



IL FUOCO

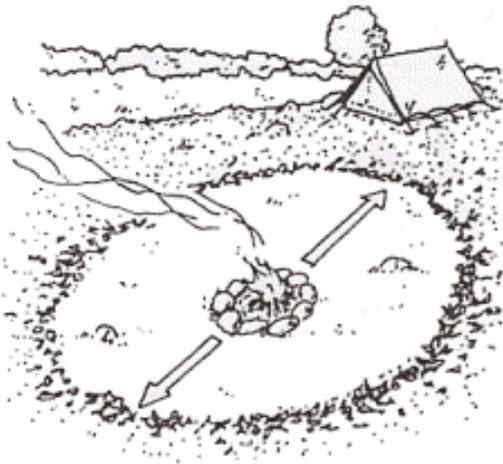
Chi fra noi non si è mai incantato ad ammirare le fiamme di un bel fuoco durante le serate di un campo? Il fuoco è l'allegro compagno di tante sere di campo, il caloroso amico di pomeriggi piovosi e quella splendida invenzione che ci permette di cucinare i cibi. Se il fuoco è un amico, è un amico permaloso e sempre pronto a punire chi non lo tratta col dovuto rispetto.

E' bene che ogni scout oltre a saper accendere un fuoco, sappia come comportarsi e che precauzioni prendere per renderlo meno pericoloso e come spegnerlo completamente.

Un fuoco mal acceso o spento non perfettamente rappresenta un notevole pericolo per il bosco ed i suoi abitanti, pensate cosa sarebbero le decine di fuochi accesi al Campo se non useremo molta attenzione!!!

Preparazione

Prima di tutto ricordatevi di utilizzare meno legna possibile. Non tentate di fare da subito un fuoco troppo grande. E allora per prima cosa procuratevi la legna (a meno di non voler dar fuoco a un vostro compagno ...) e ricordatevi che: la legna verde appena tagliata non è buona (fa molto fumo e si accende molto difficilmente) e nemmeno quella morta, da troppo tempo a terra.



Posiziona il tuo fuoco sottovento rispetto alla tenda. Per evitare il rischio di incendi, pulisci il terreno da foglie secche, rami, rovi, etc.

Se il terreno è bagnato dovete semplicemente disporvi sopra dei rametti e su questi preparare l'esca, ovvero trucioli, schegge, foglie secche e qualsiasi materiale che possa prendere facilmente fuoco a contatto del vostro fiammifero. Sopra l'esca ammucciate ramoscelli sottili, schegge e magari dei rametti più grossi ma scheggiati in più punti

Alimentazione

Queste schegge così ottenute prendono fuoco molto facilmente. Sopra l'esca disponete legnetti sempre più grossi, ma non esagerate. Se ne mettete troppi rischiate di soffocare il fuoco: ricordate che serve molto ossigeno per una buona combustione, proprio per questo si suole soffiare sulla fiammella appena ottenuta. Quando gettate il fiammifero usate questo trucco: spezzatelo tenendolo per le estremità. Se la parte bruciata è ancora attiva ve ne accorgete ed eviterete così di gettarlo magari su un letto di foglie secche (se poi decidete di buttarlo direttamente sul fuoco è ancora meglio). Una volta accesa l'esca ed ottenuto una buona fiamma potrete aggiungere legni via via più grossi (senza esagerare, gradualmente) fino anche a i ceppi veri e propri. E per favore non prendeteci gusto: non continuate in eterno ad aggiungere legna. Dovete cercare di usarne il meno possibile, quanto vi basta per quello che dovete fare.



Dei grandi fuochi (quando sono necessari) di solito se ne occupano i vostri capi o al massimo i Capi Squadriglia e fuochisti di professione (dopo che gli è stato ordinato...)

