

Виды туристских костров

Колодец

Шалаш

Звездный

Таежный

Нодья

Камин

Полинезийский

Колодец



Это жаровой костер. Два полена кладут на угли параллельно на некотором расстоянии друг от друга, поперек них — еще два и т.д. В костре хороший доступ воздуха к огню, поленья обычно горят равномерно по всей длине. Медленно сгорая, они образуют много углей, дающих высокую температуру. Этот костер удобен как для приготовления пищи, так и для обогрева и сушки одежды.



Шалаш (Конус)

Поленья укладывают или даже устанавливают под углом к центру. При этом они частично опираются друг на друга. В верхней части пламя получается концентрированным, жарким. Костер этот удобен для освещения лагерной площадки и варки с небольшим количеством котлов. Для такого костра можно использовать валежник, хворост, другие тонкие дрова. Костер дает высокое пламя, но имеет узкую зону нагрева, образует мало углей и нуждается в постоянном пополнении топливом.



Звёздный



Поленья (5-8 штук) укладывают на угли с нескольких сторон по радиусам от центра. Горение происходит больше в центре. По мере сгорания поленья сдвигают. Из-за своего узкого, жаркого медленного пламени является костром для освещения. Образует много углей.



Таёжный



Так называемые "таежные" костры имеют несколько разновидностей. Широкий фронт огня позволяет на таком костре варить пищу для большой группы, сушить вещи и ночевать рядом без палатки. Это костер длительного действия, он не требует частого подкладывания дров.



Нодья



Для такого костра заготавливают бревна одинаковой длины и толщины, желательно еловые, сосновые, кедровые. Два бревна кладут рядом на землю, в зазор помещают хорошую растопку или, лучше, угли из другого костра, затем кладут на них третье бревно. Нодья разгорается постепенно и горит ровным жарким пламенем несколько часов.



Камин

**Если дров мало, можно сложить камин из камней или сырых поленьев: на нем можно быстро сварить пищу.
Удобен для разведения в ветреную погоду.**



Полинезийский



**Разводится в яме, когда необходимо большое количество углей, обычно используется для приготовления пищи, запеченной в золе.
Удобен для разведения в ветреную и дождливую погоду.**



Способы добычи огня

