

# KONAČARSKI PRIROČNIK

ROD ČRNEGA MRAVA



Rod Črnega mrava • 2012

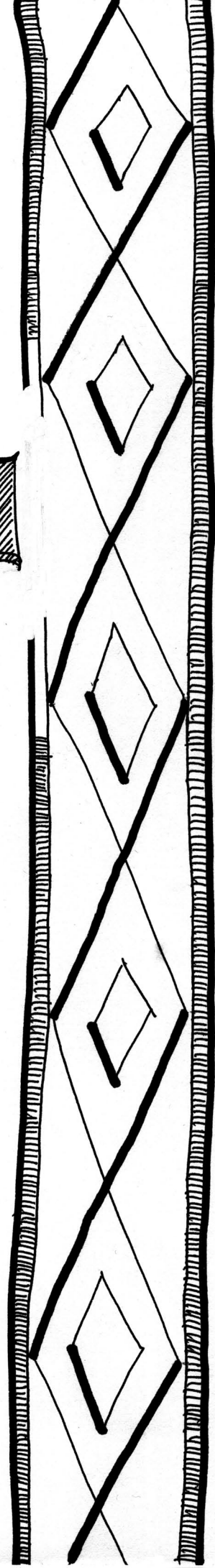
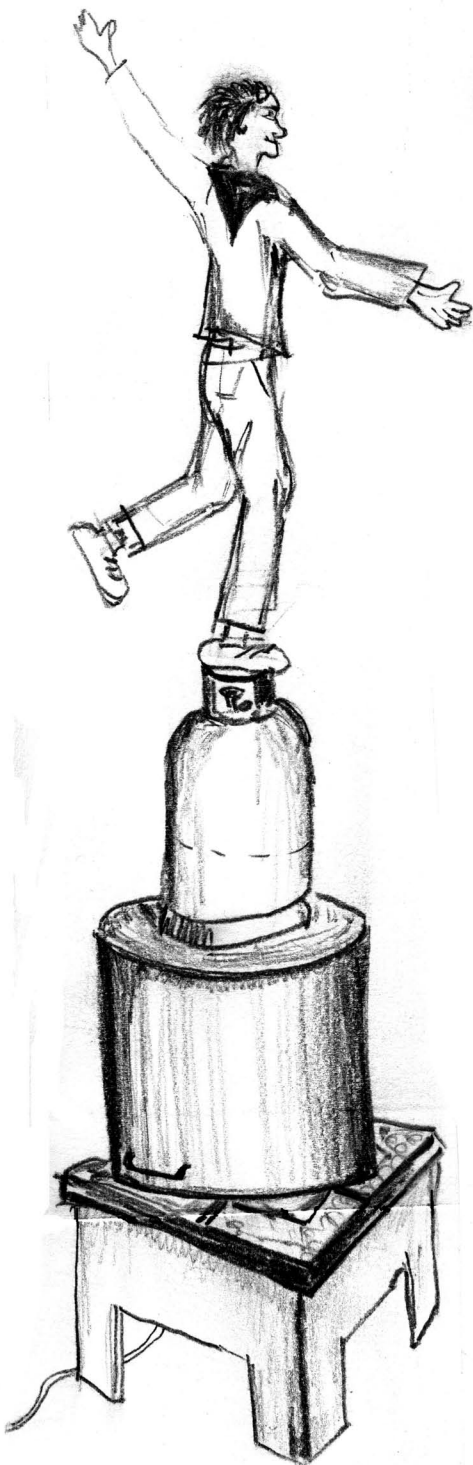
# KONA- ČARSKI

Priročnik

za

nastanjevalce taborov.

Sestavil Mito Kristan



## Konačarjem na pot

Namen tega priročnika je dokumentiranje specifične pionirske tradicije Črnih mravov, ki se v pričujoči obliki prenaša in izpopolnjuje zadnjih nekaj desetletij.

Konačarji\* pridejo na prazen travnik ob gozdu. Tam s svojim znanjem, naravnimi materiali in skromno opremo postavijo začasno bivališče za veliko skupino tabornikov. Tabor zaživi svoje divje življenje, doživi razne vrhunce in se konča. Konačarji pospravijo opremo in pustijo za seboj prazen travnik. To je izziv in tukaj lahko mravi pokažejo, kaj jim je vredno.

Na tabornem prostoru brez mobi-signala, elektrike in trgovine je denar brez vrednosti. Tam postanejo vredne druge reči: neodvisnost od civilizacije, stik z gozdom, ročne spretnosti, uporaba vrvi in naravnih materialov, improvizacija, žur ob trdem delu, duhovit prijateljski odnos, hostarska tradicija, zvoki in barve narave.

Ko premagamo izzive, smo ponosni in zadovoljni sami s seboj. Do teh doživetij ni bližnjice. Vsak, ki je sprejel svoj izziv in ga premagal, je svoja doživetja za vedno odnesel s seboj, mlajšim pa pokazal pot. Ni vse v materialu. V roki držiš sekiro, ki jo giblje Veliki duh.

Mit

**Konačarski priročnik  
za nastanjevalce taborov**

Avtor Mito Kristan

Društvo tabornikov  
Rod Črnega mrava

Posebna izdaja Mravljinčka

Ob 60-letnici rodu  
Ljubljana, 2012

**GLASILO TABORNIKOV RODU ČRNEGA MRAVA**



Rod Črnega mrava deluje v Mostah že od leta 1952. Še vedno učimo tehniko preživetja v naravi in med ljudmi ter močno verjamemo v pomembnost našega početja. Ponosni smo, da je naš rod med najstarejšimi v Sloveniji.

\* Konačar ali nastanjevalec je tabornik, ki ima nalogo pripraviti taborni prostor za večjo skupino. Beseda 'konačar' je del taborniškega žargona in je ni najti v Slovenskem pravopisu in SSKJ. V slednjem najdemo 'konak' – v balkanskem okolju prenočišče, npr. : 'sprejeti koga na konak'. Tukaj jo uporabljamo zaradi stilistične avtentičnosti.



**Literatura:**

**Življenje v naravi.** Tine Orel et al., Partizanska knjiga, Ljubljana 1972

**Priročnik za organizacijo taborjenj in letovanj.** Rudolf Wölle, ZTS, Ljubljana 1968

**Vozli in pionirski objekti.** Taborniški priročnik ZTS, Ljubljana 2001

**O ureditvi vodovega tabora in o nastanjevalskih veščinah:**

<http://www.revijatabor.si/portals/tabor/podatki/gozdovnik/gozdovnik15.pdf>

# Nastanjevalec 1

Povzetek zahtev za veščino

Predlagana starostna skupina: GG, 3. stopnja

*Clan mora pred pricetkom osvajanja dvakrat taboriti vsaj po 7 dni. Imeti mora osvojeno veščino Čuvaj ognja (GG, 1. stopnja), oskrbnik šotorov (GG, 1. stopnja) in Meteorolog (GG, 2. stopnja). Zaželeno je tudi, da osvaja veščino Poznavalec gozda 2 (GG, 3. stopnja)*

## Namen

Pridobiti potrebno znanje za načrtovanje varnega in udobnega bivanja poleti v različnih naravnih okoljih in priložnostih (bivakiranje, krajše taborjenje...).

