

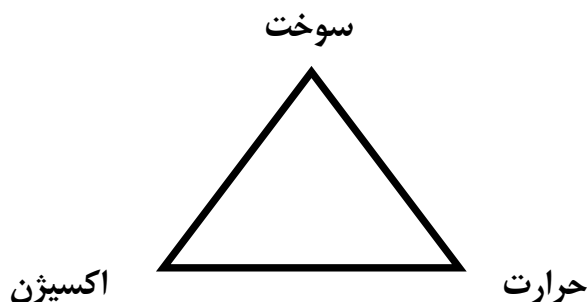
جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
سازمان دانش آموزی

جزوه آموزشی آشنایی با چگونگی برپایی اجاق های صحرایی

بسمه تعالی

مقدمه:

آتش روشن کردن یکی از مهم ترین و اساسی ترین مهارت های تشکیلاتی است. چگونگی روشن کردن آتش در اردو، جنگل و صحرا برای پخت و پز و گرم نگه داشتن امری حیاتی و واجب است. از آتش می توان به عنوان کانون برای انجام فعالیت های گوناگون نام برد، زیرا از زمانی که انسان در غارها زندگی می کرد به آتش نیاز پیدا کردند و به دور آن جمع می شدند، دانستن اینکه چگونه آتش را روشن و سپس خاموش کرد مهم است. یک آتش باید با دقت ایجاد شود و نباید انتظار داشته باشیم که با تل انبار کردن چوبها بر روی هم بتوانیم آتش خوبی ایجاد کنیم. باید بدانیم در کجا آتش را بر پا کنیم و بسیاری از سوال های دیگر که در ادامه به آن ها اشاره خواهد شد: عوامل اساسی تولید آتش شامل موارد زیر است:



برای سوزاندن چوب نیاز به اکسیژن است، البته بادهای شدید باعث خاموش شدن شعله های کوچک می شوند باید مراقب بود که حتماً در برابر بادهای شدید برای آتش از حفاظ استفاده کنید، برای اینکه شعله های آتش در همه جا گسترده شود باید به آرامی در آن بدمید.

تهیه آتش در هوای آزاد، جنگل و یا صحرا یکی از لوازم دائمی در انجام فعالیت ها است. اگر به گردش یک روزه، و یا اردوی شبانه یا اردوهای چند روزه تابستانی رفته باشیم تهیه آتش و افروختن آن جزء مهمی از زندگی خواهد بود، چون آتش گرم می کند، غذا را طبخ می نماید، نور می دهد و چون در هنگام شب هم بدور آن می نشینید تاثیر سحر آمیزی در روح آدم دارد.

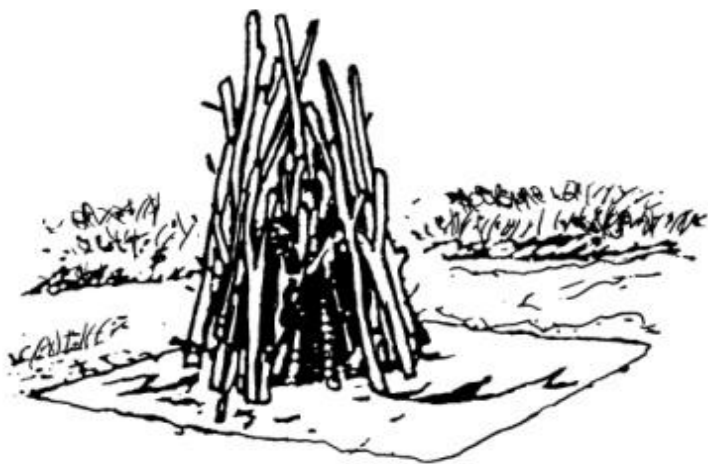
انتخاب محل بر افروختن آتش

انتخاب محل افروختن آتش بستگی دارد به آنکه در کجا باشیم و نوع آتشی که لازم داریم و به وضع هوا نیز ارتباط دارد، نزدیک بودن هیزم، چوب و یا سوخت در اردو نیز حائز اهمیت است. اگر هوا صاف و باد کم است هر نقطه را می توان برای بر افروختن آتش تعیین کرد، ولی اگر هوا بارانی است و یا برف می بارد و یا باد به تندی می وزد باید یک پناهگاه طبیعی نظیر صخره یا سنگی بزرگ و یا انبوه درختان را در نظر باید داشت.

