

TIPOS DE FOGUEIRAS

DICAS:

Não acenda a fogueira para depois ir procurar lenha. Primeiro pegue bastante lenha e só depois acenda o fogo.

Comece a montar o fogo com gravetos e madeiras bem finas. Somente depois coloque as mais grossas.

Limpe bem o local antes de se iniciar qualquer tipo de fogueira.

Sempre foi uma grande experiência acampar, acredito que todos, ou pelo menos a maioria dos Desbravadores gostam de estarem em contato com a natureza. Entretanto devemos estar preparados para tudo, até para prepararmos os nossos alimentos, e por isso devemos saber como fazer uma boa fogueira; muitos apesar de saber fazer fogo não sabem fazer uma fogueira, acreditam que obtendo fogo está valendo! Iremos mostrar não apenas como se faz uma boa fogueira mas também como é a melhor maneira de mantê-la acesa!!! Vamos ao que interessa!! Existem muitos tipos de fogo. Os mais importantes são estes:

Fogo de Caçador



Fogo de Caçador

Um dos melhores para cozinhar. Escolha dois troncos verdes de cerca de 50 cm de comprimento e 15 cm de diâmetro cada. Coloque-os lado a lado, com a abertura mais larga virada para o vento e a mais estreita sendo usada para apoiar as panelas. Mantenha o fogo baixo. Acrescente lenha quando for necessário. O uso de carvão também é apropriado. Os troncos verdes podem ser substituídos por grandes pedras ou tijolos adequadamente empilhados.

Fogo de Trincheira



Fogo de Trincheira

Este fogo consome pouca lenha, oferece menos riscos, não é incomodado pelo vento e não irradia tanto calor, sendo apropriado para os dias quentes. Construa uma valeta mais rasa e larga de um lado, e mais funda e estreita do outro, para que o vento sopra do lado mais largo para o mais estreito. Se o chão for duro, corte as bordas bem retas de modo que apoiem as panelas ou cruze sobre a cova alguns galhos bem verdes que possam apoiá-las. O único inconveniente deste fogo é ficar ao chão, o que deixa seu uso desconfortável.

Fogo Estrela



Fogo Estrela

Nada melhor que fazer uma roda de amigos ao redor deste fogo. É o fogo mais básico, e é de longa duração, com calor brando. Consome pouco combustível e não necessário cortar lenha. Junte alguns troncos ou galhos secos, disponha-os em forma de estrela de modo que todos se encontrem no centro, onde se acende uma pequena fogueira. À medida que as pontas vão se queimando, é só empurrar a lenha mais para o centro.

Fogo Refletor



Fogo Refletor

Para as noites frias, prepare este excelente aquecedor natural: construa uma pequena muralha com troncos verdes para dirigir o calor em uma só direção. Prepare a fogueira protegida na muralha. Cuide para que o vento sopre em direção à muralha e não à barraca. Uma rocha ou barranco podendo também colocar-se papel alumínio na parede, para refletir luz e calor também podem funcionar como refletor. Neste caso, verifique se o local é bom para se armar uma barraca.

Fogo do Conselho



Fogo do Conselho

Só pode ser usado na cerimônia do Fogo do Conselho, e de preferência não se deve usar combustíveis que não sejam naturais (mas em caso de emergência...). Esse fogo já era usado nas reuniões indígenas.

Altar de Cozinha



Altar de Cozinha

Usado quando o solo está totalmente molhado. Podendo ser feito com pedras ou lenha verde. Sendo uma ótima fogueira para cozinha pois fica acima do chão, facilitando a vida do cozinheiro porque você não precisa se abaixar. Infelizmente não é muito utilizado pois é difícil de fazê-lo.

Cercadura de Pedra



Cercadura de Pedra

Faz-se uma muralha de pedras, para impedir a ação do vento na fogueira. Depois põe-se 2 forquilha com uma lenha verde, que servirá de sustentação da panela.

Cercadura de Pedra



Fogo em Cone

Características: dá bastante calor e as chamas sobem como um fio dando muita iluminação. Como os troncos são consumidos rapidamente, necessita de maior manutenção. A base é um quadrado com 1 a 1,2m de lado, dispendo-se dentro dele numerosos troncos colocados em cone.

