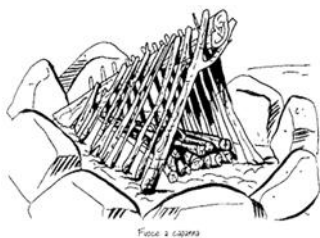


Fuoco a capanna

Consente di sfruttare il vento ed è possibile accenderlo anche in condizioni meteorologiche avverse.

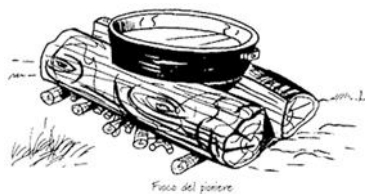


Fuoco al calore di pietra

Serve per cucinare con più pentole contemporaneamente.

Fuoco del pioniere

È orientabile secondo il vento. È pulito e rapido, però produce fumo, perché i due tronchetti laterali devono essere di legno verde, per evitare che brucino troppo velocemente.



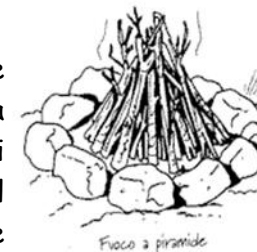
Tipi di Fuoco

Ci sono fuochi che scaldano e fuochi che illuminano. Al campo hai bisogno di tutti e due: il calore del fuoco della cucina per nutrirti e la luce viva del fuoco da campo per la sera. Fare un fuoco più adatto a scaldare o uno più adatto a illuminare dipende dal tipo di legna che usi e dalla forma del focolare.

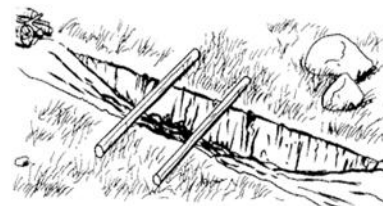
Nella tua vita scout, poi, ti troverai in tante situazioni differenti e dovrai accendere il fuoco in luoghi spesso molto diversi uno dall'altro; ogni volta dovrai saper utilizzare il tipo di fuoco più adatto a quella circostanza.

Fuoco a piramide

Si accende con ogni tempo, fornisce calore e luce, però disperde calore e consuma legna. Riscalda in maniera irregolare. Devi alimentarlo costantemente. È adatto per il fuoco da campo. È la base per l'accensione di ogni fuoco.



Fuoco a trincea



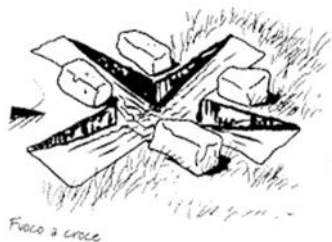
Ha un ottimo tiraggio e può essere alimentato regolarmente con rami lunghi. È stabile per mettervi pentole grosse e consente anche di metterne due o

più, una accanto all'altra. Devi orientarlo esattamente secondo il vento perché diventa poco efficace se il vento cambia direzione. Inoltre richiede un terreno sufficientemente compatto, altrimenti, se la trincea è poco solida, non sostiene bene la pentola.



Fuoco a croce

È una variante del fuoco in trincea, puoi utilizzarlo se il vento cambia frequentemente direzione. Consuma legna e non è facile né da regolare, né da alimentare, né per disporvi sopra le pentole.



Fuoco a croce

Fuoco polinesiano



È un fuoco tipico dei popoli della Polinesia. Fai un buco nel terreno e ricoprilo sul fondo e sui lati con pietre piatte. In caso di pioggia, puoi coprirlo con uno strato di terra. Il fuoco polinesiano riscalda bene, mantiene il calore, non risente assolutamente del vento ma è poco pratico

da alimentare.

Fuoco del boscaiolo

Si accende facilmente e dà molta luce. Brucia bene e con ogni tempo. È ottimo per il fuoco da campo e per riscaldare. Richiede una preparazione accurata, ha bisogno di molta legna e deve essere alimentato costantemente.

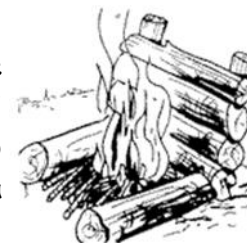


Fuoco del boscaiolo



Fuoco a riflettore

Alcune pietre servono a formare il focolare e a sorreggere le barre di ferro, mentre alcuni tronchetti, disposti l'uno sopra l'altro, fanno da riflettore per il calore. È adatto per la cucina individuale e per scaldarsi.



Fuoco a riflettore

Fuoco in scarpata

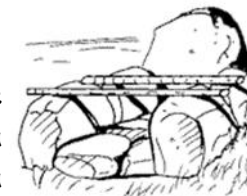
Unisce i vantaggi del fuoco a riflettore a quello sopraelevato.



Fuoco in scarpata

Fuoco del pastore

È facile da costruire e cuoce rapidamente perché mantiene abbastanza il calore. Bisogna fare attenzione al tipo di pietra utilizzata perché alcune pietre, con il calore, possono spaccarsi e lanciare schegge.



Fuoco del pastore

Fuoco alla "trapper"

Ha un buon tiraggio, ma risente molto dei cambiamenti del vento. È adatto per la cucina individuale. Scava una trincea larga 30 cm e lunga 50,



Fuoco alla trapper

orientata in modo che il vento vi soffi dentro.