



El Fuego

El fuego es un elemento beneficioso o dañino según su utilización.

¿Dónde encender el fuego?

- En una zona alejada de la vegetación (Las chispas pueden llegar a los árboles).
- En una zona resguardada del viento dominante.
- De ser posible es preferente los suelos inertes, arenosos, pedregullos etc. a los suelos orgánicos, el fuego ataca los suelos vegetales, el humus es la capa superficial que nutre la vida vegetal. Por lo que Siempre se encenderá en donde ya se haya realizado una anteriormente o sobre roca pura.

Para hacer una fogata tenemos que seguir ciertas reglas.

1. Buscar un área adecuada donde no hagamos daño a la vegetación.
2. Limpiar el área escogida para la fogata por lo menos diez pies a la redonda (unos 5 m) de pasto, hojas o cualquier otro material combustible.
3. Alejar todo combustible del área
4. No hacer uso de combustibles líquidos
5. Tener un cubo de agua y uno de arena cerca del área
6. Nunca dejar la fogata sin vigilancia.
7. Hacer un círculo de piedra o barro alrededor de la fogata (menos por el lado que sople el viento). Este círculo sirve para evitar incendios.

¿Cómo encender el fuego?

Para que el fuego exista se necesitan tres elementos básicos: oxígeno, calor y combustible.



El combustible:

- Lo mejor son las ramas muertas que aún están unidas al árbol, al cortarlas no causaremos un grave daño y arderán fácilmente.
- Podemos recurrir a los troncos o ramas que se encuentran en el suelo, éstas pueden estar húmedas por fuera (sobre todo después de una lluvia) pero casi siempre podemos "pelarlas" y encontraremos que la madera está seca en su interior.
- Si necesitáramos usar leña de los árboles cuida de no cortar más de lo necesario y en todo caso escoge los árboles más fuertes y los de menor calidad. Recuerda: tu deber como Explorador es proteger a la naturaleza.
- Finalmente si no consigues leña puedes usar el excremento seco del ganado: cuando ha secado totalmente no apesta y arde bastante bien.
- La leña se clasifica en tres clases:
 - YESCA: Es el material que utilizamos para encender el fuego al inicio. Puede ser:
 - Hojas bien secas, cortezas ligeras o astillas de madera.
 - Si es necesario puedes recurrir a paja y sólo en un extremo, papel.
 - Lo mejor es utilizar los "palitos encendedores" que son ramitas a las que, usando tu cuchillo, le has separado virutas pero sin desprenderlas de la madera, de ese modo se hace una especie de "plumero". Si haces una pequeña pirámide con varias ramitas así preparadas (y si están bien secas) será mucho más sencillo.
 - LEÑA LIGERA: Su misión es encender los troncos, es la base del fuego.
 - Ramitas delgadas y sobre todo bien secas.
 - TRONCOS: Son los que van a formar la verdadera fogata y los que la mantendrán encendida.
 - Ramas desde unos 5 centímetros a más, según lo que necesites.
 - Una vez encendida la fogata se alimenta exclusivamente con troncos, ya no se usan leña y menos yesca. Sólo podemos decir que la fogata encendió únicamente si hemos logrado que los troncos empiecen a quemarse.



¿Cómo apagar el fuego?

Al apagarlo distribuir las brasas uniformemente antes de echarle agua. (no basta taparlas con tierra esto solo sirve para conservarla)

Rocía todas las brasas hasta apagar la última chispa.

Voltea los troncos y carbones con un palo para verificar que todo esté apagado.

Si no tienes agua tápalo todo con abundante tierra para poder apagar el fuego por ahogamiento.

Una vez apagada separa todos los carbones y restos de la fogata, luego cubre nuevamente el lugar con las hojas y ramas. Deja todo tal como estaba antes, como si nunca hubieras estado ahí.

Esto se hace por varios motivos: primero, las ramas y hojas en el suelo lo protegen de la erosión y luego, al descomponerse crean una capa de humus que enriquecen con vitaminas la tierra y favorecen el crecimiento de nuevas plantas, segundo, por estética, hay que dejar las cosas mejor que como las encontramos.

Tipos de fuegos:

Fogata en Pirámide

Es la clásica fogata. Inicia poniendo un puñado de yesca en el medio (o tres o cuatro "encendedores"). Luego arma una pequeña pirámide de ramitas muy delgadas (o astillas) cubriendo la yesca. Esta pirámide debe quedar justo sobre la yesca. Puedes ayudarte clavando una rama en la tierra y apoyando las ramitas delgadas sobre esta. Recuerda dejar una entrada del lado del viento.