## Potrebno znanje:

- Ve, kaj vse je potrebno upoštevati pri iskanju prostora za bivakiranje/taborjenje;
- pozna lastnosti naravnih materialov, ki jih lahko uporabi za gradnjo;
- pozna različne načine izdelave zasilnih bivališč in ognjišč;
- zna postaviti in pospraviti vse tipe taborniških šotorov;

## Obvezne aktivnosti:

- Naredi skico prostora za bivakiranje/taborjenje (vodovo, družina GG);
- skupaj z vodnikom poišče prostor za vodovo bivakiranje - utemelji razloge za izbiro in opiše, kakšne so lahko nevarnosti glede na različne vremenske pojave (veter, neurje s strelo, poplava, požar...);
- postavi vsaj eno ognjišče, na katerem je možno pripravljati več jedi hkrati;
- izdelava več različnih bivakov za eno osebo, pri čemer poleg šotorskega krila uporabi tudi naravne materiale. V bivaku naredi vsaj eno dvignjeno ležišče.

## Izbirne aktivnosti (najmanj 1):

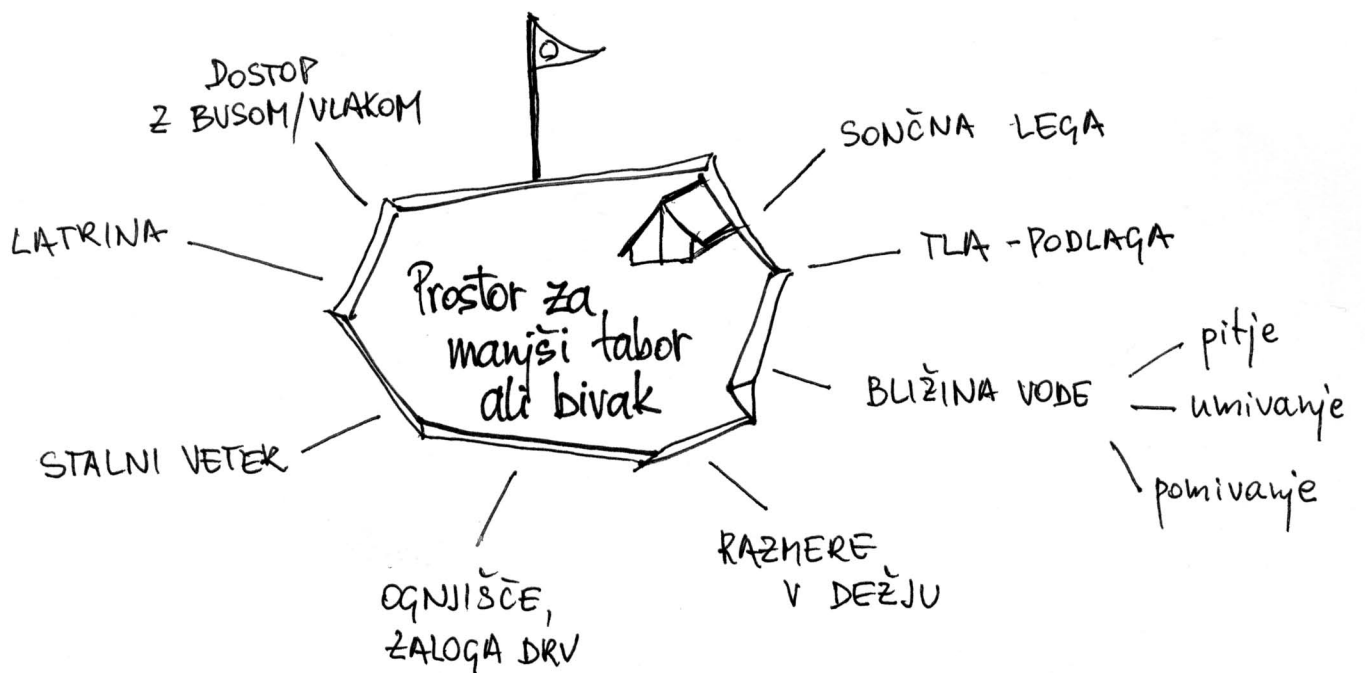
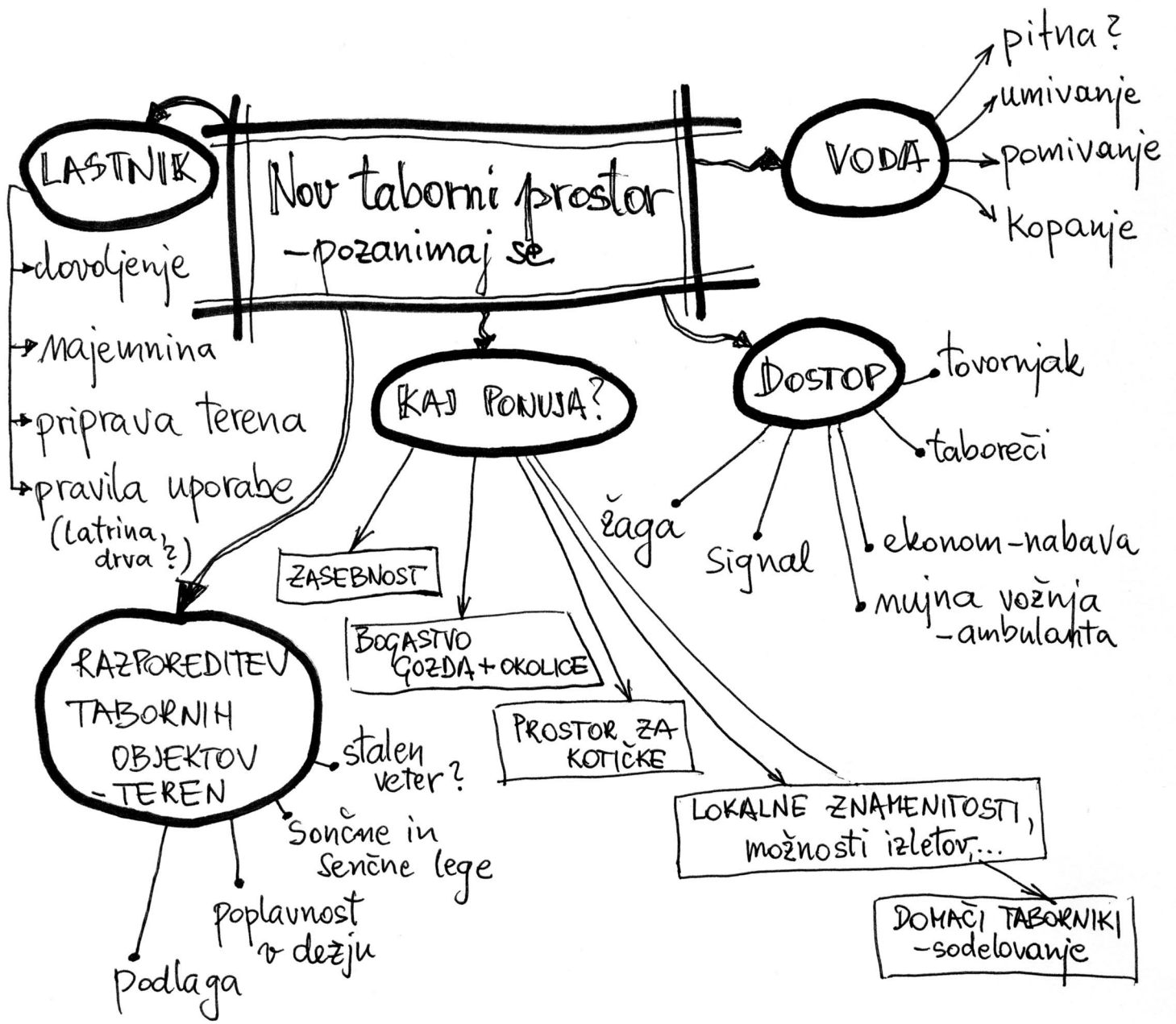
- Se udeleži predhodnice (postavljanje tabora) in zahodnice (podiranje tabora);
- na taborjenju naredi nacrt »sosednjega tabora« – tako kot bi si ga on zamislil in ga primerja z dejanskim stanjem;
- skupaj z vodnikom ponoči poišče prostor za vodovo bivakiranje (primer, da nas je zajela noč).

