

- **Туристік алаулар дегеніміз** - жорық кезіндегі туристтердің уақытша мекенде тұрақтауында далалық жағдайда тамақ дайындау, салқын ауа-райында жылыну, жауынды күндері киім кептіру мақсатында пайдаланатын алау түрлері.

- Алау орнын дайындау үшін жер қазуға арналған туристік жиналмалы күрек.
- Алау айналасын қоршауға арналған қиыршық тастар.
- Металдан дайындалған үш аяқты жиналмалы бағаналар.
- Арнайы туристік - аңшылық шырпы.
- Тамыздық.
- Тамақ дайындайтын ыдыстар.
- Өрт қаупі туындаған жағдайда сөндіретін құм немесе су.

### **Алау жағу барысындағы қауіпсіздік ережелері**

- Алау теректен және шатырдан 5-8 метр қашықтықта желден қорғанған орында орналасуы керек. Егер ескі алау орны болса соны пайдаланған жөн.
- Алау орны қазылып айналасы шым тастармен қоршалады.
- Алауды жаққанда өрт қауіпсіздігі ережесін есте сақтау қажет.
- Отын жинау кезінде ескеретін нәрсе жақсы жанатын отындар: қурап қалған ағаштар, үсіген ағаштардың сабағы, кепкен бұталарды таңдау.
- Алау жағуға қабықты, қылқан жапырақты ағаштың жаңқасын, кепкен бұталарды, смолалы жаңқаны, түбір кесегін пайдаланған тиімді.
- Алау шапшаң тұтану үшін тамыздықты төменнен тұтатып, ал жоғарыдан біртіндеп құрғақ бұталар, жаңқа, құрғақ шырпылар салынады.

### **Алаудың түрлері**

#### **Құдық алауы**



**Құдық**” алауы туризмде кеңінен қолданылатын алау түрі. Бұл алау түрі жақсы жанып үлкен ыстық беру үшін пайдаланылады. “Құдық” алауын дайындау үшін ағаш құдық түрінде салынады. Алау ұзақ жанады және тамақ пісіру үшін көп жылу береді. Өте тез жанып кетеді. Қысқа уақыт ішінде көмірдің көп мөлшерін алу қажет болған кезде пайдаланылады

## Шалаш алауы



“Шалаш” алауын дайындау үшін ағаштар шалаш түрінде көтеріңкіленіп салынады. Бұл алау ұзақ жанады жылыту үшін көп жылу бөледі. Алау жақсы жанады және туристік дамылдауда үлкен ыстық беру үшін пайдаланылады.

Шалаш алауы-ең танымал және кең таралған алау түрлерінің бірі. Алаудың жану температурасы өте жоғары және от тез жанып кетеді, сондықтан жиі ағаштарды салып тұру қажет.

## Жұлдызша алауы

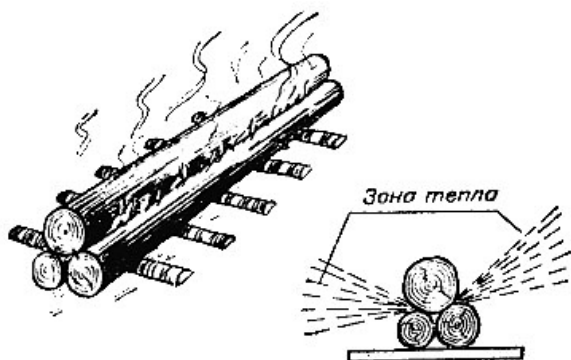


“Жұлдызша” алауы туристер үшін әмбебап деп мойындалады.

Оған ботқа пісіруге және төңірегіне кешке жиналып әңгімемен, өлең айтып отыруға болады. Бұл алауды дайындау үшін 5-10 дейінгі бөрнешіктер жұлдызша түрінде ішке қарай орналастырылады.

Ағаштың қатты түрлерін пайдалану ұсынылады. Жанған кезде отын от ортасына қарай жылжиды. Мұндай отты түнде жылыту үшін қолдануға болады.

## Нодья – Дабыл алауы

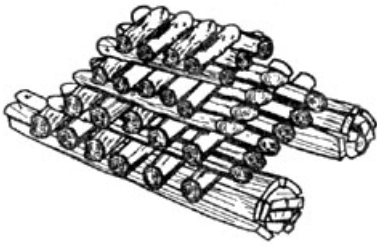


Нодья - Дабыл алауы жорықтар кезінде туристер адасқан жағдайда көмекке шақыру мақсатында дабыл беру үшін қолданылатын алау түрі. Алауды дайындау үшін жуандығы 30-40 см, ұзындығы 2-3 метрлік 2-3 ағаш бірінің үстіне бірі салынып, екі жақ шетінен қазықпен

бекітіледі. Әдетте алау үстіне смолалы бұта салып қара түтін немесе көк шөп салып ақ түтін шығару арқылы дабыл беріледі.

Бұл алау түрі жорықтарда туристер кеңінен қолданатын алау болып табылады.

### **Торша алау**



**Торша алауы - екі үлкен бөренелерді бір біріне параллель орналастырып, одан кейін оның үстіне ұсақ бөренелерді бірінің үстіне бірін тор тәріздес етіп қоямыз. Мұндай алауды ұзақ уақыт пайдалану үшін қолдануға және көп мөлшерде шөк (көмір) алу үшін қолданады. Өте жинақы түрде жағылатын отын түрі.**

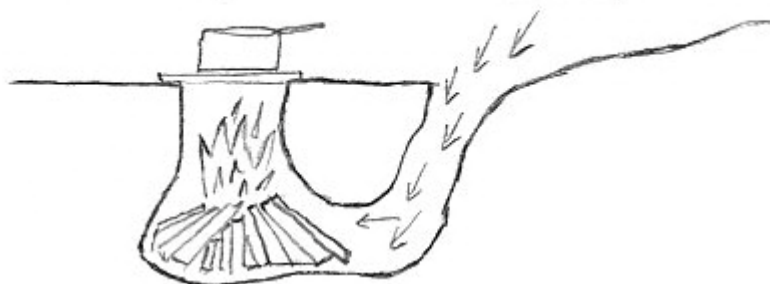
### **Таежный алауы**



**Таежный алау – көп күш жұмсамай оңай жағуға арналған алау түрі. Туризмге шыққанда бір мезгілде бір неше жерде тамақ пісіруге ыңғайлы.**

Алауды жағу үшін үлкендеу бір бөрене үстіне 3 – 4 жұқа ағаштарды тек бір ұшымен орналастырамыз.

## Шұңқырдағы алау (Поленизиялық)



**Поленизиялық алау** – көп қолданыла бермейтін және көп жұмысты қажет ететін от жағу түрі. Көп мөлшерде тамақ дайындау үшін үлкен қазанды пайдалану үшін жағылады. Мұндай отты жағу үшін шұңқыр қазып ағашты шұңқырдың ішіне саламыз және дәл жанынан отынды оттегімен қамтамасыз ету үшін үлкендеу етіп тесік жасаймыз, егерде тесіктен ауа толық бармайтын оттың жануы төмендейді.

Тамақ дайындауға ыңғайлы болу үшін алау үстіне тор қойып дайындайды.

## Фин алауы



**Фин алауын** жағу үшін ұзындығы қысқа және жуандау бөрене қолданылады, оның жоғарғы жағын оның қалыңдығына байланысты 8 – 9 бөлікке кесемізде, кесілген жеріне отты тұтандыратындай қураған ағаш немесе шөптің ұсақ бөлшектерін саламыз. Тез арада тамақ пісіруге ыңғайлы.