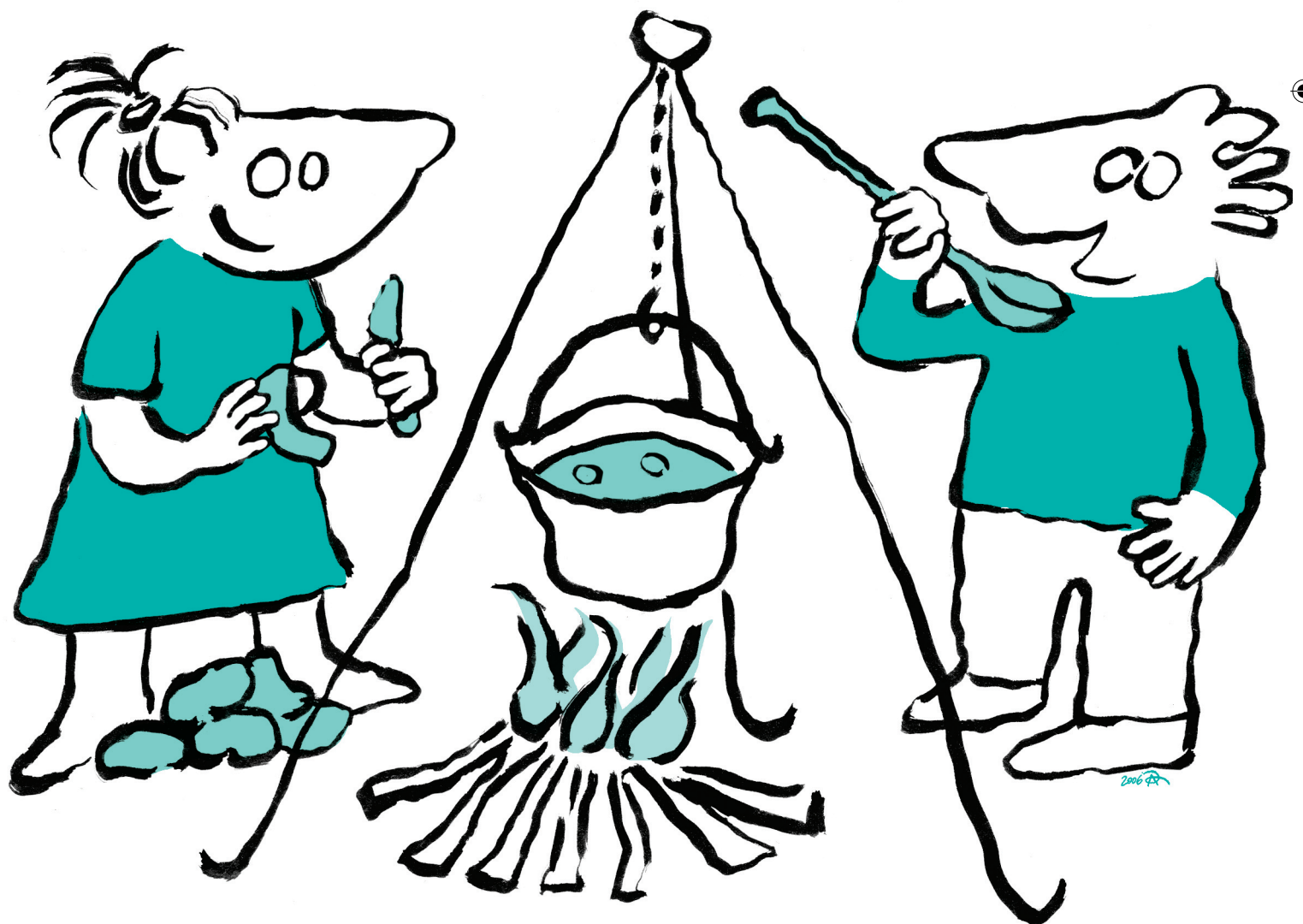




# Sütés, főzés a szabadban

## Hogyan táplálkozhattak az őseimberek?





2/1

## A TŰZGYÚJTÁS FORTÉLYAI

Biztosan láttad már a tévében, milyen módszerrel csíholnak tüzet két száraz bot összedörzsölésével a természeti népek.