پس از انتخاب محل آتش، زمین را از برگ و علف و یا هر ماده قابل اشتغال پاک کنید تا به زمینی تهی برسید، حتی شاخه های آویزان را نیز که ممکن است جرقه آتش به آن ها سرایت کند قطع نمائید.

چرا چوب می سوزد :

برای اینکه مقادیر مختلف چوب بسوزد به میزان کافی اکسیژن و حرارت نیاز هست. در صورت فقدان یکی از این عوامل چوب آتش نخواهد گرفت. میزان اکسیژن مورد نیاز و دمای مورد نیاز بنا به نوع چوب متغیر است. تغییر و تحولات شیمیایی در داخل چوب، در غیاب اکسیژن و با درجه حرارت بالا اتفاق می افتد که در نتیجه چوب شکسته شده، گازهایی آزاد میشوند که باعث آتش گرفتن بیشتر چوب میشود. هرچه درجه حرارت بیشتر باشد میزان گازهای تولیدی بیشتر است. چوبهایی که به آتش اضافه میشوند، قبل از آتش گرفتن به دمای ۲۸۲ سانتی‌گراد می‌رسند. در عین حال تحولات درونی شیمیایی گازهای ذکر شده را آزاد کرده و در نتیجه چوبها آتش میگیرند. برای اینکه بتوان چوب را با شعله کوچک برافروخته شود لازم است قطعاتی از آن که خشک باشد به صورت خراشه های سیار نازک تهیه گردد بعلاوه باید این قطعات طوری روی هم چیده شود که هوا به قدر کافی درلا به لای آن موجود باشد مانند شکل زیر :



لوازم سوخت :

لوازم سوخت برای تهیه آتش عبارتند از :

- ۱- قدری آتش گرانه
- ۲- قطعات کوتاه چوب خشک
- ۳- چوب سنگین یا هیزم

آتش گرانه

عبارت است از موادی سبک و نازک که به سهولت روشن شده و ایجاد شعله روشن و داغی می کند و سبب می شود که خراشه های نازک چوب سنگین با هیزم آتش بگیرد.

بعضی آتش گرانه شامل مواد زیر می باشد :

- ۱- پوست بعضی از درختان مانند گوشه غان که دارای روغن بوده به سهولت آتش می گیرد.
- ۲- ریشه وساقه بعضی از بوته های کوهی که دارای صمغ مخصوصی است که شعله آن دود می دهد که در جنوب ایران به شمع کوهی معروف است .
- ۳- برگهای بعضی از علفهای صحرایی و کوهی
- ۴- شاخه های ریز بعضی از درختان مانند شوکران که با یک کبریت روشن می شود.

۵- پوست ساقه مو های وحشی و سرو به شرط اینکه به صورت خراشه های باریک در آید .
 ۶- بعضی از علف های برگ های سوزنی شکل کاج که خشک شده باشد اینها عموماً برای آتش گرانه مفید هستند که نمونه های آن در زیر آمده است :

سیاه کاج



غوشه غان



خفجه (ملاویک)



صنوبر

روش برپایی آتش :

در ابتدا اگر آتش گرانه های طبیعی در دسترس نباشد از کناره یک قطعه هیزم خشک خراشه های بلند که قطر آنها بیش از ضخامت چوب کبریت نباشد بتراشید، چنانچه برای روشن کردن آتش ، قطعات کوتاه چوب که روی آن می چینید کافی نباشد ، در هوای مرطوب باید از کناره های هیزم آنقدر قطع نمائید تا به محل خشک آن برسید و از آن محل خشک هیزم خراشه تهیه نمائید .

پس از تهیه آتش گرانه نوبت تهیه قطعات کوتاه چوب خشک است که باید روی آتش گرانه چیده شود این قطعات را باید از شکستن شاخه های کوچک و خشک درختها تهیه شود زیرا این شاخه ها خشک تر از قطعاتی است که روی زمین ریخته است ، شاخه هایی که پوست آنها ریخته است آسانتر از شاخه های پوست دار می سوزند، ضخامت این قطعات باید از ضخامت چوب کبریت گرفته تا ضخامت انگشت شصت، به اندازه های مختلف و طول آنها باید از ۳۰ سانتی متر تا ۶۰ سانتی متر باشد اگر این نوع شاخه ها در دسترس نیست باید به همان طریق که از هیزم آتش گرانه تهیه می گردد این نوع چوبها را هم تهیه نمائید . اگر مصرف آتش برای آشپزی زیاد و یا برای تهیه گرما و روشنی باید از هیزم و چوبهای ضخیم نیز استفاده کرد.

