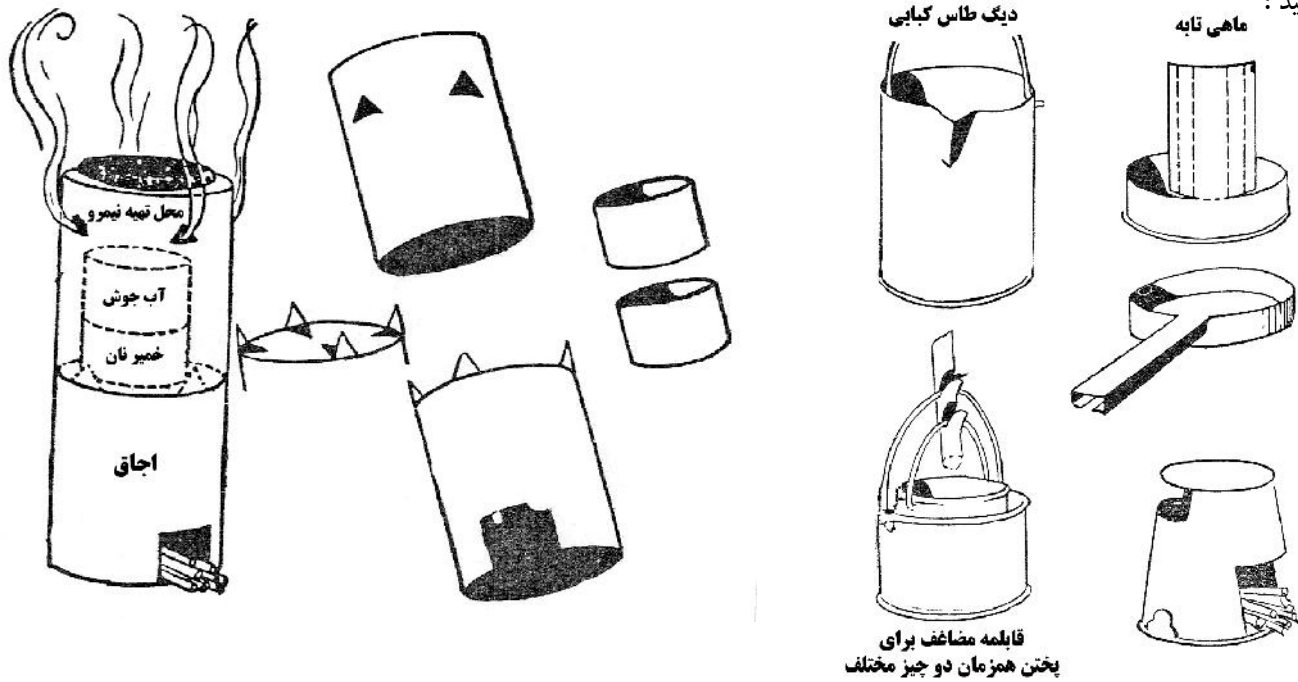


اجاق فر با قوطی های حلبی

با بکار بردن چند قوطی حلبی می توانید مطابق شکل زیر یک دستگاه فر یا اجاق کوچک سر دستی تهیه نمایید که همزمان هم نان را طبخ نموده و هم چای را بجوش آورد و نیز تخم مرغ یا گوشت را سرخ کند .
 قوطی حلبی را پیش از استفاده در ساخت آن حداقل ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در آب جوش ضدعفونی کنید و مانند شکل زیر حالت

دهید :

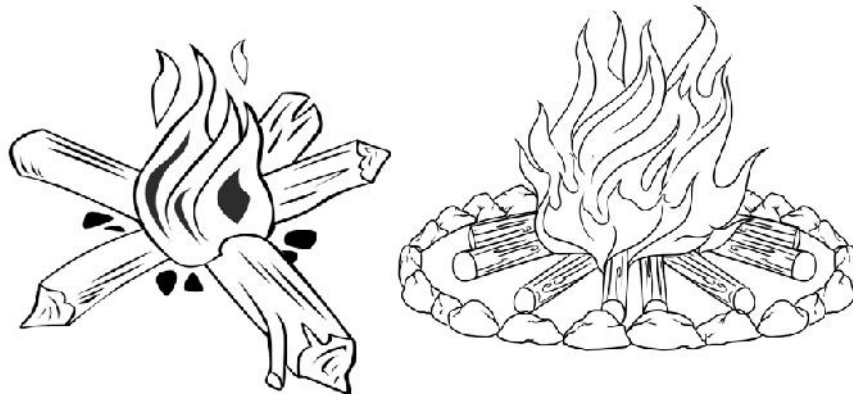


اجاق های حلبی را می توان به راحتی ساخت و از مزایای این اجاق حمل آسان و بازدهی بسیار می باشد ، چون هدر رفت گرما در آن اندک می باشد .



