

Ohně a vaření

Bez ohně by nebylo života. Provázel lovce, zálesáky i táborníky nejen v okamžicích slavnostních, při přátelských posezeních, ale sloužil jim především jako zdroj tepla a bezpečí i k přípravě stravy.

Volíme vždy druh ohně a dřevo na topení takové, které skutečně budeme potřebovat. Oheň rozděláváme vždy na místě, které je k tomu určené nebo pokud zakládáme nový, tak vždy aspoň 50 m od lesa, daleko od stromů, suché trávy, atd. (nejlépe u vody). Ohniště obložíme kameny (nebereme je z potoka, ty by mohly prasknout a někoho zranit). Naučte se také oheň zapalovat jednou zápalkou, bez papíru, za každého počasí. Zapalujeme ze strany, odkud fouká vítr, přikládáme do kříže, aby mezi polínka mohl vzduch. Nejvíce hřejí špičky plamenů - podle toho zavěšujeme nádoby, v nichž vaříme. Před odchodem dáme vše do původního stavu. Vybereme popel, ohniště zakryjeme drny, které zalijeme, aby tráva rostla dál. Kameny dáme zpět tam, odkud jsme je vzali - položíme je zakouřenou stranou dolů.

Do ohně dáváme dřevo, podle toho, co chceme vůbec dělat. Pokud vaříme, záleží na tom co (např. k sušení je vhodné dřevo z jasanu, buku a borovice, protože dává nejvíc tepla.) Na táborové ohně se nejvíc hodí polena suchých jehličnanů - borovice nebo smrk, hodí se i bříza.

Výhřevnost dřevin

Nejvýhodnější je borovice a smrk, nejméně tepla dává modřín. Z listnatých stromů má nejvýhřevnější dřevo buk, javor a olše, nejhorší je lípa a vrba. Pokud nejsou po ruce jehličnaté stromy, ze kterých se ohně dělají nejčastěji, spokojíme se s tím, co je po ruce - vždy však jen uschlými stromy a keři. Nezkoušený táborník si často myslí, že strom, který leží na zemi, je vždy suchý. Je to omyl. Souška je zpravidla takový strom, kterému se snadno odloupává kůra. Také pověra, že bříza hoří i mokrá, je nepravdivá. Březové dřevo hoří mokré jen na už rozdělaném ohni (ale tam hoří vše). Vlhká hoří jen březová kůra.

Zapálení ohně také nebývá vždy jednoduchá záležitost. Za tepla to není nic složitého. Za vlhka si pomůžeme březovou kůrou. Základem je najít si souší nejlépe ze smrku, na to slabé větvičky a až potom silnější větvičky. Zapalujeme vždy ve směru, kterým fouká vítr. I po dešti najdeme pod nejspodnějšími živými větvemi jehličnatých stromů drobné suché větvičky, které nám velmi pomůžou při rozdělávání ohně.

Druhy ohňů

Oheň při táboření má také svůj příležitostný význam, ale to už známe z táborů. Jsou ohně slavnostní, strážní, užitkové a jiné.



Pyramida

nařezaná polena složíme do pyramidy a obdobným způsobem i přikládáme. Dostaneme vysoký jasný plamen, který osvětlí celý prostor kolem táboráku, takže se nejen pěkně povídá či zpívá, ale podaří se i zábavné výstupy, hry apod.



Pagoda

je to složitější ohniště, vyžaduje hodně dřeva a pracné je i řezání paliva. Polena klademe ve tvaru čtverce - konce křížíme - od nejsilnějších ke kratším, takže se ohniště směrem vzhůru zužuje.



Hranice

je to rovněž slavnostní ohniště. Podobá se pagodě, stavba je však jednodušší, protože nemusíme přirézávat, vybírat a skládat polínka podle tloušťky. Hranice má nahoře i dole stejné rozměry. Hoří mnohem déle.



**Srážní
oheň**

zakládáme ho nejčastěji v noci pro táborové hlídky. Má dávat při co nejmenší spotřebě paliva dost tepla, ale ne příliš moc světla a kouře. Nejjednodušší typ je ze tří silných polen paprskovitě složených. Hoří od prostředka, a jak dřevo uhořívá přistukujeme je dopředu.



**Oheň
na sněhu**

Tento oheň zakládáme v zimě, když je hodně sněhu. Pokud je sněhu málo, můžeme ho odhrnout a rozdělat klasický oheň. Ale pokud je sníh hluboký, nasbíráme si silnější polena a vyskládáme z nich podklad (dřevěný rošt), na kterém potom postavíme příslušný oheň.



Závěs

Kotlík je zavěšen nad ohništěm na kovovém podstavci, který se dá koupit v železářství nebo prodejně sport. potřeb. Pokud ho nemáme, poslouží nám silnější větve.



**Závěs
pro 2 kotlíky**

ten se podobá předchozímu, dává však při vaření větší možnosti. Příkladáme na krátko polámané suché větve.



Rožeň

je to jednoduchý přírodní gril, stačí zapíchnout do země dvě vidlice, na ně položit živý prut (zbavený kůry) s nabodnutým masem a můžeme opékat.



**Pečení
na kamnech**

Pečení na kamnech nebo na žhavém popelu má také dobré výsledky. Na kameny, kterými je obloženo ohniště, můžeme postavit kotlík, pánev apod. Nejlépe se vaří na ohništi postaveném z cihel.