

liggen. Van daaruit worden de takken en balken naar buiten toe steeds dikker. Je steekt de tondel door een opening aan en hoopt dat het de omliggende takken aan zal steken. Blaas eerst voorzichtig en daarna iets harder om het beter te laten branden. Blaas nooit tegen de wind in. Zorg dat de tondel lang genoeg blijft branden en dat de vlammen (die natuurlijk naar boven gaan) ook echt wat hebben om aan te steken. Je moet er wel op letten dat je aan de andere kant ook weer niet te gretig bent en er meteen een boel hout bovenop gooit. Je zal het vuur dan verstikken. Werk zo steeds een stapje groter tot je de grote blokken aan het branden hebt en je goede kolen hebt die heet genoeg zijn om nieuw hout te ontbranden. Als je zover bent kun je rustig achterover leunen in de kampvuurkuil, want het vuur zal voorlopig niet uit gaan. Af en toe een blokje erbij en wat hout te drogen leggen en je kan er zonder problemen een hele lange avond van maken.

### Tips

Als je wilt **koken op het vuur**, zorg dan dat je snel een boel licht hout verstoekt, zonder het vuur te verstikken. Het koken gaat namelijk het beste en het schoonste op hete kolen. Dat scheelt je weer een paar zwart geblakerde hamburgers. Heb je geen haast? Leg er dan een paar kleine stukken van harder hout op. Die branden minder snel, maar leveren mooiere kolen op.

### Zelf aanmaakblokjes maken

Aanmaakblokjes kun je gebruiken in plaats van tondel en zijn bedoeld om langer te branden dan een tondel.. Je kunt ze gebruiken als je hout langer nodig heeft om te ontvlammen, bijvoorbeeld omdat het niet compleet droog is.

Variant 1: een watje met daarin gesmeerde vaseline. Vaseline is een gel gemaakt van (een deel van de) aardolie. In het engels heet het niet voor niets "petroleum jelly". Hiervoor neem je een bolletje watten en smeert daar een vinger (niet te veel!) vaseline in. Goed doorkneden en je hebt een aanmaakblokje dat vrijwel altijd ontbrand (prima met bijvoorbeeld een fi-resteel) en lang blijft branden. Doordat vaseline waterafstotend is brand het zelfs als het buiten nat is.

Variant 2: een blikje met daarin een opgerold stuk golfkarton, waarin parafine is gesmolten. Hiervoor knip je eens trook golfkarton die net iets minder breed is dan de hoogte van het blikje. Rol het golfkarton op in het blikje en laat er gesmolten kaarsvet in lopen. Ontsteekt iets lastiger, maar brand een hele tijd. In plaats van golfkarton kun je ook houtsnippers gebruiken. In beide gevallen ervoor zorgen dat het kaarsvet net niet het karton of de snippers hout overstroomt, want die vormen de lont die je kunt aansteken.



**VAN MAASDIJK HEERENVEEN**

## Instructieblad tondel en soorten vuur



## Tondel

Je ontsteekt een vuur met een tondel. Tondel is niets anders dan dood, gedroogd en uiterst brandbaar materiaal dat met gemak een opgevangen vonk in een vlam kan veranderen. Alleen met tondel kunnen vonken of kleine vlammen veranderen tot een echt vuur.

Tondel moet wel voldoen aan enkele eigenschappen:

- het moet compleet dood zijn en het liefst niet in rottende fase. Rottend materiaal verliest zijn brandbare eigenschappen.
- het moet zo droog mogelijk zijn. Dat verschilt vaak per soort tondel maar de vuistregel blijft hoe droger hoe beter.
- het moet licht en luchtig zijn.

Natuurlijke tondels zijn bijvoorbeeld: de loszittende bast van de berkenboom, droog gras, het pluizige materiaal van de Lisodde, of de tondelzwam.

## Soorten vuur



Elk vuur begint met een **tipivuur**, opgebouwd uit een tondel met daaromheen dunne houtjes in de vorm van een wigwam. Laat een opening aan 1 kant (liefst daar waar de wind vandaan komt) om je tondel aan te steken. Een tipivuur kunt je ook gewoon groter maken, dan zet je om de dunnere houtjes steeds een laag dikkere houtjes.



Als je om een tipivuur heen steeds om en om 2 dikkere takken legt, met de dikste stukken hout onderaan, dan krijg je een **pagodevuur**. Je krijgt dan een groot vuur, waarvoor je wel vrij veel hout nodig hebt.



Wil je een vuur om op te koken, dan kun je een **jagersvuur** maken. Hiervoor leg je twee dikke en moeilijk brandbare balken naast elkaar, met de opening naar de wind toe. Voor een nog beter effect kun je de balken aan de windzijde iets verder uit elkaar leggen, zodat de wind het vuur goed aan kan wakkeren. De pan waarin je kookt zet je met de zijkanten op de balken, of je legt er eerst nog een rooster op en zet de pan(nen) daarop. Het vuur waar je op gaat koken bouw je tussen de balken.

Een variant op het jagersvuur is een **houthakkersvuur**. Hierbij hang je de pan boven het vuur aan een stok die je boven het vuur hangt. Kom je ook niet in de problemen als je balken beginnen te branden.

Een andere variant op het jagersvuur is het greppelvuur. Hierbij gebruik je geen balken, maar graaf je een greppel in de grond, waar de wind doorheen kan waaien. Ook hier gebruik je een rooster als de pan(nen) niet op de randen van de greppel kunnen steunen.



Een **reflectorvuur** is niet echt een soort vuur, maar maakt een vuur wel effectiever. Door aan 1 kant van het vuur een helling te maken van schuine balkjes en daarop (nat) hout te stapelen wordt de warmte van het vuur gereflecteerd. Tegelijkertijd drogen de natte balkjes. Je kunt de reflector ook achter je bouwen, zodat je rug ook warm blijft bij het vuur.



Als je het vuur eenmaal brandend hebt is een **stervuur** een mooie manier om een groot kampvuur uren aan te houden. Leg een aantal grote balken van een zware houtsoort met een punt in het vuur. Je hoeft ze alleen maar af en toe naar het midden te schuiven. Een prima manier om zonder veel werk een vuur lang brandend te houden.



Een **kribbevuur** is 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. Ook te maken met een halve ton.



Een **tafelvuur** is een verhoging van een laag stammen of stenen, met daarop 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.

## Het vuur aansteken en brandend houden

Elke manier van opbouwen heeft met elkaar gemeen dat de tondel in het midden komt te