

Tips en wetenswaardigheden

door Louis van Ollefen

Tips, vragen, opmerkingen?
tips@kampeerclub.nl



Over houtvuur en kampvuurkuilen

Vuurtje stoken daar houden we binnen de NTKC wel van. Dat is ook wel gebleken uit de kampvuurkuil enquête. Op het forum zijn er wat vragen over gesteld over hoe en wat voor hout. Daarom dit keer wat over houtvuur stoken.

Belangrijk is dat je je voor het stoken op de hoogte stelt van de plaatselijke voorschriften. Door de veranderende wetgeving zijn ook de plaatselijke regels aan verandering onderhevig. Het zou jammer zijn als we een stookvergunning zouden verspelen. De meeste terreinen zijn voorzien van een kampvuurkuil en tijdens de werkkampen wordt de houtvoorraad ook op peil gehouden. Vaak is er een afdakje waar wat droog hout ligt, soms ook al gekloofd, en wat ander aanmaakmateriaal.

Gebruik voor het aanmaken wat dunne takken. Dode takken die nog aan de boom zitten zijn meestal goed winddroog en prima bruikbaar. Maak wat verder aanmaakhoutjes door droog dik hout te kloven. Met bijl of mes de houtjes veervormig inkerven maakt dat ze beter vlam vatten. Een prop papier of een, van huis meegebracht, aanmaakblokje eronder en het beroemde 'één lucifer'-vuurtje brandt.

Je kunt voor het aanmaken ook gebruik maken van 'harsmanneljes'. Op jonge dennen aanplant leeft de

harsbuilmot, dit is een vlindertje waarvan de larve zich onder de schors van jonge takjes nestelt. Daar beïnvloedt het de harstoevoer zo dat er een centimeters grote harsbult ontstaat waarin de larve leeft tot zijn ontpoppen. Deze harsbult is het harsmannelje en is een prima natuurlijk aanmaakblokje.

Hoe je verder je vuur opbouwt, piramide of pagode, doet er niet zoveel toe als je er maar voor zorgt dat het hart voldoende droge brandstof heeft tot je een gezond vuur hebt. Gekloofd hout droogt beter, vat makkelijker vlam en geeft minder rook. Schors is een natuurlijke brandbeveiliging voor het onderliggende hout en geeft ook meer rookontwikkeling. Schors belemmert ook het snelle drogen van het hout.

Voor een kookvuur is gekloofd hout beter, brandt sneller met minder roetaanslag. Gekloofd dennenhout heeft door de hars neiging tot knetteren en vonken, maar brandt sneller en is ook sneller opgebrand. Stammetjes met de schors erom blijven langer liggen dus je gebruikt minder hout. Acacia hout heeft het laagste vochtpercentage zodat het ook vers goed kan branden.

Wil je koken op vuur, gebruik dan zeker geen olie om aan te maken. Dat blijf je proeven aan je eten. Het beste is om pannen te gebruiken waarvan de deksel niet over steekt. Dat voorkomt roet in en rooksmak aan je eten. Speciale houtvuurpannen zijn niet goedkoop maar een prima investering als je vaak op houtvuur kookt en gaan lang mee. Mijn Sigg houtvuurpannen zijn al heel oud. De zwarte aanslag aan je pannen kun je best laten zitten, als je een goed vuur hebt gehad geeft het nauwelijks af. Denk er wel om dat houtvuur heel erg heet is, een lege pan kan daar niet goed tegen.

Een kampvuurkuil is als een gezellige huiskamer. Laat daarom geen rommel achter, ruim ook de stooksporen op. Een vuurtje rustig laten uitbranden laat de minste sporen na. Het is fijn als je bij aankomst wat aanmaakmateriaal en droog hout vindt.

Laat dat ook weer achter voor de volgende kampeers.

De mooie kampvuurkuilen met gladde balken zijn een plezier om te gebruiken, het zijn ook echte egevallen. Als er tussen de balken geen ruimte is voor deze beestjes om uit de kuil te klimmen leg er dan een boomstammetje in als extra treetje.

Ook dit voorjaar zijn er weer diverse werkkampen, mooie gelegenheid om onze terreinen te onderhouden en, plezierige bijkomstigheid, de stookhout voorraden weer aan te vullen. Kom je ook meewerken? Gezellig hoor, na afloop voldaan rond het vuur.



Kamperen in Europa

Prachtige camping in vulkanisch gebied

Wil je heel rustig kamperen op een prachtige plek in het berglandschap van de Cantal (vulkaangebied) in Frankrijk?

Denk dan eens aan Le Clou. Een camping bij Thiézac.

Er kunnen maximaal 5 kleine tenten staan, geen caravans.

Je moet wel reserveren want het aantal plaatsen is beperkt en het is zonde als je 5 kilometer de bergen in rijdt voor niets.

Aardige gastheer en -vrouw die je met open armen ontvangen (ze spreken bovendien Nederlands).

Informatie over de camping vind je op www.leclou-france.com. Of stuur een mail naar contact@lecloufrance.com.

Op de site staat ook een routebeschrijving.

Jeroen van Dijk

Ook een tip voor je mede-clubleden? We publiceren het terrein waar je met plezier aan terugdenkt graag in deze kolommen en op www.kampeerclub.nl/leden.