



Scouts instructie: Stoken

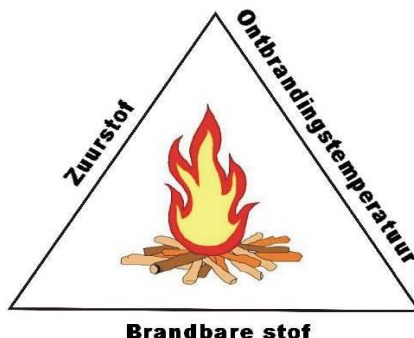
de geheimen van een goed kampvuur

Om een goed vuur te stoken is wat basiskennis erg handig. Als je bijvoorbeeld een kampvuur stookt kan het geen kwaad om te weten hoe je ervoor kunt zorgen dat je zo min mogelijk rook hebt. Wil je snel koken op houtvuur, dan is het wel zo makkelijk als je weet hoe je het vuur snel en effectief kunt opbouwen. We zullen in dit overzicht een aantal zaken voor je op een rijtje zetten.

Vergeet niet: vuur stoken is iets waarmee je veel ellende op je hals kan halen als je het verkeerd doet of op verkeerde plaatsen. Doe het daarom alleen tijdens je scoutingopkomsten onder toezicht van een volwassene.

Wat is een vuur?

Voor een vuur heb je drie dingen nodig: zuurstof (lucht), brandstof (in ons geval hout) en voldoende warmte, dit noemen we samen de vuurdriehoek. Hoeveel warmte je nodig hebt hangt af van de brandstof. Zo weet je dat je bij een brandstof als benzine heel weinig nodig hebt om het te ontvlammen. Bij hout zul je meestal wat meer je best moeten doen om de boel aan de gang te krijgen. Het vuur zal warmer worden als je meer zuurstof toevoert. De andere kant van de medaille is dan dat je wel sneller door je brandstof heen zal gaan. Met minder zuurstof brandt het minder hard, en zal het vuur gaan gloeien.



Hoe voorkom je rook?

Rook is een gevolg van onvolledige verbranding. Zorg voor voldoende zuurstof in je vuur en gebruik geen naaldhout als je zeker wilt zijn van een rookvrij vuur. Om die zuurstof binnen te laten moet je opletten dat je het vuur niet verstikt. Smijt dus niet zomaar een stapel hout op elkaar, want dan kan er niet genoeg lucht tussen. Als je vuur warm genoeg is en je geen nat hout gebruikt dan zal je vuur zo min mogelijk roken.

Brandhout sprokkelen

Natuurlijk hebben we voor een goed vuur een flinke voorraad hout nodig. Als scout ga je goed met de natuur om, al was het maar omdat je wilt dat je voorraad brandhout zichzelf blijft aanvullen. Sprokkel dus altijd dood hout en leg het, als dat kan, bij je clubhuis of bivak te drogen. Tip: als het de laatste dagen heeft geregend of vochtig weer is geweest, zoek je hout dan eens boven de grond. Dode takken die in struiken zijn blijven hangen zijn een stuk droger dan takken die al die tijd op de grond hebben gelegen.

Verdeel je voorraad in minstens drie stapels, die oplopen in grootte.

De eerste (kleine) stapel is de tondel. Dit is het kleinste spul dat je gebruikt om het vuur mee aan te steken. Een goed voorbeeld hiervan is berkenschors. Haal dan het buitenste laagje, ook wel het 'papier' genaamd, (dat vaak al los zit) van de berkenboom. Let daarbij goed op dat je de bast zelf niet beschadigt. Stukken bast die je op de grond ziet liggen zijn ook geschikt maar zijn vaak natter. Bewaar je tondel op een droge plek.

De tweede voorraad is het aanmaakhout. Dit zijn de kleine takken die door de tondel aan worden gestoken en die op hun beurt weer de grotere balken aan moeten steken. Zachte houten zijn hier erg geschikt voor. Die branden wel sneller en je hebt er dus wat meer van nodig. Hars houdend hout is ook erg geschikt. Het zal wat vonken, maar het brand wel goed. Dit aanmaakhout moet wel droog zijn. Met tondel alleen zul je normaal niet genoeg warmte hebben om nat aanmaakhout droog te stoken. Heb je geen droog aanmaakhout, dan zou je kunnen overwegen vuuraanmakers te gebruiken. Natuurlijk gebruik je geen giftige troep uit de winkel, maar je eigen vuuraanmakers [Hars bolletjes, berkenschors, vuurmantjes, enz.]

De derde en grootste voorraad is het grotere hout. Dit is het hout waarop je vuur uiteindelijk moet branden. Gebruik hiervoor de hardere, zwaardere houtsoorten. Deze produceren ook prima kolen. Op die hete kolen is het gemakkelijk om je vuur uren aan de gang te houden. Als je geen droog hout hebt is het een goed plan om met een kloofbijl of gewone bijl je balken te splijten. Het hout in de kern is vaak een stuk droger.

Zorg dat je genoeg hout hebt. Je laat een vuur natuurlijk nooit alleen om meer hout te gaan zoeken.

Het is altijd handig een voorraad aan te leggen. Leg het te drogen in je clubhuis. Je hebt dan altijd hout bij de hand als je zin hebt om een vuurtje te stoken.

