



DOSSIER DE CAMPISMO Y PIONERISMO

SECCIÓN SCOUT



CAMPISMO Y PIONERISMO

1. La parcela:

Lugar para acampar:

- a. Preferentemente un suelo seco y compacto carente de hierbas altas o arbustos y, por lo tanto, de humedad.
- b. Buscar un trozo elevado si no queréis ahogaros en una balsa cuando llueva.
- c. Procurar que esté al resguardo de vientos, sobre todo de los del Norte.
- d. Próximo a un manantial de agua potable.
- e. Con árboles que puedan proporcionarnos sombra y leña; si bien, sin colocarnos debajo de ellos para evitar, en caso de lluvia, mojarnos doblemente, posibles desprendimientos de ramas secas, etc.
- f. Alejados de pendientes que puedan favorecer aludes de piedras o nieves.
- g. Evitar caminos próximos a pasos de ganado.
- h. No colocar la tienda en los contornos de un árbol aislado. En caso de tormenta es mas seguro el peligro de un rayo.
- i. Separados de cualquier fuente de insectos: hormigueros, avisperos, aguas detenidas...

Cercado de las parcelas:

Algunas veces es útil limitar el espacio de cada patrulla, o bien, dedicar una tienda para la enfermería, cocina,...

Instalación de la tienda:

- Limpiar el terreno de hierbas y piedras.
- Allanarlo cuanto nos sea posible.
- Colocar los montajes perfectamente perpendiculares al suelo. Servirse para ello de una plumada improvisada con un cordel y una piedrecita.
- Mientras dos sostienen los montantes el resto clava las piquetas (deben formar un ángulo de 45ª con el suelo) y va tensando los vientos (cuerdas), y tratando de que guarden la dirección de la costura que los une al toldo.

Preparados para la lluvia:

Hacer siempre alrededor de la tienda una zanja de 15 ó 20 cm de anchura y otros tantos de profundidad para que, en caso de lluvia, el agua no se detenga en el suelo y así no pueda filtrarse luego en el interior de la tienda. Siguiendo la pendiente del terreno hacer varios desagües o canales de la misma anchura que conduzcan las aguas hacia un terreno más bajo.

Cuando llueva, notaréis al principio que el techo de la tienda se empapa dando la impresión de que el agua va a pasar de un momento a otro al interior; pero no os asustéis, una vez se haya mojado el tejido, este se contrae y el agua no podrá filtrarse. Pero tened siempre mucho cuidado, cuando el paño este mojado, en no rozarlo en absoluto pues, si lo hacéis, estad seguros de que se os formara una gotera en ese mismo sitio. De todas formas, si ocurriera así, lo mejor es canalizar la gotera; basta para ello aplicar el dedo sobre el lugar de la molesta filtración y deslizarlo suavemente hacia abajo, siempre en contacto con el paño hasta llegar al suelo por el camino más corto. Hecha esta operación la gotera ya no caerá directamente adentro, sino que llegara al suelo siguiendo la línea trazada por el dedo.

Cuando llueva aflojad los vientos de la tienda, pues estas se encogen y existe el peligro de que la tracción rasgue el paño. Por eso es conveniente estar previsto de unos buenos tensores.

Contra el viento:

El viento es un terrible enemigo de la tienda de campaña; por eso, procurad instalarla siempre al abrigo de algún ribazo y con la entrada de frente a este obstáculo. Sujetad bien las piquetas y reforzad la tienda con los vientos suplementarios.

Reparación de la Tienda:

- Desgarrón de una esquina del doble techo: Cose una pieza triangular y una correa colocada de manera que forme un ojo al que se pueda fijar un nuevo viento.
- Rasgón de la tienda en el ojete preparado para el palo: cose en este sitio un trozo de cuero redondo con un agujero en medio por donde pueda pasar el palo.
- Desgarrón en el techo o en los muros: cuando es en el techo, cose una pieza a cada lado; primero la del interior y luego la del exterior. En los muros bastará una sola pieza.
- En cualquier desgarrón será siempre muy útil el uso del esparadrapo como primera medida de urgencia.

Iluminación:

Nada más molesto que una linterna que se mueve al borde de una cuerda, cuando leemos por la noche. Así, pues, colocaremos el foco de manera que la luz sea lo más fija posible. En lugar de la vela puede colocarse una linterna o una lámpara de butano; aprovechad para ello el mástil de la parte de atrás de la tienda.

2. Construcción de una Cabaña:

Para que en una choza no entre el agua deberá tener las paredes oblicuas. Por ello debemos construir cabañas muy puntiagudas.

- a. Para empezar haremos una zanja y después colocaremos los palos mayores.
- b. Atamos todo esto con círculos distanciados dejando sin cerrar la puerta. Estos círculos los podemos atar con alambre, cuerda, e incluso lianas naturales.
- c. Para finalizar, tendremos que cubrir con haces de paja, atados unos contra otros, empezando por abajo y yendo hacia arriba.

Si lo que queremos es construir una cabaña larga, debemos poner más cuidado, siguiendo el esquema del dibujo. ¡OJO! Es importante que la parte superior del techo de cualquier tipo de cabaña que construyamos, esté bien cubierta, o bien pegando los extremos con barro o con tierra, o con una banda de lona atada.

3. El fuego y todos sus componentes:

El fuego es uno de los ingredientes de un campamento, que es de gran utilidad, pero que, a la vez, puede resultar un grave peligro para el grupo y para el bosque.

• Condiciones para hacer fuego:

El fuego es el elemento principal para una acampada, lo utilizamos para cocinar, calentarse, derretir nieve o hielo para obtener agua, hervir agua para esterilizarla o destilarla, ahuyentar animales peligrosos, hacer juegos a su alrededor...

Para hacer un fuego primeramente dispondremos el lugar donde vayamos a hacerlo, para ello lo limpiaremos de todo material combustible, hojas secas, ramitas, etc..., para evitar la posible propagación del fuego.

Haremos incluso una pequeña excavación y rodearla de piedras para hacer el fuego. Si el terreno es húmedo, pondremos una manta de ramitas en el fondo de la excavación y encima colocaremos el fuego.

Un viento suave, puede favorecer el fuego, todo lo contrario ocurre con un viento excesivamente intenso que lo pueda apagar, si ocurriera esto pondríamos el fuego al abrigo de una piedra que lo proteja de ese viento.

La existencia del fuego depende de tres factores que son:

- El combustible (yesca, papel...).

- El comburente (oxígeno del aire).
- La temperatura (energía de activación).

Si alguno de estos tres elementos no se presenta en cantidad suficiente el fuego no tiene lugar o se apaga enseguida.

• Los materiales del fuego:

Los materiales del fuego son principalmente tres: yesca, combustible inicial y combustible de mantenimiento.

La yesca: Es un material muy inflamable que utilizamos para iniciar el fuego, la temperatura necesaria para la ignición es mayor cuanto menos esta dividida la yesca. Podemos utilizar como yesca diversos materiales como piñas vacías, paja, hojas secas, virutas delgadas, papel, corteza de abedul etc...

Combustible inicial: Se trata de la leña fina que echamos al fuego una vez que la yesca haya comenzado a arder. Son ramitas pequeñas, cartones, maderas rociadas con aceite o cera, etc... (Una cosa que os debo comentar es que NUNCA debéis añadir a un fuego que haya comenzado a arder por sus medios, cualquier inflamante).

Combustible de mantenimiento: Este material son los grandes troncos que añadimos al fuego para que se mantenga el mayor tiempo posible. La mejor leña para el fuego es la seca, la que encontramos tirada por el suelo es muy quebradiza y arde con gran facilidad.

• Madera:

La madera ha de estar bien seca. Cada tipo de madera arde según su poder calorífico. El cuadro siguiente muestra dicho poder calorífico según la clase de madera:

	Arde pronto	Llama viva	Calor fuerte	Buenas brasas
Alamo	X		X	
Abedul	X	X	X	
Ojalazo		X	XX	X
Roble			X	X
Confieras	X	X		
Fresno			X	X
Haya		X	X	X
Olmo			X	
Chopo	X			
Sauce	XX	X		
Tilo		X		

• **Cómo encender un fuego:**

Lo primero que debemos hacer es un montículo de maderas o ramas, con la abertura cara al viento; Este montículo tiene un armazón de tres ramas con madera seca alrededor, Introducir una hoja de papel y encender.

Si el suelo esta húmedo el fuego lo debemos hacer encima de una plancha de ramas. A falta de papel se pueden usar: abedul, agujas de coníferas, virutas o ramas muertas pero con la condición de que estén bien secas.

Si el tiempo es húmedo y frío el fuego debe ser mucho mayor. Hay un tipo de piedra, la de gres, que se rompe con el calor, por lo que no debéis usarla para hacer el apoyo del fuego.