## Tabornik/tabornica, ki je osvojil/a veščino, zmore:

- samostojno izbrati vodov prostor za bivakiranje ali krajše taborjenje
- poskrbeti za ureditev, ki omogoča prijetno in varno bivanje v naravi

Nadgradnja znanja z veščinami v višji starostni skupini:

Nastanjevalec 2, Vodič po slovenski naravi 2, Taborni gospodar, Orodjar (GG, 4. stopnja)



## NASTANITEV TABORA - objekti in opravila

### ŠOTORIŠČE



Ognjišče, klopice

Jambor z vrvico in zastavo

Spalni šotori – načrt za vse, postavitve po dogovoru

Skupni šotori – štabni, sudanski, gospodarski, ekonomski

Smetnjak (ločevanje: plastenke + konzerve, razno, baterije)

Oznake tabora (kažipot, vhod)

### KUHINJA IN JEDILNICA



Streha - cerada

Vodovod: cevi, filter, pipa, »umivalnik«

Klopi in mize v jedilnici

Kuhinjski pulti s spodnjimi policami, PVC prt

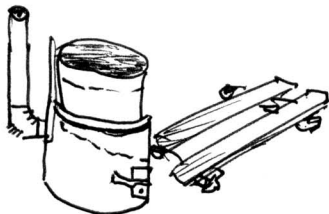
Zaščitna stena 2x

Štedilniki – priključeni in uravnani

Sušilnica za lonce

Podstavki za ekonomski šotor, zložena hrana

### POMIVALNICA



Zajem čiste vode – dostop do potoka

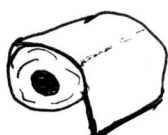
Uravnan brzoparilnik

Podstavek za banje

Lužna jama z zaščito

Stojalo za menažke

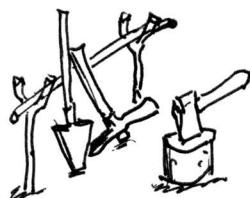
### LATRINA



Jama, sedež, konstrukcija s streho, semafor, držalo za papir, apno, lopatka, vedro za umivanje

Dostop (pot, most)

### GOSPODARSKI ŠOTOR



Urejena oprema

Stojala za orodje

Suho skladiščenje šotorov / cerad

Dostop do PP in gasilne opreme

### DRUGO



Umivalnica

Potke izkrčiti (dostopi do vseh prostorov)

Stenčas

Kopališče – dostop v vodo, splav

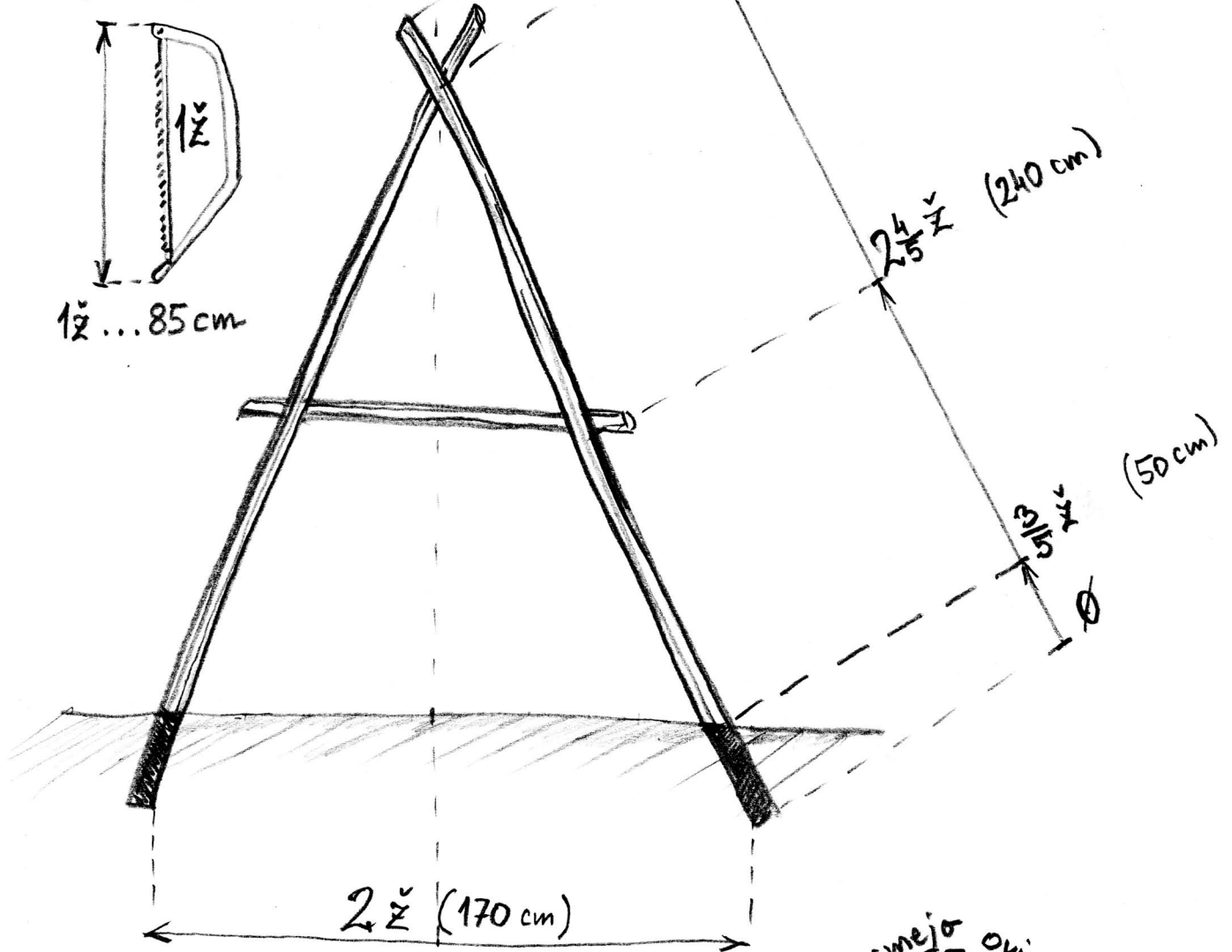
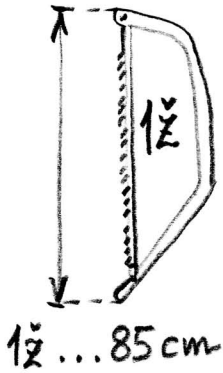
Privez za kanu