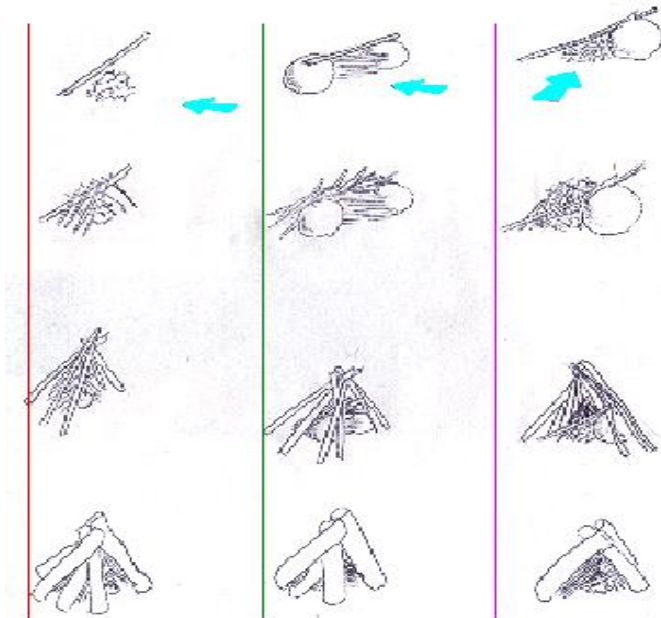
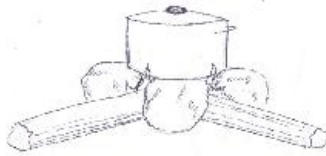
Pon encima otra capa de ramitas pero ahora un poco más gruesas, deja suficiente espacio entre las ramas para que pueda circular el aire.

Luego aumenta más capas de ramitas, cada vez más gruesas, hasta llegar a los leños de 3 o 4 cm. Hecho esto, puedes encender la fogata, acercando un fósforo a la yesca tanto como sea posible.



Una vez encendida, podemos acercar los troncos más grandes (si es preciso). Los pieternos tienden a hacer fogatas grandes, desperdiciando leña y siendo demasiado incómodo acercarse para cocinar. Haz más bien una fogata pequeña, a menos que necesites una fogata para una ceremonia o para calentar a un grupo grande de personas.

Si vas a usarla para cocinar el preciso que antes de encenderla hayas dispuesto una rocas alrededor para que se apoye tu olla, sin tapan la entrada del viento. Una vez encendida podrás poner la olla

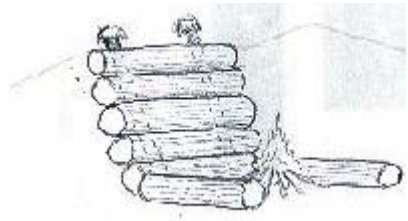




Fogata Reflector

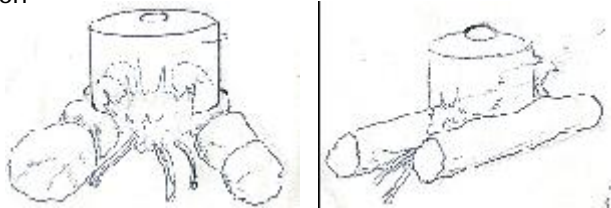
Esta fogata es útil sobre todo para calentar la tienda.

Debes usar troncos de buen grosor, de unos 20cm aproximadamente. Clava dos de ellos un poco inclinados hacia atrás y sobre ellos, uno sobre otro pon los restantes formando la espalda del "reflector" el cual apuntará hacia la carpa o lo que desees calentar. A cada lado coloca dos de los troncos más gruesos y en medio de esta pequeña estructura enciende una fogata en pirámide. Esta fogata funciona mejor contra el viento.



Fogata Corredor

Formaremos un corredor de piedras o troncos, en medio de los cuales encenderemos la fogata. La distancia entre los troncos o piedras será del ancho de nuestras ollas. Al momento de hacerla con piedras no uses piedras "redondas" y prefiere las más grandes, pues le darán mayor estabilidad a tu fogón



Fogata en Zanja

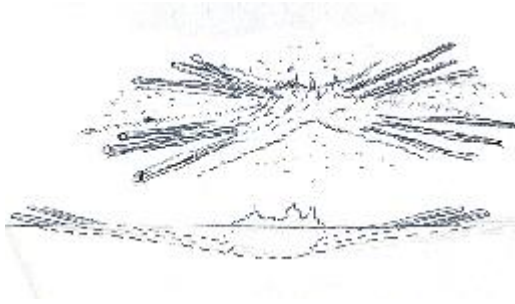
Se hace en lugares de mucho viento y cuando no hay piedras a troncos. Se hace una zanja de unos 20 cm de ancho y unos 40 cm de largo, con declive y con la parte menos profunda hacia el viento. Se alimenta por el lado menos profundo con varas de preferencia largas. Se usa para cocinar para lo cual se pueden colocar ramas verdes atravesadas sobre la zanja de modo que puedan apoyarse las ollas sobre ellas.





