#ЛАЙФХАКИ_МЧС#КАК_ОТДОХНУТЬ_И_НЕ_ПОПСАТЬ_В_СВОДКИ_СПАСАТЕЛЕЙ

Можете врать кому угодно, но не нам: главная причина выезда на природу кроется в слове из 6 букв – Ш-А-Ш-Л-Ы-К. Сочный, ароматный, с кетчупом да на свежем воздухе – это ли не счастье? Но, чтобы получить вкусный шашлык, недостаточно уметь мариновать мясо – важно уметь «жарить», чтобы в итоге не пришлось видеть угли и выжженное поле вокруг.

Есть два варианта развития событий: цивилизационный и доисторический.

К первому варианту относится мангал. Его нужно установить на безопасном расстоянии от строений и сгораемых конструкций. Если решите, что такое изобретение цивилизации не для вас, – выбор в сторону доисторического. Да, готовить «дикарем» чисто на костре куда интереснее, правда здесь нужны скиллы представителей не одной профессии:

1. синоптика, чтобы определить скорость и силу ветра, позволяющего разводить огонь.

2. геолога, чтобы найти участок с песком или глиной и окопать территорию кострища;

3. строителя, чтобы обложить место костра дерном или камнями;

Перейдем к главному – добыче огня. Если терпения не хватает, то, конечно, можно воспользоваться различными жидкостями, но риск оценивайте сами. От одной спички до продолжения пикника в больнице может оказаться один шаг. Стоит ли заменять отдых на передачу «приветов» своим близким из окон ожогового отделения местной больницы – решать вам.

Кроме всего прочего, запасаться придется не только едой и напитками: место для приготовления пищи и сжигания мусора должно быть обеспечено, выражаясь словами МЧС, «средствами пожаротушения». Что это будет – определяйте сами: огнетушитель, емкость с водой или песком. Главное, чтобы в случае, если огонь решит перейти границы дозволенного, было чем отбиваться.

Как только закончите жарить – обязательно затушите костер. В яростном желании вкушать все еще горячее мясо, контроль над огнем можно потерять, а это значит, что пожар может стать дополнительной опцией вашего отдыха.