Ehhez két fadarabra lesz szükség (a legjobbak: nyír, fűz, mogyoró, hárs). Az egyik lesz a talp: ez legyen kb. 40 cm hosszú és annyira széles, hogy faragni tudj bele egy ék alakú vájatot. Ebben a vájatban kell gyorsan forgatni a pálcát, amely a súrlódás révén akkora hő termel, hogy a fahamu fölforrósodik és füstölni kezd. A pálcát legyen vékony, kb. 1 cm átmérőjű, és mintegy 60 cm hosszú. Ezenkívül készíts még elő egy kis labdacsot finom szálú, teljesen száraz anyagokból (például száraz fűből, szalmából)!

Ülj le a földre, helyezd el a talpat a földön, és az egyik lábfejjel szorítsd le úgy, hogy ne tudjon elmozdulni! A vájatba helyezz el egy kicsi kéregdarabot! A pálcát a felső végénél fogd a két tenyered közé, és kezd el gyorsan forgatni a vájatban, mintha bele akarnád fúrni a pálcát a talpba! Ha elég gyorsan és kellő erővel forgatod a pálcát, a fa előbb-utóbb füstölni kezd. Ekkor nem szabad abbahagyni a forgatást, sőt: most húzz csak igazán bele! Ha a vájat már teli van füstölgő hamuval, emeld fel a talpat, és finoman kotord ki belőle a hamut egy kupacba! Finoman legyezgesd a kezedd, míg vörösen izzani nem kezd.

Ekkor jöhet az előre kikészített labdacsunk! Az izzó faszenet tedd bele a labdacsba, és fújással igyekezz tüzet éleszteni belőle! Hogy milyen erősen kell fújni, azt magadnak kell kitalálnod! Egy kis gyakorlás után azonban hamar ráérezel, és meggyullad a labdacs! Azaz: tüzet gyújtottál a „semmiből”! Gratulálok!

A tűzgyújtás fortélyai, <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kgc/0/28568/1>

2/2

## A TŰZ

Tűz nélkül nehéz életben maradni a természetben. Véd a hidegtől, lehetővé teszi a meleg étel, ital készítését, fénye melengeti a lelket – biztonságban érezzük magunkat mellette. A rovarok elriasztására sajnos nem tökéletes eszköz, mert a túl nagy füst az embert is elűzi.

A tűz gyújtása, táplálása külön tudomány, különösen esőben, hóban, szélben. A legfontosabb tudnivalók ezzel kapcsolatban: a tűzifák jellemzői, a tűzrakóhely kiválasztása, a tűzifa elrendezése, a tűzgyújtás és -táplálás szabályai.

A tűzgyújtáshoz három dolog kell: hő, éghető anyag és oxigén. Ha e három tényező viszonya megfelelő, sikeresen gyújthatunk tüzet extrém körülmények között is. Ilyenkor általában a gyújtásnál nagyon kevés hő áll rendelkezésre: a legtöbbször csak egy kis láng, néha egy szikra vagy egy borsónyi parázs. Ezekkel nem lehet arasznyi vastag ágakat meggyújtani – lépésről lépésre, egyre nagyobb hőt adó anyagokra kell átplántálni a lángot. Aki nem tartja be a fokozatosság szabályát, az nem tud tüzet gyújtani.

