

Koken op Houtvuur 26 / 27 januari 2019

Traditiegetrouw willen we het laatste weekeinde van januari, weer een "koken op houtvuur kamp" organiseren. Het is dit jaar de 5^e keer dat we dit kampje houden, en het is uitgegroeid van een handjevol enthousiastelingen de 1^e keer tot een druk bezette kampvuurkuil de laatste jaren.



Omdat het ons 1^e lustrum is willen we er dit keer een speciaal tintje aan geven. Wat het precies gaat worden blijft nog even een verrassing.

Koken op een houtvuur is een leuke bezigheid. Het is belangrijk een goed vuur te maken en te onderhouden. Daarvoor moet je voortdurend hout verzamelen en dit op de juiste maat hakken en kloven. Hoe je een mooi kampvuur maakt en aanhoudt kun je lezen in "Buitenspoor" nummer 4 van 2018. De nodige warmte is afhankelijk van hetgeen je aan het koken of bakken bent. Is het te koud dan wordt het niet gaar, is het te heet en dan verbrandt de boel. Je moet dus goed kunnen spelen met vuur.

Ook is het leuk te improviseren met verschillende mogelijkheden om eten te bereiden boven een houtvuur. Je kunt grillen, bakken, stoven en pruttelen, oventjes bouwen, draaispit maken etc. etc.



Wat wel belangrijk is dat je een pan hebt die in of boven het vuur kan. Een Dutch Oven is daar uitermate geschikt voor, maar elke andere gietijzeren of ijzeren pan kan ook. Je moet het alleen niet erg vinden dat die pan er na

afloop zwartgeblakerd uit zal zien.

Zaterdagochtend 26/1 beginnen we met koffie en feesttaart, gebakken door Toos.

Na de koffie zorgt iedereen voor zijn eigen lunch. Dat kan zijn een eigen gebakken broodje boven het vuur of een andere lunchcreatie.

Na de lunch zal de voorraad



houtjes moeten worden aangevuld om voldoende warmte te kunnen creëren voor de avondmaaltijd, en om er 's avonds warmpjes bij te zitten.

Via bijgevoegde link van Qvist outdoorcooking kunnen jullie allerlei suggesties voor recepten vinden.

https://www.qvist.nl/media/Qvist_buitenboek_2012-1_NL.pdf

Wanneer alles gaar en klaar is kunnen we de avondmaaltijd nuttigen. (uit je eigen pan of mogelijk iets proeven uit de pan van een ander???)

Wil je er wat bij drinken??? dan zelf meebrengen.

Na het eten.....> afwassen!! Wat is nu de beste manier om de Dutch Oven schoon te maken en te onderhouden? Kijk mee, of vraag raad aan een medegebruiker.

's Avonds stoken we het vuur lekker op, om samen rond het vuur te zitten, verhalen te vertellen, naar verhalen te luisteren, of gewoon in het vuur te staren.



Zondag 27 jan: Na een heerlijke nachtrust in je warme slaapzak gaan we thee zetten op het vuur dat door haantje de vroegste is aangemaakt. Wij zorgen voor de ingrediënten voor een inloopontbijt/ brunch. We kunnen een eitje met of zonder spek, tosti's, wafels, pannenkoeken etc. bakken boven het vuur. Ook heb ik bij de recepten van Qvist een recept voor

heerlijke wentelteefjes gezien.

Dan is dit lustrumkamp weer ten einde gekomen. Gezamenlijk zullen we alles opruimen alvorens te vertrekken.

We hopen dat weer veel mensen ons enthousiasme delen, en in onze schuilhut bij de kampvuurkuil (de Hittepit), kunnen we bij regen (of nog beter: bij sneeuw!) lekker droog zitten, het weer hoeft dus geen spelbreker te zijn.

Omdat we alles zo efficiënt mogelijk willen voorbereiden zouden we graag weten op hoeveel mensen we kunnen rekenen. Graag voor 23 januari



aanmelden via email hazenteam@kpnmail.nl of toosjevandijk@gmail.com .
Maar uiteraard is iedereen die zich niet aanmeldt ook welkom!!