

Sam's-Adventures

Sam's-Adventures

Köksguide -
Genomgång av olika kök för olika miljöer och tillfällen.

Köksguide - eldstad eller portabelt kök

Denna guide kommer att ge en fingervisning åt vilket kök du borde använda dig av på dina turer. Det är ingen garanti att detta kommer att fungera för just dig men i perspektiv till aktivitet och säsong fungerar kanske ett annat kök bättre eller mer effektivt än ett annat. Även denna guiden kommer att ha en vinkling till vandring och fjällmiljö, därför kommer vissa typer av kök och utrustning ha en bredare genomgång än andra kök.

Antal personer?

Först ska du ta reda på hur många personer som det är tänkt att du ska laga mat till?

Sedan Hur din tur ser ut, ska du bära med dig allt en längre tid, eller ska ni ta bilen ut i skogen och laga till en söndagslunch?

Här följer en tabell:

1-2. Är du en eller två personer rekommenderar jag ett tvåmannakök.

Visst kan du använda dig av ett singelkök också men sålänge det ska vara till mer än att koka vatten till torkmat så skulle jag satsa på ett kök för två eftersom tyngden och volymen är minimal i jämförelse.

2-4. Väldigt enkelt är ni fler än två personer rekommenderas ett fyramannakök, just för att kunna tillagga lite mer i samma gryta, dom turerna du känner dig lite extra hungrig.

Det mest klassiska fyramannaköket är Trangias 25-serie som är av lättmetall och innehåller sju delar. Två grytor, ett lock/stekjärn, två delar vindsydd som du sätter tillsammans och brännare och "tamoj" eller "ta-are" för att lyfta av och på grytor. Samt en brännare, vill du, kan du köpa till en gasbrännare till. Dom moderna trangiaköken är förberedda med ett hål i nedre vindsyddet.

Olika sorters kök

Spritkök

Trangia.

Bränsle - T-röd, gas och multifuel



Trangiat (25-serien) är det i särklass enklaste och stabilaste köket som finns på marknaden. Dessvärre väger det en del men är mest skrymmande vilket gör att detta kanske räknas bort om du är ensam eller färre än tre personer och inte ska laga mat. (Om du inte vill ha massa grytor och stekjärn med dig, för att tillaga din mat.)

För det finns trangia kök för en, (mini) och två personer (27-serien) också, dock kommer enpersons köket enbart med t-rödsbrännare.

Trangia kommer idag i olika utföranden, helt i aluminum, med teflonstekpanna eller alla grytor i teflon, samt med rostfribeläggning mm. Detta hålls isär av den efterkomande siffran.

Gaskök

Primus eller MSR

Bränsle - Gas



Dessa kök finns i allt från flerpersonskök till en persons-vattenkokskök Dessa är ett alternativ till trangiat, men kan kännas som meckigt för den som inte har använt sig av ett friluftskök tidigare, Det är inte alltid solklart var alla delarna ska sitta eller vilken funktion dom har, utan kräver lite användning och repetition för att få in rutinen på användandet.

Dessa tar mindre plats och är effektivare än trangiat, samt har färre beståndsdelar.

Multifuel

Primus eller MSR

Bränsle - Gas, bensin, diesel, fotogen



Multifuel-köken är det som går att variera mest genom att du bygger köket runt brännaren med olika tillbehör, såsom grytor, stekpannor och vindskydd. När du köper ett multifuelkök köper du oftast bara brännaren och får komplettera resterande delar till detta. Vilket betyder att priset lätt sticker iväg, men har du en utarbetad plan för användningsområde som kan du minimera felköp och få ett kök som du kan ha med dig överallt oberoende på årstid eller väderlek.

Detta kräver dock en del omvårdnad och underhåll för att bibehålla effekten och funktionaliteten.

En bit svinto och reservdelar med dig ut så som uppsugningspapper och rensnål är säkra (Bra att ha utrustning i detta fallet.)

Campingstove

Wildstoves eller Lixada

Bränsle - ved



Detta kök är enkelt att hantera och kräver egentligen enbart att du har tillgång till antändligt material såsom papper eller ved. Detta kök gör sig bäst i skogsmark och är ett mindre bra alternativ att ha med dig på fjället då det ofta saknar ett ordentligt vindskydd och det är brist på ved eller brännbart material i fjällvärlden. Ofta är detta dessutom skyddat av naturlagar, och allemansrätten. Vilket gör att du inte får hugga ner ljung och dvärgbjörk bla.

Gjutjärn

Skepshult eller murrika

Bränsle - Öppen eldstad eller gasol



Gjutjärns-"köken" är tunga och ofta komplicerade med tillbehör som inte hör hemma i fjällen så länge du inte har en snöskoter med släp.

Därför är detta ett kök som jag inte kommer ta upp mycket mer än att säga:

Vill du impa på polarna eller familjen, så bjud dom på en utebrassad måltid i närmsta skog i höst. Servera med specifika lokala ingredienser, gärna som finns ute o hitta i skogen eller det område som ni befinner er i.

Till detta serverar du en lite större brasa för mysfaktorn.

Glöm inte att smöra in stekhällar och gjutjärnsgrytor med fett för att slippa att dom rostar!

Detta görs enklast med extra fett i pannan efter rengöringen som du låter smälta och sprider ut över hela hällen.

Användningsområde?

