

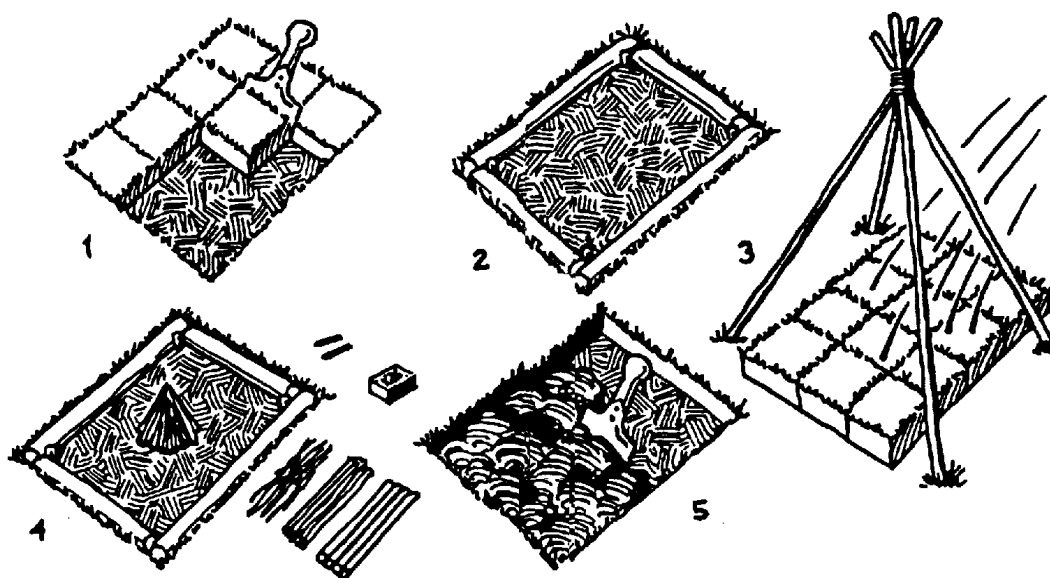
Grue - ildsted - bål

Grua legges ikke rett på bakken. Det kan i tilfelle bare gjøres rett på fjell. Skjær bort torven i en stor firkant, større enn selve ildstedet. Det blir mye trakk rundt grua. Skjær firkanter som du kan legge bort (eventuelt på et stykke plast) i samme orden som du tar dem opp. Legg torven et sted den ikke blir tråkket på, og vann den hver dag så den ikke visner. Har du gode steiner i nærheten, går det an å bygge grua av dem. Hvis ikke, graver du en grøft. Lag den ikke for smal. Da trekker det ikke ordentlig. Korte stenger av jern, stål eller aluminium kan legges på tvers av grøften som underlag for grytene. En mindre grue kan ha ca. 60 cm lange stenger, som legges i gruas lengde. Du kan også bruke en fast rist, men løse stenger kan være hendigere å pakke i kjøkkenkassen.

I bunnen av ildstedet legges stein som isolasjon mot selve bakken. Trærne kan ha lange røtter som kryper under jorda. Hvis ilden fenger i en tørr rot, kan den slå ut mange meter borte. Legg ildstedet slik at ilegget vender mot den vanlige vindretningen.

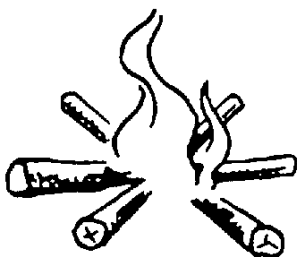
Om kvelden, når grua er kald, legger du plast over, solid forankret i hvert hjørne. Dermed har du tørr grue neste morgen, uten å ha bekymring for natteduggen eller en regnskur i nattens løp.

Vedskydd erstatter vedskjulet og holder veden din tørr. Hogg opp ferdig ved og flis i en lengde som passer for grua. Sorter i, hver sin haug under skyddet, så blir det en fornøyelse å tenne opp hver gang.

