

Druhy ohnišť

Návody a postupy ...

Zasláno od: Stepan

Datum zveřejnění: 6.4.2004

V tomto článku se dozvíte něco o pár (dvanácti) typech ohnišť. Ke každému ohništi najdete obrazovou ilustraci a popis. Uvidíte zde např. Chipewayskou kuchyň, stolové ohniště, Tři jehlice, Kanadský krb, Oheň lenochů atd...

Pagodal 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 klestí. Hranice Na slavnostní oheň jsou dobrá podelně půlená polena o stejné délce. Výplň je opět klestí 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 sravbě tohoto typu ohně je vhodné použít střední opěrný kůl. Kolem něj narovnáme do kruhu. Suchý vývrat nebopařezový 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. 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. Usměrnjuje 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.

Ohniště z kamenů Na kratší vypravě 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 zahrabaním 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 vyřezem, které křížem zarazíte do země a svážete provazem. Polní sporáček Mužeme postavit z kamenů a jílu. Sá se na něm vařit, peci i smažit na panvi zároveň. Dobré je mít s sebou malý rošt. Nepoužívat ke stavbě kameny z potoka - žářem praskají.

Tři jehlice Američtí skauti s sebou nosí v plátně tři půlmetrové jehlice ze silného drátu (asi 6 mm). Nemusí potom shánět po prerii stejně vysoké kameny. 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.