طریقه چیدن هیزم

از میان طریقه های متعددی که برای چیدن هیزم به منظور افروختن آتش بکار می رود دو طریقه زیر مهمترین آنهاست :

الف : روش خیمه ای
ب : روش صلیبی یا طبقه ای

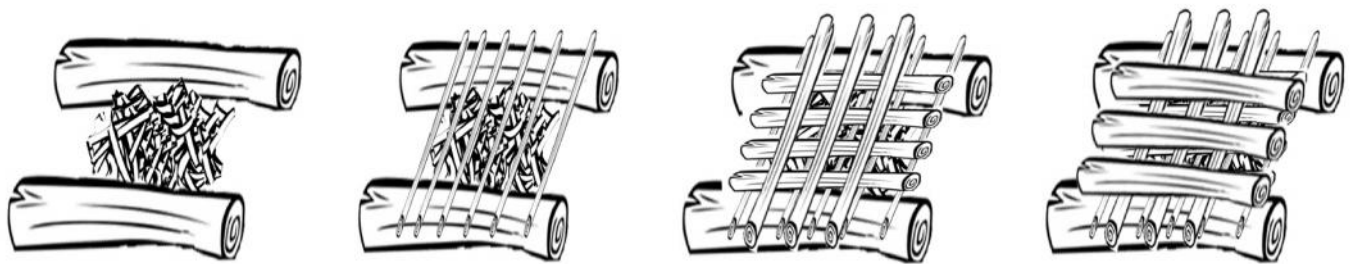
الف : روش خیمه ای :

در این روش، نخست آتش گرانه را پایه قرار داده و در محل افروختن آتش بگذارید . سپس خراشه های نازک را به شکل خیمه به دور آن ، به همان شکل خیمه ای قرار دهید . هیزم ها و چوبهای ضخیم را به طرفی بگذارید که باد به آن جهت می وزد .



ب : روش صلیب یا طبقه ای :

در این روش به دو قطعه چوب سخت و ضخیم را به فاصله نزدیکی از هم روی زمین گذاشته و چیده و طبقه دیگری متقاطع با طبقه اول و عمود بر هم بچینید . سپس طبقات دیگری روی هم چیده، بالا ببرید ولی چوبهای هر طبقه ، به تدریج ضخیم تر باشد تا در طبقه بالا ضخیم ترین هیزمها قرار گیرند. مانند شکل زیر :



برافروختن آتش در بیابان و مناطق بی درخت

در تمام کشورها بخصوص در ایران مناطق بسیاری دیده می شود که چمن زارها یا بیابانها و صحراهایی هست که درخت در آنها وجود ندارد و شخص اردویی باید بداند که چگونه در این مناطق آتش برپا نماید . در بعضی بیابانها و صحراها بوته های خار و در کوهها بوته های خشک که در لابلای سنگها روئیده اند زیاد است و هم چنین از ریشه بعضی گیاهان و در بعضی مناطق از علف های خشک باید استفاده نمود و در این نوع نقاط آن قدر از این نوع مواد پیدا می شود که بتوان به مقدار کافی آتش برپا کرد تا غذایی را به سهولت طبخ نمود .

