

## Tipos de fuego

**E**l fuego en campamento es una necesidad básica, tanto para cocinar como para calentarse; pero es también una gran responsabilidad, ya que abusar de él va en contra del medio ambiente, y es una

causa probable de incendios. Así que emplea sólo lo que en verdad necesites, manténlo siempre pequeño y controlado.

### Fuego de Pirámide

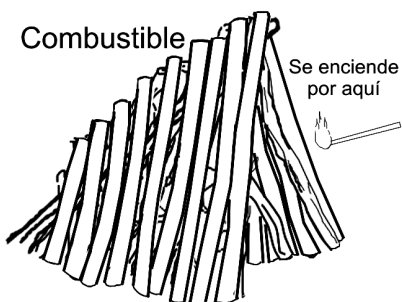
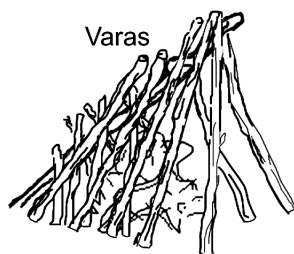
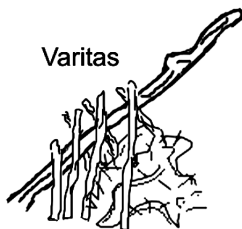
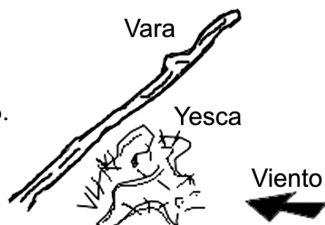
Se construye en forma de cono sobre el suelo. Primero clava una rama verde en forma oblicua al piso, en caso de no tener usa una vara bastante mojada (esta será la columna que sostendrá la fogata).

Luego coloca abundante yesca, cerca de la base de la vara clavada.

Sigue colocando varas finas, para luego continuar con otras más gruesas.

Cuando el fuego este encendido, poco a poco iras colocando el combustible. Siempre haciendo que sus puntas se toquen entre sí en la parte superior.

Para poder encenderlo debes dejar un pequeño espacio entre la leña (puerta), para poder introducir un fósforo.



**Utilidad:** Es la base de casi todos los otros fuegos ya que enciende con gran facilidad, por lo cual debes aprender a hacerla muy bien.

## Fuego de Túnel o Corredor



Como su nombre lo indica, coloca dos paredes paralelas, hechas con troncos verdes y húmedos, piedras, tierra o ladrillos.

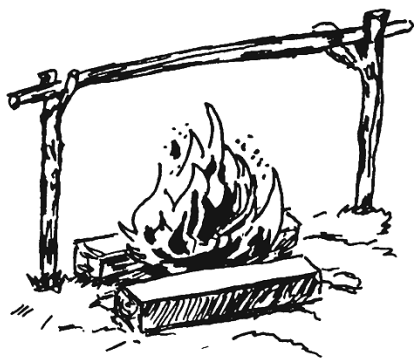
Esto a la menor distancia posible, y orientándolo de manera que una de las bocas de hacia el viento.

Luego coloca entre ellos un fuego Pirámide, y ve alimentándolo por la boca que da hacia el viento.

También puedes hacerlo en una zanja, es idéntico al otro con la diferencia de que en vez de levantar paredes cavas un surco, y enciendes en su interior el fuego de pirámide.



**Utilidad:** Se pueden cocinar varias cosas a la vez ahorrando tiempo.



## Fuego de Trampero

Es una variación del fuego de Túnel o Corredor, al que le añadimos dos horquetas en forma paralela y vertical, sobre la que colocamos una vara en forma horizontal, de la cual podemos guindar ollas, o utilizarla como pincho para asar.

**Utilidad:** La misma del fuego de Túnel o Corredor, con la mejor a de poder servir de asador.

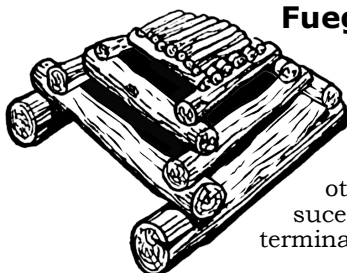
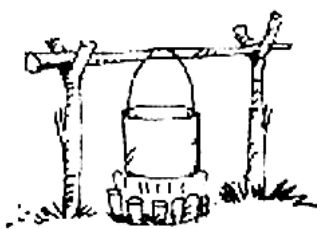
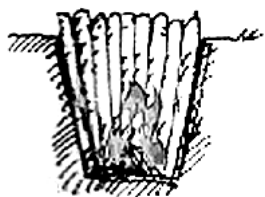
## Fuego Polinesio

Se construye en forma de vaso enterrado en el suelo.

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 coloca leños y sobre el fondo 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 iremos alimentando a medida que haga falta.

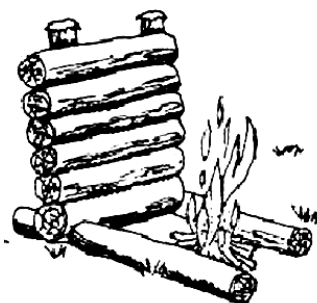
**Utilidad:** Este fuego es especial para cocinar ya que concentra el calor y disminuye el tiempo de preparación de los alimentos, ayudando a ahorrar leña donde esta llegar a ser escasa, también es bueno para zonas donde hay mucho viento.



## Fuego de Consejo

En el centro arma un fuego Pirámide, el cual encenderás para comenzar el fuego, luego coloca sobre el suelo dos troncos 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 varas más finas.

**Utilidad:** se utiliza generalmente en las "Fogatas de Campamento", ya que proporciona bastante luz y calor para poder reunirse alrededor de él.



## Fuego con Reflector

Coloca un fuego Pirámide en el suelo y sobre la cara que da hacia el viento, levanta una pequeña pared de troncos, tierra, barro, piedras apiladas o simplemente un sartén o budare apoyado de una roca, la cual te reflejará el calor y la luz de la hogera.

**Utilidad:** Nos sirve para las noches de frías y/o sin luna, ya que la pared reflejará el calor y la luz.