Pequeñas observaciones:

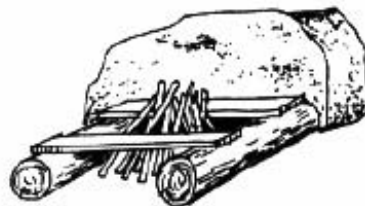
- Si el suelo está húmedo el fuego lo debemos hacer encima de una plancha de ramas.
- A la falta de papel se pueden usar: abedul, agujas de coníferas, virutas o ramas muertas, pero con la condición de que estén bien secas.
- Si el tiempo es húmedo y frío, el fuego debe ser mucho mayor.
- Hay un tipo de piedra, la de gres, que se rompe con el calor, por lo que no debe ser usada para hacer el apoyo del fuego.

• **Tipos de fuego:**

El Fuego de Pastor:

- Materiales: una roca, dos troncos robustos, dos tablas, yesca y ramas.

Construcción del fuego: Lo primero que tenemos que buscar es una buena roca que nos resguarde del viento, después colocaremos la yesca y las ramas en el suelo, a cada lado del fuego colocaremos los dos troncos robustos y uno a cada lado encima de ellos se colocarán los dos tableros o tablas perpendicularmente y dejando el hueco del fuego en el medio.



Fuego de Estrella:

- Materiales: troncos y yesca.

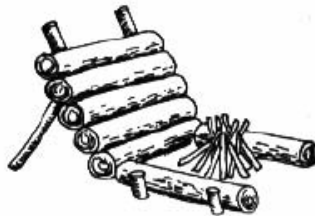
Construcción del fuego: Se colocan los troncos en forma de estrella como indica el dibujo colocando en el centro la yesca para iniciar el fuego.



Fuego con reflector:

- Materiales: Troncos robustos, cuatro troncos más finos, cuatro cuñas, yesca y ramas.

Construcción del fuego: Lo primero que debemos hacer es colocar dos troncos de los robustos en el suelo colocando las cuñas para evitar que se muevan, luego con los cuatro troncos más finos montaremos el soporte para colocar los maderos que faltan y finalmente colocaremos el fuego en el medio de los dos troncos situados en el suelo.



Fuego en Zanja:

- Materiales: Pico, piedras, yesca y leña.

Construcción del fuego: Lo primero que debemos realizar es la zanja en el suelo (de hay su nombre) de unos 30 cm de diámetro y unos 20 ó 25 de profundidad colocando en el fondo de la zanja la yesca y la leña, seguidamente colocaremos dos piedras que nos servirán de soporte para la olla o cazuela y ya podemos empezar a cocinar ¡qué aproveche!.



Fuego Polinesio:

- Materiales: Pico, piedra, troncos grandes, yesca y leña.

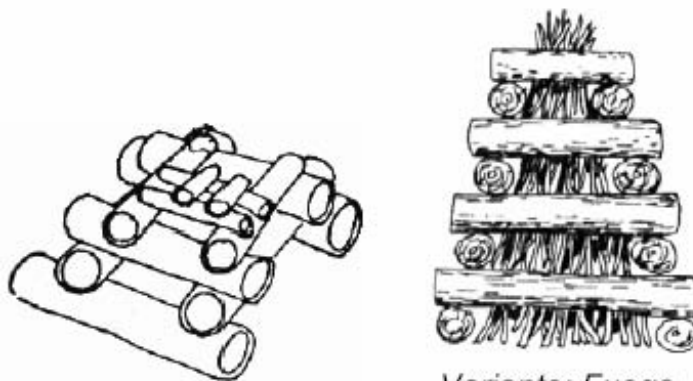
Construcción del fuego: Lo primero que debemos hacer es hacer una zanja de unos 40 ó 45 cm de diámetro por 30 ó 35 de profundidad luego colocaremos las piedras en el fondo de la zanja formando como una alfombra, seguidamente forraremos las paredes de la zanja con los troncos tal y como muestra la figura, finalmente colocaremos la yesca y la leña en el fondo encima de las piedras.



Fuego Cuadrado o en pirámide:

- Materiales: Piedras, troncos de diferente tamaños, yesca y leña.

Construcción: Lo primero que debemos hacer es bordear con un círculo de piedras donde se vaya a situar el fuego, seguidamente colocaremos la yesca y la leña en el medio del círculo después colocaremos dos troncos uno a cada lado del fuego paralelamente, continuaremos colocando otros dos un poco más pequeños encima de los anteriores perpendicularmente a ellos y paralelamente entre sí formando un cuadrado seguiremos con este proceso hasta alcanzar una altura máxima de cinco alturas.

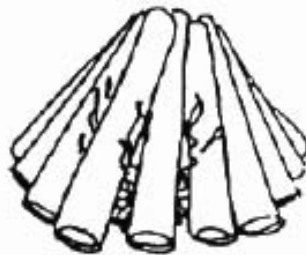


*Variante: Fuego
de campamento*

Fuego en cono o choza:

- Materiales: piedras, ramas fuertes y yesca.

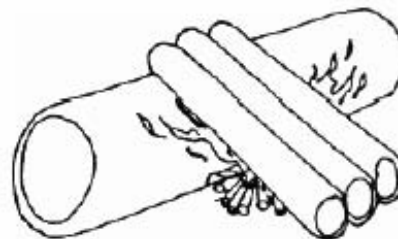
Construcción del fuego: La primera operación que tenemos que realizar es la misma que hemos realizado para el fuego cuadrado hacer un círculo con las piedras y poner el fuego en el interior. El primer paso que tenemos que dar es poner la yesca en el medio y desde ahí empezaremos a poner las ramas de tal manera que queden en forma de cono.



El Fuego de Leñador:

- Materiales: Un tronco robusto, maderos, yesca y ramas.

Construcción del fuego: Se enciende una pequeña fogata junto al tronco robusto. Ésta irá calentando los maderos apoyados en el tronco, tal y como se ve en el dibujo, hasta que estos arden. Al calor de los maderos al arder se une el de las brasas que se forman en el tronco.



Fuego de Llar:

- Materiales: Dos troncos en forma de horquilla, tronco largo, leña y yesca.

Construcción de fuego: Primero clavaremos los troncos en forma de horquilla en el suelo uno enfrente de otro después colocaremos el palo largo uniendo los troncos anteriores tomando la forma de una portería luego colocaremos el fuego debajo y del tronco largo colgaremos el útil para cocinar y ya está.



• **Precauciones a la hora de encender un fuego:**

- a. Alrededor de donde encendamos el fuego, en un radio de 2 ó 3 metros por lo menos, desbrozaremos y limpiaremos el terreno de toda clase de hierbas combustibles para evitar que el fuego se extienda.
- b. Tener siempre un cubo de agua, por sí acaso.
- c. Al acabar de utilizar el fuego hay que poner especial cuidado en apagarlo inmediatamente y HACERLO BIEN.
- d. Si con todas las precauciones se produce algún percance, podemos hacer un cortafuego que consiste en desbrozar de toda clase de maleza combustible una franja de terreno para que el fuego se extinga.

• **Diferentes métodos de encender un fuego:**

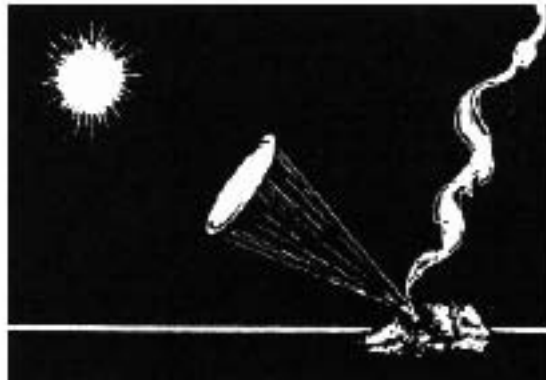
Hay varios métodos para encender un fuego. El más sencillo de todos, es el del encendedor o cerilla. Para empezar los mejores fósforos, son los que normalmente utilizamos en casa, debemos olvidarnos de los fósforos de seguridad, ya que si perdemos la lija que viene dentro de la cajita, son materialmente imposible de encender, mientras que los de casa podemos encenderlos rozándolos con cualquier superficie áspera. Los fósforos que accidentalmente hayamos mojado por un descuido, nunca los tiraremos pues nos pueden servir nuevamente si dejamos que se sequen.

También podemos encender un fuego con mecheros. Los mejores son los de mecha que no producen llama, sino que producen un carbón encendido que no se apaga con el viento, al contrario se aviva aun más.

