

## Bouw kookplaats buiten.

In het begin maakten we grote lompe driepoten van hout waar onze ijzeren ketels aan hingen. Maar het duurde en duurde voordat het water in de ketel aan het koken ging.

Logisch natuurlijk, want de wind had vrij spel op het vuur en het vuur bleef dus niet onder de pan, maar vloog alle kanten op.



Eerst bedachten we grote houten blokken, die de wind tegenhielden, dat hielp al wat.

Later maakten we van leem een  $\frac{3}{4}$  rondje om de vuurplaats. Dat was een prima oplossing

1. We maakten eerst een zandlichaam.



2. Bouw daaromheen met sterk gemagerde leem (met stro) op bovenstaande manier een soort ovenmodel met van voren een stookopening en boven een grote opening voor het vuur.

**TIP:** Zet tegen het uitzakken van de leem wat stokjes vast in de grond aan de voorkant.

3. Graaf na 2 dagen het zand uit de oven en laat hem verder nog drogen



4. Stook dan met kleine takjes de buitenkant verder droog



5. Nu kan de grote ketel op de opening.

- NADELEN:**
- Als de zware ketel steeds op de rand wordt gezet, brokkelt die vrij snel af.
  - Als de ketel het gat boven helemaal afsluit heb je geen trek van het vuur en duurt het nog even lang.

**OPLOSSINGEN:**

- Hang met het oude systeem de driepoot weer boven het vuur zodat er trek blijft van het vuur. Dit werkt prima.



2. Zet in het grote gat een ijzeren rondje met 3 poten, waar de ketel op staat (geen kapot stoten meer) zodanig, dat er rondom de ketel nog ruimte over blijft voor de trek. Werkt ook prima. Ik heb daar geen foto van maar wel de 2 onderstaande foto's, die samen wel vertellen hoe het werkt.

Hieronder zie je dat de ketel niet het hele gat afsluit



Hieronder zie je de ijzeren ring met 3 poten, die je in het kookoventje zet, zodat de zware ketel daar op rust en niet op de lemen wand.



Vooraf, omdat we met veel educatieve groepen werken, die alles wat onhandiger doen, en waarom we ook zulke grote ketels nodig hebben, is dit een prima systeem.

**Succes met de bouw.**

**Anneke Boonstra**