اجاق ستاره ای :

با استفاده از سه عدد سنگ و مقداری هیزم تهیه می شود در اردو برای پختن و یا گرم کردن غذا از آن استفاده می شود.



اجاق سنگی:

این اجاق معمولاً در مناطق کوهستانی بیشتر کاربرد دارد و از سنگهای مقاوم در برابر گرما استفاده می شود .
طریقه ساخت :

اجاقهای سنگی به روش های مختلف می توان ساخت که یک نمونه آن سه سنگ هم اندازه و حدود یک شکل را انتخاب می کنیم که دوتای آن به موازی هم قرار داده و یکی از سنگها را در پشت آن می گذاریم . این کار را با توجه به جهت باد به طوری که باد آتش را به زیر کتری یا دیگ هدایت کند انجام می دهیم و از گون های خشک، خار و خاشاکهای خشک کوهستانیبه عنوان هیزم استفاده می نماییم .

اجاق سنگی تنوری

از این اجاق معمولاً بیشتر در مناطق کویری یا کوهستانی برای پخت نان استفاده می کنند .

طریقه ساخت :

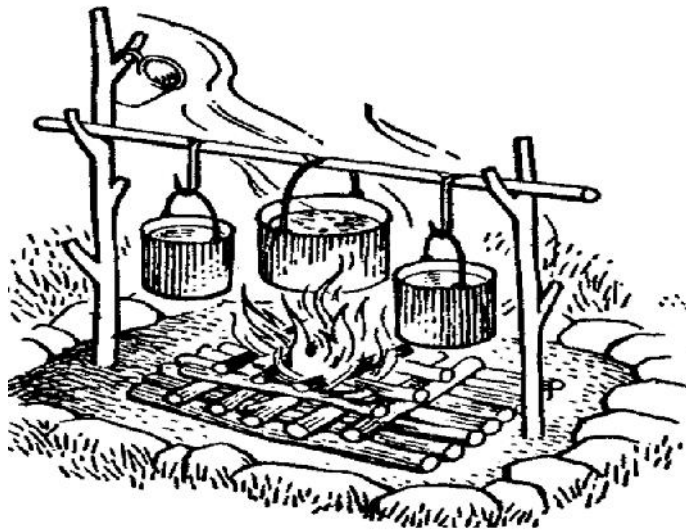
زمین را به اندازه ی نیاز از هر جهت ۵۰ سانتی متر گود می نماییم و بعد از آن چهار سنگ صاف و نازک(پهن) تهیه می کنیم و در چاله قرار می دهیم و پشت خالی سنگهارا با خاک پر می کنیم و سنگ ها را بوسیله آتش ، داغ کرده و بعد خمیر را روی سنگ می چسبانیم تا نان آماده گردد .



اجاق افقی (لاله)

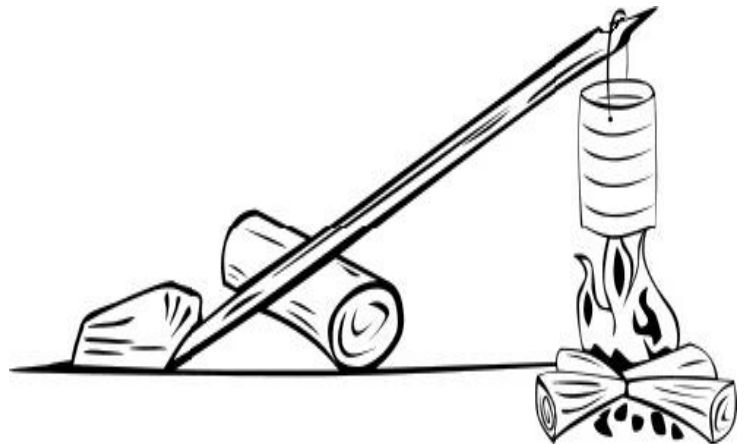
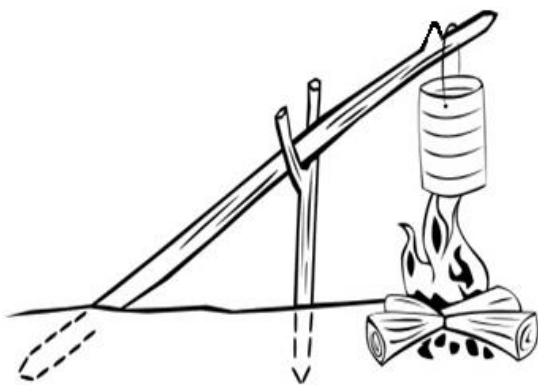
کاربرد این اجاق معمولاً در همه جا ممکن می باشد دقت در این اجاق بسیار مهم می باشد .
طریقه ساخت

