

Forno da campo

Materiale necessario:

- bidone di latta da almeno 25 litri
- 2 tondini di ferro
- apribarattolo
- picchetto e martello o qualsiasi cosa possa bucare la latta
- pala
- piccone
- tanica (acqua a disposizione per fare il fango)
- guanti (per applicare il fango)
- pietre

Facoltativo:

- tubo o mattoni(per la canalina del fumo)

Step 1:

Con un apribarattolo aprite quasi tutto il coperchio della latta, lasciate solo un pezzo attaccato così da poterlo aprire e richiudere

Step 2:

Praticate due fori sulla linea dell'altezza della latta e nei due punti opposti (distanti in modo tale che ci si possa poggiare sopra una teglia). Dovranno essere abbastanza grandi per infilarci dentro i tondini

Step 3:

Scavare una fossa più profonda del forno, della stessa larghezza e leggermente più lunga (per far fuoriuscire il fumo)

Step 4:

Poggiare il forno sul terreno (saranno i tondini a mantenere il forno in equilibrio). Rivestire il forno con pietre e fango.



Facoltativo:

Realizzare la canalina con un tubo o con mattoni o pietre per direzionare il fumo