Klaarmaken van de vuurplaats

Voordat we het vuur gaan opbouwen kijken we eerst eens naar de plaats waar we gaan stoken. Let op de volgende punten:

- Is er bluswater in de buurt? Zorg bij kampvuren altijd voor een emmer water. Als je het niet gebruikt om het vuur te doven, dan misschien wel om iemand met brandwonden zo snel mogelijk te kunnen helpen.
- Hoe staat de wind? Natuurlijk kies je de stookplaats zo dat de rook niet over het eten en de plek waar je straks gaat zitten eten waait. Zorg ervoor dat de opening van je vuur op de wind staat en vrij is. Dat scheelt je een flinke hoofdpijn van het aanblazen.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare zaken in de buurt zijn. Denk daarbij aan beplanting, overhangende takken, maar ook aan boomwortels in de grond.
- Denk aan je kleding. Zorg dat je geen snel brandbare kleding aan hebt. Een fleecetruï is lekker warm als je 's avonds een vuurtje moet opbouwen maar smelt heel snel als het warm wordt. Doe liever een paar lagen veiliger kleren aan. Op die manier kun je ook later nog eens een laagje uitdoen als het door het vuur te warm is geworden.

Aansteken

Elke manier van opbouwen heeft met elkaar gemeen dat de tondel in het midden komt te liggen. Van daaruit worden de takken en balken naar buiten toe steeds dikker. Je steekt de tondel door een opening aan en hoopt dat het de omliggende takken aan zal steken. Blaas eerst voorzichtig en daarna iets harder om het beter te laten branden. Blaas nooit tegen de wind in.

Zorg dat de tondel lang genoeg blijft branden en dat de vlammen (die natuurlijk naar boven gaan) ook echt wat hebben om aan te steken. Je moet er wel op letten dat je aan de andere kant ook weer niet te gretig bent en er meteen een boel hout bovenop gooit.

Je zal het vuur dan verstikken. Vergeet de vuurdriehoek niet! Werk zo steeds een stapje groter tot je de grote blokken aan het branden hebt en je goede kolen hebt die heet genoeg zijn om nieuw hout te ontbranden. Als je zover bent kun je rustig achterover leunen in de kampvuurkuil, want het vuur zal voorlopig niet uit gaan. Af en toe een blokje erbij en wat hout te drogen leggen en je kan er zonder problemen een hele lange avond van maken.

Als je wilt koken op het vuur, zorg dan dat je snel een boel licht hout verstoekt, zonder het vuur te verstikken. Het koken gaat namelijk het beste en het schoonste op hete kolen. Dat scheelt je weer een paar zwart geblakerde hamburgers. Heb je geen haast? Leg er dan een paar kleine stukken van harder hout op. Die branden minder snel, maar leveren mooiere kolen op. Laat jezelf (tenzij je echt haast hebt) niet verleiden tot het koken in de vlammen van het aanmaakhout. Je pannen worden zwart, tenzij je ze ontzettend goed hebt ingesmeerd met groene zeep en de vlammen zijn bovendien een stuk minder heet dan gloeiende kolen.

Stenen

Je kunt stenen als steun of als afbakening gebruiken bij de opbouw van je vuur. Een groot voordeel van stenen is dat ze heel goed warmte vasthouden. Je kan zo bijvoorbeeld heel mooi koken in de resten van je kampvuur. Maar we willen je vooral op het hart drukken op te passen met stenen. Gebruik NOOIT natte stenen, poreuze stenen, leisteen en andere zachte stenen. Je kan de stenen testen door ze tegen elkaar te slaan. Het gevaar zit hem erin dat het water snel zal uitzetten als de stenen in of naast het vuur liggen. De steen kan zo uit elkaar spatten. Pas dus erg goed op!

Opbouw:



wigwam/tipi

Dit is een onderdeel dat je in alle vuren terug zult vinden. Het is de opbouw die je in het midden van het vuur maakt van het fijnste hout en tondel. Zet een aantal takjes rechtop tegen elkaar in de vorm van een wigwam. Laat een opening open om het aan te steken en voor de lucht. Als je het als enige opbouw gebruikt maak je het gewoon wat groter met grotere takken aan de buitenkant.



Pagode

Leg vier grote takken of balken in een groot vierkant. Daarop leg je steeds een kleiner nieuw vierkant van iets kleinere takken. In het midden staat een tipi om de hele zwik aan te steken. Vooral prima geschikt voor grotere vuren.



Jagersvuur

Leg twee moeilijk brandbare balken of stenen parallel aan elkaar. Zorg ervoor dat de wind tussen de balken waait. Maak de opening aan de kant van de wind iets breder voor maximaal effect. Op de balken zet je de pan als een soort brug. Je kan de pan eventueel ook op een plaat zetten. Tussen de balken bouw je een tipi om het vuur te beginnen. Erg geschikt om op te koken!



Stervuur

Als je het vuur eenmaal brandend hebt is dit een mooie manier om een groot kampvuur uren aan te houden. Leg een aantal grote balken van een zware houtsoort met een punt in het vuur. Je hoeft ze alleen maar af en toe naar het midden te schuiven. Zonder veel werk blijft het lang branden.

Doven

Als stoker ben je niet alleen verantwoordelijk voor de gang van zaken tijdens de opbouw en tijdens het kampvuur of het koken, maar ook voor het netjes achterlaten van de stookplaats. Zorg ervoor dat het vuur helemaal uit is op het moment dat je vertrekt. Denk niet dat die laatste paar gloeiende kolen onschadelijk zijn. Een licht briesje kan de smeulende kolen alweer doen ontvlammen en zo kan het hele vuur weer oplaaien. Zorg dus dat je je vuur goed dooft met water of zand. Als je met water blust, leg dan het vuur eerst uit elkaar en blus dan de afzonderlijke blokken. Dat scheelt water en een modderpoel. Let er goed op dat er geen boomwortel of heide in de grond zit dat kan gaan smeulen.