

Velkommen til Trangia

I løbet af formiddagen vil I stifte bekendtskab med Trangiaen, tilbehør, forskellige anvendelsesmetoder m.m.

Jeg håber I har lyst til at være med, har I erfaringer eller gode ideer til hvad man kan, og også hvad der ikke fungerer, så del det med de andre.

Dagens program kommer til at se nogenlunde således ud:

09:00-10:00 Velkomst, Gennemgang af Trangia og tilbehør

10:00-10:15 Pause

10:15-11:45 Madlavning

11:45-12:00 Oprydning, evaluering og afslutning

Trangia historie:

Trangia blev grundlagt i 1925 af John E. Jonsson, og i 1935 besluttede Trangia at fokusere på madlavningsprodukter specielt til camping, først i 1951 kom første prototype af stormkøkkenet no. 25.

Siden er der blevet solgt adskillige tusinde sæt i hele verden.

Siden det første Trangia blev produceret har der været en løbende udvikling af stormkøkkenet, dog er det svært at lave radikalt om på noget der så simpelt, og som fungerer, så grundlæggende er stormkøkkenet som de var for mere end 70 år siden.

Der er flere forskellige modeller af Trangia stormkøkkenet.

1 persons model no. 28

2 persons model no. 27

Og den de fleste kender, model no. 25 til 3-4 personer

Stormkøkkenet fåes også i forskellige materialer, oprindeligt blev de lavet i aluminium, de gør de stadig, men de fåes også i hård anodiseret, en behandling af aluminium der er op til 50 % stærkere end alm. aluminium

Duosal, aluminium på ydersiden og rustfrit stål på indersiden

Belægning med Teflon

Og i 2019 kom en model lavet i titanium

Der er et væld af tilbehør

Selve brænderen fåes i forskellige udgaver

Den oprindelige, spritbrænderen, hvor du kan bruge forskellige slags sprit og alkoholer

Effekten er opgivet til ca. 1000 w (1 l. vand til kogepunktet på ca. 10 min)

Dog er det afhængig af sprittens styrke

Mange anbefaler at tilsætte vand til spritten, det skulle efter sigende mindske soddannelse, men det mindsker også effekten

Trangia selv anbefaler en procent på 90, det skulle være den bedste balance ml. sod og effekt. Dvs at køber du alm. husholdningssprit på 93 % skal der 3 % vand i.

Alternativer til husholdningssprit er rødsprit, der er mere effekt i, og bioethanol, hvilket mange også roser.

Bruger man sprit om vinteren kan det være svært at få skidt til at brænde. Det er der råd for, Trangia laver en forvarmer til formålet

Fordele ved spritbrænderen er lav vægt, ingen bevægelige dele der kan gå i stykker og ingen larm!

Ulemper er at den er langsom, den er lidt svær at regulere og når brænderen løber tør for sprit SKAL du vente til den er kølet af for at påfylde nyt sprit

Obs Trangia laver nogle ganske udmærkede brændstofflasker, der gør det nemt at transportere og dosere spritten.

Og lige en ting mere, når man køber et trangiasæt, er spritbrænderen pakket i en gul pose, den bruges altid til at opbevare spritbrænderen i da der kan ske en galvanisk tæring hvis messingen er i kontakt med aluminiummet.

Gasbrænder:

Rigtig god effekt ca. 2100W (1 l. vand til kogepunkt på ca. 3,5 min.)

De gasflasker man kan købe fåes i forskellige kvaliteter, de har alle en blanding af Propan og Butan.

Jo mere propan jo bedre, især når der er koldt

Jeg bruger selv den billigste jeg kan finde, det virker fint forår, sommer og efterår.

Er der meget koldt og gassen ikke helt vil brænde, har jeg, med fin effekt, sat gasdåsen op på låget af Trangiaen, det varmer gassen en smule op.

Fordele: høj effekt, nem justering af varme, nem at anvende og ret driftsikker

Ulemper: ikke så driftsikker som spritbrænder, især om vinteren, lidt mere vanskelig at skaffe gas end sprit, den larmer!

Multifuelbrænder:

Som navnet antyder, en brænder der kan klare stort set alt, gas, alle slags benzin, petroleum, madolie og diesel. Multifuelbrænderen er ca. ligeså kraftig som gasbrænderen, men vil kunne virke under stort set alle tænkelige forhold.

Fordele: virker under alle forhold, nem at skaffe brændstof til alle steder i verden og rigtig god brændstoffkontrol.