Ureditev dovozne ceste (obsekavanje, ravnanje)



# A JE TO: Kuhinja in jedilnica

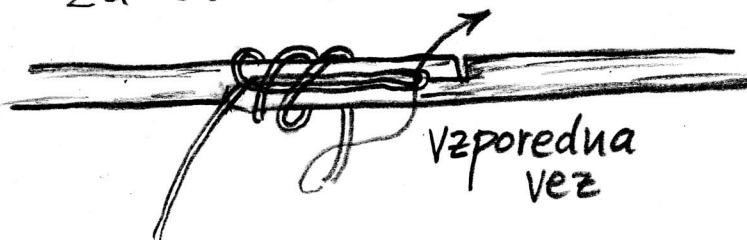
ENOTA:



roglji ne smejo ovirati cerade

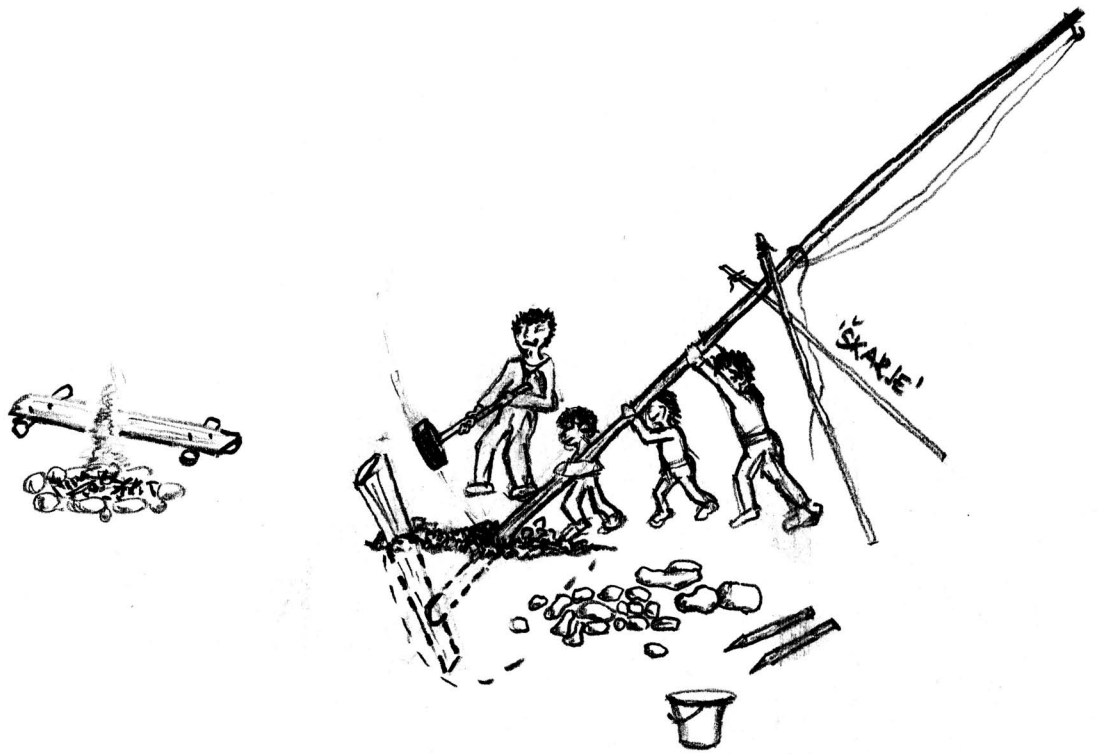
diagonalna vez

za štukat sleme:

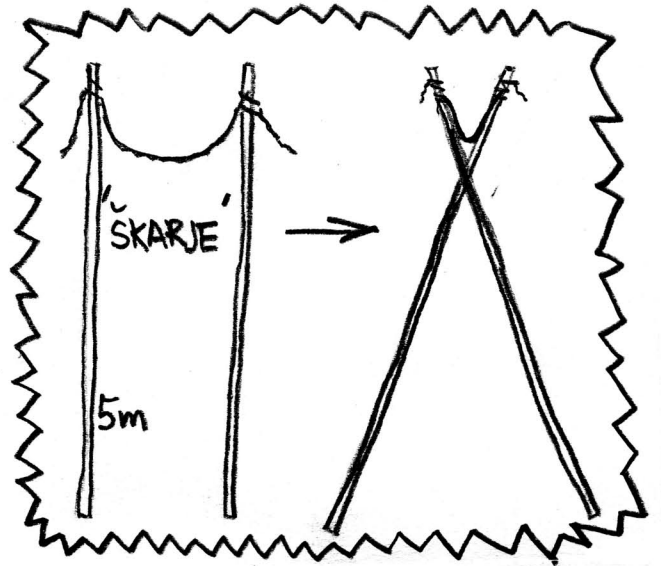
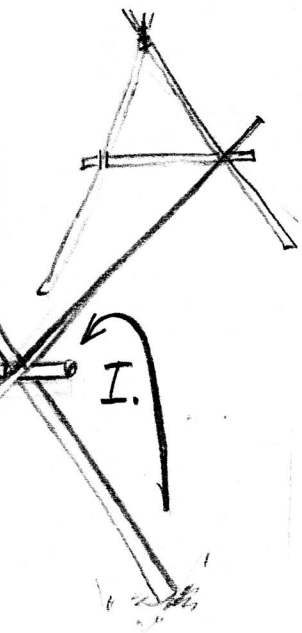
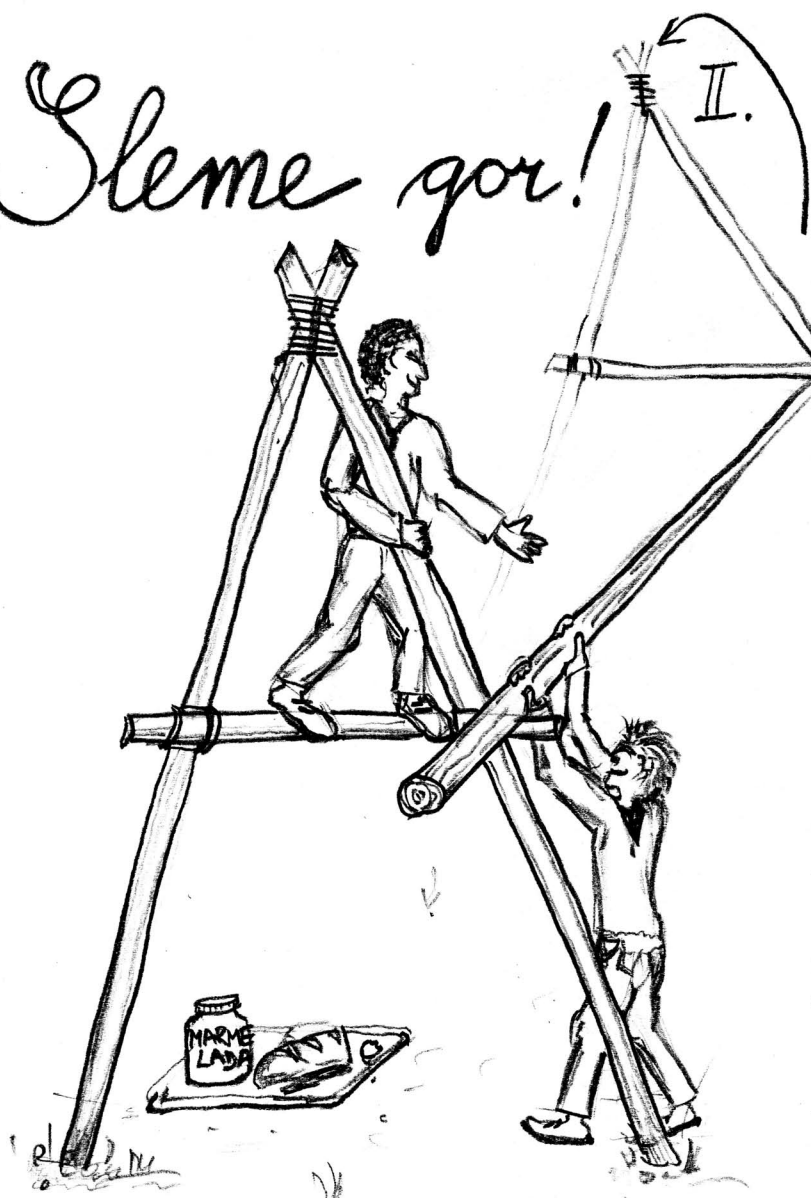


