



172 º GRUPO ESCOTEIRO ARAGUAÇU Associação de Pais do Grupo Escoteiro Araguaçu

FOGUEIRA E COZINHA AO AR LIVRE

I - Armar cinco diferentes classes de fogueira ao ar livre.

Exemplo:

- 1 - **Fogo de Trincheira**
Cavar uma trincheira aproximadamente de 30 cm, com 15 cm de largura e 25 cm de comprimento. Coloque 5 ou 6 ramos cruzantes ao lado mais estreito, até ao fundo para suportar as painéis. Este tipo de fogo serve para áreas de vento onde há perigo de incêndio.
- 2 - **Fogo Cruzador**
Utilizar dois troncos verdes que queimam lentamente. Coloque-os de tal forma que o vento passe entre os dois. O espaço entre um tronco e outro deve ser de 40 cm. O de sustentação deve resistir o peso da painel. (pode-se usar pedra em lugar de troncos)
- 3 - **Fogo índio**
Se inicia com uma pirâmide, logo se arma um retângulo ao redor com madeira dura. Este fogo é simples e rápido. Tem boa ventilação, forma bastante carvão e caloria duradoura.
- 4 - **Fogo refletor - a**
Utilizar troncos verdes para o refletor. Encha as rachaduras com barro, armar o fogo a favor do vento para que a fumaça se afaste. Para cozinhar se retira ligeiramente uma camada de carvão.
- 5 - **Fogo refletor - b**
Um fogo para dar calor. As rochas retêm o calor a medida que se apaga o fogo. Para melhorar o refletor , coloque rochas em três lados, podendo utilizar a forma natural de um precipício.
- 6 - **Fogo Respaldado**
Especial para grupos pequenos e para dar calor. Utilize o tronco grande para o respaldo e incline várias pirâmides pequenas respaldadas contra o grande
- 7 - **Fogo de Cabana**
É o melhor fogo para um grupo grande de pessoas. Se construí sólida, não com apenas 4 paredes, mas com oco no meio e coloca-se madeiras miúdas no topo.
- 8 - **Fogo de Mata Brava**
Corte, rompa ou dobre as ramas de arbustos ou mata brava em tamanhos aproximadamente iguais e amontoe paralelamente. Um fogo paralelo queima mais e dá mais calor. Inicia o fogo com uma pequena pirâmide ao lado do vento.
- 9 - **Fogo por Fricção**
É utilizado comumente entre tribos primitivas e muitas variações na arte. Em geral requer 2 madeiras, uma servindo de broca e outra de base. O método mais ensinado a Desbravadores é o de "arco e broca".

O soquete - É uma pequena peça de madeira ou pedra com um buraco côncavo que serve para controlar a broca sem queimar as mãos.

A Broca - Um pau seco e duro com 1 a 2 cm de diâmetro e 18 a 30 cm de comprimento. A ponta de cima que vai no soquete deve ser arredondada e polida para eliminar a fricção possível.

A Base - Do tamanho que achar conveniente. A madeira deve ser mole. Deve medir uns 2 cm de espessura com 8 a 10 cm de largura. O comprimento deve ser suficiente para sustentar com os pés. Com uma pequena faca se começa um pequeno buraco de um lado, com uma saída cônica por onde vai cair o pó quente.

O arco - De pau resistente de preferência. Amarrar um cabo pequeno e amarrar uma tira de couro, ou cadaço de sapatos. Deve ser amarrado um pouco em desalinho para permitir uma volta a broca . Mantendo o soquete com a ponta no burquinho da base, “tocando violino” com o arco, logo logo (se “toca” com velocidade) começa a esquentar a madeira no buraco e forma polvo carbonizado. Logo aparece algumas partículas pequenas que devem cair. O passo final é soprar até que haja fogo.

Pedra e Ferro

Este sistema é mais simples. Também requer um ninho de resíduos de madeira ou matéria prima para prender, porém não é tão trabalhoso. Precisa uma pedra dura, de preferência o quartzo branco e um pedaço de ferro como uma lima ou faca. Bater os dois até produzir pequenas partículas da pedra que caem no ninho. Soprar até sair o fogo.