Vinter?

Om du ska ut under vintern och ha ett kök med dig borde det vara ett med ett bränsle som är effektivt även långt under fryspunkten. Tex. bensen.

Här kommer multifuelet till sin fullständiga användning. Med överlägsna förbränning och effekt om man använder bensen.

Nackdelen med denna typ av kök är att du måste förvärma brännaren för att maximera effekten och förbränningen i bränslet. Men o andra sidan krävs det mindre bränsle per kokad liter vatten än om du skulle använda tex, ett spritkök eller gaskök.

Vill du ha något som är lite säkrare och enklare att hantera så kan du använda dig av gas som är anpassad för kallare klimat, denna typen av gas kallas typiskt nog vintergas och är samma typ som den övriga gasen som skruvas på dom flesta friluftsköken, men har även ett pappersfilter i sig som gör att gasen förångas lättare vid lägre temperatur.

Vår/Höst?

Under vår och höst fungerar det att använda ett multifuel också men det behövs inte då gasen och spritens effekt är fullgod för att användas under dessa tider. ju närmare sommaren du är ju effektivare är dom två ovan nämnda bränslena.

Sommar?

Här fungerar alla sorters bränsle, men det som är mest praktiskt, tar minst plats och har fullgod effekt är gasen utan tvekan.

Vilken typ av kök

Fjäll?

Ska du röra dig i fjällterräng behöver du ett kök med ett bra vindskydd, och en bränslekälla som kan hantera skiftande väder och temperatur. Dessutom ska köket och bränslet väga så lite som möjligt för att du ska orka bära runt på det hela, men utan att köket blir ineffektivt vid användning.

Därför är gas och multifuel dom som står sig bäst för fjällen. Tittar du på bränslena var för sig så är gasen billigast i längden då denna är effektiv och bränslesnål, (Vid rätt hantering.) En tummvisning är att en mellanstor gastub, á 230 g är tillräckligt med bränsle för att koka vatten för en person under fem dagar.

Detta betyder dock att om du ska laga riktig mat med gas behöver man det dubbla. för att vara på säkra sidan.

Ett multifuelkök eldat med bensen brukar ha en beräknad räckvidd på en vecka för en person, om flaskans kapacitet är på 0,5 liter. Vid matlagning kan denna förbrukning höjas något (Räkna +2 dl per person och vecka.)

Skog?

Enklast och smidigast i skogsterräng är om du har med dig ett vedkök.

Detta för att bränslet finns ute i närområdet och du behöver inte riskera att tappa eller få läckage från ditt flytande bränsle.

Ska du ut med familjen och grilla eller laga till en schysst söndagslunch rekommenderar jag en stekhäll/Murrikka eller en stekugn/Deutchoven. Dessa är i gjutgärn och används ofta för att laga mycket mat till många eller långkok där vikt inte spelar någon roll för turens ändamål.

Utomlands?

Ska du utomlands och behöver ha med dig ett kök rekommenderar jag ett multifuel för att vara på den säkra sidan att du kan få tag på bränsle. Dock behöver du ta med dig en bränsleflaska för att säkra dig om att bränslet går att ansluta till brännaren.

I många delar av världen kan du inte få tag i gas eller gasflaskor med samma koppling som du har till din gasbrännare. Och många gånger är detta bränsle dyrt eller svårt att få tag på om det skulle finnas tillgängligt.

Medan multifuelets fördel är att du kan byta bränsle beroende på tillgång. Så länge du har med dig delarna som behövs för att förbränna detta bränsle, tillhörande bränsleflaska med pump. Ibland behövs en ventil bytas ut i brännaren för att växla mellan bränslen. Samt underhållskit så att du kan rengöra och byta ut slitdelar som uppsugningspapper på ett enkelt sätt.

Varje tillverkare har sina egna bränsleflaskor som passar med tillverkarens brännare. Risken med att du använder en annan tillverkares flaska är att det inte sluter tätt och du får läckage eller tryckläckage i flaskan, för att anslutningen inte sluter tätt.

Fabrikat

Vad gäller tillverkare så hade jag satsat på en känd tillverkare som har garantier och erfarenhet av att bygga friluftskök för att vara på den säkra sidan.

Går du i tankarna på att köpa ett friluftskök så läs in dig på lite olika kök som du finner intressanta och läs på Utsidan.se eller fråga omvärlden om råd. Ett bra tips är att gå in och klämma och känna på kök hos återförsäljare för att få en uppfattning om hur avancerade dom är och hur du sätter upp eller plockar isär köket. Fråga även säljare om vilket kök du ska ha. Ofta har dom koll på vad du behöver för ditt behov.

Ett mail eller en visit till tillverkaren och dess hemsida kan också ge tips och trix inför köpet. LÄS PÅ!

Och glöm inte! Du behöver något att kunna tända ditt kök med också, tändstickor och tändstål kommer du långt med. Tändare är i nödfall och inget du ska förlita dig på enbart. Samma gäller om det finns en inbyggd tändare i köket.

Ta alltid med dig två alternativ av eldstartare när du går ut.

Tre säkra tillverkare när det kommer till friluftskök:

Trangia Svenskt
Primus Svenskt
MSR USA

Funderingar om vad du ska laga på ditt kök?

Kolla in matguiden där jag har samlat recept och olika tips för att göra maten på turen bättre!