

VAN MAASDIJK HEERENVEEN

Vuur

Onderwerp

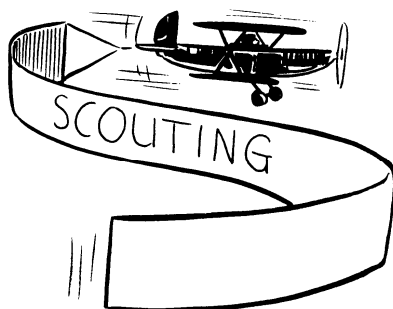
Vuur maken

Referentie

Vuur 01.02.1998

Datum

1998 02 01





SCOUTING

VAN MAASDIJK HEERENVEEN


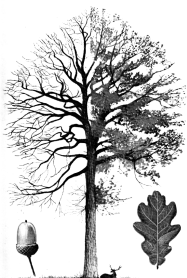

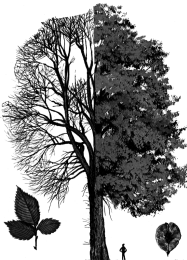



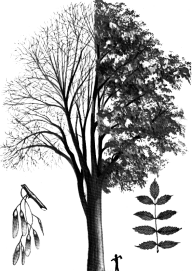




Vervolg Vuur 01.02.1998

Datum: 1998 02 01

Blad 2

Houtsoorten

Naam	Blad	Silhouet	
(zomer)Eik			Brandt langzaam en regelmatig.
Olm of Iep			Is moeilijk aan te krijgen, smeult alleen maar, heeft weinig vlam, brandt alleen in droge toestand.
Den			Twijgen en dennekegels vormen goed aanmaakmateriaal, maar brandt vlug op.
Es			Dood en levend, brandt goed, ruikt lekker. Is makkelijk te hakken en te splijten. Brand ook lang
Populier			Stinkt gemeen, en brandt alleen als het heel erg droog is.



SCOUTING

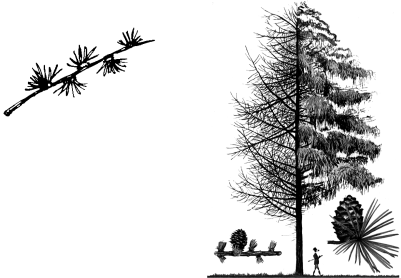

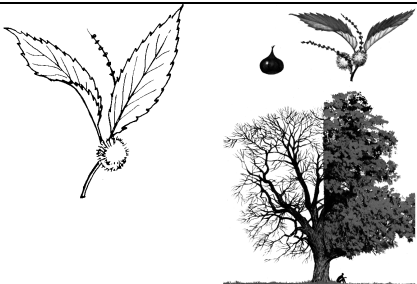
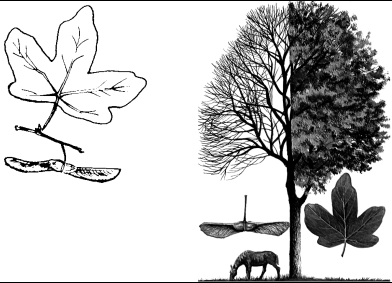
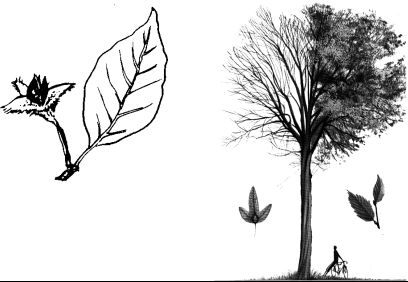

VAN MAASDIJK HEERENVEEN



Vervolg Vuur 01.02.1998

Datum: 1998 02 01

Blad 3

<p>Lariks</p> 	<p>Beter niet gebruiken, vonkt en spettert gevaarlijk.</p>
<p>Appel Hulst</p> 	<p>Brandt goed met een zoetige geur. Brandt goed, ook levend. Geeft goede as.</p>
<p>(tamme) Kastanje</p> 	<p>Brandt alleen goed als het dood is, en goed droog.</p>
<p>Esdoorn</p> 	<p>Niet geschikt voor aanmaken. Brandt goed, maar snel. Verspreidt een onaangename geur.</p>
<p>Beuk</p> 	<p>Brandt met een goede, grote en regelmatige vlam. Zowel dood als levend goed brandbaar.</p>
<p>Berk</p> 	<p>Brandt snel en helder. Schors en twijgen goed geschikt als aanmaakmateriaal.</p>