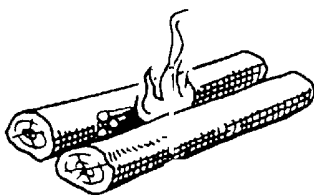


STJERNEBÅLET

Anvendes når man har mindre trær til rådighet.

PARALELL-ILDEN

Er best, men krever tykke vedkubber

PYRAMIDEBÅLET

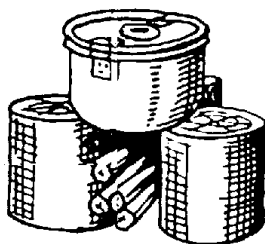
Er godt til opptenning og er begynnelsen til alle båltyper

3 - STEINSBÅL

Er lett å bygge

JAMBOREE-ILDEN

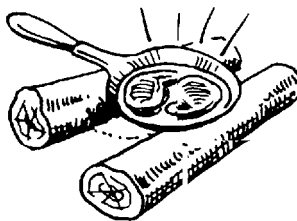
gir mye varme



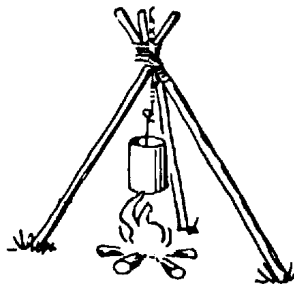
LEIRLIV

JEGERILDEN

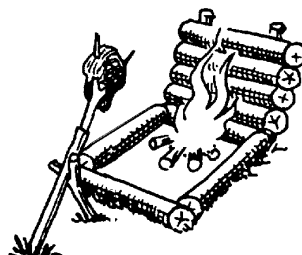
er best av alle båltyper

TREFOTINGEN

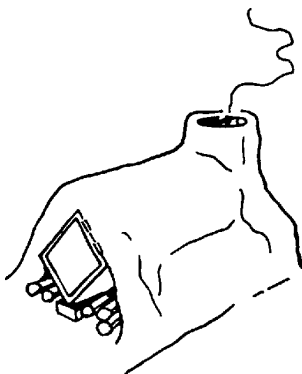
er nyttig til å henge kjeler i

LENESTOL-ILD

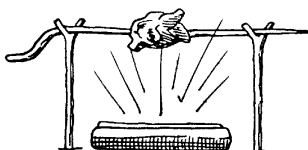
er fin til grilling



Prøv å bygge en bakerovn



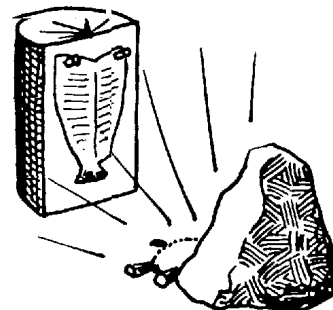
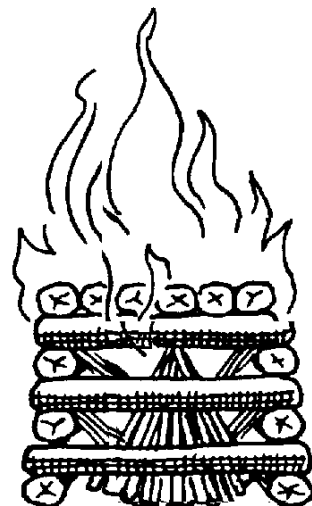
Grillspyd over en parallellild



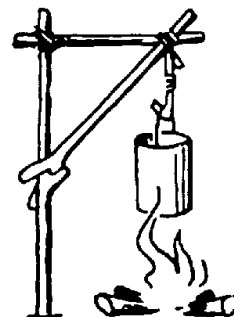
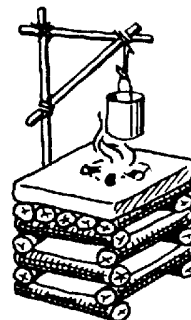
Grue – ildsted – bål

