

الفصل السابع

إيقاد النار

شروط إيقاد النار

يوقد الكشاف النار إما لظهو الطعام ، أو جلبًا للدفء ، أو لمجلس النار ، أو لاتقاء هجمات الوحوش الضارية ، وإيقاد النار له شروط يجب أن توضع موضع الاعتبار، وهي :

- ١- اختيار مكان جاف نظيف خال من الحشائش .
- ٢- بُعد المكان عن المباني والأشجار .
- ٣- يجب ألا تقع الخيام تحت الريح بالنسبة للنيران .
- ٤- لا تستعمل الأخشاب الخضراء لصعوبة إشعالها من جهة ولكثافة دخانها من جهة أخرى .
- ٥- يترك الجانب المواجه للريح مفتوحاً .
- ٦- يجب عدم استعمال أكثر من عود ثقاب واحد .
- ٧- الحذر من استعمال مواد ملتهبة (جاز أو خلافة) .
- ٨- تجميع حطب جاف مقاسات مختلفة (صغير وكبير - رفيع وسميك) ثم يرتب ومن حوله أخشاب كبيرة .
- ٩- يكون بدء الإشعال فى الحطب الصغير والرفيع .
- ١٠- إعداد جردل ماء أو رمل لاستعماله ضد الحريق .
- ١١- يجب ردم النار بعد الانتهاء من الغرض الذى أشعلت من أجله .

كيفية إيقاد النار

- ١ - اجمع حطباً جافاً مقاسات مختلفة (صغيرة وكبيرة) .
- ٢ - كوم قليلاً من الحطب الرفيع جداً ، ثم رص فوقه هرمًا صغيراً من الأغصان الجافة الرفيعة وبحيث لا تتركز عليه ، مع مراعاة سد جميع الفتحات ما عدا فتحة صغيرة تكون في مواجهة مهب الريح .
- ٣ - رص حول هذا الهرم هرمًا آخر أكبر مستعملًا أخشاباً أكبر وبحيث لا تتركز على سابقتها .
- ٤ - اجلس أمام فتحة الهرم وأشعل ثقاباً وأدخله داخل الهرم 'مُشعلًا' الأخشاب الرفيعة .

خشب النيران

كقاعدة عامة : الخشب اللين الناعم يحتوى على مواد دهنية ، وهذا يسبب سرعة اشتعاله وسرعه فثائه بينما الخشب الصلب يعطى حريقاً جيداً وهو ما نحتاجه فعلاً وخصائص الأخشاب هي :

- البسوط : جيد الاحتراق ، يعطى لهباً ثابتاً مع كثير من الرماد .
- البتولا : جيد الاحتراق ، يعطى ضراماً سريعاً .
- الصنوبر : جيد الاحتراق ، يعطى رائحة جميلة .
- الجميز الجاف : جيد الاحتراق .
- الهور والبلسان : جيد الاحتراق ، يعطى دخاناً حريفاً .
- الأثل : سريع الاحتراق وبدون طتطقة .
- الصفصاف : يعطى لهباً جيداً ودخاناً قليلاً .

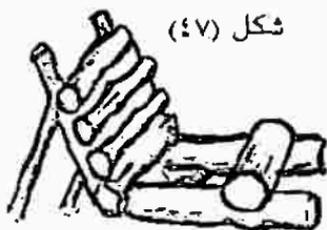
أنواع المواقد والأفران : المواقد بصفة عامة على نوعين :

١- موقد منخفض .

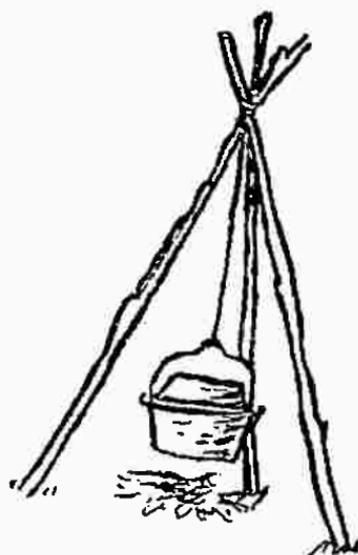
٢- موقد مرتفع ، وهو لا يختلف عن الأول إلا فى كونه بعيدا عن الأرض .
واليك بعض النماذج ، الأشكال من (٤٦) إلى (٥٥) .