Otros mecheros que son bastante buenos son los de gasolina (ZIPPO), los de piedra. No es aconsejable llevar mecheros electrónicos o los de gas, pues son muy delicados. Otra forma de hacer fuego es realizarlo con pedernal y acero, es decir como los pueblos primitivos. Es fácil de realizar, lo primero que debemos hacer es conseguir un cuchillo que sería el acero y la piedra que la encontramos fácilmente en cualquier otro sitio. Si no se puede comprar podemos utilizar la piedrecita de los mecheros. Primero colocaríamos un poco de yesca en el suelo y luego frotaríamos la hoja del cuchillo (por la parte no afilada) contra la piedra, aumentando el ritmo a medida que veamos que empiezan a salir chispas hasta que una caiga sobre la yesca y ésta prenda.



Otra forma sencilla, es utilizando una lente y los rayos solares. Esta forma la hemos utilizado y empleado de pequeños. Pondríamos en el suelo un poco de yesca, acercamos la lente a la yesca dejando que pasen por la lente los rayos solares reflejándose en la yesca un punto luminoso que la calentará, empezando a arder.



Podemos encender un fuego a través de una batería y unos cables. Colocaremos un extremo del cable en el polo positivo de la batería y el otro cable en el polo negativo, acercaremos los otros extremos el uno al otro y se producirán muchos chispazos que encenderían el fuego.



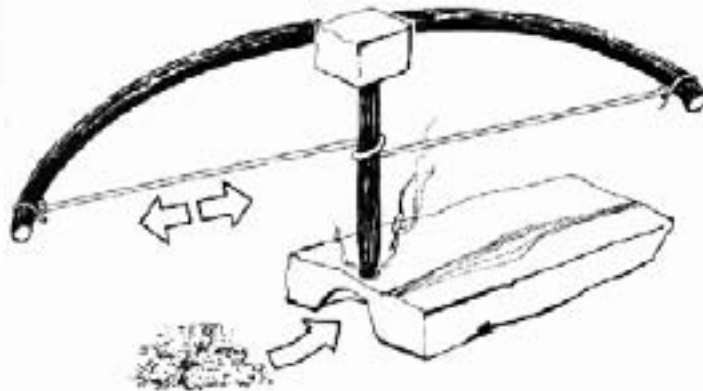
La última forma es por medio del frotamiento, estos son más difíciles de realizar. Uno de ellos lo haríamos del siguiente modo:



Cogemos un trozo de madera blanda, haciéndole un surco en medio. Con otro palo un poco más fuerte, frotamos el surco de arriba abajo aumentando el ritmo cada vez más hasta que empiece a salir humo de la yesca que tenemos debajo.

Otra forma es utilizando un tronco de madera y con una cuerda fuerte, la deslizamos por debajo del tronco y vamos moviendo de un lado a otro de la forma más rápida cada vez hasta que logremos prender la yesca.

Fuego de arco: Se coge un trozo de madera blanda y se le practica un pequeño agujero en un extremo, debajo de este agujero se corta una cavidad donde se deposita la yesca. Se utiliza un palo recto como eje y se fabrica un arco con una cuerda y una rama elástica; puede utilizarse un trozo de piedra o madera ahuecada para estabilizar el extremo del eje y ejercer presión hacia abajo. Se enrolla la cuerda del arco alrededor del eje y se sitúa el eje en el pequeño agujero. Con una mano se ejerce presión sobre el eje para estabilizarlo y con la otra se mueve el arco hacia atrás y hacia delante.



4. El hacha:

- El modelo de hacha más aconsejable es el hacha canadiense, cuyo mango esta curvado dos veces y da la posibilidad de poder sostener bien la herramienta.
- El mango queda sujeto al hierro por un agujero llamado ojo. Es importante que haya un buen equilibrio entre el hierro y el mango.
- La parte posterior del filo puede utilizarse para clavar piquetas, pero debemos tener cuidado con ellos, pues si se usa de cualquier manera, podemos llegar a resquebrajar el ojo del hierro y el mango perderá fuerza.
- Es preciso para conservar el hacha tener una funda que se pueda hacer con un trozo de cuero. También es interesante llevar una piedra de afilar para las necesidades urgentes.

- **Cómo empuñar el hacha:**

Observando el hierro del hacha nos daremos cuenta de que el agujero tiene cierta largura, pero hay una parte, más estrecha que la otra. El mango debe entrar en el hierro por el lado estrecho. El mango, pues una forma necesaria. Dibujaremos la forma de la entrada. Seguidamente, a la distancia del agujero, trazaremos una línea circular limitando la forma de cortar. Seguidamente cortaremos los cuatro lados y a continuación lo redondearemos. La última operación consistirá en cortar con un serrucho la mitad de la parte saliente, para formar la ranura en donde irá la cuña.

- a. Fabricación de la cuña: El material que tendremos que usar es una madera dura, tendremos en cuenta que la parte más resistente es el centro de una rama. Por ello, cogeremos un leño bastante largo y haremos dos cortes oblicuos en el borde, dándose la cara. Seguidamente cortaremos la ranura hecha anteriormente en el mango.
- b. Colocación de la cuña: Primeramente debemos coger el mango e introducirlo en el hierro. Seguidamente meteremos la cuña en la ranura, golpearemos la cabeza de la cuña contra la pared a fin de que se introduzca por la ranura, asiendo el hacha por el mango, cerca del hierro.

- **Cuidado del hacha:**

Después de haberla usado es conveniente secar bien el filo del hacha con un trapo empapado de grasa y meterla en su funda. Para impedir la oxidación del hierro en tiempo de lluvia, será preciso secarlo y engrasarlo ligeramente.

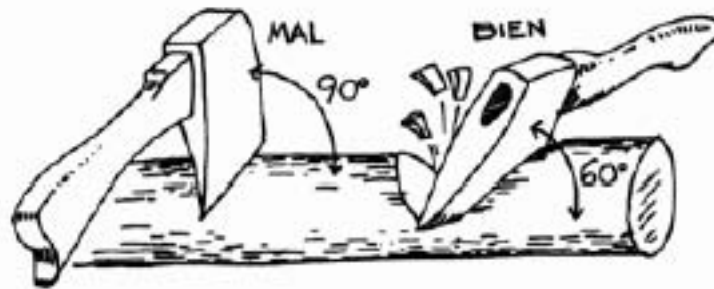
Con el tiempo puede ocurrir:

- a. Que se salga del mango: entonces debemos volver a poder el hierro golpeando por la otra punta, seguidamente y para engrandar la madera podemos ponerla en aceite de lino tibio o en su defecto le meteremos una cuña.
- b. Que el hacha no corte: La mayoría de las veces bastaría con una piedra de afilar. Pero cada cierto tiempo habrá que afilarla. Necesitaremos una piedra de gres dando vueltas a una cubeta de agua. Como es difícil acertar con el ángulo adecuado, es mejor dejar el trabajo a profesionales.
- c. Que se rompa el mango: Debemos retirar el trozo de mango que está en el agujero, para ello enterraremos en tierra húmeda el hierro hasta el agujero y después encenderemos un pequeño fuego que quemara el trozo de madera, seguidamente se enfría el hierro en agua y esta dispuesto para poner otro mango.
- d. Que se raje el hierro: Cuando él frió es intenso, y hay posibilidades de que el hierro se raje, es bueno calentar ligeramente el hierro del hacha.

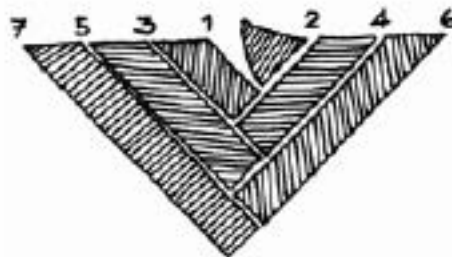
• **Empleo del hacha:**

a) Principios generales:

Para atacar la madera con el hacha hay que golpear con un ángulo de 60°.



Para cortar, golpear de derecha a izquierda.



Donde se deba cortar hay que colocar un apoyo debajo nunca directamente en el suelo.



También se puede trabajar en el aire sujetando la madera fuertemente:

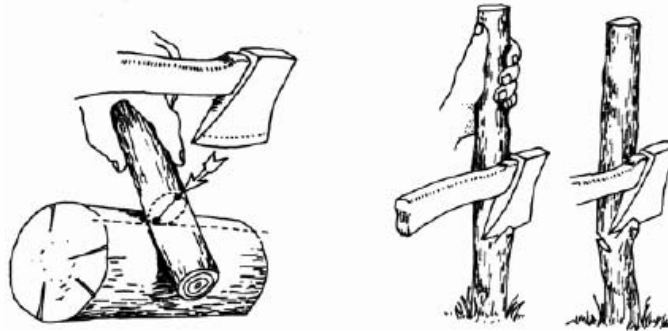
b) Precauciones:

Está prohibido:

- Golpear el hacha contra los árboles.
- Cortar un árbol sin autorización.

Es peligroso:

- Dejar las hachas por el suelo.
- Clavar el hacha en la tierra húmeda, pues se podría romper el hierro.
- Llevar el hacha sin funda y sostenida por el mango.



