



Scout d'Europa  
FSE

# *fornelletti*

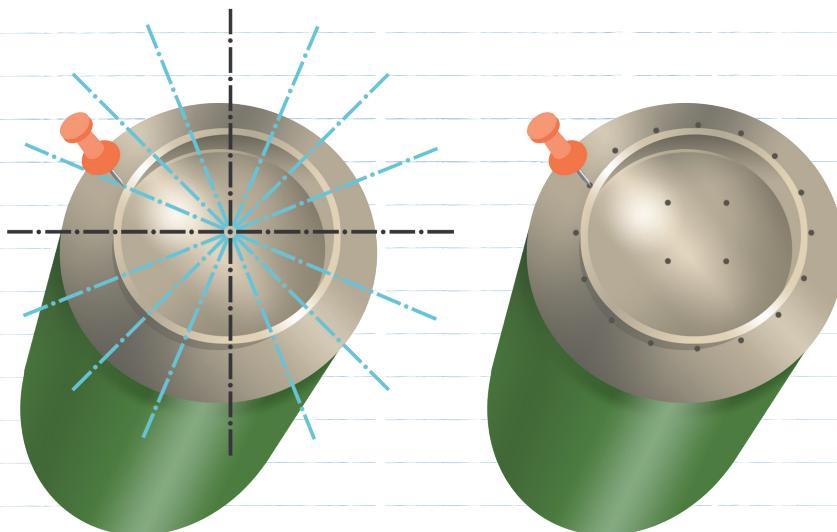
## OCCORRENTE:

2 lattine di alluminio da bibita uguali, vuote e con il fondo senza ammaccature  
un batuffolo di cotone idrofilo, taglierino, forbice con lama affilata, pinza,  
pennarello indelebile, puntina da disegno, righello, libro di un certo spessore  
con copertina rigida, carta vetrata, alcool etilico denaturato a 90°

1

Prendete una delle due lattine, e iniziate col fare i fori degli augelli: sul fondo, "puntando" la puntina dove c'è la "piega", fate un anello di 16 fori equidistanti l'uno dall'altro: per aiutarvi, praticate i buchini immaginando due rette perpendicolari far loro e le loro bisettrici.

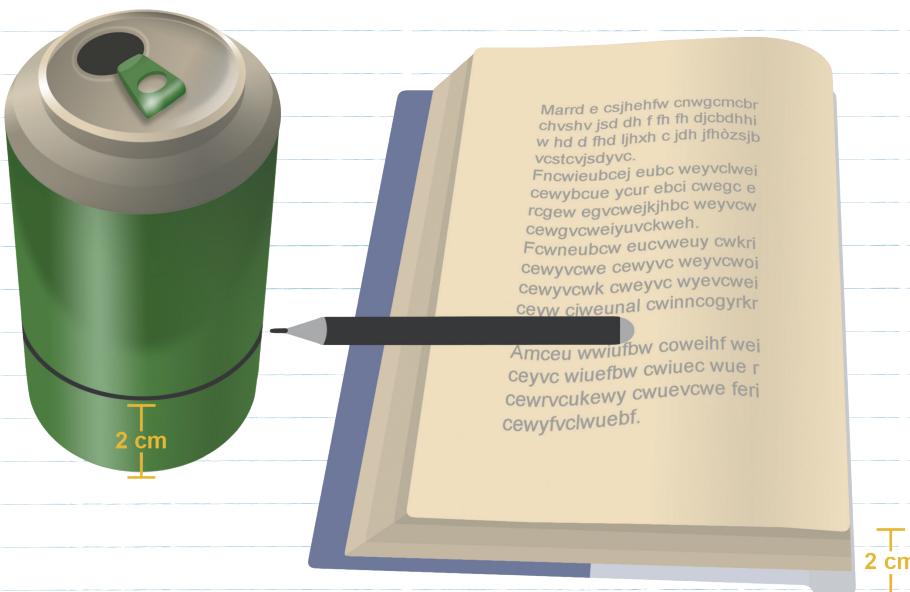
Fate inoltre 4 fori ai vertici di un quadrato immaginario a circa 1 cm dal centro del fornelletto.





