

TIPOS DE FOGUEIRA

ESTRELA



BOA PARA COZINHAR
COM UM TRIPÉ, POR EXEMPLO. DE LONGA
DURAÇÃO E DE CALOR BRANDO. À MEDIDA
QUE OS TRONCOS SE VÃO QUEIMANDO,
VAI-SE EMPURRANDO PARA O CENTRO.

PIRÂMIDE



IDEAL PARA FOGO DE CONSELHO. É
DURADORA E PROJECTA MUITA LUZ E CALOR.
NÃO É MUITO INDICADA PARA COZINHAR.

CONE



BOA PARA FAZER BRAZA.
DE FÁCIL ALIMENTAÇÃO, DÁ
MUITA LUZ E CALOR.

REFLECTORA



IDEAL PARA PROJECTAR O CALOR EM
DIREÇÃO ÀS TENDAS (SALVAGUARDA A
DISTÂNCIA PARA PREVENIR ACIDENTES)
A PAREDE PODE SER FEITA COM TRONCOS
VERDES OU COM LAGES DE PEDRA. O VENTO
DEVE INCIDIR SOBRE A PAREDE REFLECTORA
E NÃO O CONTRÁRIO, QUE PODE PROJECTAR
LABAREDAS PARA LOCAIS NÃO DESEJADOS.

TOMA ATENÇÃO À DIRECÇÃO E INTENSIDADE DO VENTO

TIPOS DE FOGUEIRA

CAÇADOR



UM DOS MELHORES PARA COZINHAR. DOIS TRONCOS VERDES COM 15CM DE DIÂMETRO E 50CM DE COMPRIMENTO EM PARALELO FAZEM AS PAREDES PARA CONTER O FOGO E APOIAR AS PANELAS, O INTERVALO DEVE ESTAR ORIENTADO AO VENTO PARA FACILITAR A COMBUSTÃO.

TRINCHEIRA



CONSUME POUCA LENHA E OFERECE MAIOR PROTEÇÃO CONTRA VENTOS FORTES OU INCONSTANTES. NÃO IRRADIA TANTO CALOR, LOGO É A MELHOR PARA DIAS MUITO QUENTES.

ELEVADA



BOA QUANDO O CHÃO ESTÁ MOLHADO. PODE SER CONSTRUÍDA COM TRONCOS VERDES OU PEDRAS E TERRA. NÃO É DE FÁCIL CONSTRUÇÃO MAS É MUITO CONVENIENTE PARA COZINHAR DEVIDO À SUA ALTURA.

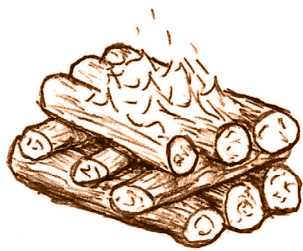
CERCADA



MURALHADA POR PEDRAS, IMPEDE A ACÇÃO DE VENTOS FORTES OU INCONSTANTES SOBRE A FOGUEIRA. DUAS FORQUILHAS DE MADEIRA VERDE PODEM DAR A SUSTENTAÇÃO À PANELA.

TEM MEIOS DE EXTINÇÃO DE FOGO POR PERTO

TIPOS DE FOGUEIRA



EMPILHADA

BOA PARA COLOCAR A PANELA NO TOPO, DESDE QUE OS TRONCOS SUPERIORES SEJAM VERDES OU DE COMBUSTÃO LENTA. O INTERVALO DOS TRONCOS DEVE SER FREQUENTEMENTE ALIMENTADO COM GALHOS.



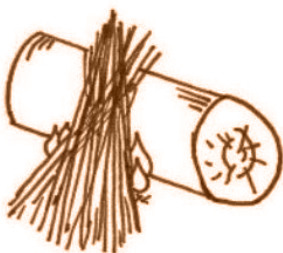
FECHADURA

UMA FOGUEIRA EM CONE NA PARTE CIRCULAR FAZ BRASAS QUE SE VÃO ARRASTANDO PARA A ZONA MAIS ESTREITA. IDEAL PARA FAZER ESPETADAS.



TOCHA SUECA

MUITO DURADOURA, MAS NÃO PROJECTA MUITO CALOR NEM LUZ. IDEAL PARA UMA OU DUAS PESSOAS APENAS. SE AS EXTREMIDADES DO TRONCO FOREM PLANAS, PODE SER COLOCADA UMA PANELA NO TOPO.



DE ENCOSTO

BOA PARA SITUAÇÕES DE MUITO VENTO, DÁ LUZ E CALOR. NÃO É MUITO PRÁTICA PARA COZINHAR.

TOMA CUIDADO COM CRIANÇAS E ANIMAIS POR PERTO