5. El cuchillo:

El mejor cuchillo es el plegable, de una sola hoja y de corte recto, con un gran punzón en la punta.

Precauciones:

- Alejar, al cortar, el cuchillo del cuerpo.
- No separar la madera dando vueltas, pues puede romperse la cuchilla.
- Debemos separarla en el sentido del corte.
- No cortar perpendicularmente al sentido de las fibras, sino oblicuamente.
- Tener siempre el cuchillo limpio, alejado de ácidos y de las confituras.

6. La sierra:

Serrar a mano es una operación que parece sencilla pero que origina multitud de inconvenientes y heridas. Siguiendo estos consejos se puede conseguir que las piezas estén bien serradas.

Los tipos de sierras manuales: Aunque la mayoría se parezcan mucho, siempre hay una sierra apropiada para cada corte o tipo de madera. Éstas son las más comunes:

- **Sierra de hender.** Serrucho de hoja grande apropiado para aserrar madera maciza al hilo.
- **Serrucho de tronzar.** También grande. Ideal para aserrar tablones macizos longitudinalmente.
- **Serrucho para tableros.** De tamaño similar al anterior. Especial para trabajar en tableros manufacturados, aglomerados con o sin chapa.
- **Sierra de bastidor.** Es la sierra más clásica, de toda la vida. Con dos brazos para poder utilizar con otra persona. La hoja es intercambiable. Sirve para serrar grandes tableros al hilo.
- **Serruchos de costilla.** Más pequeños que los anteriores. La costilla es una pesada franja de latón o acero que lleva en la parte superior de la hoja y que la mantiene recta durante el trabajo. De dientes delgados y finos es muy apropiada para trabajos de precisión

- **Sierra de arco.** Para ramas medianas a grandes Angulo curvo en el almacén para mayor acceso Hoja de 50 cm reemplazable.



- **Tipos de corte:**

- Al hilo. Se llama así al tipo de aserrado que va siguiendo la fibra de la madera. En grandes tableros y tablones suelen ser grandes cortes longitudinales.
- A contrahílo. El que se hace transversalmente contra la fibra de la madera. El dentado de las sierras debe ser, por lo tanto, el apropiado. Dientes grandes y filos rectos para cortar al hilo. Para cortes a contrahílo, con el borde delantero del diente ligeramente inclinado hacia atrás y un afilado muy agudo en el borde y la punta. Con madera fresca te conviene utilizar un dentado a contrahílo para que la sierra no se trabe con facilidad.

- **Así se sierra:**

- Coloca la pieza en un lugar para trabajar con comodidad y bien sujeta. Nunca debes tener una posición forzada.
- Marca la línea de corte.
- Coloca la sierra en el inicio de la línea marcada.
- Comienza a serrar tirando hacia ti procurando que sea con una inclinación aproximada de 45 grados.
- Cuando hayas hecho la primera entalla o ranura, impulsa y tira de la sierra con movimientos constantes.

- **Algunos trucos:**

En cortes largos, coloca una cuña al principio del corte para que la madera no se vuelva a cerrar. Si la madera está bien sujeta y realiza pasadas largas y regulares conseguirás un corte más limpio.

Colocando dos piezas de madera a la vez, una de ellas, la de debajo, desechable, conseguirás también cortes muy limpios.

Para que las hojas que tienen el diente muy fino y estrecho no se traben pasa un pedazo de cera, vela o barra de jabón por la zona de corte. Si la

herramienta de oxidación posible, límpiala bien y protégela con una fina capa de aceite.

El agua; un elemento imprescindible:

Sin este apreciado elemento, nos sería prácticamente imposible vivir en nuestro maravilloso planeta. Por ello, cuando escasea, nos damos cuenta de su gran importancia. Si imaginamos que durante una marcha, puede faltarnos, lo que procederemos a hacer es racionar el agua de la siguiente forma: La mitad antes de empezar a caminar, el resto, al finalizar la marcha.

Durante la marcha únicamente nos enjuagaremos la boca. Por este es conveniente andar de noche, pues necesitamos menos agua. Lo que intentaremos hacer entonces es evitar la pérdida excesiva de agua, es decir por medio de la transpiración, lo haremos del siguiente modo:

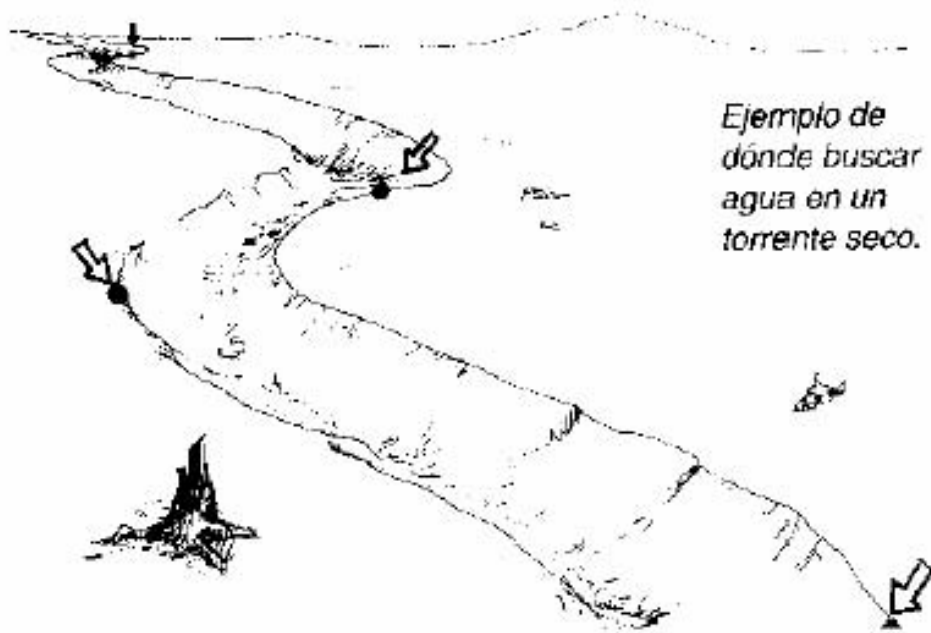
- Las ropas oscuras estimulan la transpiración, las claras no.
- Es conveniente suprimir las comidas pesadas, pero no hace falta suprimir la sal si no todo lo contrario, nos ayuda a retener agua.

En las zonas de alta montaña nos encontramos con una gran abundancia de agua, pero nos encontramos un problema, que es un agua muy pura pues procede del deshielo y tiene una carencia de sales. La solución es sencilla consiste en verter algún elemento vitamínico, como pastillas efervescentes.

• Cómo obtener agua:

El gran problema que nos encontramos en algunos lugares como en el desierto es la escasez de agua. Debido a esto lo que intentaremos hacer es perder la menor cantidad de agua. La transpiración, es el motivo principal de esta pérdida de agua, procediendo a evitarla del siguiente modo:

- Debemos mantenernos con la ropa puesta para evitar que el sudor se evapore.
- La ropa de colores claros es la más adecuada, puesto que refleja la luz, mientras que los colores oscuros hacen el efecto contrario.
- Mantenerse a la sombra por el día y caminar por la noche.
- Realizar movimientos lentos.
- No tomar alimentos sólidos, exceptuando la fruta.
- Beber el agua a sorbos, reteniéndola en la boca. Además de racionarla como hemos visto más arriba.
- En los parajes desérticos podemos encontrar agua en los lechos secos de los ríos, en las
- dunas, charcas, cisternas naturales (rocas graníticas) etc...
- Excavando en los lechos secos de los ríos es normal encontrar agua, escarbamos en la tierra cuando aparezca tierra húmeda dejamos de excavar, el agua saldrá ocupando el espacio que hemos excavado.



También la podemos encontrar en algunas plantas, como cactus, que machacando su pulpa nos da un líquido amargo que se puede beber.

Algunos indicios que nos pueden facilitar la tarea de encontrar agua, pueden ser:

- El vuelo de algunos pájaros al amanecer, especialmente de los que se alimentan de frutos secos (semillas).
- Las huellas de animales.
- La existencia de plantas (palmeras, juncos).
- En muchos desiertos la encrucijada de caminos forman la cabeza de una flecha que señala un lugar donde hay agua.