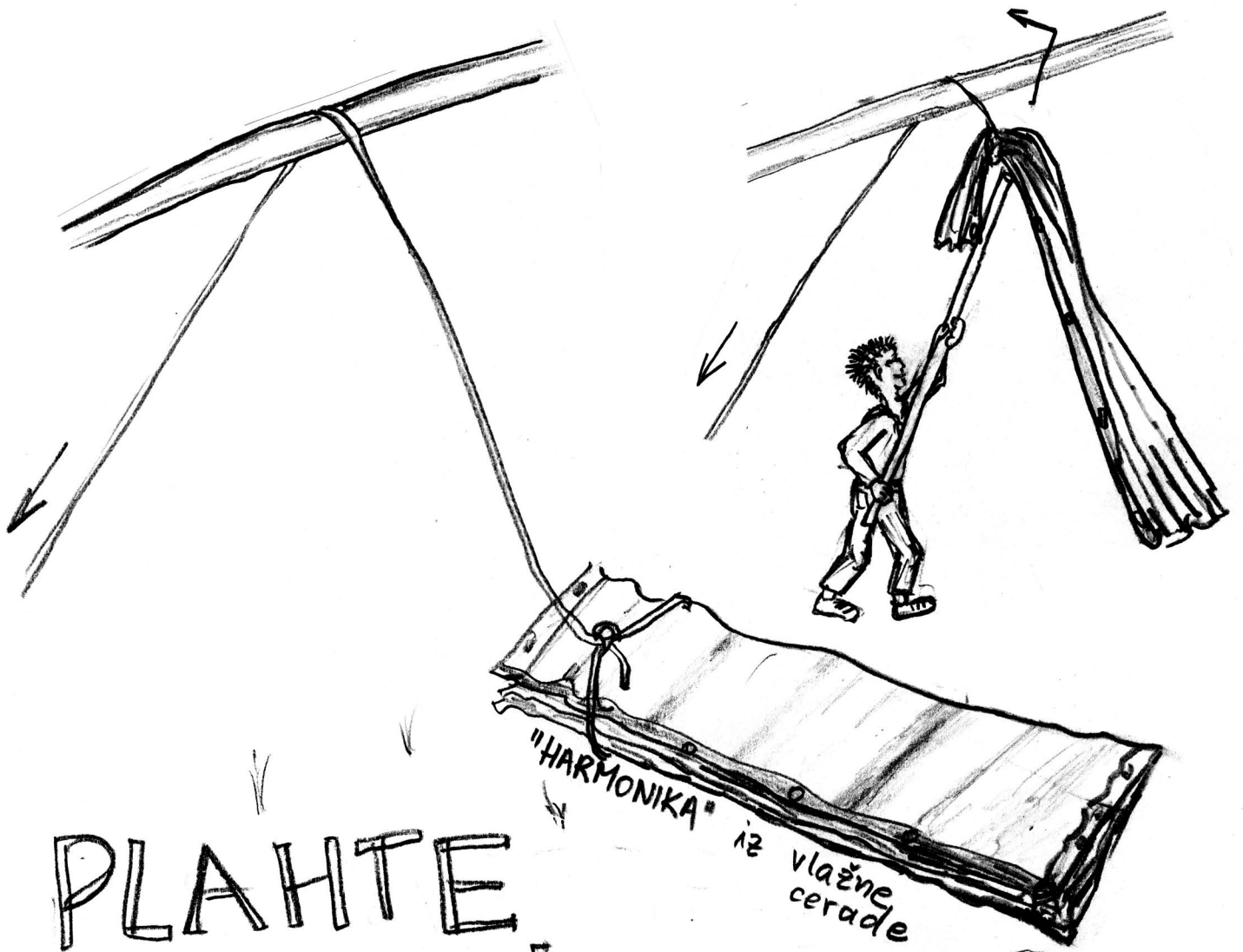
pravokotna vez



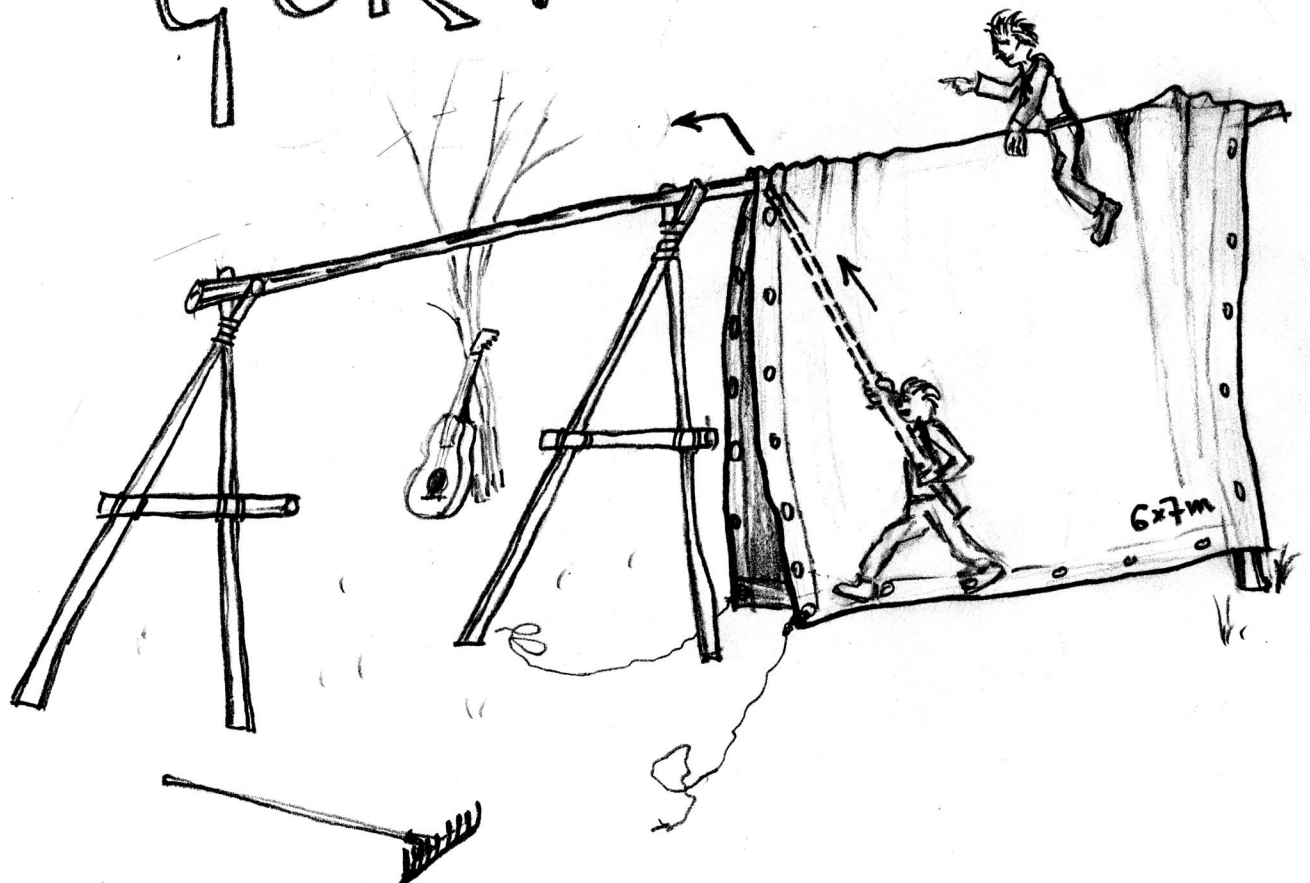


Glame gor!





# PLAhte GOR!



STIK  
DVEH  
CERAD

vrzni vozeli  