II - Preparar comida campestre sem utensílios doméstico.

III - Demonstrar habilidades para cozinhar assar, ferver e fritar comida de acampamento.

IV - Usar um forno refletor para cozer.

NOTA: Esta nota faz parte dos requisitos II, III, IV.

Alimentos mal preparados em um acampamento é provavelmente a razão principal pelo qual muitos não gostam das saídas campestres. Muitos transportam a civilização ao campo e quando há fracassos ficam chateados e não saem mais.

Um cozinheiro de bom restaurante não desenvolveu sua arte da noite para o dia e o preparo no campo tão pouco vai sair perfeito na primeira vez.

Quando chegamos a preparar alimentos gostosos com facilidade e prazer, havemos desenvolvido a ARTE de cozinhar ao ar livre. As seguintes sugestões poderão lhe ajudar a chegar a um determinado ponto. Mas lembre-se que é uma arte e que possivelmente não saia perfeito na primeira vez.

SUGESTÕES:

Muitas coisas se podem preparar em uma fogueira sem sujar um utensílio de cozinha. É um prazer cheirar e comer os resultados.

Utensílios Disponíveis :

1 - O Pau - Com arte, você pode ir para o campo e comer como rei, utilizando apenas um pau. Muitas comidas podem ser preparadas com estilo “churrasquinho” ou “espetinho”. Carne, Batatas, cebolas, beterrabas, maçãs, peixe, etc, são facilmente preparados em pau, e também o famoso pão de caçador: **RECEITA - “Pão de caçador”** (Pão de pau)

1 xícara de farinha de trigo, 1 colher (chá) fermento em pó químico 1/4 colher (chá) de sal

Misturar bem antes da viagem. Quando precisar, aqueça água até formar uma massa que não fica colada na mão. Pegar bolinhas e envolver em um pau.

2 - Na terra - Sob o carvão pode assar baratas, carne, cebola, repolho, etc. Ovos colocados cuidadosamente na cinza quente, cozinham em 10 a 15 minutos.

E os ovos fritos? Fácil, corte uma cebola ao meio, retire o miolo deixando umas 4 camadas da cebola, abra o ovo e coloque no centro da cebola. Com cuidado coloque em cinzas quente, quando frito, retirar da cinza, retirar as camadas queimadas da cebola (ainda lhe sobrarão umas 2 camadas). Aí você terá o ovo frito acebolado.

3 - Pedra - Uma pedra plana e quente pode servir de frigideira para fritar ovos, panquecas, etc.

4 - Papel alumínio - Serve para envolver comida que será colocada no carvão para cozinhar (Também se pode usar folhas de milho, de banana, etc. ou barro. Ovos cozinham muito bem em chapas de barro). Alumínio serve também para fritar, assar e cozer.

5 - Planejar e participar de uma expedição de 2 dias a mochila. Prepare a alimentação para 6 refeições antecipadamente. Fazer uma lista dos utensílios necessários na preparação destas refeições.

NOTA: Considerações ao planejar

- a) Se parte da viagem foi em terreno particular, conseguir permissão antecipada por escrito
- b) Espere encontrar o pior clima (e goze quando não tiver).
- c) Leve equipamento de socorro e conheça como usá-lo.