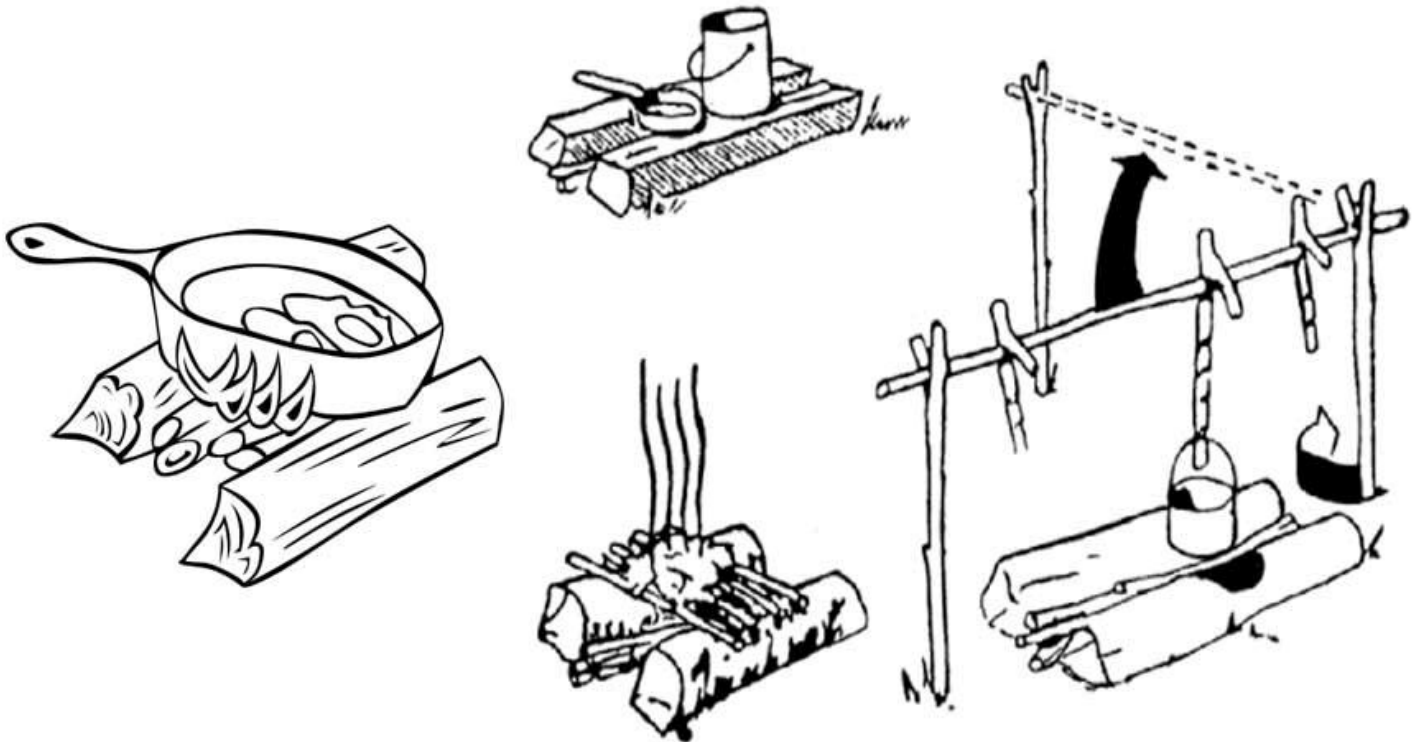
انواع اجاق های هیزمی

روش ساخت اجاقهای هیزمی بسته به نوع استفاده و محل برپایی آن ، متفاوت است . هر گروه اردویی ، صحرانورد ، کوهنورد و... باید با چگونگی ساخت و برپایی آنها آشنا باشد تا هنگام ضرورت از آن استفاده کند که در ادامه با چند نوع اجاق هیزمی آشنا میشوید .

اجاق شکارچی

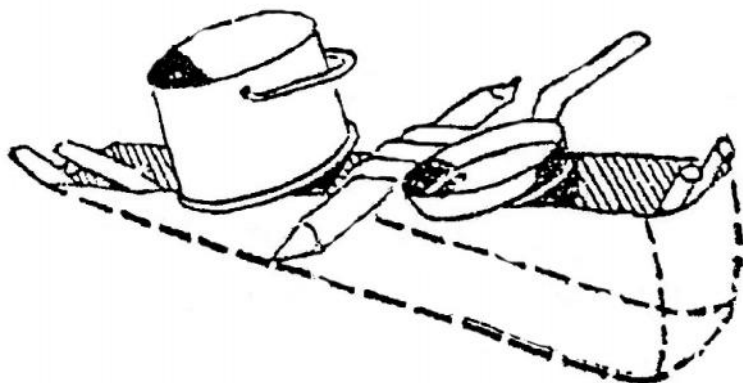
دو قطعه کنده درخت ، بضخامت ۱۰ سانتی متر را به فاصله معین ومورد نظر و همراستا ، یا مایل نسبت به جهت وزش باد قرار دهید، تا تشکیل اجاق دهد . می توانید این دو کنده چوبی را با زاویه نسبت به هم قرار دهید تا ظروف به اندازه های مختلف مثل تابه ، کتری ، قابلمه ، ... روی آن قابل گذاشتن باشد .

