

Házi készítésű rakétatűzhely

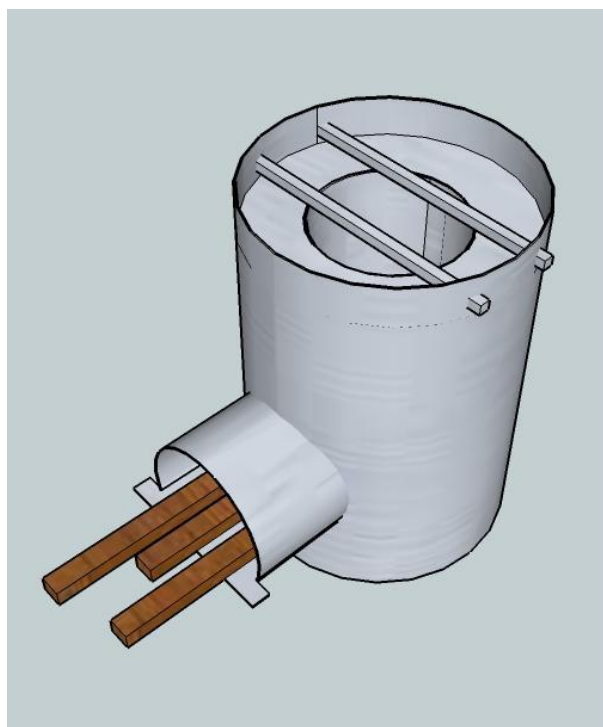
A következő rövid leírás egy házi készítésű rakétatűzhely építését mutatja be. Ez az egyszerű és nagyon hatékony berendezés lehetővé teszi, hogy minimális mennyiségű fával rövid idő alatt elkészíthessük ételünket a szabadban. A rakétatűzhely megépítéséhez csupán némi hulladékanyagra, néhány szerszámra és átlagos kezűgyességre van szükségünk.

Anyagszükséglet:

- 30-40 literes fémhordó a fedelével együtt
- kb. 13 cm átmérőjű, vastag, zománcmentes, egyenes kályhacső (kb. 0,5 m hosszú)
- kb. 13 cm átmérőjű, vastag, zománcmentes, 90°-os hajlású kályhacső könyök
- nagyméretű magas konzervdoboz
- 3-4 vödör hamu (és/vagy homok)
- fém edénytartó rács vagy vaspálcák
- nagy hőállóságú szilikon tömítő

Szerszámszükséglet:

- ceruza és mérőszalag
- erős védőkesztyű
- lemezvágó olló és konzervnyitó
- fémreszelő
- kombinált fogó
- fűrő (vagy helyette kalapács és véső)
- erős vasvágó fűrész vagy elektromos fémdaraboló (flex)
- kézi nyomópisztoly a szilikon felviteléhez



Elkészítés:

Illesszük a kályhacső könyök végét a fedelétől elválasztott fémhordó oldalához kb. 3-4 cm-re annak aljától, majd rajzoljuk körbe, és vágjuk ki a helyét. A kivágásnál először egy lyukat fúrunk (vagy ütünk), majd a lemezvágó ollóval belül szűken körbevágjuk úgy, hogy a lyuk inkább egy kicsit szűkebb legyen, mint tágabb. A lyuk szélét reszelővel simítsuk el. Ezután a kályhacső könyököt helyezzük a lyukba úgy, hogy a keskenyebb vége nézzen felfelé, majd pedig illesszük rá az egyenes kályhacsövet. Ezt követően az egyenes csőből mérjük ki, majd pedig vágunk le egy olyan hosszú darabot, amelynek a teteje összeillesztett állapotban kb. 5 cm-el van a fémhordó pereme alatt. A vágást követően a levágott egyenes

kályhacső darabot ismét illesszük a kályhacső könyök tetejére. A következő lépésben a kályhacső könyök és a fémhordó oldala közötti réseket nagy hőállóságú szilikon tömítővel szigeteljük. Ezután a fémhordó fedelének peremét vágjuk le annyira, hogy a fedél éppen beleférjen a fémhordóba, majd rajzoljuk be, és vágjuk ki az egyenes kályhacső helyét a közepénél. Ezt követően reszeljük le a vágási éleket, és töltjük fel hamuval (vagy homokkal) a fémhordó fala és a kályhacső közötti részt a kályhacső tetejéig. Célszerű alulra egy kis száraz homokot tenni – amely a tömörítést követően rögzíti a kályhacső könyököt –, majd pedig a maradék részt hamuval feltölteni (így nem lesz olyan nehéz, de mégis stabil marad a rakétatűzhely). A következő lépésben illesszük a közepén kivágott és széleitől megfosztott fedélt a helyére úgy, hogy szorosan rögzüljön a kályhacső körül annak pereménél. Az illeszkedési pontokat nagy hőállóságú szilikon tömítővel szigeteljük. Ezt követően kb. 1 cm-rel a kályhacső vége felett rögzítsük az edénytartó rácsot vagy a vaspálcákat úgy, hogy lyukakat fúrunk a fémhordó felső pereme alatt, és beléjük illesztjük a rács végeit vagy a vaspálcákat. A következő lépésben a nagyméretű konzervdoboz mindkét végét távolítsuk el konzervnyitóval, majd lemezvágó ollóval vágjuk ketté a dobozt, és lapítsuk ki azt. A konzervdoboz közepéből vágjunk ki egy kb. 13 cm széles darabot, amelyből majd a vízszintes kályhacső közepénél lévő, fadarabokat tartó elválasztó lemez lesz. Ne egyszerűen egy téglalap alakú részt vágjunk ki a konzervdobozból, hanem egy „T” alakút, ahol a téglalap egyik végénél a téglalap kb. 13 cm-es szélességénél szélesebb füleket hagyjunk meg. A „T” alakú fémlapot a fülek feléig tartó bevágását követően a vízszintes kályhacső közepénél rögzítsük (ha kell, akkor a hosszából vágjunk). Ezzel a rakétatűzhely elkészült.

Használat:

A rakétatűzhelyet szabadtéri főzésre használhatjuk. Először tegyünk egy kevés papírt a vízszintes kályhacső fémlap alatti alsó részébe, majd pedig dugjunk fadarabokat, gallyakat a fémlap feletti felső részébe. Gyufával gyújtjuk meg az alul lévő papírt, majd enyhe fűjással segítsük lángra kapni a tüzet. Az edényt csak akkor helyezzük az edénytartó rácsra, ha a kezdeti füst eloszlik, és a koncentrált, füstmentes égés kialakul. Nagyon fontos, hogy használjunk fedőt, mert így sokkal gyorsabban és kevesebb energiával elkészül az étel. Ha a fadarabok vége elégett, akkor egyszerűen nyomjuk beljebb, illetve időnként pótoljuk őket.

Az építéshez és a főzéshez sok sikert kívánunk!

Ez az ismertető anyag az Interneten is megtalálható, és az alábbi két honlapról letölthető:

<http://www.essrg.hu/>

<http://www.jovomeno.org/>

Összeállította:

Hegyesi József (Hegyesi.jozsef@kti.szie.hu)

Felhasznált források:

Still, D.–Kness, J.: Capturing heat, Aprovecho Research Center, Cottage Grove