دو چوب تر یا دو میله آهنی که سرش بصورت (Y) باشد انتخاب می کنیم و یک چوب یا آهن بصورت (-) تهیه می کنیم دو چوب اول را در زمین بطور عمود فرو می کنیم و محکم می کنیم (ارتفاع چوب از زمین با جایی که چوب افقی به آن وصل می شود ۵۰ تا ۷۰ سانتی متر باشد) سپس دسته کتری را از چوب یا آهن افقی عبور داده و دو طرف چوب یا آهن افقی را در دهانه چوب یا آهن عمودی قرار می دهیم سپس با روشن کردن آتش در زیر کتری چای درست می کنیم برای درست کردن غذا باید به جای دسته دیگ سیم ببندیم و دیگ را مثل کتری به وسیله چوب یا آهن افقی آویزان کنیم و غذای مورد نیاز را تهیه کنیم .



اجاق هیزمی مایل (جرنقیلی)

در ساخت این نوع از اجاقها ، یک میله بلند یا چوب را انتخاب می کنیم و در بالای آن یک برجستگی ایجاد می کنیم تا دسته کتری یا سیم دیگ از روی چوب یا میله سر نخورد . و از یک چوب بصورت (Y) که در زمین بصورت عمودی محکم شده است جهت نگه داشتن چوب مورب استفاده می کنیم .



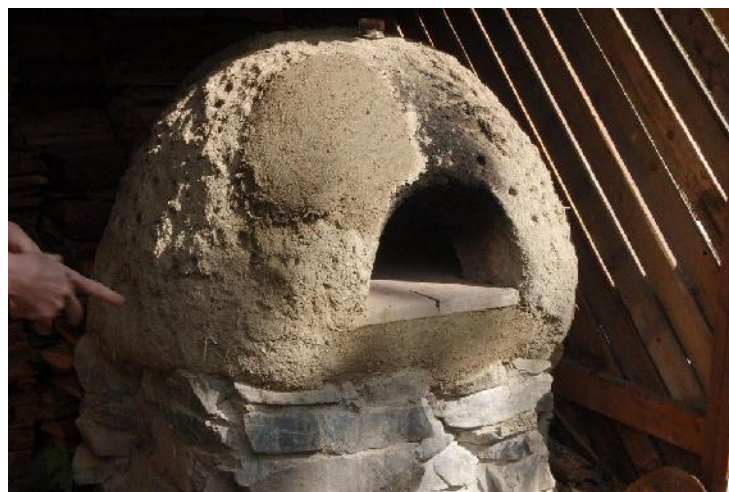
اجاق هوفمن

ابتدا چند تکه سنگ به اندازه دلخواه (یا با استفاده از خاک و گل) و در یک امتداد و در جهت مسیر باد ، روی زمین چیده و در روی ردیف اول نیز یک ردیف دیگر سنگ می چینیم . سپس بصورت تونلی روی این سنگ ها را با سنگ های متناسب (یا خاک و گل) می پوشانیم و دو یا سه سوراخ یکی در ابتدای اجاق و دیگری در وسط و انتهای اجاق ایجاد می نماییم و در ابتدای دهانه اول و ورودی آتش برپا کرده که این کار باعث می شود از روزنه اول گرما وارد شده واز روزنه دوم و سوم این گرما به بیرون هدایت شود . اگر در دهانه روزنه دوم ظرف غذا یا کتری را قرار دهیم با حرارت غیر مستقیم آتش ، گرم شده و طبخ می گردد .



اجاق گنبدی :

اجاق گنبدی نیز مانند اجاق هوفمن بوده با این تفاوت که در ردیف اول ما سنگها را به طور دایره وار چیده و به حالت عمود آن را تا بالا و بصورت گنبدی ادامه می دهیم و بالاتر از ردیف اول یک دریچه و در انتهای آن نیز در سقف گنبد ، یک دریچه دیگر ایجاد می نماییم و در داخل فضای ایجاد شده آتش روشن کرده و ظروف غذا را بر روی دریچه بالایی قرار می دهیم قرار می دهیم (برای هدر رفت کمتر گرما می توانیم اجاق را گل اندود کنیم)



نحوه خاموش کردن آتش

آتش را قبل از ترک از اردو و کوله مدت کوتاهی در آنجا توقف داشته باشید کاملاً خاموش کنید زیرا یک باد ناگهانی و غیر منتظره ممکن است جرقه هایی از آن خارج کرده و باعث آتش سوزی گردد.

