

TALLER DE FUEGO

Cosas para tener en cuenta en el momento de encender un fuego:

- Es importante cuidar de que no haya árboles ni maleza en las cercanías del lugar elegido.
- Colocarlo lejos de la carpa o cualquier tienda.
- Antes de comenzar a armarlo, se debe limpiar el área de hojas y pastos secos que puedan llegar a encenderse y propagarse.
- Es conveniente rodear la zona con piedras o hacer una pequeña zanja (nos va a proteger de que se vuele alguna chispa).

Clasificación de la leña

La leña se divide en varias clases:

Hojarasca o yesca

Es cualquier material que se enciende rápidamente al ser tocado por la llama de un fósforo. Pueden ser ramitas muy delgadas, malezas o yuyos secos, corteza delgada, etc.(se deja el papel de diario para una emergencia). Las hojas y el pasto seco encienden pronto pero se consumen muy rápido, no permitiendo que los otros materiales se enciendan.

Leña de 1° clase

Ramas no más gruesas que un pulgar. Las ramitas que están en la parte baja de los árboles son las mejores se rompen con un chasquido. Las que están en el suelo pueden estar húmedas. Las varas que se doblan y no se pasan están verdes, se pueden usar una vez que el fuego esté bien encendido.

Leña de 2° clase

Ramas un poco más gruesas que las de 1° clase casi del tamaño del brazo. Estas nos van a permitir que el fuego pueda encender y durar hasta que se prenda la leña de 3° clase.

Leña de 3° clase

Troncos gruesos de la medida de la pierna. Estos nos van a permitir que una vez encendido se pueda mantener con el mantenimiento sin estar constantemente encima del fuego

Leñero

Siempre es conveniente tener una buena cantidad de leña ya juntada (la cual mantendrá encendido nuestro fuego), de modo de poder cocinar o disfrutar de un fogón sin tener a cada rato que salir en busca de ella. El tenerla ordenada y separada por tamaño, facilita su uso. Para esto se construye, el leñero, colocando dos ramas en forma de tabique para conformar un sector divisorio. Con tres divisiones tendremos toda la leña en su lugar, evitando accidentes como por ejemplo que alguien se enrede y caiga sobre el fuego.

Como apagar un fuego

Para que un fuego se considere que está bien apagado se deben tener en cuenta ciertos requisitos indispensables para la seguridad:

- Rociar con bastante agua las brasas (no echársela de lejos ya que pueden empezar a saltar las brasas para cualquier lado).
- Remover las brasas con un palo y dar vuelta los troncos que hallan quedado encendidos y echar otro poco de agua.
- Cubrir el lugar con tierra.
- Regresar a los 15 minutos y revisar el lugar para ver que el fuego este bien apagado ya que en muchos casos quedan encendidas raíces y puede llegar a revivir con el viento.

Tipos de Fuegos

• Fuego Pirámide



REPORT THIS AD

Construcción: Se construye en forma de cono sobre el suelo. Se clava una rama verde en forma vertical al piso, en caso de no tener se colocará una rama de 2° clase bastante mojada (esta será la columna que sostendrá nuestro fuego), rodeándola con abundante yesca. Se comenzará colocando ramas de 1° clase para luego continuar con las de 2° clase y así sucesivamente con las de 3° clase (colocarlas cuando el fuego este prendido y poco a poco ya que podemos ahogarlo y no encenderá) haciendo que sus puntas se toquen entre sí en la parte superior, hasta llegar a una pirámide. Para poder encenderlo se debe dejar un pequeño espacio entre la leña (puerta), para poder introducir un fósforo.

Utilidad: Es la base de todos los fuegos ya que enciende con gran facilidad.

Fuego Polinesio

Construcción: Se construye en forma de vaso enterrado en el suelo. Se cava un pozo de aproximadamente unos 35 cm. de diámetro en su parte superior y 25 cm. en su parte inferior, y 50 cm. de profundidad. Sobre las paredes del pozo se colocan leños de 2° clase y sobre el fondo se hace, un piso de piedras, para evitar que pase la humedad y se moje la leña. En la base, dentro del pozo, se construye un fuego pirámide, el cual encenderemos para comenzar el fuego.



Utilidad: Este fuego es especial para cocinar ya que concentra el calor y disminuye el tiempo de cocción ayudándonos también a ahorrar leña donde esta puede llegar a ser escasa. También es bueno para zonas donde hay mucho viento.

• Fuego en Estrella

Construcción: Se construye en forma de estrella. Es una variación del fuego en cruz se colocan leños de 3° clase en forma de estrella y en el centro se arma un fuego pirámide, el cual encenderemos para comenzar el fuego. A medida que los leños de 3° clase se van quemando hay que arrimarlos para mantener el fuego.



Fuego en Cruz

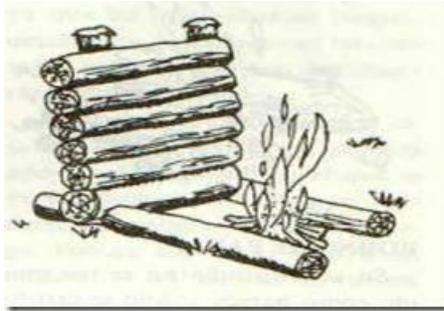
Construcción: Se construye en forma de cruz. Se cavan dos zanjas que se cruzan en ángulo recto en las que se colocarán leños de 3° clase uniéndose en el centro. Sobre la unión de estos se arma un fuego pirámide, el cual encenderemos para comenzar el fuego. A medida que los leños de 3° clase se van quemando hay que arrimarlos para mantener el fuego.



• Fuego Reflector

Construcción: Se coloca un fuego pirámide en el suelo y sobre una de las caras se levanta una pequeña pared de troncos o piedras apiladas, la cual nos reflejará el calor y la luz de este.

Utilidad: Nos sirve para esas noches de frío y para noches sin luna, ya que la pared reflejará el calor y la luz.



Fuego Pagoda

Construcción: Se colocan sobre el suelo dos troncos de 3° clase paralelos entre sí a cierta distancia y sobre estos se van cruzando otros dos troncos un poco más finos y así sucesivamente hasta cierta altura, para terminar en la punta con leños de 2° clase. En el centro se arma un fuego pirámide, el cual encenderemos para comenzar el fuego.

Utilidad: Este fuego se utiliza generalmente en los fogones de campamento ya que proporciona bastante luz y calor para poder reunirse alrededor de él.