2

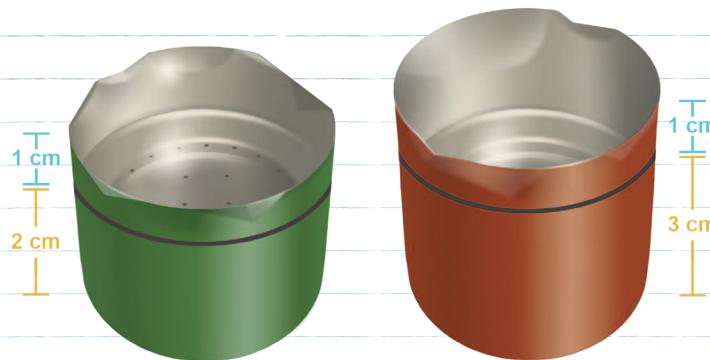
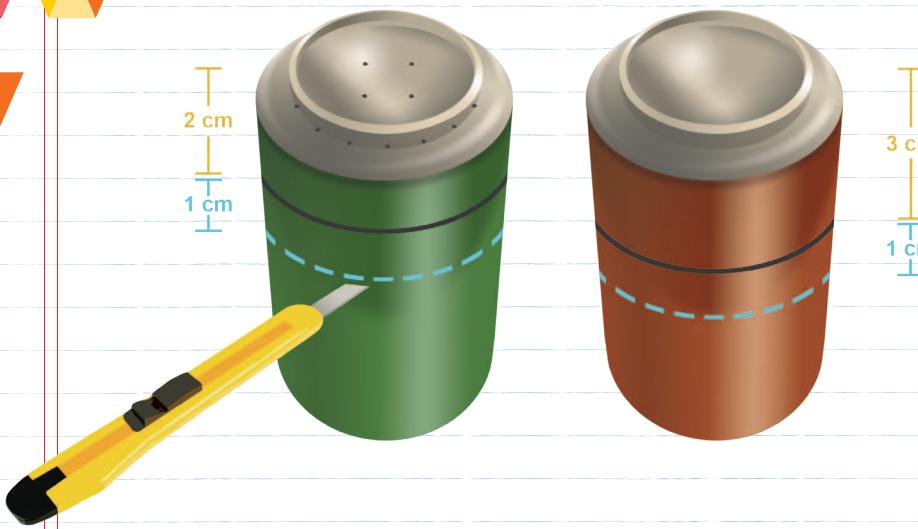
Col pennarello tracciate un segno a 2 cm dal fondo della lattina coi fori (i 2 cm vanno misurati a partire dal tavolo);ate il libro a lato della lattina ed appoggiate il pennarello sul libro in modo che la punta del pennarello sia proprio all'altezza del segno; ruotate ora la lattina mantenendo il pennarello appoggiato in modo da tracciare un bell'anello tutto attorno alla lattina. Fate altrettanto sull'altra lattina ma a 3 cm dal fondo. Dopodiché, a circa 1 cm sopra la riga appena tracciata, bucate ciascuna lattina con il taglierino e fate un primo taglio grezzo così da dividerle in due.





Scout d'Europa  
FSE

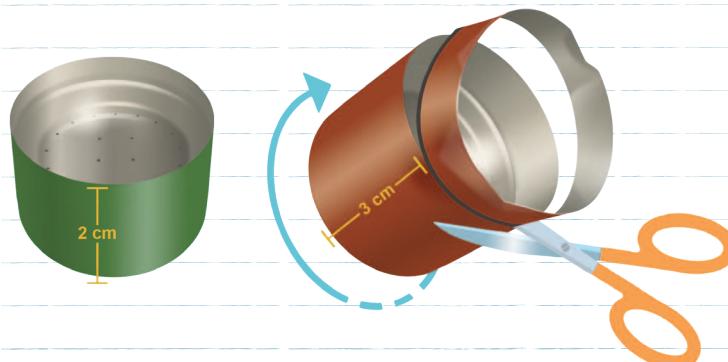
# *fornelletti*





**3** Procedete col secondo taglio, esattamente sulla linea nera: questa volta il taglio deve essere pulito e senza sbavature; fatelo tenendo la forbice più o meno ferma e girando ciascuna lattina in senso orario rispetto alla lama.