Utilizzo

Un buono scout si riconosce anche dal suo fuoco. E' infatti in grado di accendere e di mantenere un fuoco adatto alle sue necessità (deve cuocere il suo pranzo ma non necessariamente anche sé stesso). Infatti per cucinare servono due tipi di fuochi: uno rapido e ardente, adatto, ad esempio, per far bollire l'acqua, e un altro più lento che mantenga un calore costante. I legni di pino abete etc, quelli cioè resinosi, hanno una combustione rapida e sono perciò adatti all'accensione. I legni duri, di quercia frassino olmo faggio etc, hanno una combustione lenta ed un grande potere calorifico; sono perciò adatti per la cucina e per riscaldarsi. Infine i legni teneri, pioppo tiglio acero etc., hanno una combustione abbastanza rapida e un potere calorifico medio; sono perciò adatti all'accensione e per il fuoco di campo.

Spegnere il fuoco

Uno scout sta molto attento ad un fuoco e lo dimostra soprattutto quando deve spegnerlo. Lo fa con acqua e terra e pesta il tutto ben bene in modo che non resti neppure una scintilla attiva. Infine tentate di rimettere a posto tutto senza lasciare alcuna traccia del fuoco che fu.

I tipi di Fuoco

Ho già detto che esistono diversi tipi di fuoco: a lenta o veloce combustione per cucinare, uno per riscaldare, uno per illuminare. Ora aggiungo che il tipo di fuoco ottenuto dipende dalla legna usata ma soprattutto dalla forma del focolare.

Ho già detto quanto basta per i tipi di legna vediamo qualche esempio di focolare.

Fuoco a piramide

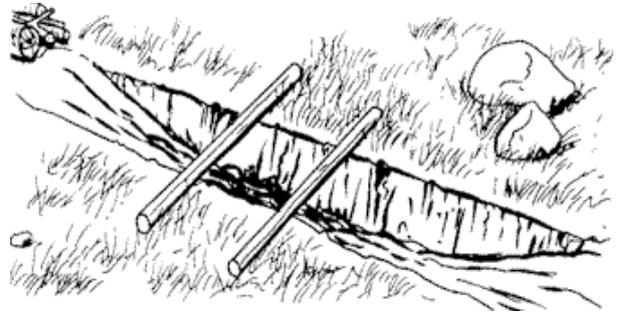
E' il più semplice e si può accendere quasi con ogni tempo, ed anche per questo è utilizzato come base per accendere gli altri tipi. Dà luce a sufficienza ed anche calore, però ne disperde gran parte e riscalda in maniera irregolare. Consuma molta legna e perciò va alimentato costantemente. È adatto per il fuoco da campo.





Fuoco a trincea

Ha un ottimo tiraggio ma deve essere alimentato regolarmente con rami lunghi. Vi si possono mettere pentole grosse anche l'una accanto all'altra. Va però orientato 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, e può essere utilizzato anche se il vento cambia frequentemente direzione. Consuma legna e non è facile né da regolare, né da alimentare, né è semplice disporvi sopra le pentole.



Fuoco polinesiano

È un fuoco stupendo se riuscite a farlo. Tipico dei popoli della Polinesia, si fa cominciando da un buco nel terreno ricoperto sul fondo e sui lati con pietre piatte. Riscalda bene, mantiene il calore, non risente assolutamente del vento ma voglio vedere se riuscite ad alimentarlo senza abbrustolirvi.



Fuoco del boscaiolo

Dà molta luce e si accende facilmente. Attenzione: non nel senso che è semplice costruire la struttura, ma che una volta fatta il fuoco prende velocemente. Brucia bene e con qualsiasi tempo. È ottimo per il fuoco da campo, per riscaldare e per illuminare. Richiede però una preparazione accurata, ha bisogno di molta legna e deve essere alimentato costantemente e abbondantemente.