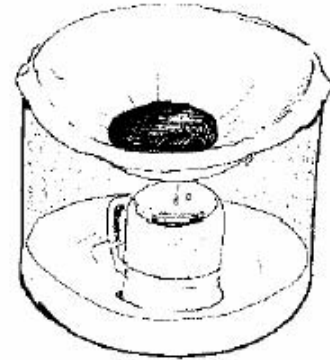
• **Métodos para obtener agua:**

El destilador solar:

Un pequeño truco para obtener agua es el destilado solar, que es muy fácil de realizar. Los “ingredientes” para construirlo son principalmente: tener mucha sed y disponer de un sol infernal:

Primeramente haremos un gran hoyo, en el fondo colocaremos hojas, recipientes de agua salada y mojaremos bien la tierra del fondo. Después colocaremos un recipiente de ancha en el centro, luego cubriremos el hoyo con un plástico sujeto en los extremos con unas piedras. Deslizaremos suavemente por el plástico, una piedra que quede justamente encima del recipiente de boca ancha, y de este modo tenemos dispuesto el destilador.

La explicación es breve y sencilla, la luz del sol provoca que el agua que tenemos en los recipientes, en las hojas y en la tierra mojada se evapore, al hacerlo este se condensa en el plástico que cubre el hoyo y al hacer el plástico un plano inclinado las gotas se condensan y se precipitan en el recipiente de boca ancha. De este modo tenemos agua lista para su degustación.



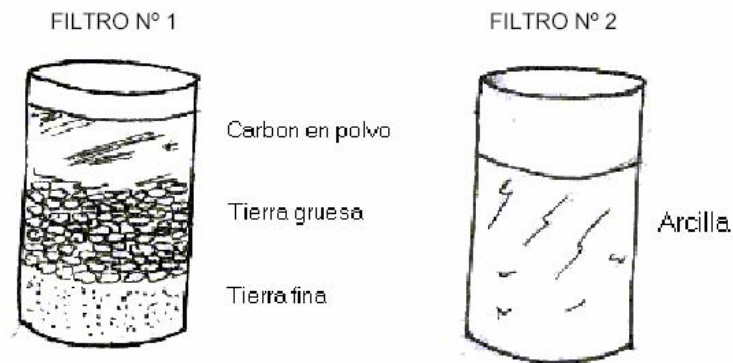
- **Depurando aguas no potables:**

Otro gran problema que nos podemos encontrar es que dispongamos de toda el agua del mundo, pero no la podamos utilizar al no ser potable. Muchas personas antes de viajar a sitios donde se puedan encontrar estos problemas (países de los trópicos) se inyectan agua contaminada con las posibles bacterias que pueden tener esta agua, quedando inmunes a ellas, pudiendo posteriormente hacer uso de esta clase de aguas.

Pero nosotros nos olvidaremos de tan “saludable” método y haremos uno más agradable. Para purificar el agua lo mejor es hervirla durante unos minutos y posteriormente pasarla por un filtro, que debemos renovar alguna vez.

Por lo tanto nos dispondremos a fabricar nuestro filtro cogemos una lata que agujerearemos.

En la base previamente, después la llenaremos de arena fina, encima de ella pondremos arena más gruesa y encima carbón. Pasar por otro filtro el líquido, éste lleno de arcilla, y de este modo habremos filtrado el agua no potable, una vez hecho esto agitaremos el agua para airearla y la dejaremos reposar.



Para finalizar con el capítulo del agua, diremos que hay otros lugares para encontrar agua son los paisajes calizos, en cuyas cuevas podemos hallar agua abundante, también la podemos encontrar en las piedras volcánicas (lavas). Que forman unas burbujas de aire en cuyo interior hay agua.

Cuando la naturaleza actúa como hombre del tiempo:

- Sé prevé buen tiempo...
 - El humo asciende vertical.
 - Rocío matinal.
 - Las luciérnagas brillan en la noche.
 - Ranas y sapos dan un concierto nocturno.
 - Las golondrinas vuelan alto.
 - El gallo canta a tiempo y a contratiempo.
 - Las margaritas se abren.
 - Los grillos cantan.
 - Las hormigas están muy activas.
 - Los peces no muerden el anzuelo.
- Se prevé mal tiempo...
 - Las golondrinas vuelan bajo.
 - Los pájaros se reúnen sobre los cables.
 - Las margaritas se cierran.
 - El gato se lava a fondo.
 - Las abejas vuelven a la colmena.
 - La vaca galopa con la cola levantada.
 - Los peces muerden el anzuelo.
 - Los peces dan grandes saltos fuera del agua.
 - Hay un anillo alrededor de la luna.
 - Los insectos pican mucho.

7. Objetos necesarios para llevar a una acampada:

Lo más necesario para llevar a una acampada, primeramente es un calzado cómodo y resistente, como pueden ser unas buenas botas que sujete bien el tobillo y de suela consistente.

Los calcetines más adecuados dependiendo que sea verano o invierno son los de hilo o lana respectivamente. Desechando los de nylon por ser de plástico que hacen sudar excesivamente los pies.

Los pantalones han de ser largos y anchos que no dificulten los movimientos, utilizando los de lona dependiendo de la época del año, los vaqueros si no son muy estrechos son pantalones cómodos. Se recomienda el uso de los pantalones desmontables.

Las camisas han de ser amplias y de manga larga, ya que si tenemos calor nos la remangamos. Para el invierno las más confortables son las de franela, como la de los leñadores, mientras para el verano las más cómodas son las de hilo o algodón, pues son más frescas.

Los sacos de dormir es un elemento muy importante, para una acampada. Los sacos nos guardan el calor si no que impide que se disipe, por ello es conveniente entrarnos en él con calor.

Los mejores sacos están rellenos de plumón y recubierto con fibras sintéticas, que impiden que nos asfixiemos dentro del saco. También un aislante.

En cuanto al capítulo de la ropa, y para finalizar, un consejo, es preferible llevar ropas puestas encima, que podamos quitárnoslas y ponérmolas a nuestro antojo que llevar poca ropa y que no nos abrigue.

Otros utensilios que podemos llevar a una acampada pueden ser:

- **Una navaja;** que no sea muy grande, sustituye a los molestos machetes, que no se pueden plegar, y son incómodos de llevar.
- **Un cordel;** resistente y de varios metros, pues nunca sabremos cuando nos puede hacer falta.
- **Una pequeña mochila;** sobre todo si vamos hacer una ruta pequeña, para meter lo estrictamente necesario.
- **Una cantimplora;** las más cómodas son las de tela, que a medida que se vacían pierden volumen, pero tienen un inconveniente calienta en exceso lo que lleve dentro. Las de aluminio mantienen el mismo volumen, pero mantienen fresco su contenido, si van recubiertas de tela aún mejor pues se pueden mojar y enfriar más lo que lleve, y si lleva un calzo metálico en la base, mejor que mejor.
- **Una linterna;** las ideales son las de petaca, pequeña y fácil de llevar.

- **La mochila;** que nos permita llevar todo lo anteriormente citado. Hay diferentes tipos de mochila, las hay con armadura y sin ella. En las primeras su armazón se fijan mucho a la espalda, pero tienen el inconveniente de que si no estas acostumbrado a ella se te clava en la espalda. Las de estructura interna también se fijan mucho y son fáciles de llevar pues llevan accesorios, que te protegen zonas delicadas (dorsales, lumbares, riñones, etc...).
- **Un botiquín;** para posibles imprevistos que contengan lo esencial y necesario (pinzas, vendas, gasas estériles, desinfectante, alcohol, aspirinas, etc...).
- **Bolsa de aseo** que contenga cepillo y pasta de dientes, gel-champú de ducha, esponja, peine, pequeño espejo, cremas protectoras para el sol, lápiz de cacao para los labios y toallas (grande para la ducha y pequeña para la cara).
- **Un sombrero o gorra** de tela.
- **En cuanto a la comida;** lo más aconsejable es llevar alimentos sanos como miel, frutos secos, fruta fresca, tortilla, fiambre, alimentos precocinados, etc...
- Por supuesto, no olvidar un buen **libro** para las horas de siesta y las noches de guardia.
- Es muy importante llevar siempre encima el **DNI** y la fotocopia de la **cartilla de la Seguridad Social**.
- Si eres scout no debes olvidar tu **uniforme**.

8. La Mochila:

Durante la marcha se exige al cuerpo la ejecución simultánea de varias funciones, como son el movimiento de brazos y piernas, balanceo de los hombros y del tronco, rotación de las caderas, etc. Por este motivo, para un óptimo transporte, la mochila debe adaptarse a nuestra morfología y a la utilización que vayamos a darle.

El sistema de porteo ideal requiere repartir bien la carga y evitar la presión de ésta sobre nervios, vasos sanguíneos, músculos y huesos. De este modo obtenemos comodidad y al limitar el movimiento de la carga, mejoramos nuestra estabilidad y aprovechamiento de la energía.

Existen diversos materiales que se utilizan para la confección de una mochila, aunque el más utilizado, debido a su ligereza y resistencia a la abrasión, es la Cordura ®. El Kevlar® es mucho más resistente, pero al ser mucho más caro se utiliza en muy poca proporción.

Los bolsillos laterales aumentan la capacidad de carga, aunque, por contra, desestabilizan la marcha y dificultan el paso por lugares estrechos.

