

HARCERSKIE - Zwyczaje ogniskowe

- Miejsce na ognisko powinno być 100 metrów od ściany lasu
- Ognisko trzeba zabezpieczyć kręgiem z kamieni, rowkiem...
- W ognisku może znajdować się tylko drewno, igliwie i kora brzoza
- Ognisko rozpala osoba szczególnie zasłużona, gość lub komendant
- Zasadą jest, że ognisko rozpala się od jednej zapalniczki
- Ognisko rozpoczyna się pieśnią obrzędową, różne środowiska mają różne zwyczaje.
- Na ognisku zawsze siedzimy, nigdy leżymy czy pół leżymy
- Przychodząc po raz pierwszy do ogniska wrzucamy do niego kawałek drewna
- Odchodząc od ogniska lub przychodząc ponownie salutujemy
- Z ostatniego ogniska, zabiera się kawałek drewna aby wrzucić go na kolejnym obozie.
- Na ognisku się nie klaszcze. Uznania wyraża się poprzez okrzyki.

Strażnik ognia

- Do ogniska może dokładać tylko strażnik ognia, wyjątek to dołożenie do ogniska po przyjeździe. Strażnik dba o to by ogień nie był za duży, by stos ogniskowy wyglądał estetycznie.
- Strażnik na początku ogniska jest mianowany przez prowadzącego ognisko, a zostaje nim osoba, która czymś się zasłużyła. Prowadzący mówi kto będzie strażnikiem ognia,. Osoba wskazana wychodzi z kręgu i klęka na prawe kolano. Prowadzący przykładą głowienię z ogniska do ramion strażnika i mówi "Strzeż tego ognia jak źrenicy własnego oka." Potem przekazuje głowienię strażnikowi , którą ten wrzuca do ognia. Jeśli strażników jest więcej to wrzucają ją wspólnie.
- Po mianowaniu strażnik nie wraca do kręgu ale stoi poza nim przygotowując sobie chrust. Nie uczestniczy w zabawach.
- Strażnik ognia nosi nakrycie głowy.
- Podchodząc do ogniska strażnik ognia salutuje.
- Do ogniska się dokłada a nie dorzuca !
- Ogniska się nie gasi - czeka aż samo się dopali, czuwa nad tym strażnik ognia zostając przy ognisku tak długo jak trzeba.

Czym palić

- Do rozpalki najlepiej nadaje się kora brzoza, suche igliwie lub zaschnięta żywica.
- Najwięcej iskier tworzą liście i igliwie
- Najszybciej zapalą się gałązki które ponacinano tworząc strużyny.
- **Drewno sosnowe** - z reguły bardzo żywiczne i łatwo palne. Spala się czystym płomieniem umiarkowanie szybko. Grube polana z wierzchu się zwęglała a potem gasną - należy je rozrąbać i ponownie włożyć do ogniska.

Zostawia sporo żaru - najlepsze drewno do pieczenia ziemniaków. Niespecjalnie nadaje się do gotowania (zostawia na garnkach trudno zmywalny osad).

- **Drewno brzozone** - zawiera dużo tłuszczu. Pali się dość dobrze - zarówno mokre jak i suche. Wydziela niedużo ciemnego dymu o słodkawym zapachu. Zostawia niewiele popiołu. Podczas spalania wydziela się dużo ciepła. Kora brzoza doskonale nadaje się na podpałkę, ale także np. do pisania.
- **Drewno świerkowe** - żywiczne, daje jasny płomień i siwy dym pachnący żywicą. Spala się bardzo szybko i zostawia niewiele popiołu. Dość dobre na podpałkę - zwłaszcza drobne gałązki z dołu pnia.
- **Drewno dębowe** - bardzo twarde. Pali się wolno i trwale dając dużo żarzących się węgli. Świetne do pieczenia ziemniaków, ale najlepiej nie marnować do ogniska i użyć do pionierki...
- **Drewno bukowe** - pali się dobrze, nawet mokre. Dobrze łupliwe i ciężkie. Popiół po spaleniu jest jasnosiwym. Podczas palenia bardzo daleko strzela iskrami.
- **Jałowiec** - drewno miękkie i wonne. Nadaje się na rozpałkę (suche gałązki z rudym igliwem). Wydziela silny dym o korzennym zapachu. Doskonale do wędzenia.

Podsumowanie

- Zapałki najlepiej nosić w woreczku foliowym albo np. w pudełku po filmie fotograficznym, żeby nie zawilgotniały.
- Ognisko może też być sposobem porozumiewania się. Biały dym uzyskamy kładąc do ogniska wilgotne gałęzie. Czarny uzyskujemy analogicznie, jednak zamiast wody (wilgoci) stosujemy coś tłustego.
- Jeżeli chodzi o rodzaje drewna. Mamy do dyspozycji przede wszystkim brzozę i sosnę. Brzoza doskonale się wyżarza. Jeżeli np. planujemy po ognisku żarówisko lub chcemy mieć przy czym się grzać układamy pod ogniskiem podest z grubych brzozowych bali. Im grubsze tym lepsze. Przy okazji nie zaszkodzi użyć brzozowych pali w samym stosiku. Da to piękny i długotrwały żar. Sosna natomiast, w przeciwieństwie do brzozy, zwęglą się. Natomiast jej zaletą jest nasączenie żywicą, która bardzo łatwo się pali. Jeżeli mamy zamiar upiec coś na ognisku, możemy dorzucić do ognia gałązki maliny lub jałowca. Wtedy nasza potrawa zyska dodatkowe walory smakowe.

Ogniska - sztuka czy kupa gałęzi?? Co w związku z ogniskami. Możecie powiedzieć, że to tylko kupa drewna i koniec... otóż nie... Można rozróżnić kilka rodzajów ognisk, ułożyć je lepiej lub gorzej itd... Układanie ognisk i wszystko co z tym związane. Trzeba być artystą i wykazać się pewną wiedzą :)