na klinčku

vrzni vozeli  
na drogu

kavbojski

osmica

stojna  
višina,  
~ 190cm

napenjalni

vrzni!

# NAPNI

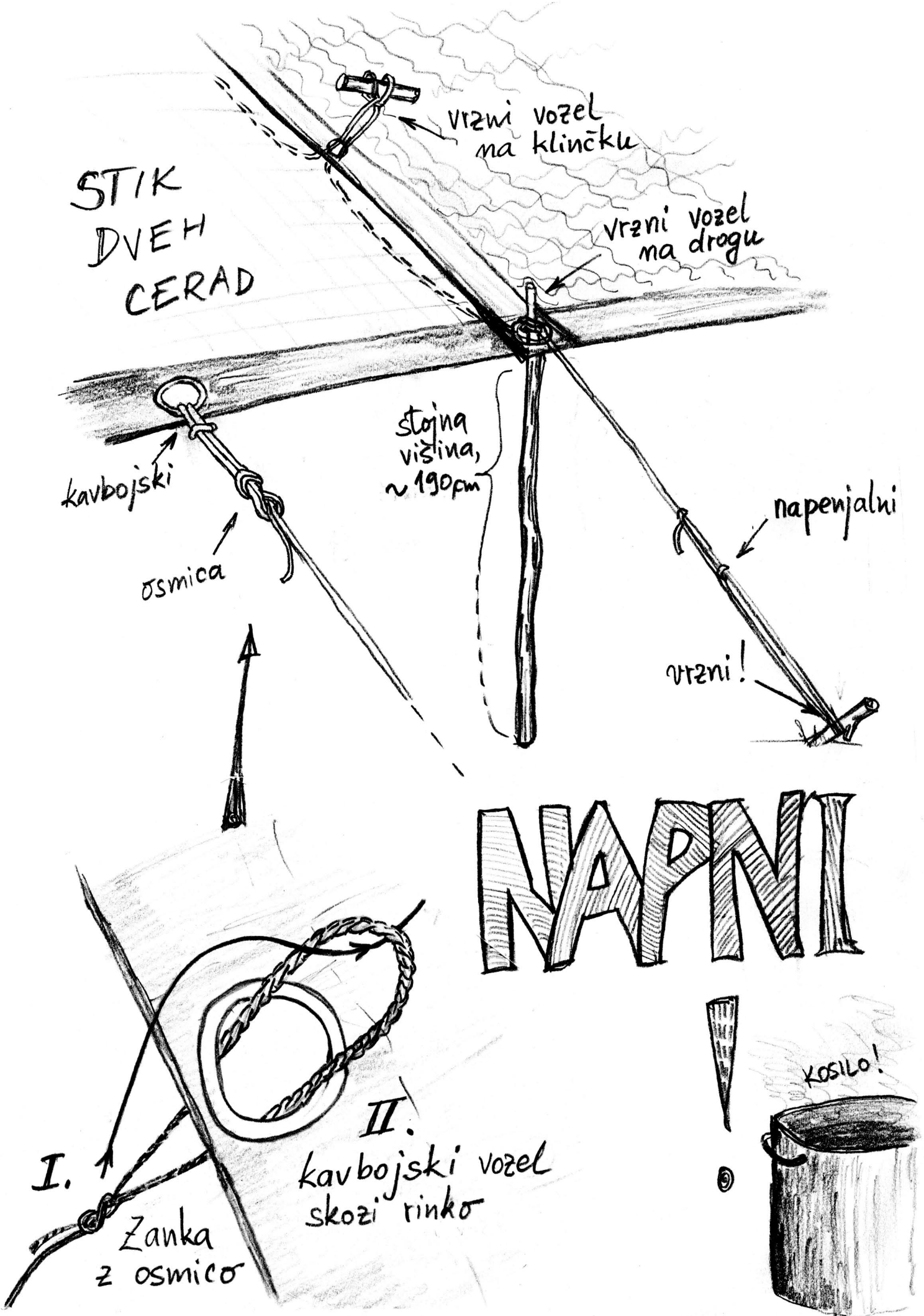
KOSILO!

I.

