

Bivak, vuur en eten

Bivak

Hoe kan je in een zo kort mogelijke tijd een dak boven je hoofd bouwen?

Daarvoor gebruik je landbouwplastic en vliegertouw. Afhankelijk van de situatie waar je een hut moet bouwen, kies je voor een bepaald model.

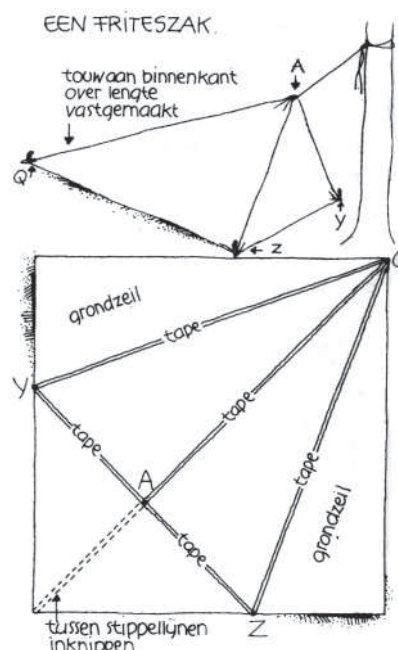
Wat is er zoal mogelijk?

- Het plastic bevestigen om een omgevallen boom./
- Een houten geraamte gesjord van stevige takken, hier overheen plastic.
- Een touw spannen onder een hoek, met plastic.

De friteszak

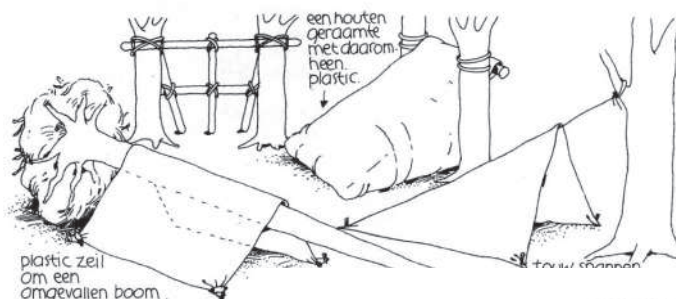
- stuk vierkant (landbouw)plastic 4 x 4 meter
- touw (vlieger of sisal)
- kleef (kajak) tape

1. Plak de tape op het plastic
2. Knip de plooi in (zie stippelijijn)
3. Bij punt H maak je het plastic vast aan bijvoorbeeld een boom. Dat doe je met touw. Met behulp van hout of een dennenappel is gemakkelijk het touw aan het plastic te bevestigen. Bevestigen kan ook door een touw aan de binnenkant over de lengt vast te maken.
4. Vouw nu het zogenaamde stuk grondzeil naar binnen. Maak of steek dit met stokken vast aan de grond.
5. Op de punten Y, Z en Q wordt het plastic aan de grond vastgezet.



In de praktijk is gebleken dat de ondergrond van de tent even zo belangrijk is als het dak. Hoe vaak komt het niet voor dat iemand niet nat wordt maar desondanks toch niet kan slapen, omdat permanent takjes, stenen of andere scherpe voorwerpen blijven irriteren. Vergeet dus niet voor je gaat bouwen aandacht te besteden aan de ondergrond.

Let ook op de windrichting, zorg ervoor dat de wind niet pal op de opening van de hut staat.



Vuur

Om vuur te maken zijn een aantal dingen nodig. Ten eerste moet je de juiste plaats hiervoor zoeken.



Vraag toestemming aan de eigenaar van het terrein. Kies de vuur- plaats met zorg in verband met de brandveiligheid. Een droge bedding aan de rivier is zeer geschikt. Het zal duidelijk zijn dat je in een droog sparrenbos geen vuurtje kan maken.

Ten tweede zijn er een aantal manieren om vuur te maken.

Er lijkt weinig voor nodig om een bosbrand te ontketenen. Maar een vuurtje aanleggen, dat lukt meestal niet. De oorzaak is dat men te snel resultaat wil zien. Van een goede vuuropbouw is geen sprake. Als je een vlammetje hebt en er dan dikke boomstammen opgooit, kun je het resultaat voorspellen; weg vuur.

Hoe het wel moet zullen we hieronder beschrijven.

Basisopzet vuur

Verzamel lichtontbrandbaar materiaal ook wel tondel genaamd: hooi, droog gras, dennennaalden, twijgjes, houtsplinters. Je kunt ook zelf houtkrullen snijden. Maak van het materiaal een hoopje.

Daarom heen bouw je, met dunne takken een opbouw. Hier omheen wordt dikker hout toegevoegd.

De moeilijkheid is nu om de juiste verhoudingen te vinden waardoor het vuur niet verstikt. Daar kom je pas achter door het gewoon een paar keer te proberen.



Hulpmiddelen om vuur te maken

Lucifers geven de mogelijkheid om, onder alle omstandigheden, een vuur te maken. Ze moeten wel goed beschermd worden tegen vocht. Dat kan door de luciferkoppen te dompelen in kaarsvet en ze te verpakken in een leeg fotorolkokertje.

