



Tripé de cozinha para o acampamento

NUM RELANCE



O quê

Um tripé de onde pende uma panela por cima do fogo



Para quê

Cozinhar no acampamento sem fogareiro a gás



Segurança

Só com dirigentes, madeira resistente, prender bem a panela



45 minutos



a partir dos 12 anos



3 varas de 1,8–2 m, corda, corrente ou arame



Material

- ☐ 3 varas direitas e secas, com 1,8–2 m de comprimento e 5–7 cm de grossura
- ☐ cerca de 4 m de corda de sisal
- ☐ corrente ou arame grosso com gancho, cerca de 1 m
- ☐ panela com asa
- ☐ luvas de trabalho



Passo a passo

- 1 Pôr as três varas lado a lado no chão, a do meio virada ao contrário.
- 2 A cerca de 30 cm da ponta de cima, fazer uma **amarra de tripé** (nó de porco, 6–8 voltas soltas, 2–3 voltas de aperto, nó de porco).
- 3 Levantar as pernas e abri-las por igual até o tripé ficar estável.
- 4 Pendurar a corrente na forquilha de cima e pôr o gancho à altura certa.
- 5 Pendurar a panela de modo que o fundo fique a um palmo das brasas.



Segurança

- Manter o fogo mais pequeno do que o fundo da panela – as chamas não devem subir pela madeira.
- Ninguém põe a mão debaixo da panela; trabalhar sempre com luva e gancho.
- Depois de cozinhar, desmontar o tripé ou apagar completamente o fogo.