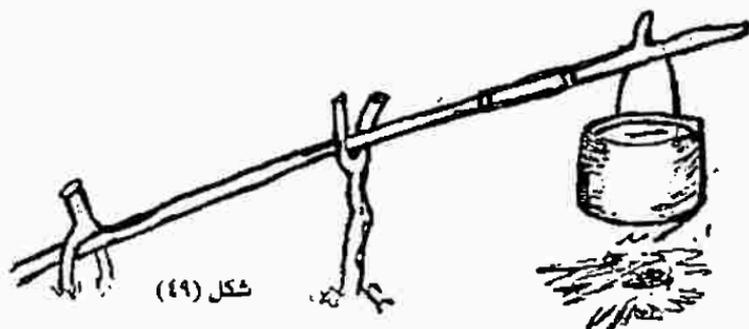
شكل (٤٧)



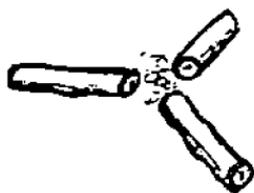
شكل (٤٨)



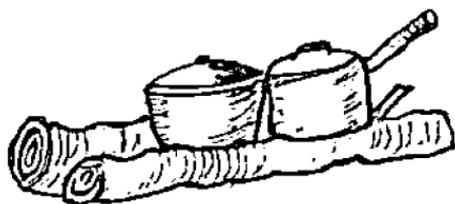
شكل (٤٦)



شكل (٤٩)



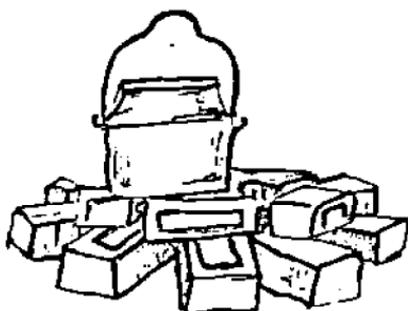
شکل (۵۳)



شکل (۵۰)



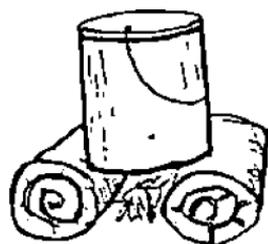
شکل (۵۴)



شکل (۵۱)



شکل (۵۵)

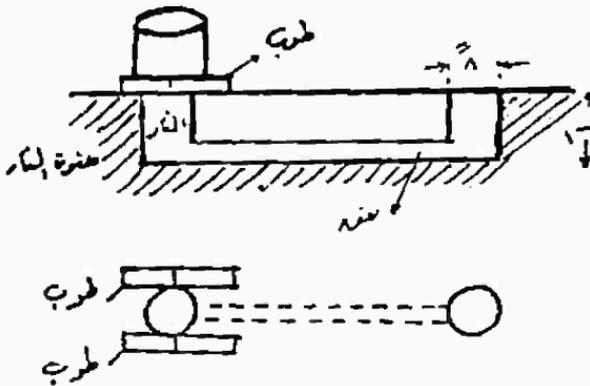


شکل (۵۲)

موقد داكوتا

يعتبر هذا الموقد من أجود أنواع الموقد وأقلها إضراراً ، ويمكن استخدامه في تسخين من ١٠ : ١٥ جالون ماء في وقت قصير جداً ، ولعمله يتبع الآتى شكل الآتى شكل (٥٦) .

١- احفر حفرتين متجاورتين بعمق قدم وقطر حوالى ٨ بوصة ، ويصل بينهما نفق صغير .



شكل (٥٦)

٢- تبني النيران فى الحفرة التى تحت الريح .

٣- ضع أربعة قوالب من الطوب فوق حفرة النار لتكون قاعدة يوضع فوقها القدر .

٤- تغذى النيران عن طريق حفرة النار وليس عن طريق الحفرة الأخرى لئلا ينسد النفق .

مميزاته :

١- يعطى نارا قوية .

٢- يمكن إشعال كافة أنواع الوقود فيه بسهولة كالأخشاب الجافة والخضراء

والنحم .. إلخ .

٣- لا يكاد يصدر منه شرر .

عيوبه :

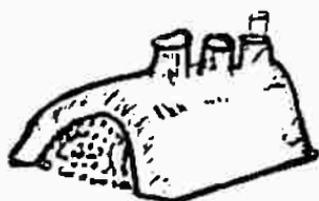
١- يستهلك وقودا بكميات كبيرة .

٢- فى حالة وجود أمطار غزيرة فإن الحفرة سوف تمتلئ بالماء .