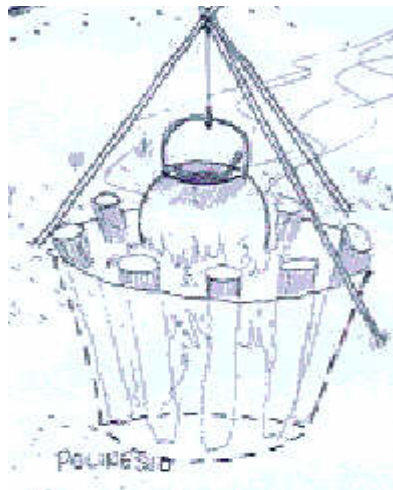
Fogata en Cruz

Se trata de dos fogatas de zanja cruzadas y se usa en lugares con viento cambiante, en este caso las olas se cambian de posición según el cambio de viento y en lo demás se siguen las indicaciones para la fogata en zanja.



Fogata Polinesio

Se trata de una fogata para cocinar mucho por un largo rato. Se hace un agujero con forma de cono tronco invertido con la boca más grande que la base. La boca debe tener aproximadamente 1/2 metro y la profundidad algo parecido. En el fondo arma una fogata y a los lados coloca los troncos que la van a alimentar. Produce gran calor y los troncos conforme se consumen van descendiendo poco a poco, no necesitando alimentar la fogata durante mucho tiempo.





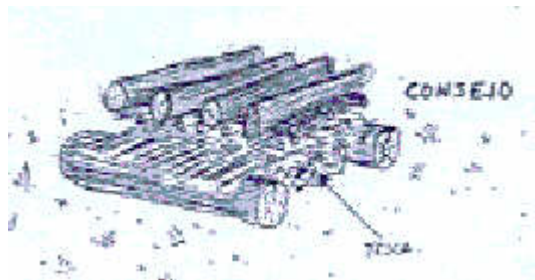
Fogata en Estrella

Es una fogata que no produce mucho humo. Se hace colocando tres leños gruesos en forma de una estrella y encendiendo en medio de ellos una fogata en pirámide. Conforme se acabe la leña se empujan los leños gradualmente, controlando así el humo y el calor. Si dormimos junto a una fogata de estas dejaremos un leño al alcance de nuestra mano así si queremos alimentar la fogata nos bastará con empujar el leño sin que sea necesario que nos levantemos.



Fogata del Consejo

Es una fogata que da gran calor y se usa para calentar o para hacer una cama de brasas para cocinar. Coloca dos troncos paralelos y en medio de ellos amontona abundante yesca. Cruzados sobre estos troncos pon una capa de ramas delgadas. Sobre estas vuelve a poner otra capa de ramas un poco más gruesas, también en dirección perpendicular y así sucesivamente, aumentando cada vez el grosor de los leños. Esta fogata en grandes proporciones puede usarse también como "Gran Fogata" para ceremonias, pero ojo, al irse quemando los "pisos" de ramas inferiores pueden derrumbarse aparatosamente los leños superiores, tanto más aparatosamente cuanto más grande la fogata.





Fogones en Alto

Un fogón es todo aquel fuego usado especialmente para cocinar y para campamentos largos, es mejor tener el fuego a la altura de las manos y no tener que agacharse.

Cuando hacemos campamentos fijos por largo tiempo hay dos soluciones: o bajas al cocinero o subes la fogata:

- La primera solución implica hacer una zanja de más o menos un metro de profundidad junto a la fogata.
- La segunda solución es levantar la fogata del piso, para que te quede como una digna cocina, a esto es lo que llamamos un fogón en alto.

Los fogones en alto pueden hacerse: usando como base una piedra alta (lo que es lo más seguro), apilando piedras y unir las con barro (hacer una construcción de adobe) o con amarres

Para esto último clava las "patas" del armazón, 4 o 6 según tu diseño, y luego forma una parrilla con ramas verdes y resistentes. Ahora debes forrar la plataforma con una GRUESA capa de barro, para evitar así que se quemen los palos, una vez seco, arma tu fogón y ya puedes cocinar sin tener que agacharte.

Por supuesto, si armas un toldo que cubra la cocina (y al cocinero) y al que no lleguen las llamas, aumentarás grandemente la comodidad del campamento.