• **Clasificación:**

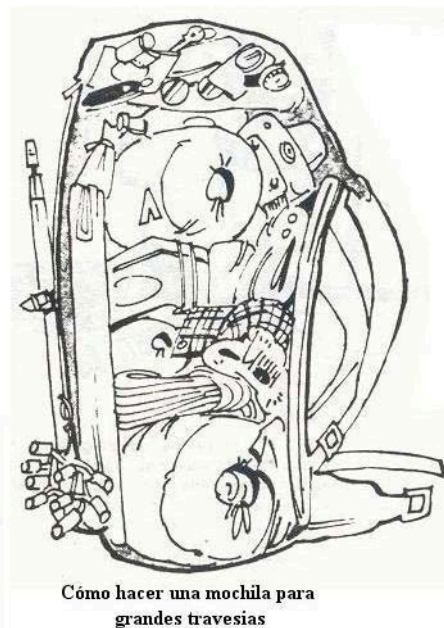
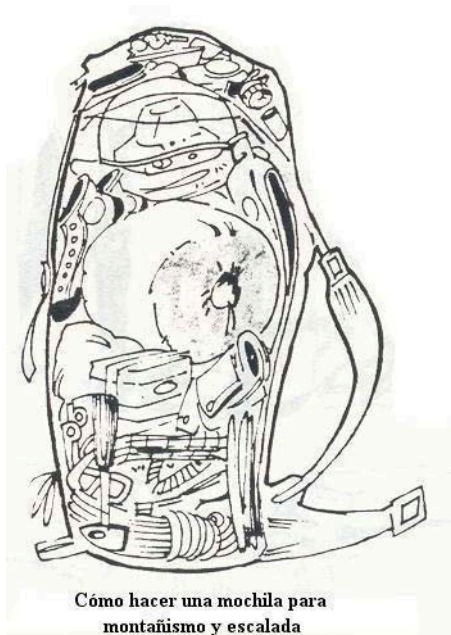
Dependiendo del uso que le demos a la mochila, podremos clasificarlas en distintos grupos:

- Mochilas de gran carga. Capacidad de 70 a 85 L
- Mochilas de excursión o fin de semana. Capacidad de 45 a 70 L. Serán las utilizadas normalmente para salidas donde se pernocte.
- Mochilas de ataque una jornada. Capacidad de 30 a 45 L.
- Mochilas de escalada. Pequeñas y muy técnicas.

• **Montar la Mochila:**

Lo primero que debes tener en cuenta para armar tu mochila es qué cosas vas a llevar, para esto es bueno que desparrames tus cosas en el suelo y dimensiones los volúmenes. Una vez que tengas todo chequeado (con una lista de equipo) tienes que comenzar a llenar tu mochila. Es recomendable utilizar una gran bolsa plástica a manera de impermeable o en su reemplazo varias bolsas más pequeñas. La distribución del equipo es bastante intuitiva, solo debe estar bien claro cuales son las cosas que se sacarán primero, cuales deben estar siempre a mano, cuales son las que ocuparás solo de noche, etc.

Básicamente la mochila debe quedar armada en forma homogénea y de aspecto esbelto, es decir mucho más larga que ancha. Todos los colgajos que quedan siempre fuera de las mochilas NO deben estar ahí. Es decir, nada de andar con la parka colgando, la olla volando por el lado o algo por el estilo.



- **Distribución del peso:**

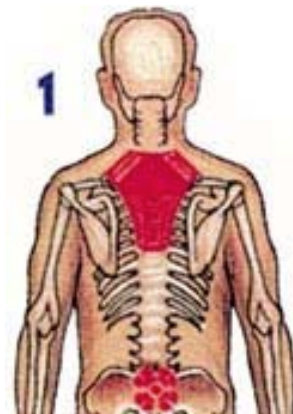
Debe pensarse bien el tamaño de la mochila necesaria: una mochila muy grande da mucho espacio para llevar cosas, pero es posible que esa abundancia de espacio te tiente a cargar con llevar demasiadas cosas innecesarias en salidas cortas.

El correcto llenado de la mochila es importante, y va en función del tipo de terreno por el que uno se va a mover, si es muy abrupto o difícil, o si es más llano o fácil.

Para terreno fácil conviene llevar el centro de gravedad de la mochila arriba y por lo tanto, la parte más pesada de la carga situada cerca de los hombros. Para terreno difícil conviene llevar el centro de gravedad en el centro de la mochila, por lo tanto, la parte más pesada de la carga situada cerca de la espalda, se debe ajustar las cintas de la mochila al máximo para favorecer que cuerpo y mochila actúen como uno sólo. Esta distribución favorece la estabilidad.

- **Cómo ajustar la mochila:**

Una vez cargada a la espalda, la cruz formada por el inicio de las hombreras debe coincidir entre los homóplatos de la espalda (fig.1). En los modelos que no dispongan de estabilizadores, esta zona podrá quedar un poco más elevada, dependiendo de la morfología de cada usuario.

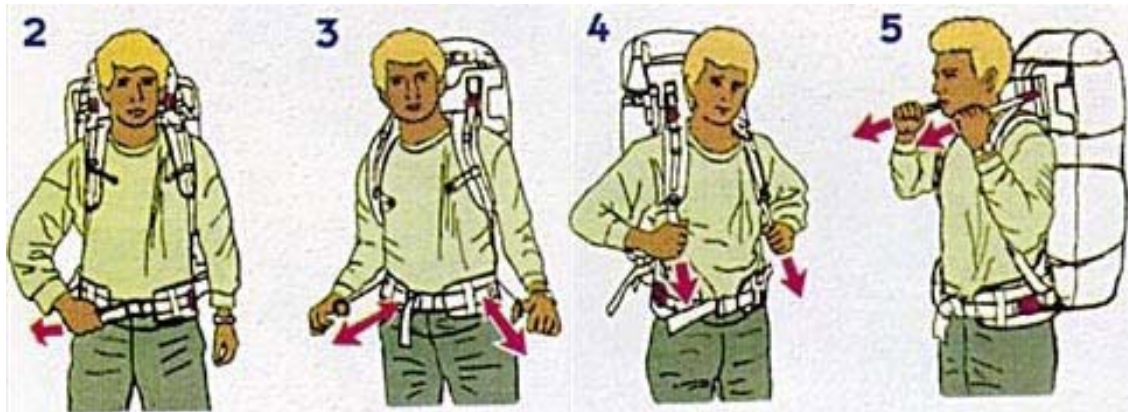


Cerraremos el cinturón (fig.2). Su posición corresponderá con la parte superior de la pelvis. Tensaremos de forma que exista contacto por todo el contorno de la cintura.

Tensaremos los ajustes laterales del cinturón (fig.3), hasta que no exista balanceo de los bajos de la mochila.

Tensaremos las hombreras (fig.4) hasta notar que existe contacto en toda la zona del pecho, hombros y preferiblemente también el inicio de la espalda.

Tensaremos los tirantes superiores de las hombreras (estabilizadores), de manera que se anule el balanceo de la parte alta de la mochila y teniendo la precaución de que no moleste al giro de la cabeza (fig.5). Para mejorar la inmovilización de la carga resulta muy útil la cinta de pecho.



- **Consejos:**

A causa de las costuras, es imposible que una mochila tradicional sea completamente estanca. La utilización de bolsas interiores estancas o el empleo de una funda exterior impermeable (cubre-mochilas), garantizará mantener su contenido seco.

Distribuir el material en bolsas de plástico de distintos colores, mejora la disposición en el interior de la mochila y facilita una rápida localización.

Impermeabilizar la mochila periódicamente ayudará a su conservación, evitando la penetración de la humedad. En determinadas ocasiones (en caso de alud o caída al agua), sistemas que te permitan desembarazarte rápidamente de la mochila, pueden ser de gran utilidad.

Las varillas metálicas extraíbles que tienen en sus espaldas algunos modelos de mochilas pueden ser utilizadas para una emergencia para improvisar una tablilla inmovilizadora en caso de romperse el hueso de una extremidad.

COCINA TRAMPERA:

Extracto tomado de un dossier de Pionerismo realizado por un simpático e ingenioso scout desconocido:

LA COCINA CON POCOS RECURSOS:
LA "COCINA SALVAJE"

CON EL NOMBRE DE COCINA SALVAJE SE ENTIENDE, ADEMÁS DE LAS MINUTAS QUE SE SABEN PREPARAR LOS INDIOS, O DE LOS BREBAJES QUE CALIENTAN SUS RESPECTIVOS BRUJOS, AQUELLA QUE SE REALIZA SIN OTROS RECURSOS QUE LOS QUE NOS OFRECE LA MADRE NATURALEZA (AUNQUE SIEMPRE HAGAMOS ALGUNA CONCESIÓN, COMO LAS CERILLAS...)