میزان آتش را می توانید با کم و زیاد کردن هیزمها با کم و زیاد کردن وزش باد (با گذاشتن سنگ یا مانع دیگر جلو اجاق) تنظیم کنید . در صورتی که بخواهید آتش برای چند روز بماند ، می توانید از هیزم های تر و سبز نیز استفاده کنید . اگر به علت گرم شدن زیاد می خواهید مستقیماً به آنها دست نزدیک اگر در جایی کنده درخت وجود نداشت می توانید به وسیله چیدن چند قطعه سنگ یا کلوخ کنار یکدیگر اجاق شکارچیان را تهیه کنید..



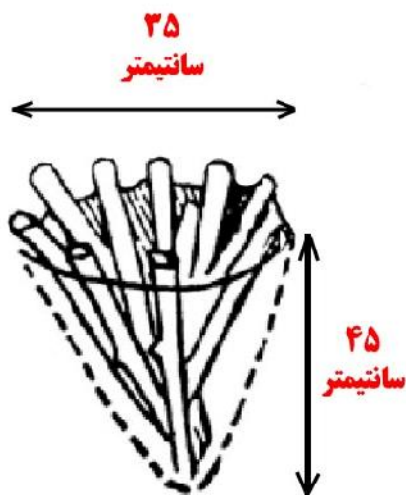
اجاق خندقی

این نوع اجاق نیز برای آشپزی بکار می رود ، طرز تهیه آن این است که گودال بلند و باریکی بشکل خندق کوچکی در زمین حفر کنید که عمق یک طرف آن ۲۰ تا ۲۵ سانتی متر بوده و به شکل شیب بالا آید ، تا طرف دیگر آن هم سطح زمین باشد . خندق باید طوری حفر شود که قسمت عمیق آن به طرف سمت حرکت باد باشد . عرض این خندق باید قدری تنگ تر از قاعده ظروف آشپزی باشد . آتش را باید در قسمت عمیق افروخت و فرد باید دو سمت آنرا باد بزند . کنترل حرارت در این اجاق باید بوسیله دور یا نزدیک نگاه داشتن ظروف غذایی از محل عمیق که آتش در آنجا زیاد است انجام گیرد . اگر ظرف مستقیماً روی خود آتش باشد حرارت شدید می بیند . آتش این اجاق را نیز بوسیله گذاشتن قطعات سنگ یا ریختن خاک در جلو مسیر باد میتوان کنترل کرد . پس از اینکه طبخ غذا تمام شد قبل از پر کردن چاله اجاق روی آتش یا خاکستر آن ، خاک نرم بریزید . این نوع اجاق هنگامی بکار می رود که کنده و سنگ در دسترس نباشد و یا آنکه باد شدیدی بوزد .

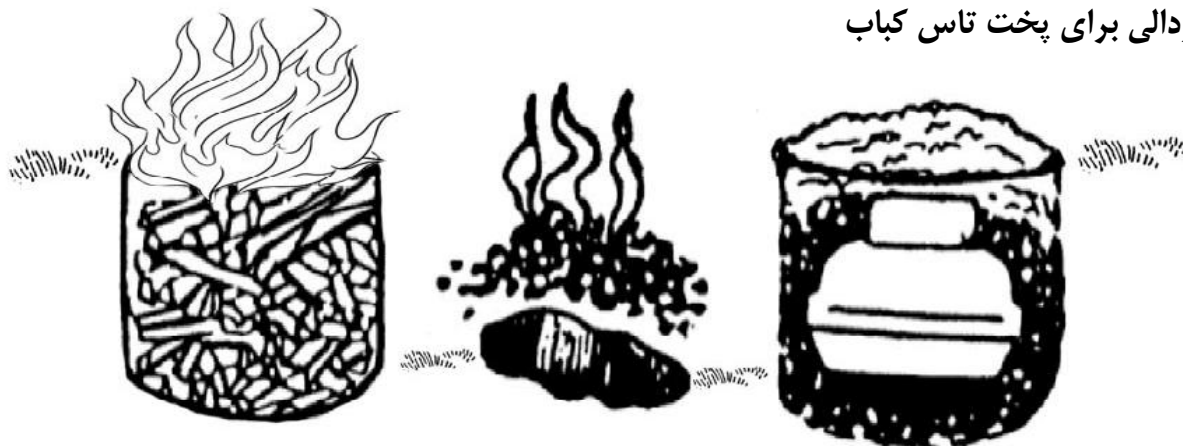


اجاق گودالی

اجاق گودالی برای محلهای بادگیر و بی درخت مناسب است و برای آشپزی و پخت نان بکار می رود . طرز ساختن آن اینگونه است که یک گودال مخروطی شکل به قطر ۳۵ سانتی متر و به عمق ۳۵ تا ۴۵ سانتی متر حفر باید کرد ، سپس آتش کاملی در آن افروخت تا خاک ، دیواره را داغ کرده و بستری از ذغال در ته آن به منظور طبخ فراهم شود . به تدریج باید قطعات کوتاه هیزم و یا شاخه های بلند تر چوب را از یک سر در اجاق گذاشت تا خود به خود سوخته و پایین تر رود و تمام آن بسوزد .