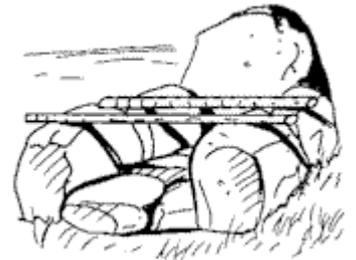
Fuoco a riflettore

E' simpatico. Se riuscite a farlo come da figura otterrete un fuoco che emana un buon calore costantemente e che può anche essere usato per cucinare. Non fate un fuoco troppo ampio e con legna leggera o lo "schienale" brucerà troppo velocemente. Potete meglio utilizzare una parte di roccia o di terra per ovviare a questo inconveniente.



Fuoco del pastore

È facilissimo da fare e cuoce rapidamente perché mantiene bene il calore. Fate però attenzione alle pietre: devono essere piatte e compatte (scusate la rima). Inoltre alcuni tipi di roccia possono "esplodere" con il calore o semplicemente spaccarsi, ma comunque lanciare schegge.



Fuoco "Dolmen"

Un'evoluzione (o una complicazione) del tipo di fuoco visto prima. I vantaggi sono evidenti ma va costruito con pietre adatte e sempre orientato nel senso del vento. Un'idea delle dimensioni? 25 cm di larghezza e 40 cm di lunghezza dovrebbero andare bene.



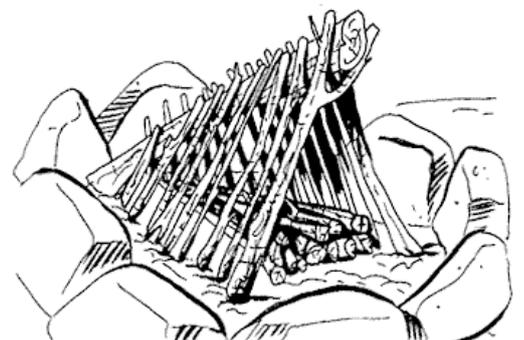
Fuoco avvolgente

E' sempre un'evoluzione del fuoco del pastore, ma questo circonda tutta la pentola centralizzando il calore attorno ad essa. L'importante è non farlo troppo stretto altrimenti la pentola non sarebbe circondata dalle fiamme. Nella figura sono mostrati due bracieri uno accanto all'altro. Non è però necessario farne due, ma se ne fate uno dovete chiudere entrambi i lati attorno alla pentola.



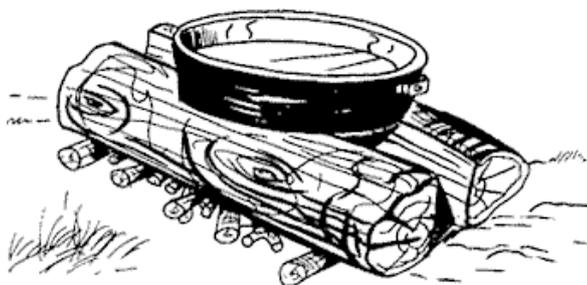
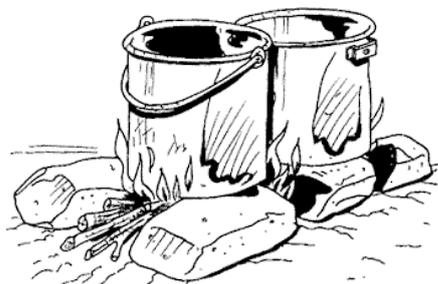
Fuoco a capanna

Se riuscite a farlo per bene vengo io ad appuntarvi il distintivo di Esploratore Scelto, dovunque voi siate. Consente di sfruttare il vento ed è possibile accenderlo anche in condizioni meteorologiche avverse. Attenzione alla struttura e a come lo alimentate.





Ultimi due tipi di fuoco



Sono orientabili secondo il vento e si rivelano ottimi per cucinare anche con più pentole. Puliti e rapidi da fare. Il secondo però produce molto fumo perché i tronchetti laterali sono di legna verde altrimenti brucerebbero lasciando a un certo punto crollare le pentole.