



**Värmdö Sjöscoutkår**

2012-03-12

# Stormköksmärke



*Detta märke är uppdelat i både en teoretisk och en praktisk del.*

*Båda delarna kan utföras samtidigt.*

## Teoretisk del

### Varför stormkök ?

- Lätt att bära tillsammans med bränsle på tex en hajk.
- Får normal användas trots eldningsförbud.
- Kan användas alla årstider, även när det blåser, regnar eller snöar.
- Lätt att använda och säkert om man gör rätt (tagit stormköksmärket).

### Säkerhetsregler

- Ha ett stadigt, plant och säkert underlag för stormköket.
- Placera det på en plats där det inte finns något som är lättantändligt i närheten. Dvs. långt ifrån buskar, högt gräs, tält.
- Se till att det finns släckutrustning i närheten – Vattenhink, Filt eller Brandsläckare.
- Använd rätt bränsle, Tenol eller T-röd från en säkerhetsflaska med säkerhetskork.
- Fyll aldrig bränsle i en het brännare. Känn försiktigt på brännaren – att den svalnat innan påfyllning.
- Ta ut brännaren ur köket innan du fyller på bränsle.
- Bränslet i stormköket kan brinna utan att lågan syns !

## Praktisk del

### Stormkökets delar

- Gå igenom stormkökets alla delar gemensamt och visa hur man sätter ihop/plockar ihop stormköket. Låt scouterna i patruller redogöra för stormkökets delar.

### Montera och tända stormkök

- Låt scouterna en och en sätta ihop, tända, släcka och plocka ihop ett stormkök.

### Tillred en dryck och laga en måltid

- Scouterna ska tillaga en dryck eller en måltid på stormköken. Varmchoklad / Varm Saft / Fattiga riddare / Krabbelurer / Rövargodis / Varma mackor / Varm korv.

# Handledning för Ledare

## Tips att ge till Scouterna

- Sök lä för stormköket för bättre effektivitet och skönare för användaren.
- Hålen i vindskyddet skall vändas mot vinden.
- Om du släcker lågan med locket (att rekommendera) så ta av packningen först, men sätt tillbaka den när du ska plocka ihop stormköket.
- Låt bränslet brinna slut efter sista användningen innan ihopplockning.
- Brännaren förvaras i plastpåse för att undvika korrosion och att maten tar smak av bränslet.
- Ta för vana att alltid hantera kärl och stekpanna med tången.
- Gå även gärna igenom hur man rengör kärl och brännare efter användning / vid behov.

## Trangia info (från deras hemsida)



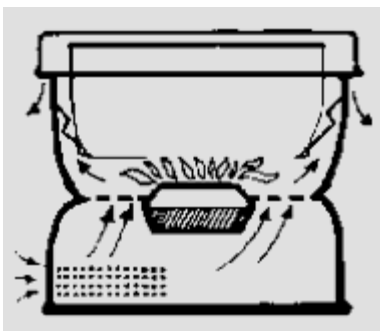
### Trangiaprincipen

Stormkökssystemet bygger på enkelhet. Två vindskydd som sätts ihop, en brännare, ett par kokkärl, kombinerat lock/stekpanna och tång. Till flera kök hör även kaffepanna. Köken är lätta, de behöver ingen speciell skötsel och de är stryktåliga. Trangiaköket är pålitligt, utan onödiga delar som kan gå sönder eller påverkas negativt av t ex kyla. Det går snabbt att sätta upp och att plocka ihop till en kompakt enhet. Ett paket som dessutom tar minimalt utrymme.



### För säkerhetens skull

Trangiabrännaren är en genialisk originalprodukt. Många har försökt kopiera den, men ingen har lyckats fullt ut. Den ljudlösa brännaren har en enkel, hållbar och säker konstruktion. Oavsett väder, vind och årstid är den lätt att tända. Spritbrännaren tar dessutom liten plats och väger mindre än t ex en gasbrännare. Sparringen används för att reglera värmen och hushålla med bränslet men även för att släcka lågan.



### För alla väder

Stommen i Trangiasystemet är det tvådelade vindskyddet. Lufthålen på det undre vindskyddet riktas mot vinden för att öka syretillförseln till brännaren. Trangiaköket drivs med Tenol eller T-röd, bränslen som är billiga, säkra och lättillgängliga. Den kombinerade stekpannan/locket kan läggas över kokkärlet för att påskynda uppvärmningen och spara bränsle. Köket står stadigt med kokkärlet på hållare, nedsänkt i det övre vindskyddet. Hållarna viks upp när stekpannan ska användas.