فرن الكشّاف

لعمل هذا الفرن تختار بقعة أرض مستوية ناعمة ثم تصنع كومة من فروع الأشجار الجافة بطول حوالى ٤ أقدام وارتفاع قدم واحد ، ويراعى أن تكون الفروع باستقامة ومتجاورة ، ثم تثبت هذه الكومة من أحد الأطراف بواسطة نصف طوق مثبت فى الأرض حتى يمكن لهذه الكومة أن تحتفظ بشكلها النصف الدائرى شكل (٥٧) ثم تغطى هذه الكومة بأوراق جرائد قديمة ويغطى فوقها الطين بسمك عدة بوصات شكل (٥٨) ثم تغرس كتلتان قصيرتان مستديرتان من الخشب أعلى الكومة لتكون فيما بعد فتحتين تستخدمان للطهى وتسخين المياه ، كما تغرس قطعة خشب أخرى بقطر حوالى ٥ بوصات لتكون فيما بعد فتحة كمدخنة ، وعلى أن تلف هذه الكتل جميعها قبل غرسها بأوراق الجرائد عدة مرات وبدون ضغط لتحترق من الحرارة ويصبح من السهل رفع الكتل من مكانها، وبعد مضى يوم يكون قد انتهى إعداد الفرن حيث نقوم بلف قطعة قماش مبللة بالجاز حول ساق طويل من الخشب ثم يدفع هذا الساق فى وسط الكومة ثم يشعل .

بعد بضع ساعات سوف تحترق الكومة ويصبح الفرن معدا للاستعمال .
 بعد قليل من الاستعمال يصبح الفرن قويا وصالحا لكافة الاستعمالات الشاقة
 بالإضافة لمقاومته للأمطار والعواصف شكل (٥٩) .



شكل (٥٨)



شكل (٥٧)



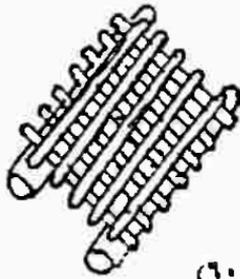
شكل (٥٩)

خندق النار

- ١- ادرس اتجاه الريح قبل تجهيز خندق النار بحيث يكون تحت مهب الريح حتى لا تتعرض خيام المخيم للشرر أو الدخان .
 - ٢- احفر حفرة قليلة العمق ومنحدرة بعد التأكد من إزالة جميع الأعشاب والجذور منها .
 - ٣- ضع على جوانب الحفرة بعض القرميد أو الكتل الخشبية (فى حالة استعمال الكتل الخشبية يجب رفعها قليلاً عن الأرض بوضع أحجار تحتها، أما فى حالة استعمال القرميد فيجب ترك مسافات بسيطة بين بعضها والسبب هو الحاجة لوجود تيار هواء) .
- إذا كان الطهو لعدد كبير يستعمل القرميد مع استعمال الفحم كوقود .
- إذا كان الطهو لعدد صغير تستعمل الكتل الخشبية مع استعمال الخشب كوقود .
- لاحظ أن تكون فتحة الموقد فى اتجاه مضاد للريح .
 - ضع قضبان من الحديد عبر الموقد حيث تضع عليه الإناء أو براد الشاى .

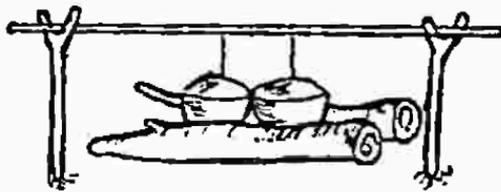
أنواع النيران :

- ١ - النار المتقاطعة: شكل (٦٠) وهى تستعمل للتحمير والشوى وغلى الماء ، وطريقة عملها تعمل كومة صغيرة من الوقود ارتفاعها حوالى ٦ بوصات وعند قاعدتها وعلى الجانبين توضع عصاتان من الخشب طول كل منها ١ قدم وسمكها من ٢ : ٣ بوصات ، ثم توضع فوق هاتين العصاتين عصى بالطول ثم بالعرض ، ومتى اشتعلت النار يسقط الخشب جمرًا بينهما .



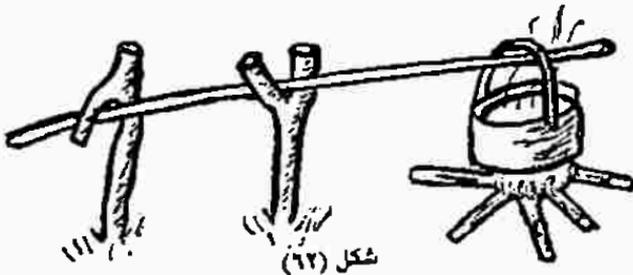
شكل (٦٠)

٢- نار الصياد : شكل (٦١) وهي تستعمل للحصول على نار ثابتة لظهو جملة أطعمة فى وقت واحد ، ولعملها : توضع كتلتان من الخشب الأخضر على الأرض وبينهما مسافة ٦ بوصات أو على هيئة رقم « ٧ » بحيث تكون المسافة بين الطرفين اللذين فى اتجاه الريح ٧ بوصة بينما الطرفين الآخرين ٤ بوصات ثم تبنى على هاتين الكتلتين نار يوضع عليها خشب الحريق بالطول وبالعرض حتى يسقط بينهما عند حرقه .
وعند الاستعمال توضع الحبل فوق الطرف الضيق من النار .