اگر در کنار رود خانه یا دریا هستید کنده های بزرگ در حال سوختن را باید در آن انداخت یا در آب فرو برد و خارج کرد یا آنکه آن را در سطحی از آب فرو برد تا خاموش شود.

شاخه ای کوتاه و قطعات چوب در حال سوختن را باید لگد مال کرد و بعد آب روی آن ریخت خاک اطراف اجاق را نیز احتیاطاً باید متفرق کرد تا جرقه از آن به برگ های خشک اطراف پراکنده نشود.

اگر آب بقدر کافی در دسترس نیست آتش را با شن، ریگ، سنگ و خاک خاموش کنید بدین طریق که شن یا خاک را روی آتش ریخته آنرا خوب لگد مال نمائید تا کاملاً آتش خاموش شود. برف نیز برای خاموش کردن آتش مفید است.

در هر حال محل اردو را تمیز تر از آنچه که بوده است ترک نمائید تمام آشغال و کاغذ و کثافات را بسوزانید و قوطی های حلبی خالی را دفن کنید اگر به قله های کوه رفته اید می خواهید اثری از خود باقی بگذارید تا کوهنورد دیگر آن را ببینند روی اجاق پس از خاموش کردن آتش در چوب به طول نا مساوی به یکدیگر تکیه داده سر چوب بلند تر را به طرف شمال قرار دهید.

چند نکته مهم :

- ۱- آتش را با چوب خشک و نرم درخت تهیه کنید چون آتش این نوع چوبها غالباً دوام دارند.
- ۲- پیش از روشن کردن آتش هیضم و سوخت بقدر کافی برای طبخ تمام غذا خود حاضر نمائید.
- ۳- خراشه های چوب زودتر و آسان تر از چوبهای گرد می سوزد برای سرعت در آتش افروزی تمام چوب ها را به شکل خراشه و قطعات شکسته در آورید.
- ۴- آتش را به وسیله مراقبت در جریان هوا می توان کنترل کرد و آن را طورترتیب دهید که تحت اختیار شما باشد. هر چه جریان هوا بیشتر باشد حرارت بیشتر تولید می شود و هر چه کمتر باشد حرارت کمتر می دهد.
- ۵- آتش را از چوبهای سخت، ذغالی با دوام تهیه کنید چون حرارت بیشتر می دهد که برای کباب کردن یا سرخ کردن ملایم تدریجی و پختن نان در پشت ماهی تابه بهتر است.
- ۶- از سنگ های رسی و یا سنگ های کف بستر نهر ها و یا کنار ساحل استفاده کنید. چون این نوع سنگها اگر حرارت دهید قابلیت انفجار کتری دارند .
- ۷- از آتش خوب استفاده کنید برای اینکار می توانید ، قلوه سنگهایی را درون آتش ریخته و پس از داغ شدن آن را به درون چادر آورید و از حرارت آنها استفاده نمایید در ضمن می توانید با درون پارچه آنها را در کیسه خواب خود قرار دهید. در هوای سرد برای ایجاد بخارهای زغالی سوراخهایی را روی قوطی حلبی تعبیه کنید، زغالها را درون قوطی بریزید و قوطی را روی چند تکه سنگ درون چادر یا محل اقامت خود قرار دهید.
- ۸- از درختان خشک شده که احتمال و نشان افتادن وجود دارد، دوری کنید .
- ۹- از خاک تمیز و خاکستر می توانید برای شستشو ظروف استفاده کنید .

سرود آتش

شعله دم فرو مکش (۲)	آتش شعله برکش (۲)
که بزدايداز دل شعله ات زنگ غم را	آن چنان بسوز (۲)
رنج و درد و ستم را (۲)	از نهيب بسوزان
شعله دم فرو مکش (۲)	آتش شعله برکش (۲)
	* * * *
نقش از غم ز هستی	پرتوت بود
که دهد بر همه جان	باشدت اينجا روشنايی
آيت فر يزدان	آتش شعله برکش (۲)
شعله دم فرو مکش (۲)	* * * *
در نهان خانه من	تيرگی برو (۲)
جای تو قلب مانیست	در جهانی که امید
زنده شد غم روا نیست	آتش شعله برکش (۲)
شعله دم فرو مکش (۲)	