اجاق گودالی برای پخت تاس کباب



قرار دادن قابلمه در اجاق → خالی کردن اجاق → اجاق گودالی
و پوشاندن گودال با خاک و ذغال

اجاق انعکاسی

این اجاق برای گرم شدن جلو اجاق و نان پزی بکار می رود، طرز ساختن آن چنین است که چند قطعه کنده یا سنگ یا کلوخ چمنی روی هم بصورت مایل بچینید که سطحی منعکس کننده داشته باشد تا تولید حرارت کند، اگر کنده به کار می برید ابتدا دو کنده تر را به طور مایل در زمینی فرو کنید بعد کنده ها را روی هم چیده به آن تکیه دهید (شکل الف). اگر کنده تر در دسترس نیست کنده خشک را با خاک یا گل یا کلوخ چمنی آلوده نمائید. (ممکن است یک قطعه سنگ بزرگ و نازک به چوبی که در زمین فرو برده اید تکیه دهید). برای بر افروختن آتش باید قطعات چوب را بر این صفحه سنگی یا چوبی مایل تکیه دهید (شکل ب).

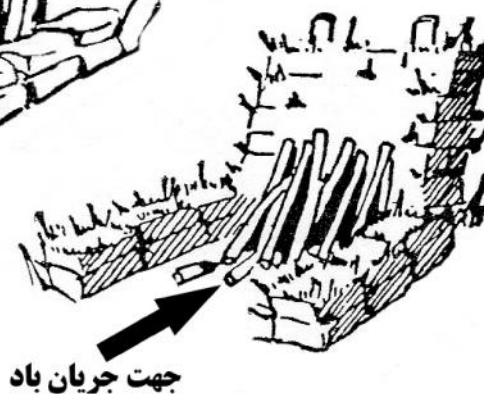
برای پختن نان باید تنور فلزی را آنقدر نزدیک آتش بگذارید که داغ شود (شکل ج). برای فهمیدن اینکه اجاق برای پخت نان آماده شده است یا خیر بدیگونه عمل می کنیم که اگر قطرات آبی بر سطح تنور فلزی بزنید و اگر صدای جز جز کند در این صورت این تنور برای پختن نان یا کباب کردن آماده شده است.



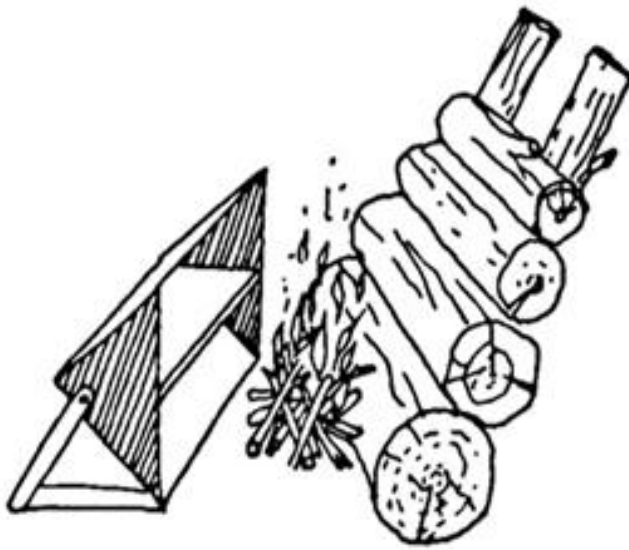
الف



ب



جهت جریان باد



ج



اجاق دار بستی و ارتفاعی

از این اجاق ، زمانی که لازم است ایستاده پخت نماییم، استفاده میشود، روش ساخت دو نوع از این اجاق ها در شکل زیر نشان داده شده است ، روش آرایش هیزم ها روی آن به صورت صلیب یا طبقه ای میباشد.