Een vuur maken mag geen problemen opleveren. Immers tijdens een lange tocht ben je daar ondermeer van afhankelijk. Vuur om te koken, voor de warmte en (kamp)vuur voor de gezelligheid zijn drie voorbeelden. De omstandigheden waarin vuur moet worden gemaakt zijn dikwijls niet ideaal. Denk aan regen en wind.



Dat vraagt om iets speciaals; **Aanmaakblokjes**. Die mogen nat worden en branden ca. 7 minuten. Ze worden tondels genoemd.

Neem een conservenblik en verhit dit. In het blik doe je alle stompjes kaars en laat je ze smelten. Als ze gesmolten zijn, drink je stukjes katoen of stukjes toiletpapier in de paraffine.



Haal het katoen en/ of toiletpapier uit het blik en vouw ze op een krant zo klein mogelijk samen. Met een katoenen draad dat met kaarsvet is doordrenkt, knoop je het pakketje vast. De tondel is klaar voor gebruik. Je hoeft alleen nog maar de katoenen draad met een lucifer aan te steken.

Brandpreventie

1. Ontsteek nooit een houtvuur bij sterke wind.
2. Maak geen vuur op bos- of heidegrond, een vuurtje kan ondergronds verder gaan.

3. Zorg voor hulpmiddelen in de directe omgeving om het vuur te doven als dat nodig is, bijv. een Jerrycan water.

Soorten vuur die je kunt gebruiken

Jagersvuur

Maak een gleuf in de grond en leg aan beide kanten boomstammetjes of stenen. Hierin maak je een vuur. Het is gemakkelijk om er een rooster en blikken op te zetten.

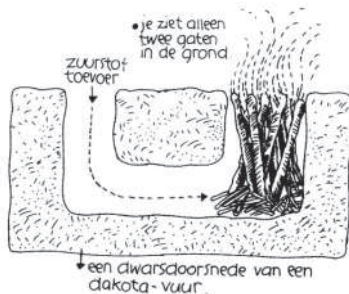
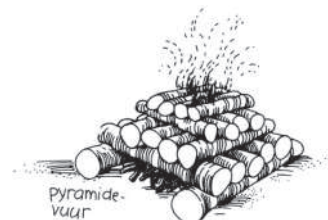


Wigwamvuur

Zet de takken opgebouwd van dun naar dikker- schuin tegen elkaar in een wigwam vorm. Het is een heel snel vuur door de enorme trek langs het hout omhoog, vergelijkbaar met de trek in de schoorsteen. Door een groot vuur te maken krijg je veel hete gloed-as, hierin of boven kun je prima koken.

Piramide vuur

Voor het kampvuur, stevige blokken in een piramide vorm opgebouwd die goed branden en veel licht geven.



Dakota vuur

Alleen toe te passen op een zachte ondergrond. Bijzonder is:

- een gericht vuur
- weinig warmteverlies
- het kan gestookt worden met kleine dunne takjes
- er is bijna geen rookontwikkeling

Koken

Om te kunnen koken op een bivakplaats is het praktisch om een aantal materialen zelf te kunnen maken.

Een conservenblik in je bezit biedt al een aantal mogelijkheden. Het zit tussen 'zonder enig hulpmiddelen overleven en een vorm van lichtgewicht kamperen' in. Maar het materiaal moet daartoe wel bewerkt worden. Je moet het zelf maken of construeren. Daarvan enkele voorbeelden, die je thuis als voorbereiding kunt maken.

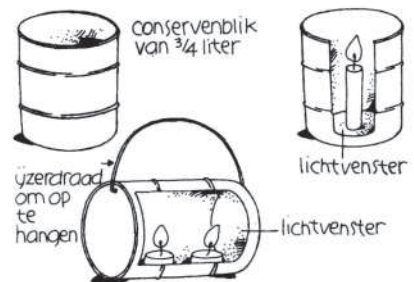
Lamp

Conservenblik van $\frac{3}{4}$ liter, normaal formaat.

Het voorstuk eruit knippen met een blikchaar. Dit is het lichtvenster. Het blik zo opstellen dat de wind geen vat op de kaars heeft.

Een blik met een deksel om horizontaal te gebruiken met één of twee waxinelichtjes als lichtbron. Eén kant knip je open als een lichtvenster. Aan de bovenkant twee gaatjes waarmee door middel van ijzerdraad het blik opgehangen kan worden.

LAMP
(conservenblik van $\frac{3}{4}$ liter, normaal formaat)



Brander

Conservenblik van 1 liter, groot formaat

Verzamel droog, klein formaat hout en maak hiermee een vuurtje. Hier overheen zet je het blik waarin aan een kant een stookpoortje is gemaakt en aan de andere kant rook- trek-gaten. Op de bovenkant van het blik kan iets warm gehouden worden of je kunt er een eitje op bakken. Het is ook in combinatie met een Dakota-vuur te gebruiken, door het blik boven over het vuur te zetten.

BRANDER
(conservenblik van 1 liter, groot formaat)

model 1.