DENTRO DE ESTA CATEGORÍA, LOS ALIMENTOS QUE NOS PODEMOS ZAMPAR SON LOS SIGUIENTES:

LOS QUE PODEMOS COMER CRUDOS	LOS QUE SE PUEDEN COMER GUISADOS	LOS QUE SE COMEN GUISADOS O CRUDOS, O MIXTOS
<ul style="list-style-type: none"> • FRUTAS • HORTALIZAS (LECHUGA, ESCAROLA, BERRO, ETC.) • ALGUNOS MOLUSCOS (LAPAS, ALMEJAS, OSTRAS, ETC.) 	<ul style="list-style-type: none"> • LEGUMBRES • CARNES • PESCADOS • HORTALIZAS (ESPINACAS, JUDIAS VERDES, ACELGAS, ETC.) • TUBERCULOS • SETAS (CON MUCHO OJO, CLARO) 	<ul style="list-style-type: none"> • TOMATE • CEBOLLA • AJO • HUEVOS • FRUTAS (PLATANO, MANZANA, PERA, CIRUELA, BELLOTA, CASTAÑA ETC.) • LECHE

(NO ENTRAN EN LA LISTA LOS EMBUDIDOS, FIAMBRES, QUESOS, PAN ETC. QUE REQUIEREN UNA ELABORACIÓN PREVIA. TAMPOCO LOS HIERBAJOS COMESTIBLES, QUE SÓLO CONOCEN BIEN LOS NATURALISTAS O VEGETARIANOS, O LOS BICHOS QUE SE COMEN CIERTOS INDIVIDUOS Y APRENDICES DE RAMBO...)

PARA LOS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN COMER GUISADOS, EL FUEGO IDEAL ES EL DE BRASAS, SIN LLAMA Y CASI SIN HUMO (SE CONSIGUE BIEN CON MADEROS GRUESOS Y DUROS). ESTOS FUEGOS ESTARÁN SIEMPRE PROTEGIDOS, CON UN CÍRCULO DE PIEDRAS Y SI SE PUEDE CON UN PEQUEÑO MURETE DE MADERA O PIEDRA PARA: ① QUE EL VIENTO NO DE LA COÑA ② POR SEGURIDAD, PARA NO LIARLA GORDA EN UN DESCUIDO ③ PORQUE SE CONCENTRA MUCHO MÁS EL CALOR SOBRE EL ASUNTO.

A CONTINUACIÓN VAMOS A VER ALGUNOS EJEMPLOS DE ESTE TIPO DE COCINA, PARA DARNOS UNA IDEA DE CÓMO DEBEMOS PROCEDER ¿VALE? PUES BUENO...



PATATAS, BONIATOS, BATATAS

CREO QUE CASI TODOS LOS HERMANOS SCOUTS HEMOS ASADO ESTAS COSAS ALGUNA VEZ, POR SI ACASO DIRE QUE SE ECHAN SIN PELAR, ENTERRÁNDOSLOS ENTRE LAS CENIZAS O LAS BRASAS, Y LOS VAMOS PINCHANDO DE VEZ EN CUANDO PARA VER SI ESTAN TIERNECITOS YA. SI NOS GUSTAN LAS VIRGUERIAS, PODEMOS CORTAR LA PATATA CRUDA EN DOS, AHUECAR EL INTERIOR, VACIAR DENTRO UN HUEVO, CERRAR OTRA VEZ EL TUBERCULO Y ENVOLVERLO, PARA QUE NO SE ABRA, CON PAPEL ALBALE (NO ME DAN COMISION ¿EH?). YA SE QUE ESTE PAPEL-ALUMINIO NO ES NADA NATURAL PERO ¿QUE LE VAMOS A HACER? TAMPOCO NADIE SE VA A ENTERAR... ¡AH! Y SI TENEMOS SAL, LE ECHAMOS UNA PIZQUITA A ESTOS INVENTOS YA PREPARADOS (DESPUES DE DESPELLEJARLOS, CLARO)

HUEVOS

SE PUEDEN COMER ① CRUDOS, CUANDO ESTEMOS DESESPERADOS ② A LA PLANCHA SOBRE UNA LAJA DE PIEDRA BIEN CALENTITA ③ COCIDOS, PONIÉNDOLOS SIMPLEMENTE ENTRE CENIZAS CALIENTES ④ FRITOS, UTILIZANDO COMO RECIPIENTE LA CASCARA DE MEDIA NARANJA. PARA ELLO SE CORTA EN DOS A LA VICTIMA, NOS ZAMPAMOS LA PULPA DE UNA DE LAS MITADES, SE ECHA DENTRO TOCINO O SEGO (BUENO, OS DEJAREMOS ECHAR ACEITE...) Y SE PONE SOBRE PIEDRAS JUNTO AL FUEGO. CUANDO ESTA CALENTITO, SE ECHA EL HUEVO.

CARNES Y PESCADOS

ES POCO RECOMENDABLE PONERLOS DIRECTAMENTE SOBRE LAS BRASAS (COMO CUANDO ASAMOS PESTOREJO) PUES ASI SE NOS GUARRON TOTALMENTE DE CENIZA Y TIZONCITOS QUE LUEGO ES UN PEÑAZO QUITAR, Y ADEMÁS SE ASAN IRREGULARMENTE. LO MÁS MEJOR ES ASENCIARSE UN PALO CON UN EXTREMO AFILADO, PINCHAR EL PESCAITO O LA CHICHA A CACHOS, E IR ASANDO. O, SI TENEMOS TIEMPO Y GANAS NOS MONTAMOS UN TENEDOR O UNA PARRILLA. TODO ESTO, CLARO ESTO, CON MADERA DURA, QUE AGUANTE EL COLOR. EL PESCADO PUEDE NO SER VACIADO, TENIENDO EN CUENTA QUE LA MAYOR PARTE DE LA GRASA ESTA EN SUS ORGANOS INTERNOS.

CONEJOS

PRIMERO, NOS OLVIDAMOS DE LAS PELICULAS DE WALT DISNEY, Y DESPUES, DESPELLEJADO Y SIN TRIAS EL POBRE CONEJITO, LO ATRAVESAMOS CON UN PALO SECO Y PELODO, QUE APOYAMOS EN DOS HORQUILLAS. SE ASA DÁNDOLE VUELTAS LENTAMENTE SOBRE EL FUEGO.

AVES

1) SE PUEDE REPETIR EL MISMO SISTEMA QUE CON EL CONEJO.

2) PERO TAMBIEN SE PUEDE ASAR EL PLUMIFERO AL ESTILO POLINESICO: SIN QUITARLE LAS PLUMAS AL BICHO, SE LE SACAN LAS TRIAS MEDIANTE UN CORTE EN EL BOMBIVIENTRE, LAS PATAS Y LA CABEZA. TAMBIEN SE LE CORTAN. POR OTRA PARTE HACEMOS PASTA DE BARRO CON LA QUE ENVOLVEMOS AL AVE, QUE QUEDA TOTALMENTE CUBIERTO. SE INTRODUCE EN UN FUEGO POLINÉSICO EN EL QUE HAYA BRASAS CUBIERTAS DE CENIZAS. LE ECHAMOS TAMBIEN CENIZA POR ENCIMA Y POR LOS LADOS, Y LO CUBRIMOS CON MAS BRASAS. CUANDO ESTIMOS QUE YA ESTÉ PREPARADO, LO SACAMOS COMO PODAMOS, LE QUITAMOS LA COSTRA, LE LIMPIAMOS EL BARRO QUE QUEDA PEGADO, Y ALGUNA PLUMA, SI QUERAN, PUES SE PEGAN AL CORAZON. ¡HALO! A COMER...

TOMATES, CEBOLLAS, MANZANAS

APARTE DE COMERSE CRUDAS, ESTAS COSAS TAMBIEN SE PUEDEN ASAR, SOBRE UNA PIEDRA JUNTO AL FUEGO, SIN CONTACTO CON LAS BRASAS, QUE LOS CHAMUSCARIAN.

SETAS

DESPUES DE ASEGURARTE DE QUE NO TE VAS A CAER DEL CIRUELO DESPUÉS DE COMERLAS, SE PUEDEN ASAR, Y MEJOR CUANTO MAS GORDAS SEAN. SI POR UNA DE ESAS CASUALDADES DE LA VIDA, TUVIERAMOS UNOS AJITOS, PODRIAMOS ECHARLOS A TROCITOS ENCIMA PARA QUE ESTEN MÁS RICAS.

PIMIENTOS

ESTOS SÍ SE PUEDEN ASAR SOBRE LAS BRASAS. DESPUES LES QUITAMOS EL PELLEJO, Y EN PAZ. ¡AH! SE RECOMIENDA HACERLES UN CORTE PREVIO PARA QUE NO NOS DEN UN SUSTO (¡BANG!)

