

How To Make An All Night Campfire With Just One Log

The next time you're out camping, whether it's outdoors in the wilderness or right outside in your own backyard, try this hack out for an effortless campfire all night long. While there is definitely some prep work involved, it's well worth it if you don't need a huge bonfire, and more so if you plan on cooking meals over the flames.

In the video below, YouTube user Doogly demonstrates how to make a Swedish torch, which is also known as Swedish candle, Canadian candle, Swedish fire torch, Swedish log stove, or similar name, using a chainsaw. Basically, instead of tossing any firewood into your fire pit, grab one thick log and make two cuts. These cuts should be deep, at least halfway through the log, and should form an X on the top.

Sursa: [youtube.com](https://www.youtube.com)

Once your cuts are created, add fire kindling such as newspaper, brush, or even wine corks into the depths of the log and light them. Remember to keep the X facing upwards, so the flame rises from within the log rather than downwards and dangerously toward the ground.

If you don't have a chainsaw, you can attempt to use many thick cuts of wood together in the same shape, but you won't get the same exact effect.



Im

age Via Silver Skyline

These Are Good for Campfires & Cookouts

Once you've lit your newly cut log, you have a long-lasting fire that will keep burning until you're ready to hit your

tent. Yet this fire building technique offers more options than simply warmth and light—it also provides a ready-made stovetop for your camp cooking.



















Image via Hessie Scout Group

Nick Weston, writing for Back Woods Home, considers this log-cutting technique an excellent choice for outdoor chefs roughing it. After about 30 minutes of burning, the log's flat top becomes the perfect place to set a skillet.

As the wood and its flame continue to burn, it reaches a high enough temperature to cook on top of. And, the longer it remains lit, the higher the temperature—meaning you could even slow-roast your favorite meat directly inside of the log.





[1] After 30 minutes, use a skillet or kettle. [2] After 3 hours, you can slow roast meat inside!

Images via Back Woods Home

Another benefit to this easy-to-create camp stove is that it requires no effort. The log will continue to burn through the cuts, heating the wood from within its center and warming whatever you place on top.

The Type of Wood You Use Matters

Nick Weston also suggest considering what type of log you'd like to use before creating this long-burning fire. Different types of logs create different effects as they burn, and your choice may depend on the purpose of your campfire.



Im

age via Badgells Wood Camping

He recommends selecting a “well-seasoned” wood, rather than one that is stripped of its bark and natural growth. If you simply want to relax around your campsite, seek woods like pine, fir, and birch. Weston calls these soft woods, which give off the scent and light of the traditional campfires we all love.

However, this type of wood log isn’t the best for cooking food. If you plan to make your fire your own outdoor stove, Weston suggests avoiding any varieties of wood that give off soot and smoky taste. Instead, try to use hardwoods like beech, apple, cherry, and oak. These logs don’t hold much moisture, which prevents excess smoke, and burn better, according to Weston.

Cover images via Warren Hardy, dittidot/Reddit

Cum sa faci clatite fara faina – Un mic dejun care o sa-ti taie rasuflarea!

Un articol de Maya

Iubesc micul dejun, insa nu am intotdeauna starea necesara pentru a pregati ceva ingenios, mai ales ca prepararea sa este prima activitate de dimineata.

Daca tot o sa gatesc dimineata, bine ar fi ca reteta sa fie simpla si totodata gustoasa si sanatoasa.

Dar ce e asta?

O reteta din doua ingrediente pentru clatite, fara faina. Iata cum sa prepari uimitoarea reteta:

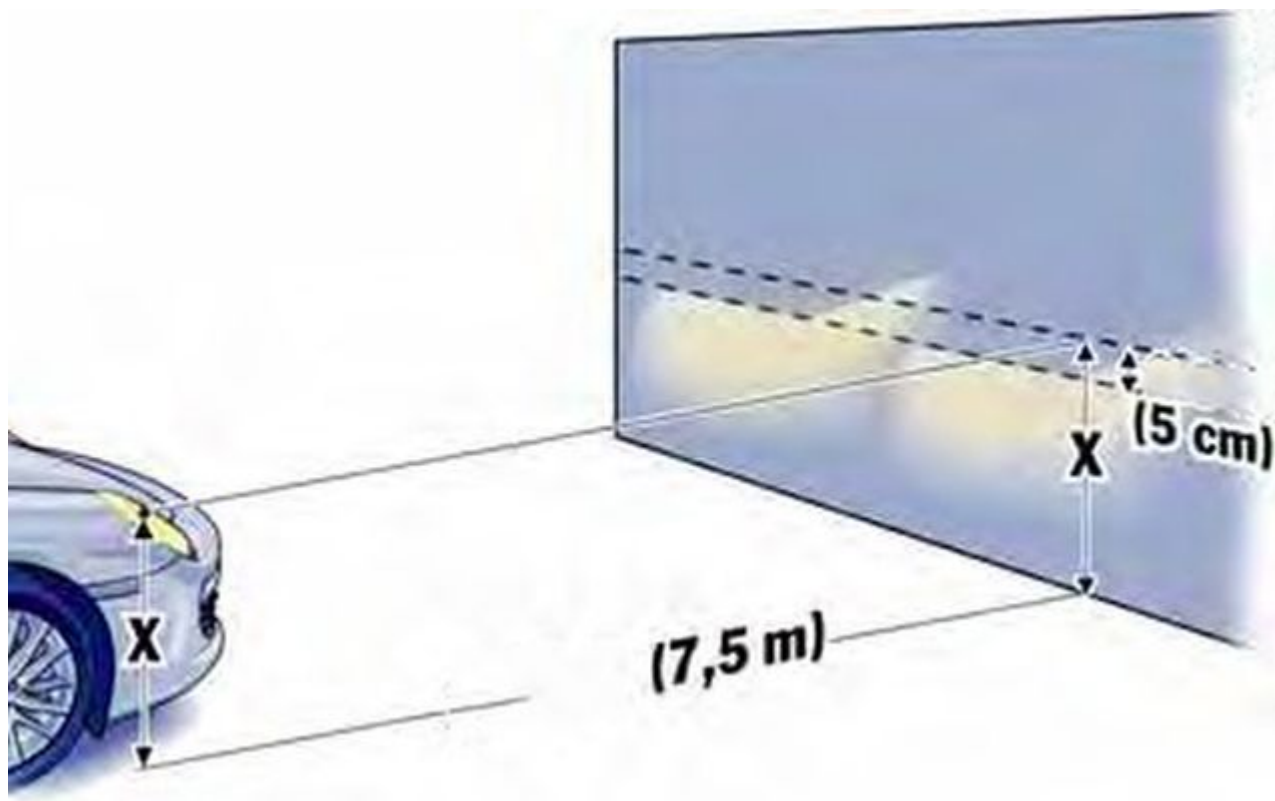
Inainte de toate trebuie sa recunosc faptul ca reteta este doar din 2 ingrediente, insa eu as adauga si niste sirop de
CITESTE IN CONTINUARE

Sursa video: youtube.com

Sursa articol: secretele.com

Cum să-ți reglezi farurile de

unul singur pentru a avea vizibilitate | VIDEO



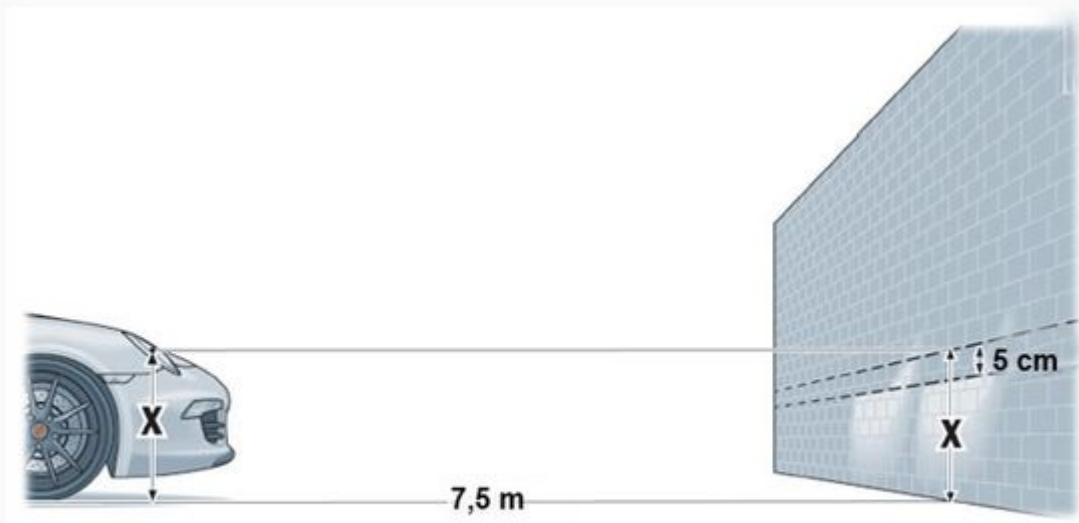
Mașinile zilelor noastre sunt inteligente. Cu toate acestea, nu toți șoferii știu cum să-și regleze faza scurtă și faza lungă. Iată ce trebuie să facă:

Service-urile au aparate speciale care reglează farurile în mod corespunzător. În lipsa acestor aparate, orice conducător auto își poate regla farurile după metoda „la zid”.

Veți avea nevoie de un scotch și o șurubelniță. Mașina se aliniază la o distanță de aproximativ 7.5 metri de un zid cu faza scurtă aprinsă. Limita superioară a luminii nu trebuie să se afle la 5 centimetri mai jos față de paralela orizontală trasată de la centrul becului farului până la perete.

Cu alte cuvinte, înălțimea de la sol până la delimitarea superioară a razei de lumină trebuie să fie cu 5 cm mai mică decât înălțimea de la sol până la lentila farului. Ca în

imaginea de mai jos.



Dacă reușiți să reglați astfel farurile, atunci lumina va bate corespunzător și participanții la trafic nu vor fi afectați. La fel se procedează și pentru faza lungă. Cu toate acestea, auto-bild.ro nu recomandă această metodă de reglare decât ca ultimă soluție.

Vezi AICI o altă metodă de reglare!

Sursa video: [youtube.com](https://www.youtube.com)

Sursa articol: [auto-bild.ro](https://www.auto-bild.ro)

Vrei sa stii cum sa pierzi grasimea de pe coapse in 30 de zile?

Un articol de Maya

Doamne dragi,

Relatiile voastre cu partenerii sunt afectate in intimitate? Faceti dragoste numai pe intuneric pentru a evita sa fiti vazute?

Urati la culme sa mergeti la cumparaturi pentru ca hainele sexy si la moda nu va mai avantajeaza?

Continuati sa cititi povestea mea despre cum am reusit sa scap de grasimea de pe coapse! Suisurile, coborasurile, ce a mers, ce n-a mers si finalmente singurul lucru care m-a ajutat sa scap de grasime.

Am fost si eu in locul vostru. Am vrut sa ma simt CITESTE IN CONTINUARE

<https://www.youtube.com/watch?v=V1A7kYaaMT4>

Sursa video: youtube.com

Sursa: secretele.com

Exerciții pentru un FUND DE NOTA 10! Le poți face la tine acasă | VIDEO

Toți de confruntăm cu lipsa timpului și dăm vina pe programul nostru pentru faptul că nu mergem la sală.

Fata din imagini îți arată ce exerciții pot face doamnele și domnișoarele, chiar la ele acasă pentru a avea picioare tonifiate și un fund de nota 10. Exercițiile ajută la dobândirea unor forme de invidiat, care îi vor înnebuni pe bărbați. Pentru rezultate cât mai bune, totul trebuie repetat cât se poate de mult.

Vezi mai jos cum se obține un fund ferm, de nota 10:

<https://www.youtube.com/watch?v=PLP32Bd28cA>

Sursa video: youtube.com

Sursa articol: pagina5.libertatea.ro

Petrol (Gasoline) Engine vs Diesel Engine

Sursa: youtube.com

Exercitiul „Pestele de aur” face adevarate minuni pentru coloana vertebrala!

Un articol de Calin Petru Barbulescu

Sanatatea coloanei vertebrale este esentiala pentru un trup sanatos. Celebrul vindecator japonez Katsuzo Nishi mereu atragea atentia asupra faptului ca multe dintre cauzele bolilor unui pacient trebuie cautate la nivelul coloanei vertebrale. El recomanda cu incredere practicarea zilnica a exercitiului „Pestele de aur”.

Acest exercitiu intareste coloana vertebrala si are efecte benefice asupra starii generale de sanatate.

In ce consta unicitatea acestui exercitiu?

