

FORNO

I tipi di forno realizzabili sono due.

1° tipo

Prendete un bidone di latta o di lamiera, tagliate via il coperchio da un solo lato e dividetelo in due: una metà leggermente più grande dell'altra.

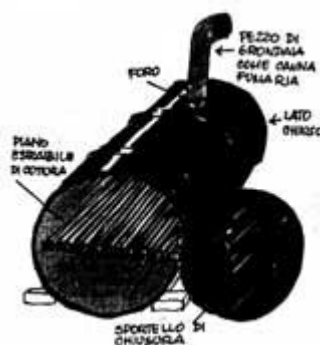


Dopo prendete la metà più grande (quella che userete come sotto) e fate dei fori per infilarvi successivamente degli alari, che legherete agli incroci con del fil di ferro. Nel vano sotto gli alari accenderete il fuoco.



Nell'altra metà praticate un foro per infilarvi un pezzo di grondaia (non di plastica ovviamente) che farà da canna fumaria. Infine createvi un piano estraibile di cottura da porre sopra gli alari e usate il coperchio del bidone come sportello di chiusura.

Per utilizzare il forno accendete il fuoco nel vano sottostante gli alari e, dopo aver fatto una brace, potete infornare i vostri cibi stando attenti alla temperatura.



2° tipo

Prendete un bidone di latta da 50 l e da un solo lato tagliate il coperchio, ma non completamente in modo da restare attaccato e funzionare come chiusura.

Creategli all'interno un piano di cottura tramite una griglia o altro. Scegliete al campo un luogo con terra dove piazzarlo, preferibilmente un terreno argilloso poichè mantiene meglio il calore. Fate un fosso stretto e lungo (più del bidone) e mettete attorno delle pietre su cui appoggerete la "pancia" del bidone. Quindi incominciate a creare tutto attorno al bidone un muro di pietre formando dietro una canna fumaria (come nella figura sottostante). Così fatta la struttura procedi a ricoprire tutto con un impasto di fango e sterpaglie verdi in modo da ricoprire tutti i buchi fra le pietre. Dopodichè coprite tutto con terra. Nello spazio che vi è rimasto sotto (il fosso che avete scavato) verrà fatto il fuoco che riscalderà tutto l'ambiente. Prima di infornare i cibi aspettate che si riscaldi per bene attendendo circa 20 minuti; inoltre, importante, regolate voi l'alimentazione in base alla temperatura, che deve essere media sennò rischiate di bruciare i vostri piatti.

