



Yemeğin hazırlanması nöbetçi obanın görevidir. Ancak bazen kamp programı nöbetçi obanın bir kısmının veya hepsinin (örneğin hike gibi) bir aktiviteye katılmasını gerektirebilir. Bu durumda yemek, başka bir oba, ekip veya mezunlar tarafından hazırlanır.

Nöbetçi oba, yemeği yenmesi planlanan saate yetiştirmek için yapılması gerekenleri önceliklerine göre sıraya koyar ve kendi içinde görev paylaşımı yapar. Genelde ateşin canlandırılması ve su ısıtılması yapılması gereken ilk iştir. Su kaynayana kadar malzemeler yıkanır, doğranır. Tencereler ateşe Dreibein'dan (uçayak) sarkan ipe karabinayla tutturulabileceği gibi büyük taşlar veya odunlar yardımıyla ateşin üzerine de konulabilir. İkinci durumda tencerenin dibinin tutmaması için daha dikkatli olunmalıdır. Mevcut fazlaysa veya ateş bütün tencereleri alacak kadar genişletilemiyorsa tüp de kullanılabilir. Tüpün odun ateşine göre çok daha yavaş pişirdiği göz önünde bulundurulmalıdır. Tavsiye edilen, pilav gibi kısık ateşte ağır ağır pişmesi gereken yemeklerin tüpte, sulu yemeklerin ateşte pişirilmesidir.

Yemeklerin tariflerinin yanısıra kamp ortamında nasıl pişirilmesi gerektiği hakkında da yol gösteren [İ.E.L. Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı](#) yardımıyla nöbetçi oba yemeği pişirir. Bu

esnada yeni izcilerin aktif katılımları ve yaparak öğrenmeleri esastır.