

Kookvuren

1. Vuren in de grond

Bij deze vuren wordt de grond zelf gebruikt als isolatie. De warmte van het vuur wordt gericht naar de plaats waar die het best tot haar recht komt.

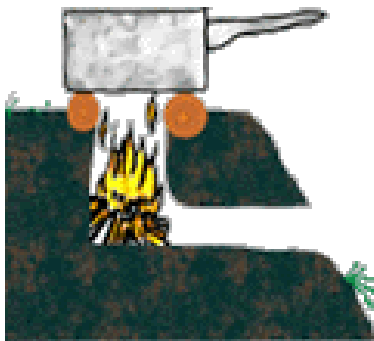
Greppelvuur: Greppel of goot in de grond, windrichting in de lengterichting. Kan recht of in kruisvorm. Geschikt om op te koken. Als de greppel in een T-vorm wordt gegraven spreken van een T-vuur.



Dakotavuur: Tunnel in de grond (dit kan enkel als de grond voldoende stevig is). De lucht gaat er langs de ene pijp in, het vuur langs de andere kant. Zeer "zuinig" vuur, warmte wordt optimaal gebruikt. Let op voldoende luchtdoorvoer, anders stikt je vuur. Als je nog een schoorsteen op de vuurpijp zet, heb je een Yukonkachel.

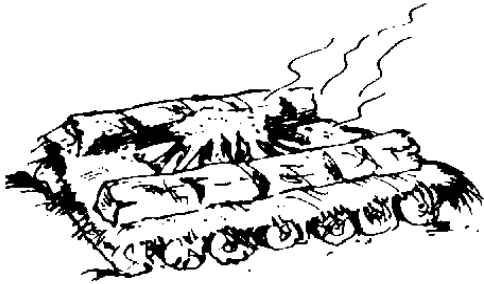


Bermvuur: Met een berm als natuurlijk reflectie-effect.

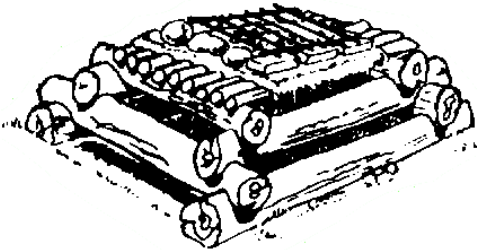


2. Vuren boven de grond

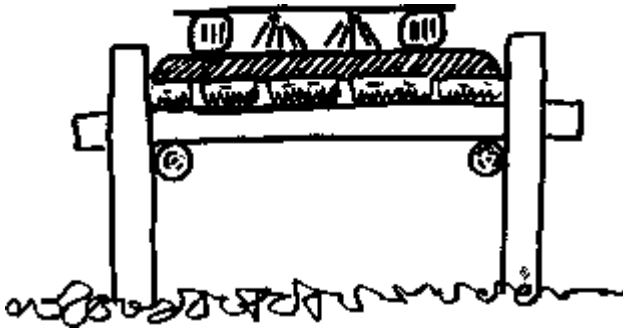
Isolatievuur: Platform van stammetjes op de grond met daartussen een vlechtwerk, vervolgens een laag zand, pas daarop het vuur.



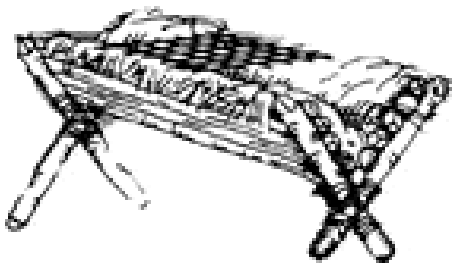
Pagodetafelvuur: Piramide met ingekeepte stammetjes (zie tekening), daarop een platform en dat weer afgedekt met zand.



Tafelvuur: Vuur op een geconstrueerde tafel, de lucht zorgt voor de gewenste isolatie.



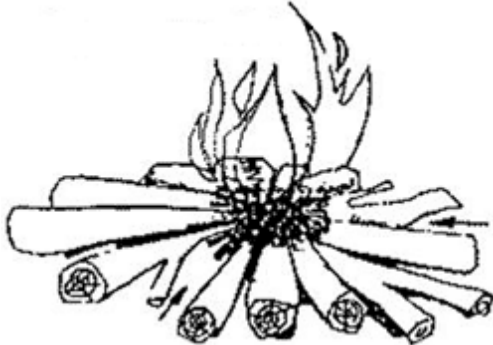
Kribbevuur: Het veiligste type tafelvuur. Op de warmste plaats is het zand het dikst.



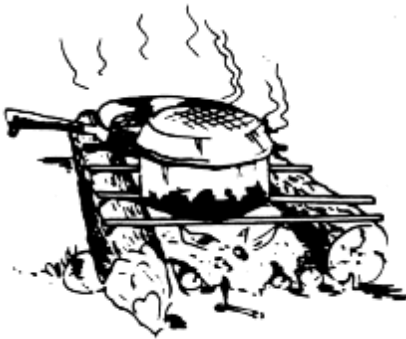
3. Vuren op de grond

De simpelste vorm van vuur maar vaak onveilig (brandbare ondergrond zoals turf of met wortels doortrokken grond) en vaak zelfs verboden en niet de meest geschikte om te koken.

Stervuur: Hout in stervorm, vuur in het centrum. Blijft lang branden maar je moet het hout telkens opschuiven. De warmte is regelbaar en het vuur is maar geschikt om één pot op te koken.



Jagersvuur: Bij een jagersvuur leg je twee dikke balken langs de piramide. Aan de kant waar de wind vandaan komt moeten de balken iets verder uit elkaar liggen. Over de balken leg je een kleine laag zand, zodat deze niet zo snel vlam vatten. Over de balken kun je nu een rooster leggen waarop je pannen kunt zetten of vlees kunt roosteren.



Reflectorvuur: Vuur met aan de achterkant een muurtje van bv. balken. De warmte wordt gereflecteerd en maakt dit vuur geschikt voor braden of grillen.



Sleutelgatvuur: Grote keien in de vorm van een sleutelgat. Vuur in het ronde deel, as in het lange. Stabiele warmte op de as maakt dit vuur zeer geschikt om op te koken.

(geen afbeelding)