CASTAÑAS, BELLOTAS

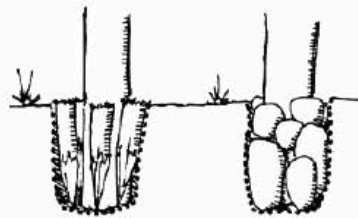
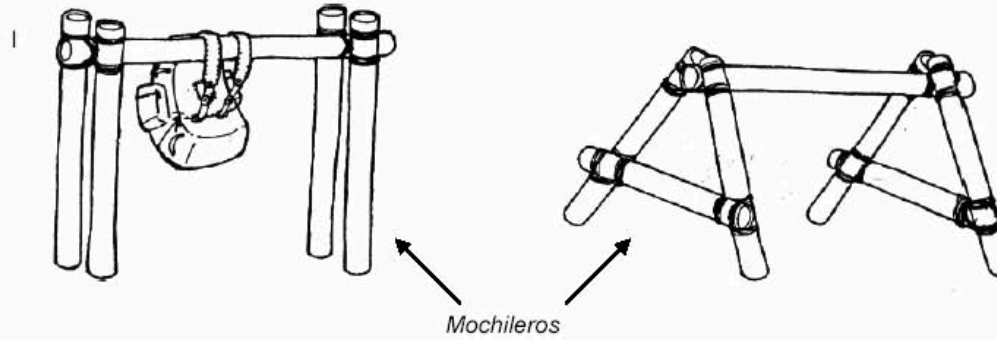
SE ASAN, HACIENDOLES TAMBIEN UN CORTE PREVIO

MAIZ

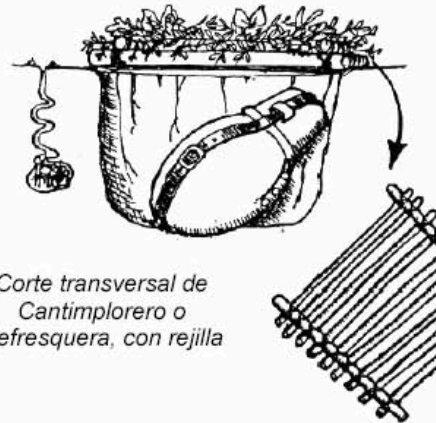
DESPUES DE HACERNOS CON UNAS CUANTAS PANOCHAS, LAS PODEMOS ASAR ENTERITAS, ECHANDOLAS, SIN DESGRANAR, SOBRE LAS BRASAS. POR ULTIMO, NOS LAS PODEMOS COMER AL ESTILO YANKEE



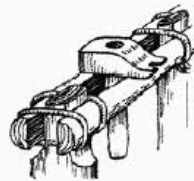
CONSTRUCCIONES DE PATRULLA:



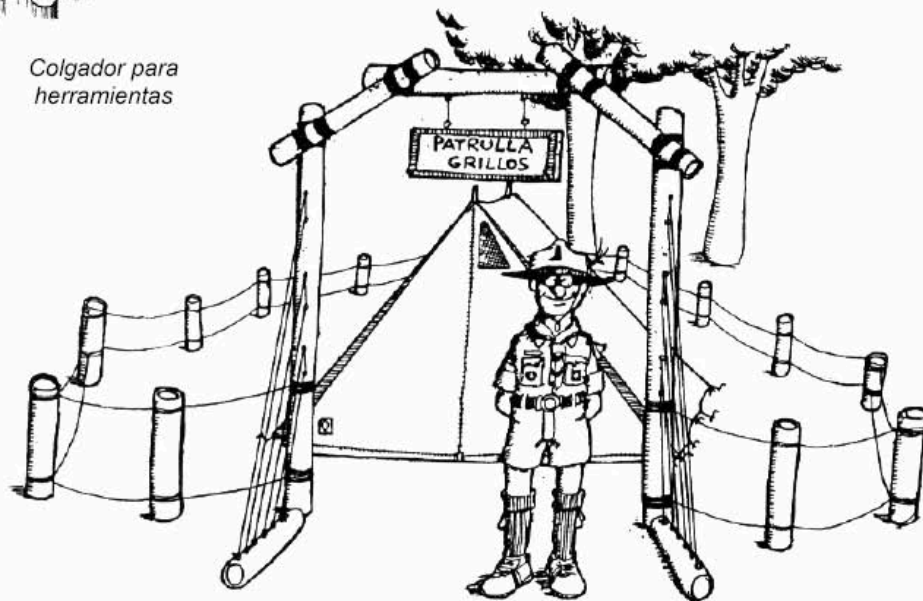
Sistema de apuntalamiento de troncos en el suelo



Corte transversal de Cantimplorero o Refresquera, con rejilla

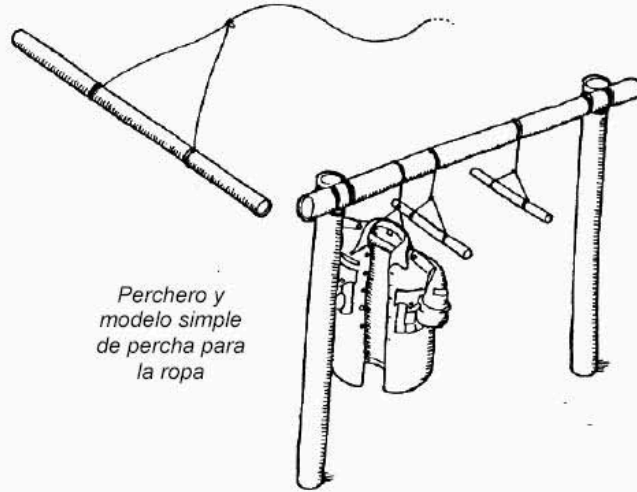
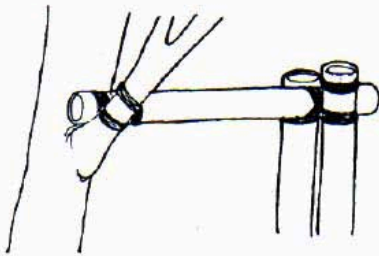


Colgador para herramientas

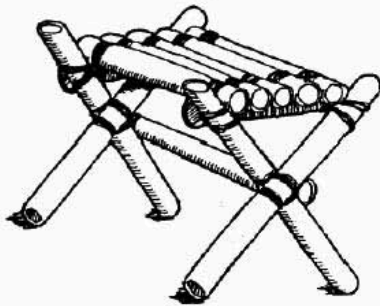


Modelo de parcela de tienda, bastante sencillo, con portada decorada con P.H

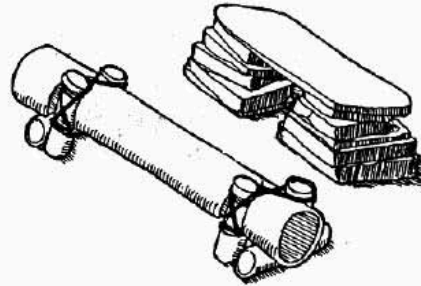
Aprovechamiento de una rama de árbol para hacer una construcción



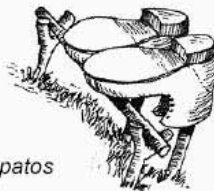
Perchero y modelo simple de percha para la ropa



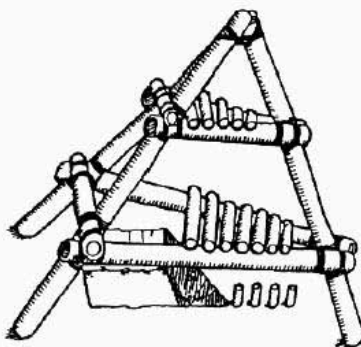
Mesa campestre



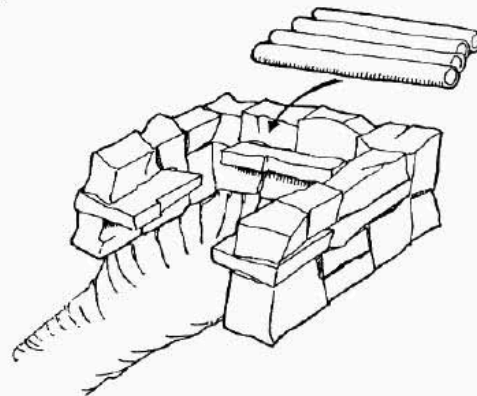
Ejemplos de bancos rústicos



Soporte para zapatos



Construcción multiusos:
Cantimplorero, botero, mochilero,
guarda herramientas, platero, etc.



Modelo de horno con cubierta de madera. El exterior se embadurna con barro, y en el interior se coloca una plancha metálica que separa la zona del fuego del recipiente con la comida que preparar

