



Treppiede da cucina per il campo

IN SINTESI



Che cosa

Un treppiede a cui si appende una pentola sopra il fuoco



A che cosa serve

Cucinare al campo senza fornello a gas



Sicurezza

Solo con i capi, legno robusto, fissare bene la pentola



45 minuti



dai 12 anni



3 pali da 1,8–2 m, corda, catena o filo di ferro



Materiale

- ☐ 3 pali dritti e asciutti, lunghi 1,8–2 m e spessi 5–7 cm
- ☐ circa 4 m di corda di sisal
- ☐ catena o filo di ferro robusto con gancio, circa 1 m
- ☐ pentola con manico
- ☐ guanti da lavoro



Passo dopo passo

- 1 Mettere i tre pali per terra uno accanto all'altro, quello centrale al contrario.
- 2 A circa 30 cm dalla cima fare una **legatura a treppiede** (nodo parlato, 6–8 giri lenti, 2–3 giri di strozzatura, nodo parlato).
- 3 Alzare le gambe e allargarle in modo uniforme finché il treppiede sta in piedi stabile.
- 4 Appendere la catena alla forcilla in alto e portare il gancio all'altezza giusta.
- 5 Appendere la pentola in modo che il fondo sia circa un palmo sopra la brace.



Sicurezza

- Tenere il fuoco più piccolo del fondo della pentola – le fiamme non devono salire lungo il legno.
- Nessuno mette le mani sotto la pentola; lavorare sempre con guanto e gancio.
- Dopo aver cucinato smontare il treppiede o spegnere completamente il fuoco.