

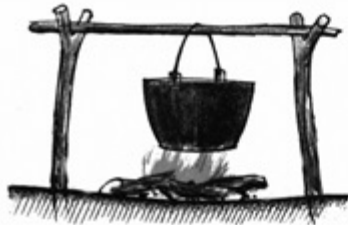
Ohně užitkové

Slouží především k přípravě stravy. Jsou to ohniště převážně otevřená, nad která se zavěsí kotlíky nebo jiné nádoby na vaření. Samotný oheň a jemu odpovídající ohniště vychází ze základního ohniště a liší se pouze velikostí. Ta je dána účelem a způsobem přípravy stravy. Na tvar ohniště má především vliv počet nádob, v nichž se současně vaří. Také užitkových ohnišť je nepřeberné množství. Podívejme se na základní druhy.

Závěs. Vidlice pro závěs i hrazdu, na které je kotlík zavěšen, děláme vždy z mokrého dřeva listnatých stromů. Pokud nedodržíme tuto zásadu, může nás potkat nemilé překvapení, až nám nad plameny dřevěný závěs prohoří a náš oběd se ocitne v ohništi.

Závěs pro jeden kotlík na zmrzlé půdě nebo kamenitém podkladu. Patříčně dlouhou syrovou větev opřeme o vidlici a konec důkladně zatížíme balvanem. Je výhodné na konci větve udělat zářez a uvázat liščí smyčku, kterou protáhneme pod balvanem a zajistíme – je to taková pojistka.

Závěs pro více kotlíků. Pokud potřebujeme vařit ve více jak dvou kotlících, pak je výhodnější používat jako hrazdu na zavěšení kotlíků železnou trubku nebo tyč. Pro dva kotlíky zpravidla nezakládáme dva ohně, ale ohniště upravíme do oválu. Oba kotlíky zavěšujeme na tyč, kterou orientujeme tak, aby vítr vál kolmo na ni.



Závěs.



**Závěs pro jeden kotlík
na zmrzlé půdě**



Závěs pro více kotlíků.

Pokud máme nádobu, kterou nelze zavěsit, například pánev nebo jídelní misku, rozděláme oheň mezi dvěma poleny nebo většími kameny vhodného tvaru. V případě, že rozděláváme oheň mezi poleny, nesmíme při likvidaci ohniště zapomenout na žhavé ohořelé části polen a dobře je uhasit.

Rožeň je jednoduchý přírodní gril. Stačí zapíchnout do země dvě vidlice a na ně položit živý prut zbavený kůry s nabodnutým masem či uzeninou. Oheň však musíme rozdělávat mnohem dřívě, aby se vytvořil dostatek žhavého popela. Rožeň využívá žár z popela a ne přímý oheň. Nejvhodnější je přikládat dubovým nebo bukovým dřívím – nedává velký plamen, ale zato hodně sálavého tepla.

Pečení v popelu. Maso se nechá spolehlivě upéct ve žhavém popelu. Na misku dáme to, co chceme upéct, hodně podlijeme vodou, přiklopíme kotlíkem a přihrabujeme neustále žhavý popel a uhlíky.

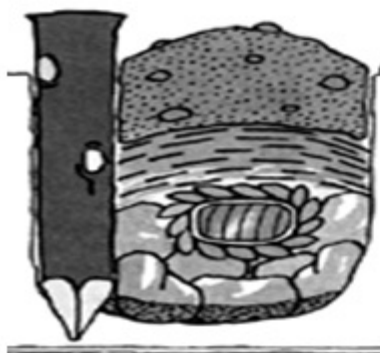
Setonův hrnec je další věc, která celkem spolehlivě funguje. Do dosti hluboké jámy naklademe vrstvu rozpálených kamenů. Na ni položíme zabalené maso (nesmí to být příliš velký kus, maximálně tak 1 kg) a překryjeme vrstvou rozpálených kamenů. Uprostřed přidržíme kůl a jámu zasypeme hlínou, kterou dobře udupeme. Kůl vytáhneme, do díry nalijeme malý kotlík vařící vody a kůl vrazíme zpět. Asi za tři hodiny maso vyhrabeme a můžeme hodovat.



Rožeň



Pečení v popelu



Setonův hrnec