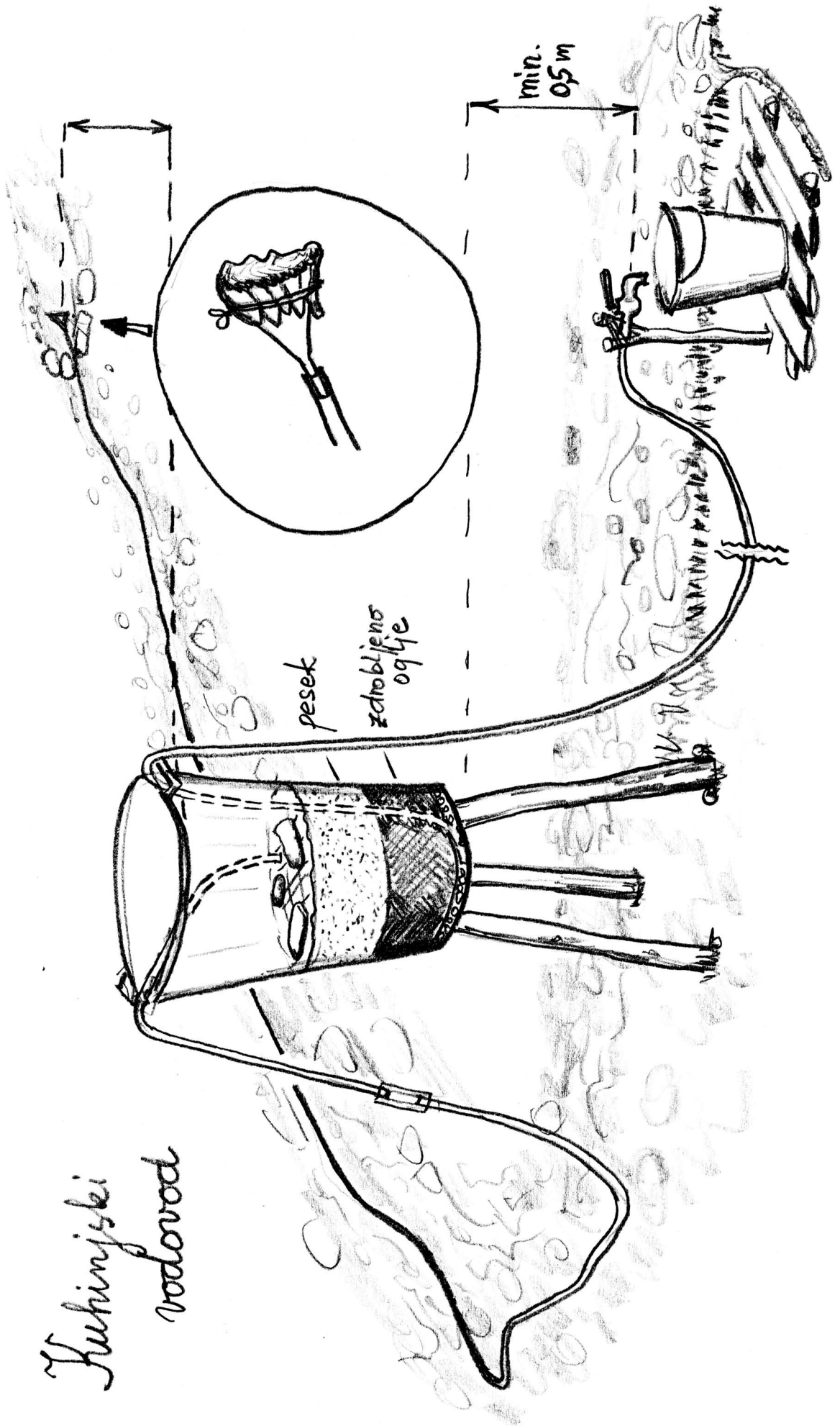
Zanka  
z osmico

II.

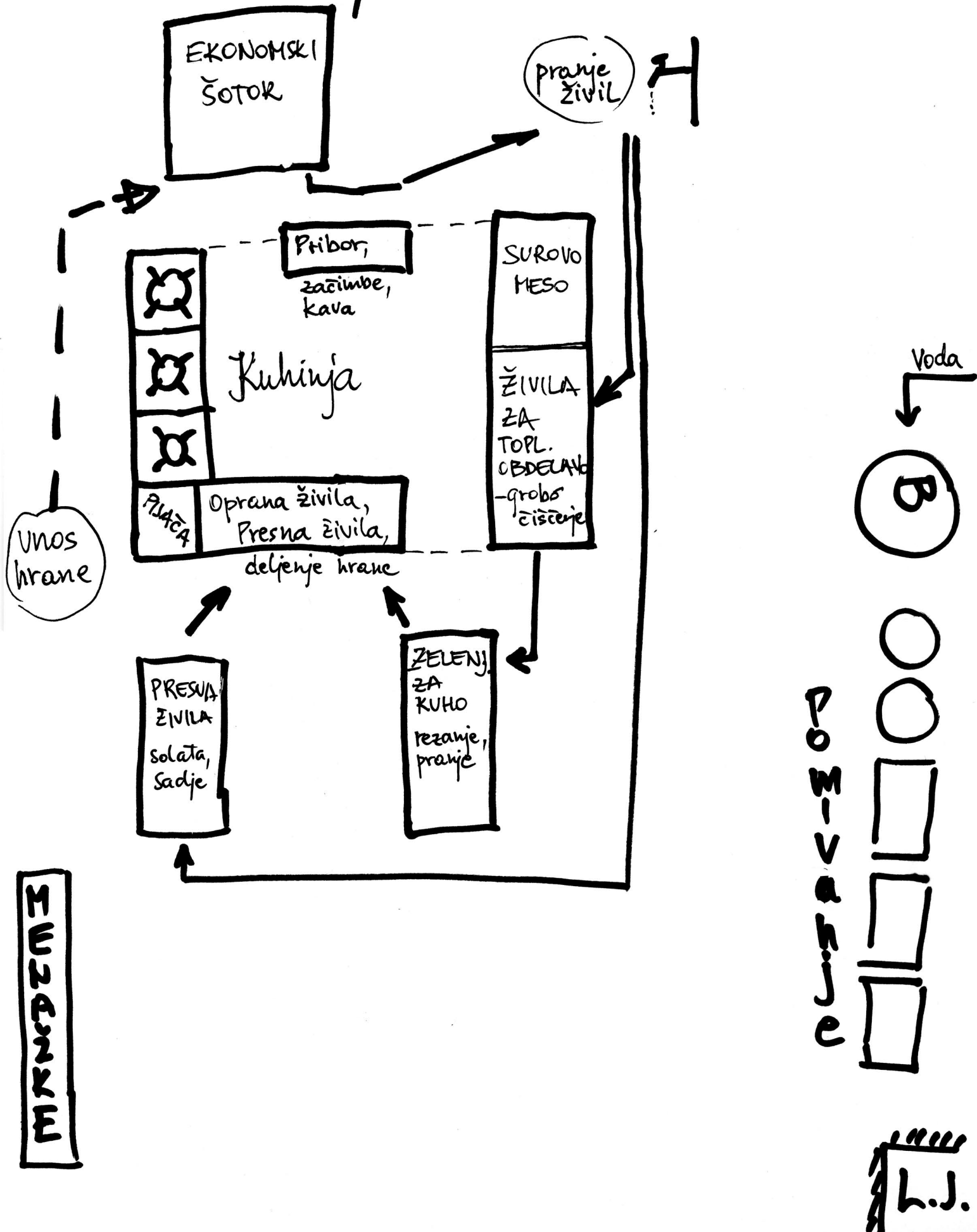
kavbojski vozeli  
skozi rinko



# Kuhinjski vodovod



# Površine v kuhinji pot hrane



## NEKAJ ENOSTAVNIH JEDI ZA KONAČARJE (za 5 oseb)

### Makaroni s pestom

500 g testenin  
2 žlici olja ali masla  
dve žlički soli  
lonček pesta z baziliko

V vrelo vodo stresemo testenine in mešamo. Ko so kuhane, s pokrovko odcedimo vodo in dodamo maščobo, potem pa še pesto.