Otterrete così due belle "coppe"; se su quella più alta notate qualche piccola sbavatura lungo il bordo eliminate la con la carta vetrata altrimenti maneggiando il fornellino potreste tagliarvi.

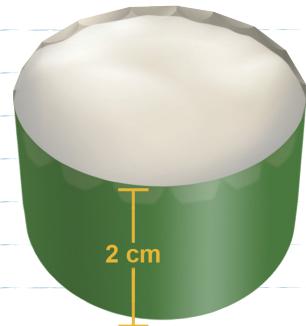


**4** Lungo tutto il bordo della coppa coi fori, aiutandovi con la pinza, fate una dozzina di pieghette verso l'interno "mordendo" circa un cm del bordo e inclinandolo verso l'interno di 45°. Così facendo, sarà più facile inserire questa coppa nell'altra.



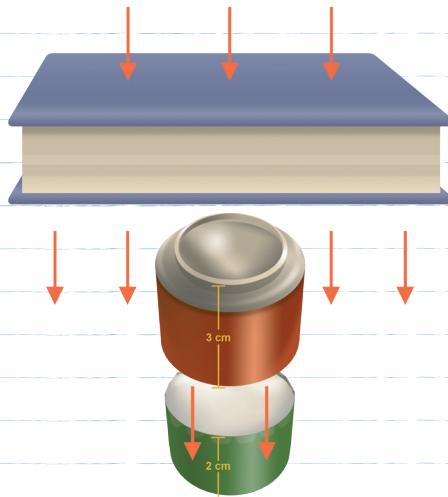


**5** Posizionate ora il batuffolo di cotone all'interno della coppa coi fori; il batuffolo dovrà riempire la coppa in maniera omogenea, leggermente compresso (ma senza eccedere, altrimenti alcuni ugelli potrebbero essere parzialmente ostruiti dal cotone e la fiamma risultante sarebbe disomogenea).



**6** Inserite adesso, con un po' di pazienza, la coppa con le "pieghette" all'interno dell'altra coppa per circa 5-10mm.

Posizionate il fornellino di modo che la parte con gli ugelli sia a contatto con il tavolo, appoggiate il libro sul lato superiore (vi consentirà di applicare pressione in maniera molto più uniforme) e premete col palmo della mano sul libro in maniera molto graduale ma "decisa" verso il basso, finché la coppa piccola sarà entrata completamente in quella grande. Questa è la fase più delicata, fate attenzione che le lattine si infilino una dentro l'altra dritte.





**7** Il vostro fornellino è pronto, ed è possibile provare la prima accensione! Versate 20-25ml di alcool nella conca al centro del fornello facendolo sbordare e ad andare nell'anello esterno... all'esterno dei 16 fori DEVE fermarsi un po' di alcool che servirà per l'avvio del fornello; se il fornello sembra non assorbire l'alcool, fatelo dondolare leggermente con la mano.

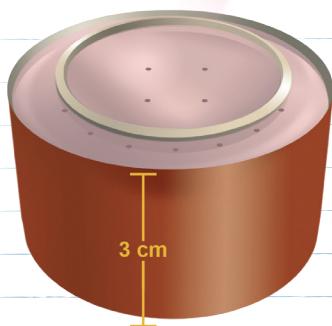
Prima di accenderlo, assicuratevi di non avere le mani bagnate di alcool, che non vi siano gocce di alcool vicino alla base del fornello (che se prendono fuoco farebbero surriscaldare il fornello facendogli fare una fiamma eccessiva), e di tenere ben distante la bottiglia di alcool.

Con un accendino o un fiammifero (allontanando immediatamente la mano) accendete l'alcool nella parte superiore del fornello prima che si asciughì: vedrete inizialmente una fiamma "informe" che dura circa un minuto, dopodiché "sbocceranno" le fiammelle dai 16 ugelli (momento magico!), rendendola simile alla fiamma di un fornello a gas.