<p>Linde</p> 	<p>Brandt alleen als het goed droog is, samen met andere soorten is het wel te gebruiken.</p>
<p>Meidoorn</p> 	<p>Goed aanmaakmateriaal, en bakt het zoetste brood.</p>



Koken op houtvuur

Er wordt steeds minder op houtvuur gekookt. De belangrijkste reden daarvoor is dat het aantal plaatsen waar dit is toegestaan sterk verminderd. Het sprokkelen van hout verstoort de natuurlijke kringloop. Om dit te voorkomen, kun je afvalhout van thuis of van de houthandelaar gebruiken. Op de Scouting **labelterreinen** bestaat meestal wel de mogelijkheid om op houtvuur te koken, mits de brandweer een vergunning heeft afgegeven. Informeer vooraf altijd even bij de beheerders van het terrein; zij kunnen je vertellen of koken op houtvuur toegestaan is.

Voorzorgsmaatregelen

- Houdt altijd rekening met de windrichting. Kies je stookplaats zo dat de wind nooit de kans krijgt vlammen en rook tegen je tent of afdak te blazen. Als stoker sta je altijd met de wind in de rug (anders met tranen in je ogen)
- Leg je vuur aan op een veilige plaats: binnen een straal van ruim twee moet de grond brandvrij zijn, dus takjes en andere brandbare zaken (en stookhout) verwijderen.
- Zorg dat je altijd een emmer water in de buurt hebt, om te blussen en als koelwater bij brandwonden. (als je het met water dooft krijg je het vuur nooit meer aan)
- Zorg dat je altijd een emmer zand in de buurt hebt, om te blussen en om het vuur te regelen, als het te hard gaat. (als je het met zand dooft kun je het vuur ook weer aansteken)
- Vuren worden op een vuurplaats of vuurtafel gestookt.
- Een brandend vuur moet altijd bewaakt worden.
- Het vuur doof je door het stookmateriaal uit elkaar te trekken, het te besprenkelen met water, liever niet met zand. Dan de as verspreiden en nog eens besprenkelen totdat het niet meer rookt.

Vuur aanmaken

Begin met een hoopje kleine spaanders of takjes van goed droog en dood hout en een beetje sisal, papier of berkebast om het aan te krijgen. Haal nooit teveel berkebast van een plaats op de boom, de boom gaat dan dood. Hierover bouw je een kleine pagode of tepee (=wigwam), tenslotte zet je er het brandhout omheen oplopend in dikte en hardheid, in de vorm van het **type** vuur dat je wilt maken.

Zorg dat je het benodigde hout van te voren klaar hebt liggen, want het is de stoker niet toegestaan het vuur te verlaten als het brandt.

Voor een goed heet kookvuur is de grootte van de vlammen niet bepalend (wel mooi), maar de gloeiende as/houtskool.

Maak een vuur nooit zo groot dat je er zelf niet meer bij kan komen.

Als je stookt, dan kook je natuurlijk niet, viezerik.



SCOUTING

VAN MAASDIJK HEERENVEEN

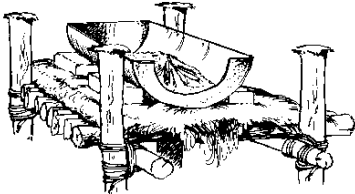
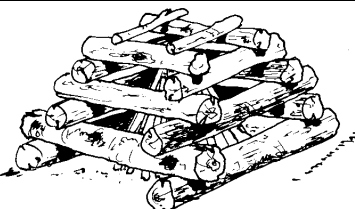
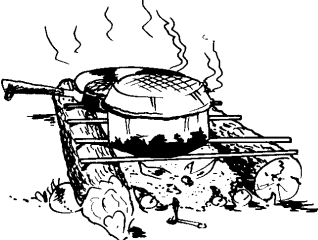