### Pasulj (iz konzerve)

2 veliki konzervi fižola  
2 čebuli  
3 žlice olja  
1 žlica mlete paprike (sladke)  
klobasa ali slanina  
sol  
začimbe po okusu:  
popper, majaron,  
paradižnikov koncentrat

V loncu najprej na vročem olju prepražimo koščke mesa in čebulo, da porjavi. Potem dodamo žlico mlete paprike, malo pomešamo, nato pa odcejen fižol. Dodamo dva litra (8 skodelic) vode in kuhamo 15 minut. Nekaj fižola s kuhalnico zmečkamo, da zgosti juho. Lahko dodamo tudi nekaj kuhanih makaronov. Solimo in začinimo po okusu.

V tabornih razmerah je treba meso vedno dobro popeči ali prekuhati, ostanke in embalažo pa takoj odstraniti iz kuhinje ter oprati nož, desko in roke.

### Palačinke ali šmoren

6 jajc  
1 l mleka  
0,5 kg moke  
pol male žličke soli  
pol skodelice olja (za maso)  
olje - za cvretje  
Namazi po izbiri, sladkor, cimet

Sestavine za maso zmešamo z metlico in pustimo stati pol ure. Medtem uravnamo gorilnik, da stoji vodoravno. Ponev ali kozico močno ogrejemo, vendar pazimo, da se olje ne zažge. Pri teflonski ponvi uporabimo leseno ali plastično lopatico. Cvrtje nalagamo na plastičen krožnik in pokrivamo s pokrovko, da je na koncu vse naenkrat pripravljeno za obrok in se lahko kuhar v miru pridruži pojedini.

## Krompir v oblicah

10 srednje velikih krompirjev  
sol  
maslo/margarina

Cel krompir operemo in razrežemo na polovice, večje gomolje pa na četrtine. Nalijemo mrzle vode, da pokrije krompir, in dodamo malo žličko soli. Pokrijemo in kuhamo na majhnem ognju, da vre kakih 25 minut. Z zabadanjem vilic preizkusimo, če je že gotovo. Odljemo s pomočjo pokrovke in postrežemo iz lonca.

## Krompirjeva juha

6 krompirjev  
0,5 kg prekaj. suhega mesa  
sol  
lovor, majaron ali origano,  
poper, (*gobe*)

Meso razrežemo na 3-4 velike kose in damo kuhat v 2 litra hladne vode. Dodamo lovor. Kuhamo pod pokrovko 45 minut. Potem dodamo pol žličke soli in opran krompir, razrezan na četrtine. Dobrodošel dodatek so gobe. Po potrebi dolijemo toliko vode, da je vse pokrito. Ko krompir začne razpadati, jemljemo posamezne krompirje iz posode, jih olupimo, grobo razkosamo in vračamo v lonec. Prav tako jemljemo ven in bolj drobno narežemo kose mesa. Nekaj krompirja potlačimo s kuhalnico, da zgostimo juho. Na koncu dodamo začimbe po okusu; stara šola priporoča majaron.

## Rižota

3 čebule  
10 strokov česna  
4 žlice olja  
0,5 – 1 kg zelenjave, obvezno  
nekaj paprik (korenček, por,  
paradižnik, stročji fižol, bučke  
itd) ... *ali gobe*  
2,5 skodelic riža  
5 skodelic vode  
sol  
Začimbe po okusu: lovor, poper,  
curry, peteršilj, paprika

Izberemo širšo posodo s pokrovko. Prepražimo čebulo, nato pa dodajamo narezano zelenjavo, česen, lovor in žličko soli. Najprej dodajamo tršo zelenjavo, potem mehkejšo. Zelenjavo lahko nadomestimo z gobami. Ko je vsa zelenjava v loncu, vmešamo riž in še malo prepražimo. Dolijemo predpisano količino vode (dvakrat več kot riža) in mešamo, da zavre. Potem kuhamo rižoto pokrito na najmanjšem ognju in vsakih pet minut temeljito premešamo po dnu, da se ne zasmodi. Riž se mora kuhati okoli 20 minut. Po potrebi prilivamo vodo. Na koncu solimo in začimimo po okusu.

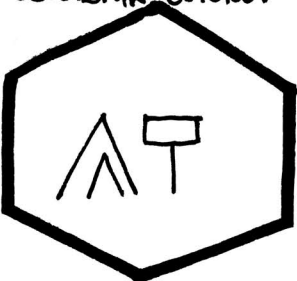
NASTANJEVALEC I



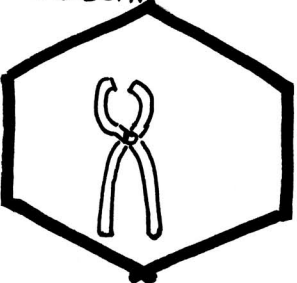
NASTANJEVALEC II



OSKRBNIK ŠOTOROV



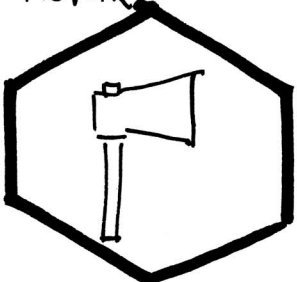
ORODJAR



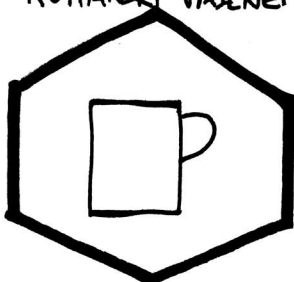
TABORNI IZUMITELJ



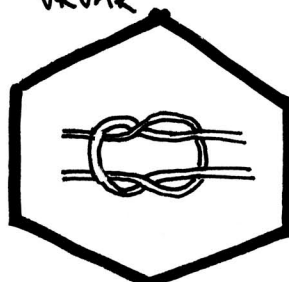
PIONIR



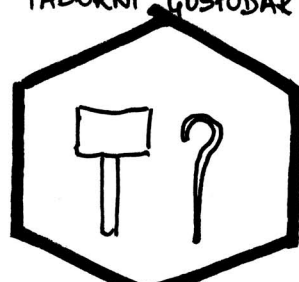
KUHARSKI VAJENEC



VRVAR



TABORNI GOSPODAR



### KONAČARSKA - Zabiče '88

melodija: Speedy Gonzales

Šotori so že na kamionu,

Seba pa na njih sedi,

ko šofer po gasu stopi,

Seba špegle si zdrobi.

©The Hot Brothers Žolna Band

\*\*\*

### PESEM KONAČARJEV Pohorje '95

melodija: Lili Marlen

Bota pa latrino krstil je s krvjo,

Ko si tam s sekiro odsekal je roko.

Štajerke peca noč in dan,

do zdaj še vse je blo zaman,

kot pri Lili Marlen.

\*\*\*

### KONAČARSKA GLOSA - Klivnik '10

Pa kmalu že sonce pripeka močno,

Ljudje že okoli nekaj počno.

A sedaj res ni čas za užitek,

Ker časa ni, ni za počitek.

Tilen T.

