

Oheň

Při výletech do přírody jistě dojde i k tomu, že si budete sami vařit na ohništi oběd a večer se u stanu sesednete k táboráku.

Vždy musí v takovém případě platit zásada: oheň zakládáme jen pod dozorem vedoucího družiny, vždy na bezpečném místě mimo les a vždy tak, aby ohniště bylo chráněno kameny nebo drny a oheň se nemohl rozšířit.

A pak už se musíme rozhodnout pro druh ohně.

K večernímu posezení u táboráku je nejvýhodnější pyramida nebo hranice, která dává hodně světla.

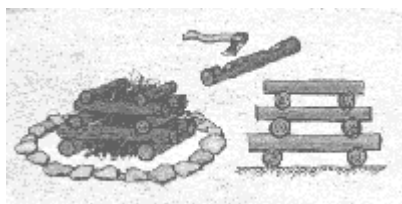
V noci sedí hlídka u malého hlídkového ohně a čas od času přisunuje polena do středu ohniště.

K vaření můžeme vyhloubit do země lovecké ohniště, ve kterém stojí kotlíky přímo na žhavém popelu a dříví, nebo na dvou kamenech umístěných tak, aby vánek větru podporoval hoření ohně.

Při vaření většího jídla ve velkém kotli je nejvýhodnější zapuštění ohniště, nad kterým je kotel zavěšen na kolících.

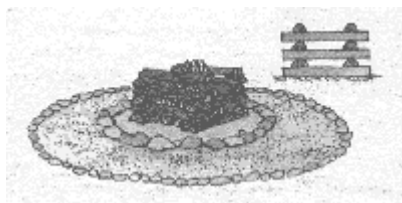
A pozor! Před opuštěním tábora musíme oheň dobře uhasit, popel zamaskovat do vyhloubené jámy a zakrýt drny a posbírat všechny stopy po našem pobytu v přírodě...

Druhy ohnišť



Pagoda

I když pagodu zná z příruček většinou každý nováček, dá její příprava přece jen někdy zabrat. Polena borového nebo smrkového dřeva je dobré opatřit záseky, aby se nesesouvala. Výplň je ze suchého kletí.



Hranice

Na slavnostní oheň jsou dobrá podelně půlená polena o stejné délce. Výplň je opět kletí a třísky. Kolem slavnostního ohně děláme dva kruhy z kamenů- vnitřní z větších a vnější z menších. Do vnějšího posvátného kruhu smí vstoupit jen "ohnivec" pověřen péčí o oheň a náčelník či sheriff.



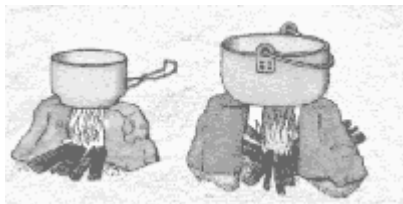
Pyramida

Při stavbě tohoto typu ohně je vhodné použít střední opěrný kůl. Kolem něj narovnáme do kruhu. Suchý vývrat nebo pařezový kořen umístěný do prostřed pyramidy vykouzlí při obřadním zapalování hezkou atmosféru.



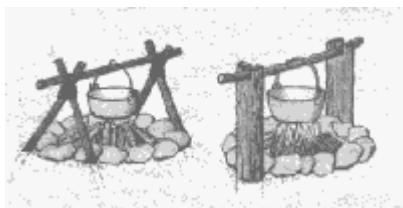
Hlídkový oheň

Muže hořet celou noc, pokud ho hlídka přikrmuje, postrkováním polen. Předpokladem je suché dřevo, které rychle nehoří.



Ohniště a kamenů

Na kratší výpravě se pro vaření buduje ohniště ze dvou kamenů. Kotlík i třeba pánev na něm pěkně sedí. Jen kameny je nutné srovnat do stejné výšky, třeba i zahrabáním části některého z nich do země.



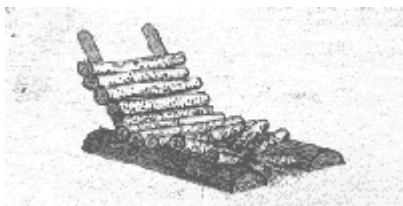
Závěs kotlíku

Jednoduchým způsobem vaření v přírodě je závěs kotlíku ve vidlicích. Kvůli vidlicím není nutné sekat zelené větve stromů. Snadno je nahradíme kulatinami nebo silnějšími kůly s výřezem, které křížem zarazíte do země a svážete provazem.



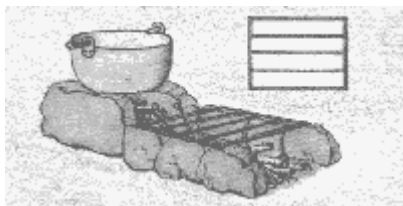
Kanadský krb

Je neocenitelný vždy, když potřebujeme chránit oheň před poryvy větru a zabránit větším ztrátám tepla. Jeho stěna je z polínek o průměru nejvýš 10 cm. Usměňuje teplo a dá se na něm sušit i mokrý oděv.



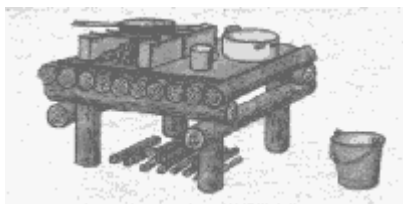
Oheň lenochů

Si leckdo plete s kanadským krbem. Jde o podobné ohniště, jen polena jsou naskládána na šikmé kůly a po nich se sesouvají do ohně. Dá se na něm snadno vysušit provlhlé či zmoklé dřevo.



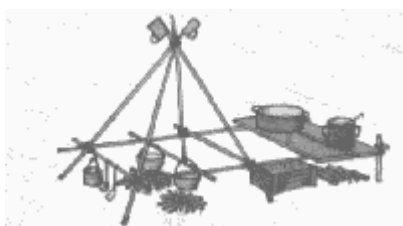
Polní sporáček

Můžeme postavit z kamenů a jílu. Dá se na něm vařit, peci i smažit na pánvi zároveň. Dobré je mít s sebou malý rošt. Nepoužívat ke stavbě kameny z potoka - žářem praskají.



Stolové ohniště

Z nařezaných kulatin sroubíme asi metr vysoký stolec, který na horní ploše pokryjeme vrstvou jílu, na němž rozděláme oheň.



Chipewajská kuchyň

Tuto konstrukci používají kanadští skauti. Je vázaná lanem a hodí se pro delší táboření. Během deště může být překryta starou plachtou.

