



Come si spegne

Dopo che si è usato il fuoco, prima di andarsene, bisogna spegnerlo accuratamente con acqua, o ricoprilo con terra, assicurandosi che si sia del tutto spento e che non possa più riaccendersi.

E' bene far sparire ogni traccia del fuoco.



Il Fuoco



Si può riconoscere uno scout dal suo fuoco. Non puoi sperare di valere qualcosa nella cucina all'aperto se non sei capace di accendere e di mantenere il tipo di fuoco più adatto alle tue necessità. Non preparare fuochi troppo grandi, tutto ciò che ti occorre è un fuoco di grandezza giusta, che sviluppi abbastanza calore per cuocere il tuo cibo, ma senza nello stesso tempo cuocere anche te. Per cucinare ti occorrono due tipi di fuochi: uno rapido e ardente per far bollire l'acqua, l'altro che bruci lentamente e senza fumo, mantenendo un calore costante, per cucinare le vivande.

Scegli la legna adatta:

- I legni duri (quercia, frassino, olmo, faggio, ecc.): hanno un grande potere calorifico e combustione lenta. Buoni per la cucina e per il riscaldamento.
- I legni teneri (pioppo, tiglio, acero, platano, ecc.): hanno un potere calorifico medio e combustione rapida. Buoni per il fuoco da campo e per la legna di accensione.
- I legni resinosi (pino, abete, larice, ecc.): hanno un potere calorifico medio e combustione molto rapida. Buoni per il fuoco da campo e per la legna di accensione.

Come si accende il fuoco

Innanzitutto, prima di accingersi ad accendere il fuoco, bisogna ripulire il terreno da foglie, rami ecc... per evitare il propagarsi del fuoco; poi lo si circonda con dei sassi. Per poter accendere il fuoco non si può ammuccchiare tutta la legna, perché esso deve respirare. Si pone al centro l'esca: carta asciutta appallottolata, licheni secchi, corteccia di betulla ...

Si dispongono quindi dei rametti sottili secchi a piramide lasciando un'apertura sul davanti e aggiungendo poco alla volta la legna sempre più grossa, intrecciando i rami fra di loro.



Se non si ha a disposizione legna secca, ci si può aiutare con della cera fatta colare sulla legna o scheggiando con un coltellino i rami più grossi (anche se bagnati i rami sono sempre più asciutti all'interno).



Fuoco senza fiammiferi

Come prima cosa preparate un'esca molto secca (trucioli, segatura, foglie secche triturate, corteggia secca sminuzzata, corda disfatta, spago, fili di abiti o di bende, garze, etc.)

• Con una lente

Concentra i raggi del sole sull'esca finché non inizia a fumigare. Soffiaci sopra con delicatezza per farla ardere completamente ed aggiungi piccoli rami secchi.



• Con la pietra focaia

Tieni in mano la pietra focaia vicino l'esca. Dai alla pietra un colpo obliquo con un pezzetto di acciaio oppure col dorso di una lama di un coltello di acciaio. Si produrranno delle scintille che cadranno sopra l'esca e le daranno fuoco.



Soffia moderatamente sul fuoco e alimentalo con altro combustibile ben secco.



• Con lo spago

Utilizza un ramo molto secco e perfettamente asciutto. Metti il bastone sollevato da terra, lasciando lo spazio per lo spago e metti sotto di essa l'esca. Tieni fermo il bastone con un piede e tira su e giù fino a quando l'esca non prenderà fuoco.



• Con l'archetto

Occorre:

- ◆ Un archetto curvo su cui estremità firserai una striscia di cuoio;
- ◆ Un bastone lungo circa 30 cm del diametro di 2 o 3 cm;
- ◆ Un'impugnatura di legno duro o di pietra, di circa 5 cm di diametro;
- ◆ Un focolare con alcuni fori, nel quale si metterà l'esca.



I legni migliori sono il nocciolo, l'edera, il tiglio ed il pioppo.

Metti dell'esca nel focolare e fai ruotare il bastone con l'archetto senza fermarti neppure per un istante e senza premere sull'impugnatura. Dopo un certo tempo dal focolare inizierà a salire del fumo e a formarsi una polvere fine e scura. Continuando la rotazione sempre più velocemente finirà per formarsi della brace incandescente.