Scout d'Europa  
FSE

*fornelletti*





## UN UTILE ACCESSORIO

Se utilizzate il fornello in inverno a temperature prossime o inferiori allo zero, o se avete un fornello un po' "sfortunato" che con la fiamma "da sopra" non ne vuole sapere di partire, per avviare il fornello può essere necessaria l'accensione "da sotto": mettete il fornello (carico) su un "piattino" di metallo (ad es. un coperchio di un vasetto di sottaceti, o anche un semplice pezzo di carta alluminio piegato in 4), buttate alcune gocce d'alcol sul "piattino" attorno alla base del fornello (poche gocce, non cucchiai, mi raccomando!), e accendete le gocce d'alcol alla base del fornello: questo tipo di accensione è molto più rapido ed efficace dell'accensione "dall'alto".

Il piattino inoltre, anche se si utilizza la classica accensione "da sopra", aiuta ad isolare il fornello dal suolo quando viene appoggiato su superfici gelide o bagnate. E quando volete utilizzare il fornello su superfici combustibili (ad esempio tavoli o panche da pic-nic), evita di lasciare tracce del vostro passaggio (quando utilizzato sul legno, il fornello senza piattino lascia infatti spiacevoli "anelli" bruni...).

Un accessorio quindi non indispensabile ma davvero molto utile.



## PRECAUZIONI:

Prima di accendere il fornelletto seguite sempre le seguenti precauzioni:

- mettetevi in una zona che non abbia nulla di infiammabile nelle vicinanze (meglio se all'esterno, in un luogo ben riparato dal vento)
- tenetevi acqua e un panno bagnato a portata di mano, che non si sa mai...
- l'ambiente deve essere poco illuminato (se siete all'esterno, provatelo di sera) perché la fiamma dell'alcool alla luce del sole è completamente invisibile (quando avrete imparato a conoscere bene il vostro fornello potrete utilizzarlo anche al sole, ma serve sempre molta prudenza quando si avvicina la mano per capire se la fiamma è accesa o spenta)
- l'ambiente deve essere sufficientemente ventilato per evitare potenziali accumuli di monossido di carbonio
- utilizzate solo alcool etilico denaturato a 90° (quello "rosa" che si acquista nei supermercati nel reparto dei prodotti per pulizia; attenti che non abbia gradazione inferiore, il fornello funzionerebbe male); non utilizzare MAI combustibili diversi dall'alcool: ad esempio con benzina, gasolio o liquido per accendini rischiate pericolosissime esplosioni o intossicazioni!
- non aggiungete mai alcool ad un fornello acceso
- non aggiungete alcool ad un fornello appena spento, finché non ha una temperatura abbastanza bassa da poterlo tenere in mano senza scottarsi (potrebbe essere rimasta qualche fiammella minuscola, che sarebbe visibile solo al buio, oppure se ancora rovente quando aggiungete alcool potrebbero formarsi troppi vapori, pericolosi in fase di accensione): si raffredda comunque molto velocemente



# *fornelletti*

Scout d'Europa  
FSE

- Se, terminata la fiamma iniziale, il fornello si spegne (può succedere se fa freddo) aspettate che il fornello si raffreddi un pò, aggiungete un cucchiaio di alcool sull'anello esterno e riprovate ad accendere.
- Con questo fornellino (caricato con 20-25 ml di alcool, il carico "tipico") dovreste riuscire a bollire mezzo litro d'acqua in 6-7 minuti, dopodiché la fiamma si affievolisce pian piano fino a spegnersi dopo pochi minuti.
- A pieno carico (circa 50ml) dovreste riuscire a bollire 1 litro d'acqua in 11 minuti o 1,5 litri in 16 minuti, ed avere complessivamente a disposizione più di 20 minuti di fiamma, più che sufficienti per prepararsi dei piatti appetitosi!
- Il fornello può essere spento in caso di necessità soffocandolo appoggiandovi sopra qualcosa di piatto (ad esempio il fondo della pentola), anche se di solito conviene semplicemente aspettare che finisca l'alcool e che si spenga da solo; non provate a soffiarci sopra, ravviverete la fiamma invece di spegnerla!
- Per evitare sprechi di alcool o che la fiamma vi si spenga prima del termine della cottura dovete mettere in anticipo la giusta quantità di alcool, in proporzione all'acqua che dovete far bollire (ricordate: 20 ml di alcool di solito bastano per far bollire mezzo litro d'acqua). Le prime volte meglio abbondare un pò, poi ci farete l'occhio e vedrete che di combustibile ne sprecherete ben poco...

*Buona cottura!*