Menu sugestivo

<u>Desjejum</u>	<u>Almoço</u>	<u>Jantar</u>
- laranja		- sopa de verduras
- cereal	- sanduíches: ovos, queijos	- chá de ervas
- ovos	- suco	- espaguete/molho
- panquecas	- frutas secas	- Chocolate quente c/ pão

V- CONHECER E PRATICAR AS REGRAS DE SEGURANÇA DO FOGO

- 1- Ter sempre permissão adequada e obedecer leis locais concernentes a fogos.
- 2 - Sempre limpar uma área com 3 metros de diâmetro para o fogo. Tirar folhas e materiais inflamáveis que estiverem por perto.
- 3 - Ter ferramentas apropriadas para apagar bem o fogo.
- 4 - Nunca acender o fogo embaixo dos galhos de uma árvore
- 5 - Sempre manter o fogo baixo. Uma fogueira grande só gasta lenha.
- 6 - Nunca brincar com o fogo, fazendo tochas, etc.
- 7 - Nunca deixar um fogo desatendido.
- 8 - Nunca fazer fogo com o vento forte
- 9 - Quando terminar de usar um fogo, apagar. Os índios não consideram um fogo apagado, a menos que possam colocar suas mãos sobre as cinzas e então colocar 2 palitos secos em forma de cruz sobre as cinzas indicando que o fogo estava apagado quando saíram. Esta é uma excelente regra para Desbravadores.
- 10 - **Nunca usar combustíveis líquidos de nenhum tipo para acender o fogo.**

VI - Demonstra habilidade de acender fogo num dias de chuva ou neve

Sugestões:

NEVE - Se está nevando, deve utilizar uma lona ou um plástico para proteger o fogo contra um barranco de neve, porque pode causar uma avalanche. Se há pouca camada de neve no chão, livra-se o chão da neve e faça a fogueira no terra. Se é gelo ou muita neve, faça uma plataforma de galhos verdes e faça o fogo em cima. Esta prevenção é para evitar que a neve derreta e apague o fogo.

CHUVA - O procedimento pode ser parecido ao da neve. O problema é a madeira estar seca. Os galhos de árvores secos podem servir de madeira em terra molhada. Galhos secos sob os galhos verdes de pinheiros e cedros serve para começar uma fogueira ou então para secar madeiras mais duras que estão molhadas. Nos dias não muito frios ou chuvosos, deve-se conseguir muita lenha e vezes mais do que o necessário, para que possam ter uma reserva.

VII - Demonstrar habilidade em acender fogo com somente um fósforo e manter queimando esta fogueira pelo menos uns 10 minutos.

Nota: É preciso conhecer os processos aprendidos nos demais requisitos para completar este.

VIII -Saber fazer a matéria prima do fogo e a técnica correta de acender fogo.

Nota: A matéria prima não consta de combustível líquido. Mas bem consta de pequenos montões de palitos e folhas de vários tamanhos. Uns começam com miudezas como:

- 1) uma pequena fagulha
- 2) pequenos galhos secos de pinheiro ou capim secos
- 3) galhos maiores até ter o fogo necessário.

IX - Conhecer uma maneira de manter o alimento frio num acampamento sem usar gelo.

Resposta:

- 1) Colocar numa parte tranqüila de um riacho
- 2) Manter na sombra de uma árvore e cobrir com folhas

X - Conhecer uma maneira de manter seguro o alimento contra animais e insetos.

Colocá-los em sacos plásticos e dependurá-los em uma árvore ou fazer uma vala com formato de círculo e colocar os alimentos no meio, isto protegerá contra as formigas.

XI - Por que é importante manter os utensílios de cozinha e os talheres, etc., limpos ?

Embora seja muito rústico e as vezes difícil manter a limpeza na mata, é essencial para a boa saúde, principalmente levando em consideração a distância da ajuda médica. É preciso planejar, esforçar e conseguir tempo e oportunidade para gastar na limpeza e manter limpo os objetos da cozinha. Acampar é gostar da vida e não arruiná-la.

XII - Conhecer como cuidar dos alimentos, desfazer do lixo e lavar os equipamentos.

Entre acampantes profissionais existe o provérbio, "o que entra cheio pode sair vazio". Não deve existir lixo em nosso acampamento. O papel se queima e os demais lixo volta conosco. Alimentos que sobram das refeições, pode-se enterrar, Nunca jogar no riacho isso iria contaminar a água. Nossa área de acampamento deve parecer melhor quando nós sairmos do que quando chegamos no local do acampamento.