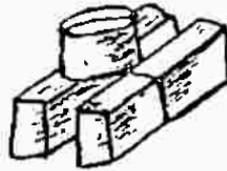
شكل (٦١)

٢- نار النجمة : شكل (٦٢)



شكل (٦٢)

وتستعمل للحصول على نار مستمرة والحصول على التدفئة ليلاً ، ولعملها :
 ترصّ الأخشاب على شكل نجمة مع جعل أطرافها التي فى المركز راكبة فوق
 بعضها البعض مع المحافظة على هذا الوضع فى أثناء احتراق الخشب وذلك
 بدفع الأطراف نحو المركز فوق بعضها البعض كما كانت قبل إيقاد النار .
 ويمكن استعمال هذا النوع من النيران لتدفئة خيمتك ليلاً فى إحدى رحلاتك
 الخلوية إذا جعلت خلف النار حاجزاً يعكس الهواء الدافئ ناحية الخيمة ،
 ويحسن أن تملأ الفجوات التى بين الأخشاب الحاجزة بالطين ، ولكن إيّاك أن
 تستعمل هذه الطريقة فى مخيم عام والأعرض خيام جيرانك للخطر ، ولا تنس
 إطفاء النار قبل نومك .



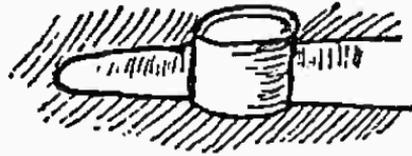
شكل (١٣)

وهى صالحة للحصول على نار بسرعة وسهولة ، ولعملها : نظف سطح
 الأرض الذى ستبنى عليه النار ثم تخير عدداً من الصخور يكون السطح العلوى
 والسفلى لكل منها ممهداً وليس به نتوءات حتى يكون ثابتاً فى موضعه على
 الأرض وحتى لا تتأرجح على سطحه العلوى آنية الطهو .
 رتب هذه الصخور فى صفين متقابلين إلى الحد الذى يسمح بوضع الآنية
 عليهما.

يستعمل حجر كبير ليكون ظهراً للفرن أو يبنى له ظهر من قطع الخشب أو
 يبنى جسر من الطمي ثم ترصّ أخشاب الوقود عليه وتشمع فيها النار .

٥ - نار الخندق ، شكل (٦٤)

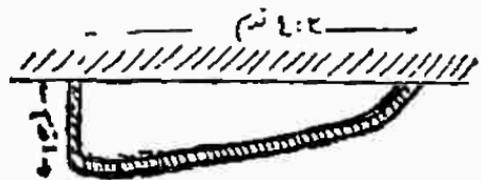
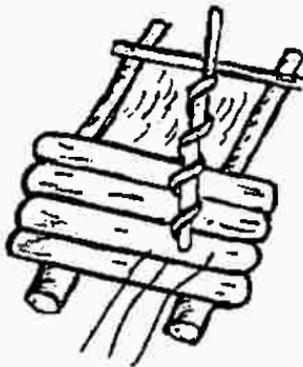
احفر خندقاً إلى عمق قدم في الأرض بالسعة المناسبة لأواني الطهو ويطول من ٣ : ٤ أقدام وبحيث يكون الطرف المواجه للريح متسعاً ، وأن تكون أرضية الخندق عند الفتحة مائلة حتى تصل إلى عمقه تدريجياً .
هذه الطريقة اقتصادية في الوقود وأكثر أمناً من النيران السطحية وخاصة في الأيام التي يكون فيها الريح شديداً .



شكل (٦٤)

٦ - نار الخبز ، شكل (٦٥)

وفيها نستعمل انعكاس الحرارة في شيء اللحم أو عمل الخبز أو لحجز الرياح عن النار ، ولعملها :

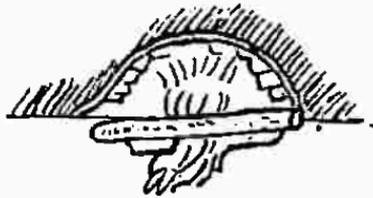


شكل (٦٥)

٧- نار الحفرة

وتستعمل لتوفير الوقود والحرارة ، وهى تفيد الفرد الواحد ، أو الجماعة القليلة العدد ، ولعملها :

تحفر حفرة ويكوم السراب على الجانب ثم تبطن جدران الحفرة وقاعها بالأحجار وتعلأ بقطع الخشب ، ثم ترص العصى الخشبية فوق الحفرة بالطول وبالعرض ، فكلما احترقت الأخشاب جيدا سقطت فى الحفرة مكونة جمرأ يفيد فى الطهو ، ولا تصلح هذه النار إذا كانت الأرض رطبة أو صخرية . شكل (٦٦) .



شكل (٦٦)