A kulcsszereplő a tapló. Régen a tűzszerszám (acél és kovakő) mellett hordták az összetört, salétrommal főzött taplót, amely egy szikrától is lángra lobbant. Bármilyen anyag lehet azonban „tapló”, amely könnyen gyullad, de elég hosszan és magas hővel ég ahhoz, hogy a láng átterjedhessen a gyújtásra. Taplóként használhatunk papírt vagy természetes anyagokat: pl. nyírfakérget, porrá morzsolts korhadts fadarabokat, száraz nádat, pehelytollakat, száraz füvet, száraz mohát, a ruhánkból szövetszalakat stb. A száraz falevél nagy felülete elzárja az oxigén útját a lángtól, ezért az erre a célra kevésbé alkalmas.

Az erdőt járva egész biztosan találunk alkalmas anyagot a tűzgyújtáshoz. Gyújtósnak vékony, száraz ágacskákat gyűjtsünk. Ha ilyet mégsem találunk (pl. felázott erdőben), akkor egy vastagabb ágból faragjunk forgácsokat (a nedves fának is száraz a belseje), esetleg egy gallyat hasogassunk be. Erős, nagyon éles kés és biztos kéz kell ahhoz, hogy ezek a bevágások hosszú, vékony, gyaluforgácsszerű lapok legyenek.

A tűzifának valót lehetőleg a fákról törjük, ne a földről szedjük, mert ott az ágak még nyáron is magukba szívják a nedvességet. A tűzifa kiválasztásánál vegyük figyelembe, hogy a lombos fa jobb parazsat ad, a tűlevelűek fája viszont könnyebben ég.

A gyűjtött fa legyen karvastagságú (az annál vastagabb ágak nehezen égnek át). Egy kb. 10 x 70 cm-es hasáb 4-5 órán át ég.

Megfelelő mennyiségű és minőségű hozzávaló birtokában elkezdhetjük a tűzrakást. Egyenletes, szélről védett, száraz felületet keressünk. Ásóval jelöljük ki a tűz helyét, majd ássunk igényeink szerinti gödröt, vagy kövekkel, vastag, nedves fával kerítsük be. A tűz felépítése során az ágakból készült alapzatra tegyünk keresztbe két párhuzamos, két-három ujjnyi vastag, rövid ágot. Ezekre fektessük keresztbe a nagyon vékony gyűj-



tóst (így aláfér a begyújtásnál a gyufa vagy a tapló), úgy, hogy a szélirány felőli részen férhessünk hozzá, a begyújtás során. Végül lazán, a sátorszerűen vékony és ujjnyi ágakból építjük fel a tüzet: az egésznek lazának, levegősnek kell lennie.

Ha van taplónk, tegyük a vékony ágacskák alá. Az égő taplót behelyezzük a tűzrakás alá (lehetőleg a szél irányából).

Makrai Tibor István alezredes nyomán

[http://66.102.9.104/search?q=cache:gKS\\_xher\\_gJ:makosteszta.sote.hu/~jul/tulelo/tuz.htm+T%C5%B1z+n%C3%A9lk%C3%BCI+neh%C3%A9z+%C3%A9letben+maradni+a+term%C3%A9zetben.+V%C3%A9d+a+hidegt%C5%91l,+lehet%C5%91v%C3%A9+teszi+a+meleg+%C3%A9tel,&hl=en&ct=clnk&cd=1&client=firefox-a](http://66.102.9.104/search?q=cache:gKS_xher_gJ:makosteszta.sote.hu/~jul/tulelo/tuz.htm+T%C5%B1z+n%C3%A9lk%C3%BCI+neh%C3%A9z+%C3%A9letben+maradni+a+term%C3%A9zetben.+V%C3%A9d+a+hidegt%C5%91l,+lehet%C5%91v%C3%A9+teszi+a+meleg+%C3%A9tel,&hl=en&ct=clnk&cd=1&client=firefox-a)

2/3

## ÉTELALAPANYAGOK

Táblázat a kukták számára.

ALAPANYAGTÁBLÁZAT			
A alapanyag neve	Honnan származik?	Tartalmazhat-e valamilyen vegyszert?	Egészséges táplálék, mert...