PAGODEBÅL

til leirbål, kosebål og nyttebål



Stor flat stein til reflektor

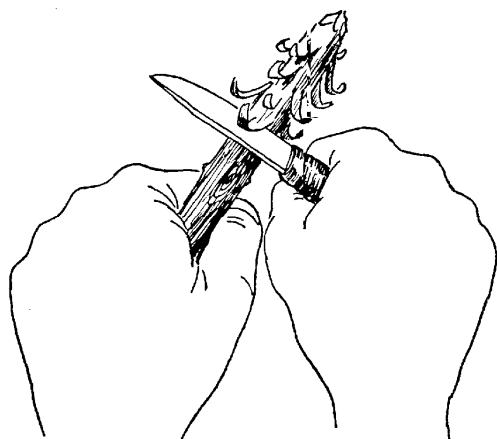
DREIEKRAN

DREIEKRAN
over opphøyet ildsted

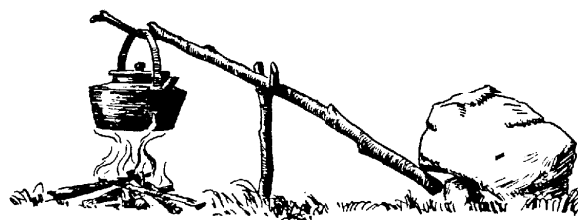
Side 2 av 5



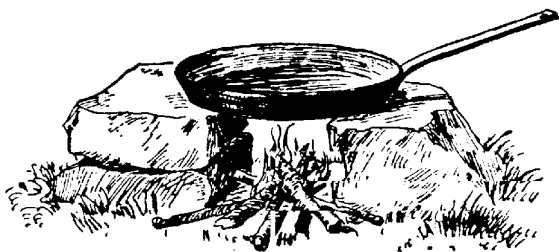
Nyingen har gjerne vært brukt i forbindelse med gapahuk, som reflekterer varmen. Gapahuken på tegningen er av aller enkleste slag, bare en skråvegg som ikke har noen fast forbindelse med trærne den støtter seg til.



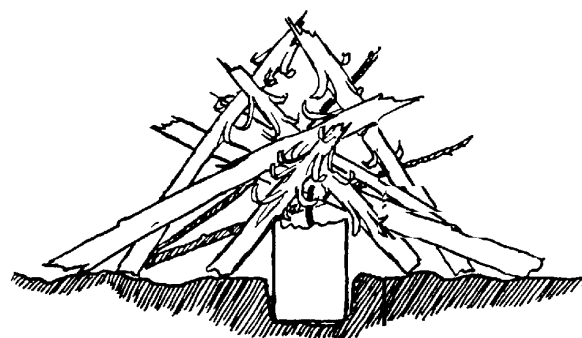
En tørrkvist fliset opp på denne måten gir den første, nølende flammen muligheter for å leve opp en fuktig dag



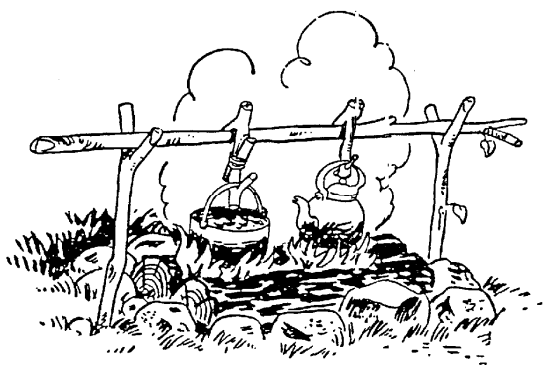
Et par mer forseggjorte arrangementer som gjør det mulig å få kjelen raskt og sikkert av varmen



En "peis" av stein gir god trekk i varmen og er ideell når en skal bruke steikpanna.



Når alt er fuktig og rått og det er vrient å få det til å brenne, kan en ørliten lysestump være redningen. Når det begynner å koke. En enklere, og like sikker metode er å legge "kjerringa" på skrå fra bakken og opp på en stein



Flere kjeler kan du ha over samme varme om du lager et stativ av to grener med kløft i, og en stokk imellom. Da lager du en lang varme. Legg to stokker ved siden av hverandre, og fyr mellom dem.

