, wie man einen neuen Dutch-Oven in Betrieb nimmt.
11. Demonstriere, wie man einen Dutch-Oven nach dem Gebrauch richtig reinigt.
12. Demonstriere, wie man einen Dutch-Oven transportiert.
13. Demonstriere, wie man einen Dutch-Oven kurzfristig und langfristig lagert.
14. Koche mit dem Dutch-Oven je eine Mahlzeit in jeder Kategorie:
 - a) Suppe oder Eintopf
 - b) Auflauf
 - c) Vegetarisches
 - d) Brot
 - e) Nachtisch



15. Koche nur mit dem Deckel als Bratpfanne.

16. Nenne die sechs verschiedenen Möglichkeiten, um mit einem Dutch-Oven zu kochen.

17. Was ist mit gestapeltem Kochen gemeint?