Vervolg Vuur 01.02.1998

Datum: 1998 02 01

Blad 6

Vuurtypen

Naam	Voorbeeld	Omschrijving
Vuurtafel		Een gepioneerde tafel met daarop graszoden, of twee schragen met daar bovenop een half olievat, gevuld met een zandbodem, het zand moet zo hoog liggen dat het hout van de schragen niet kan verbranden.
Pagodevuur		Wordt veel toegepast wanneer een groot vuur moet worden gemaakt, bijvoorbeeld. Rond een teepee worden stammen van dik naar dun opgestapeld.
Jagersvuur		Aan beide zijden van de stookgang, die enigszins nauw toe moet lopen, met de wijde ingang aan de windzijde, maak je muurtjes van rondhout of stenen. Hierop plaats je het rooster. Als je de muurtjes van hout maakt, bedek de balken dan met aarde of (nat) zand, anders verbranden ze te snel. Dit vuur is zeer geschikt om op een krib of tafel te bouwen.
Teepeevuur		Basis voor elk soort vuur. Je bouwt een teepee door van binnen dunner hout en naar buiten dikker hout tegen elkaar te zetten. Maak aan de windzijde een stookgang, waardoor je het vuur kunt aansteken.
Stervuur		Je legt enkele dikke, droge balken met de punt in de al brandende teepee en schuift ze telkens naar het midden. Zo blijft het vuur heel lang branden. Je zet de pan, als de balken tenminste even dik zijn, gewoon bovenop het vuur. Niet teveel hout gebruiken. Er moet nog lucht bij kunnen, want zonder brandstof brandt er niets.



SCOUTING

VAN MAASDIJK HEERENVEEN

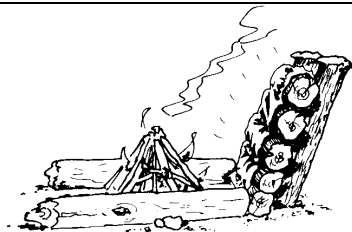


Vervolg Vuur 01.02.1998

Datum: 1998 02 01

Blad 7

Reflectorvuur



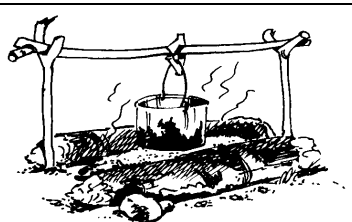
Dit bouw je van stevige, liefst natte blokken hout. De reflector staat naar de wind gekeerd, zodat de hitte van het vuur wordt weerkaatst. De reflector is zeer geschikt voor het drogen van hout. Tevens kun je tegen of bij de reflector prima vlees of vis roosteren of een plat brood bakken.

Kraanvuur



Handig als je niets kunt vinden om je pan op te zetten. Laat de stok waaraan de pan hangt rusten onder een steen, of graaf een gat waar je hem instopt. Onder de pan kun je een stervuur bouwen.

Houthakkersvuur



Je legt twee moeilijk brandbare stammen of rijen stenen naast elkaar, waartussen een geul ontstaat, verder hetzelfde als het jagersvuur. Daarboven wordt met twee V-stokken een constructie gemaakt waar je de pan aan ophangt.

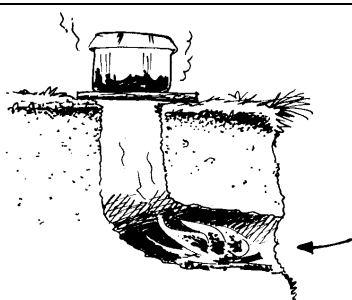
De volgende vuren zijn niet erg geschikt voor op een vuurtafel, maar als je wel mag graven, zijn ze wel erg efficiënt.

Naam

Voorbeeld

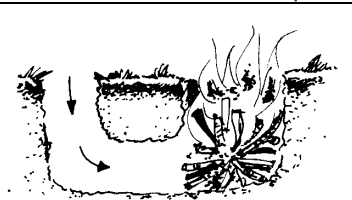
Omschrijving

Commandovuur



In een steile wand wordt vlak onder de rand een gat gegraven, waarin het vuur wordt gestookt. Loodrecht hierop maak je een gat loodrecht omhoog waardoor de vlammen omhoog kunnen, en waarop je de pan zet, laat wel ruimte tussen de pan en het gat, anders trekt het vuur niet. Zorg dat je het gat maakt aan de kant waar de wind vandaan komt.

Dakotavuur



Variant op het commandovuur, voor als er geen steile wand is om een gat in te maken, let op de wind. Het voordeel van deze twee soorten is dat er weinig warmte verloren gaat, en de vlammen niet zichtbaar (hoeven te) zijn.



Kookgerei

Kook je op houtvuur, dan moet je goede pannen hebben. Deze moeten van een zwaardere kwaliteit zijn dan de normale lichtgewicht kampeerpannetjes, anders verbranden ze. Met de lichte pannetjes kun je natuurlijk wel op houtvuur koken, maar na een paar kampen worden ze onbetrouwbaar.

Als je na het koken het roet snel van de pannen wilt verwijderen, poets ze dan schoon met (lang) gras met zand. Heel doeltreffend, maar niet het leukste klusje. Aluminiumfolie om de pan werkt ook, maar het scheurt snel, is behoorlijk prijzig en zeker niet milieuvriendelijk.