

FUEGOS

MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

- 1.- No hacer hogueras más grandes de lo necesario porque cuanto mayores sean más difícil será controlarlas.
- 2.- No puede haber nada encima (ramas de árboles, cables...).
- 3.- Hay que limpiar el suelo de ramas y hojas un mínimo de 5 metros alrededor del fuego.
- 4.- Hay que tener cerca del fuego preparados cubos de agua y tierra.
- 5.- Para proteger el fuego del viento, hay que hacer el fuego dentro de un hoyo y rodearlo de piedras.
- 6.- Apagar completamente el fuego después de utilizarlo.
- 7.- Cuando apaguemos el fuego, ponerle una cruz de piedras para señalar que está extinguido.

TIPOS DE LEÑA

YESCA

La yesca es un tipo de material que prende con mucha facilidad y muy rápidamente. Será la parte de la fogata que prenderemos.

Podemos usar como yesca palitos muy finos, hojas secas, corteza seca de árboles, matorrales secos, madera podrida... en resumen, servirá como yesca casi cualquier cosa chica, fina y seca.

PALOS

El fuego pasará de la yesca a los palos, que tardan más en arder pero duran más que la yesca.

El grosor de los palos va desde los que son como un lápiz hasta los que son tan gordos como un dedo de la mano (de un adulto).

RAMAS

Los palos de antes serán los que consigan hacer arder a las ramas. Estas ramas son más gordas que los palos y las usaremos para prender los leños.

LEÑOS

Los leños son los troncos de verdad, los que usamos para cocinar, iluminar o dar calor. Todos los anteriores han servido para encenderlos. Tardan mucho en arder y se consumen muy despacio.

TIPOS DE FUEGO

PIRÁMIDE



Es el tipo de fuego más básico. Todos los demás comienzan con él.

Se coloca un puñado de yesca y se hace un cono de palos y ramas alrededor.

Arde rápidamente, de manera viva y permite tener buenas brasas en poco tiempo.

TORRE O PAGODA



Se hace un pirámide y se rodea con dos troncos, encima de estos se ponen otros dos y así sucesivamente.

Su tamaño es variable y lo podemos utilizar para alumbrar y calentar.

ESTRELLA

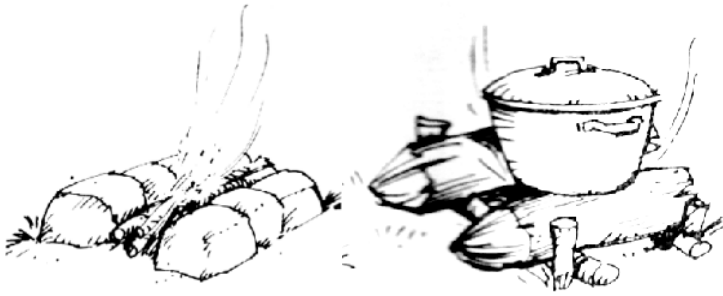


Se prepara un pirámide y se colocan tres o cinco troncos alrededor, poniendo uno de los extremos de cada tronco en contacto con el pirámide.

Se irán acercando los troncos a medida que se consuman.

Es útil cuando no hay mucha leña y no produce mucho humo.

CORREDOR



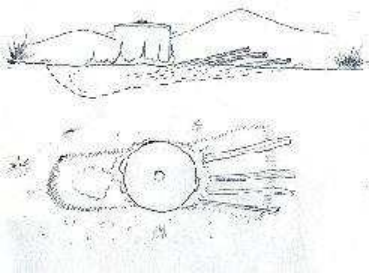
Se forma un corredor (pasillo) con piedras grandes o con troncos gruesos, verdes y húmedos. En medio se monta un pirámide.

Sirve para cocinar, la cazuela se apoya en las piedras o troncos que forman el corredor.

Hay que orientarlo de modo que el viento pueda entrar al corredor.

ZANJA

Fogón de Zanja

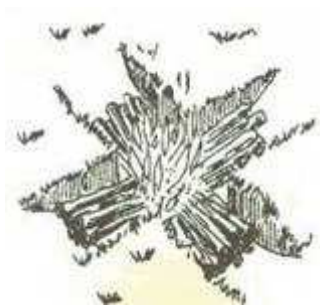


Se hace en lugares de mucho viento o donde no hay piedras ni troncos.

Se hace una zanja con pendiente llegando a una profundidad de unos 20cm. Es en ese lado donde se coloca la cazuela, alimentando el fuego por el lado menos profundo.

Consume poco combustible, es más segura que las que están construidas a nivel de suelo y es muy útil para cocinar.

CRUZ



Se usa cuando hay vientos cambiantes.

Es como usar cuatro zanjas cruzadas.

POLINESIO



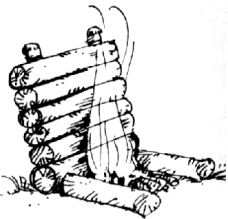
Se cava un agujero con forma de cono invertido de medio metro de profundidad más o menos.

El fondo del agujero, de unos 30cm, se cubre con piedras sobre las que haremos el fuego. Y en los laterales colocaremos los troncos que alimentarán la lumbre.



Este tipo de fuego aprovecha muy bien el calor que genera y es estupendo para cocinar durante mucho tiempo.

REFLECTOR



Es una pantalla de troncos húmedos, generalmente cubiertos de barro, que se utiliza para proyectar el calor y la luz del fuego.

FUEGO DE CONSEJO



Es un fuego que da mucho calor y sirve para alumbrar o para hacer una cama de brasas para cocinar.

Se colocan dos troncos grandes en paralelo y se rellena el hueco con yesca. Cruzados sobre los troncos va una capa de palos finos. Encima, y cruzados sobre los anteriores, una capa de palos más gruesos. Así sucesivamente, aumentando el grosor y volviendo a empezar, dependiendo de nuestras necesidades.