Exercitiului CITESTE IN CONTINUARE

Sursa video: [youtube.com](https://www.youtube.com)

Sursa articol: [secretele.com](https://www.secretele.com)

Vită în bere

4 portii

Ingrediente

- Bacon- 150g
- Bere- 0.5l
- Carne vită- 600-700g
- Ceapă- 2
- Cub Knorr de vită- 1
- Prune uscate- 300g
- Usturoi- 4-6
- Suc de fructe- 700m

Cum se prepară?

<https://www.youtube.com/watch?t=180&v=PqgUi4W8jgY>

Sursa video: youtube.com

.1

În primul rând aveți nevoie de un ceaun de fontă cu capac (sau din ceramică/lut) Tăiați câțiva căței de usturoi feliuțe și niște ceapă solzișori și puneți-le să se călească, preferabil direct în vasul de fontă pe focul de la aragaz.



.2

Se ia carnea de vită, se taie bucăți măricele (cam cât un kiwi) și se caramelizează un pic într-o tigaie (se rumenește ușor pe toate părțile). Ați putea face un sos

omogen din uleiul de măsline și cubul de vită (cam 3-4 linguri de ulei la un cub). Cu acest sos „masați” carnea, astfel încât să se pătrundă egal pe toate părțile. Tăvăliți carnea printr-o tigaie bine încinsă, fără să mai adăugați ulei. Când carnea s-a caramelizat răsturnați-o peste ceapa călită. Sfat: Dacă ați călit ceapa și usturoiul într-o tigaie acum ar fi momentul să mutați totul într-un vas mai mare care poate fi folosit atât pe foc cât și în cuptor (ceaunul de fontă este perfect).



.3

Peste carnea amestecată cu usturoiul și ceapa călită se toarnă bere Guinness și suc de fructe dulce acrișor (nectar de cireșe/vișine).



.4

Se adaugă supa concentrată de vită. După ce începe să fiarbă, se acoperă și se dă la cuptor pentru 3-4 ore (încingeți cuptorul în prealabil la foc mediu).

.5

Drept garnitură puteți folosi pilaf de orez, sote de ciuperci (sau de legume) sau chiar paste. Pentru a da o notă deosebită puteți face în felul următor: Folosiți suc natural de prune la vită. Separat puneți niște apă la fiert și, când dă în clocot, adăugați prune deshidratate să fiarbă 2-3 minute. Lăsați-le să se scurgă bine (cât stă vita la cuptor, au timp suficient). Când considerați că vită e aproape gata, perpeliți într-o tigaie niște bacon tăiat bucăți, și după 2-3 minute

adăugați prunele. Prăjiți-le împreună câteva minute, amestecând des. Scoateți carnea pe farfurii (sau pe un platou) presărați prunele prăjite cu bacon peste și turnați sos după gust. Adăugați garnitura aleasă și bucurați-vă de o carne extraordinar de gustoasă și de fragedă. Sfat: Aveți grijă ce carne folosiți. Datorită timpului lung de stat la cuptor chiar și o carne mai tare devine fragedă, dar pielitele mari nu dispar. Curățați pielitele dacă există.

Pofta buna!!

Sursa: retetaperfecta.ro

Fishing Knot

Sursa foto: walkincountry.com

**Palomar Knot Strongest
Fishing Knot**

Sursa: youtube.com

Best Fishing Knot

Sursa: youtube.com

The Only Fishing Knot You Need | The Uni Knot | Saltwater Experience

Sursa: youtube.com

How to tie Dropper Loop Fishing Knot

Sursa: youtube.com

Top 9 Fishing Knot

<https://www.youtube.com/watch?v=WKxn56Zs9Rg>

Sursa: youtube.com

Cum schimbi plăcuțele de frână la o Dacia Logan

Constantinescu Pavel, un mecanic cu ștate vechi, îți explică pas cu pas cum să schimbi plăcuțele de frână ale unei Dacia Logan. Dacă ești încrezător în capacitățile tale, poți încerca. Însă ai mare grijă la ce faci pentru că sistemul de frânare este o parte extrem de importantă a vehiculului, iar dacă vei greși poți pune în pericol viața ta, a pasagerilor și a celorlalți participanți la trafic.

Sursa video: [youtube.com](https://www.youtube.com)

Sursa articol: [auto-bild.ro](https://www.auto-bild.ro)