

Soorten vuur

Er zijn **verschillende soorten vuur** te maken, afhankelijk van wat je met dat vuur precies wilt doen. Wanneer je het vuur gebruikt om jezelf aan te warmen, kun je een ander soort vuur maken dan wanneer je het gebruikt om je eten op te koken. Hieronder staan een aantal mogelijkheden op een rijtje.

Algemeen



Isolatievuur

Als je de grond niet wilt beschadigen kun je een isolatievuur aanleggen. Dit doe je door een aantal stammen naast elkaar op de grond te leggen en deze met een laag zand te bedekken. Bovenop deze laag zand kun je vervolgens bijvoorbeeld een stervuur of een jagersvuur aanleggen.



Reflectorvuur

Bij een reflectorvuur maak je van stevige natte blokken hout een reflector. De reflector zet je naar de wind toegekeerd zodat de hitte van het vuur wordt teruggekaatst. Een reflector vuur is heel geschikt om jezelf warm te houden, maar je kunt het ook gebruiken om hout te drogen, vis en vlees te roosteren of een plat brood te bakken.

Koken



Stervuur

Bij een stervuur leg je verschillende dikke, droge balken met de punt in de brandende piramide en schuift ze als ze opbranden steeds verder naar het midden. Hierdoor blijft het vuur heel lang branden. Gebruik voor een stervuur niet te veel hout, er moet namelijk nog wel lucht bij kunnen komen. Als de balken die je gebruikt allemaal ongeveer de zelfde dikte hebben, kun je in het midden van een stervuur makkelijk een pan zetten om in te koken.



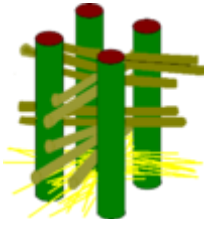
Jagersvuur

Bij een jagersvuur leg je twee dikke balken langs de piramide. Aan de kant waar de wind vandaan komt moeten de balken iets verder uit elkaar liggen. Over de balken leg je een kleine laag zand, zodat deze niet zo snel vlam vatten. Over de balken kun je nu een rooster leggen waarop je pannen kunt zetten of vlees kunt roosteren.



Commando- of dakotavuur

Een commando- of dakotavuur is een vuur welke je in een tunnel aanstookt. De opstijgende warme lucht van het vuur uit de ene opening van de tunnel zal koude lucht uit de andere kant van de tunnel aanzuigen. Een commandovuur kun je heel heet stoken, waardoor het heel geschikt is om op te koken en zelfs te frituren.



Vierkantvuur

Vier vers-houten stokjes in een vierkant in de grond drukken. Hierin om en om rondel, aanmaakhoutjes en onderaan aansteken. Bovenop kun je een pan of mok zetten om te koken.



Kuilvuur / Polynesisch vuur

Geschikt voor koken, straalt warmte naar boven. Rond gat graven, plaats stammetjes dicht naast elkaar tegen de wand. Op de bodem van de kuil ontsteekt men een fel vuur. Vuur brandt de stammetjes langzaam op



Kribbevuur

Een hele luxe manier om op houtvuur te koken. Maak twee X-vormige constructies van elk twee palen. Zet ze op een meter uit elkaar in de grond. Maak tussen de twee een bed van palen wat je bedekt met zand, omgekeerde grasplaggen en/of stenen. Leg aan de zijkanten een balk waar het rooster op kan steunen. Je kan nu bij goed en bij slecht weer prachtig stoken.



Greppelvuur / grachtvuur

Graaf een greppel in stevige grond. De pannen steunen op de rand van de greppel of op een rooster. Let erop dat de wind in het vuur blaast. Bij draaiende wind kun je ook een tweede greppel graven zodat je de vorm van een T krijgt.



Kruisvuur

Bestaat uit twee greppels die in kruisvorm uitgestoken zijn. Dit vuur biedt het voordeel dat meerdere potten gelijktijdig op het vuur kunnen staan; omdat dit vuur niet overal even hevig brandt, kookt men op de hete plaatsen, terwijl elders andere gerechten kunnen opgewarmd worden.



Tafelvuur

Bouw een verhoging van een laag stammen of stenen (pionieren kan eventueel ook). Hierop leg je zand, omgekeerde grasplaggen en/of stenen. Leg aan de zijkanten een balk waar het rooster op kan steunen. Je kan nu bij goed en bij slecht weer prima stoken. Let heel goed op dat de tafel stevig genoeg is en niet zomaar in kan storten als iemand er per ongeluk tegenaan loopt!

Licht en warmte



Pagodevuur

Een pagodevuur is een vuur wat vaak gebruikt word voor grote kampvuren. Bij een pagodevuur maak je met grote dikke stammen trapsgewijs een gebouw rondom de piramide gemaakt. Een pagodevuur brand heel erg goed en geeft heel erg veel licht. Het pagodevuur heeft zijn naam te danken aan de oosterse pagodetempels die dezelfde opbouw hebben als een pagodevuur.

Fins/Zweeds houthakkersvuur

Een Nying (Zweeds) of [Rakovalkea](#) (Fins) is een vuur wat vroeger vaak gebruikt werd gebruikt door houthakkers en jagers die onder de blote hemel de nacht moesten doorbrengen of als baken voor zeelieden.



De meest voorkomende manier om een Fins/Zweeds houthakkersvuur te maken is om twee stammetjes op elkaar te leggen. Tussen deze worden spaanders en droge stokken gestoken die vervolgens aan gestoken worden. Het beste is om de stammetjes zo te leggen dat de wind langs de stammetjes gaat. De gloed van de stammen zorgt een lange tijd voor een zachte gelijkmatige warmte. Een vuistregel voor brandtijd is de lengte van de steel van een [bijl](#) per persoon en een cm dikte per uur.