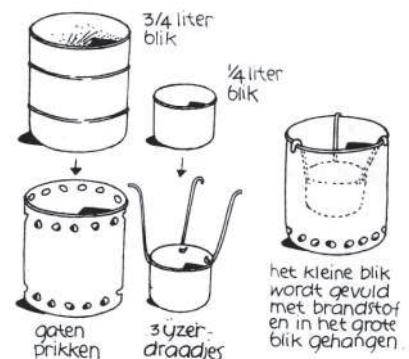
Een conservenblik als pan, pot en/ of werktuig

Een blik groot formaat, blik klein formaat.

In het grote blik worden gaten geprikt voor de aan- en afvoer van lucht. Het kleine blikje bevat brandbare stof – vloeistof.

Met behulp van drie stuks ijzerdraad wordt het kleine blik in het grote blik opgehangen.

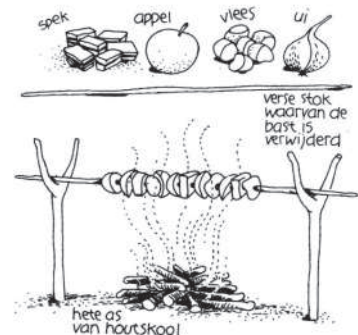
- Een blik op het vuur om heet water te krijgen.
- Een blik boven het vuur hangen en daarin een kip koken
- Een blik als werktuig bij het graven van een Dakota-vuur.



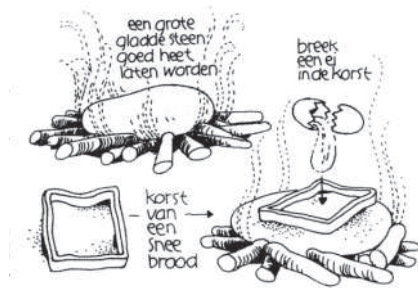
Recepten voor primitief koken

Rijgstok

Rijg om en om plakjes spek, appel, vlees en ui aan een stok waarvan de bast verwijderd is. Hang deze met behulp van twee vorkstokken boven de hete as. Het geheel in 15 min. gaar laten roosteren. Vergeet niet van tijd tot tijd te draaien.



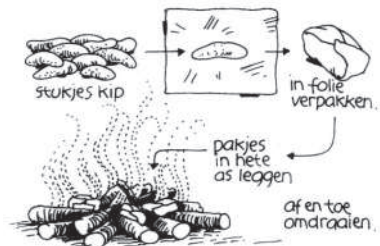
Ei bakken



Leg een grote gladde steen op de houtskool. Als die heet genoeg is, doe je er een beetje boter op. Dan leg je er de korst van een snee brood op. Breek hierboven het ei stuk. Gebruik geen stenen uit riviertjes, die kunnen door verhitting uit elkaar springen.

Kip

Pak stukjes kip in aluminiumfolie in. Leg deze pakjes op de houtskool. Van tijd tot tijd omdraaien en af en toe kijken of het vlees al gaar is.



Aardappels



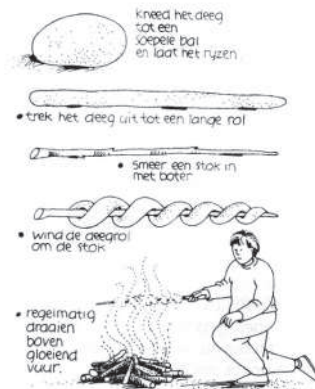
Deze kunnen gepoft worden in de hete as. Oppassen dat ze niet (totaal) verbranden. Je moet ze steeds omdraaien. Een probleem is, hoe je ze uit het vuur kunt halen. Probeer het eens met een stokje, waaraan een haakje zit. Een werkhandschoen voldoet ook prima, die kan tegen de warmte en brandt niet snel.

Stokbrood

Bereid het deeg van instant broodmix en water. Kneed het deeg net zolang totdat er geen klontjes meer te bekennen zijn en het een soepele bal is geworden. Het deeg circa 20 minuten laten rijzen.

Daarna:

- Trek het deeg uit tot een lange rol.
- Neem een stok, smeer die in met boter.
- Wind de deegrol om de stok; laat tussen de windingen ruimte over.
- Plak het begin en het eind goed vast met water.
- Hou nu de stok boven het gloeiende vuur; zo nu en dan draaien,
- zodat alle kanten goed bruin kunnen worden.
- Klaar en gaar is het deeg als het brood een holle klank geeft.



Survivalflappen

Instant broodmix goed kneden en vervolgens laten rijzen in aluminium folie in de nabijheid van het vuur. Ondertussen snij je de uien, paprika, prei en knoflook in kleine blokjes. Van kaasplakken maak je repen. Na het rijzen verdeel je het deeg in ballen. Iedere bal wordt plat gemaakt of geslagen tot een cirkel. Op de helft van de cirkel leg je de groenten; als laatste leg je de repen kaas erover. Nu vouw je de cirkel vanaf het midden dicht, maakt de rand nat en drukt die dicht.

Met aluminium folie (dubbel gebruiken) pak je de flap in en legt hem vervolgens zo op de as van het vuur. Belangrijk is dat je de flap steeds omdraait. Na ongeveer 15 minuten in de hete as is de flap gaar.

