

MASAKAN RIMBA

(PENGAKAP KANAK-KANAK)



APA ITU MASAKAN RIMBA?

Masakan Rimba (Survival Cooking) ialah kemahiran memasak makanan di kawasan perkhemahan atau dalam hutan tanpa menggunakan peralatan dapur moden seperti kuah, dapur gas, atau periuk elektrik. Pengakap akan belajar memanfaatkan bahan semula jadi di sekeliling untuk iktiar hidup!

Bahan & Alat Semula Jadi



Buluh

Digunakan sebagai periuk untuk memasak nasi, ayam, atau air.



Daun (Pisang / Kunyit)

Digunakan untuk membungkus ikan atau ayam sebelum dibakar di atas bara api.



Ubi & Telur

Boleh dibakar terus dalam bara api atau dibalut dengan tanah liat/kerang foil.



Ranting & Kayu Kering

Digunakan sebagai bahan bakar untuk membina unggun api.

3 Langkah Asas Masakan Rimba



Penyediaan Tapak & Api

Kumpul kayu kering dan bina tapak unggun api yang selamat (jauh dari semak tebal).



Penyediaan Bahan

Masukkan bahan makanan ke dalam buluh atau balut rapi dengan daun pisang.



Memasak & Mengawal

Letakkan makanan berdekatan bara api (bukan api yang terlalu besar) supaya makanan masak merata dan tidak hangus.



PERATURAN KESELAMATAN PBB



Dilarang bermain api

Hanya nyalakan api dengan pengawasan Pemimpin Pengakap / Guru.



Jaga Kebersihan

Pastikan api dipadamkan sepenuhnya (siram air/kimbus tanah) sebelum meninggalkan kawasan perkhemahan.



Dapatkan Bantuan Dewasa

Sentiasa minta bantuan Pemimpin Pengakap atau Guru untuk tugas mencabar.

Kuiz 1



Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul.

Buluh

Ikhtiar hidup

Daun pisang

Ranting kayu

1. Masakan rimba merupakan salah satu kemahiran _____ apabila berada di dalam hutan.
2. Nasi atau ayam boleh dimasak di dalam _____ segar.
3. Doh roti lilit dililitkan pada _____ yang telah dibersihkan sebelum dibakar di atas bara api.
4. Makanan boleh dibungkus menggunakan _____ sebelum diletakkan di atas bara.