Ulemper: larmer rigtig meget! Skal pumpes undervejs for at brænde rigtigt, tung, mange dele, skal renses, ikke ligetil at bruge og skal samles inden brug.

Den sidste brænder er en gel-brænder, jeg kender ikke ret meget til den, men det er en brænder til sprittabletter og brændgel, effekten er opgivet til ca. 1500 w altså lidt højere end spritbrænderen. En sikker og nem brænder.

Eget forsøg hjemme i køkkenet.

For at se fordele og ulemper, hastighed mm ved de forskellige typer brændstof, har vi lavet nogle forsøg med at koge 3 dl. vand

Alm. Husholdningssprit 93%

Vandtemperatur 19°

38 gr. Sprit

Begyndende bobler 4 min. 30 sek.

Koger efter 5 min. 30 sek.

Næsten ingen sod

Spritforbrug ved kogende vand 13 gr.

Sprit brænder ud efter 13 min. 40 sek.

Alm. Husholdningssprit vandet ned til 90 %

Vandtemperatur 19°

38 gr. Sprit

Begyndende bobler 4 min. 45 sek.

Koger efter 5 min. 55 sek.

Næsten ingen sod (samme som ved 93%)

Spritforbrug ved kogende vand 11 gr.

Sprit brænder ud efter 15 min. 25 sek.

Rødsprit %?

Vandtemperatur 17,8°

38 gr. Sprit

Begyndende bobler 4 min. 30 sek.

Koger efter 5 min. 20 sek.

Næsten ingen sod

Spritforbrug ved kogende vand 10 gr.

Sprit brænder ud efter 14 min. 30 sek.

Gas propan butan

Vandtemperatur 18°

Koger efter 1 min. 20 sek.

Ingen sod

Gasforbrug 9 gr.

Andet tilbehør:

Multidisk: en ret genial plastplade der både bruges som beskyttelse af pande når sættet er pakket men også som tallerken, skærebræt, låg, base på sne og si.

Pakpose, eller lidt bedre en Eva case, beskytter sættet rigtig godt under transport.

Som nævnt før, brændstofflasker.

Trangia indsats, bruges hvis man vil varme en lille gryde eller kop, kan også bruges hvis man vil anvende en espressobrygger.

Omniaovn, genialt tilbehør der kræver et helt kursus for sig selv, kort sagt er det en ovn!!

Kedel, kan være rigtig rar at have med til opvarmning af vand, eller til Cowboykaffe.

Når du anskaffer dig et Trangia sæt er der som regel følgende i pakken

Fod, til at bære hele systemet og brænder, udstyret med huller der bruges til at få luft til at stige op. Ved ingen vind til moderat vind vender man hullerne i foden mod vinden og ved stærk vind vender man huller bort.

Vindskærm, beskytter og kanaliserer varme op mod gryde og pande, udstyret med bærerarme til gryde og pande.

Lille og stor gryde. Bruges i flere forskellige sammenhænge. De åbenlyse, som gryder, men også som ovn ved at placere den lille gryde i den store med afstandsstykker i bunden af den store gryde, eller som låg på panden når man bager på den.

Pande, fungerer også som låg, eller kan bruges som tallerken

Obs! Når man pakker sit nye sæt ud, er der et stykke plastic ml. gryde og pander. Gem det, det beskytter panden mod ridser, eller anskaf en multidisk.

Brænder, gas eller sprit. Sprit brænderen er i en pose, den beskytter sættet mod galvanisk tæring, posen kan snildt erstattes af en alm frysepose, brænderen består af selve brænderen der kan indeholde ca. 100 ml. sprit = ca. ½ times opvarmning, låg med gummiring, holder brænderen effektiv lukket og må kun bruges på en kold brænder, da gummipakningen kan tage skade hvis brænderen er for varm, og et reguleringslåg. Reguleringslåget bruges til at slukke for brænderen hvis det er nødvendigt men også ved at "skrue op og ned" for varmen ved at man åbner eller delvis lukker låget.

Håndtag, smart lille dims der gør at man undgår at brænde nallerne på kogegrejet.

Rem til at holde sættet sammen. Tip! Når remmen bruges, sæt da selve samlelåsen på siden af Trangiaen og ikke ovenpå panden, da det kan resultere i en bule.

Kort sagt.

Med et Trangiasæt kan du koge, stege, bage og ryge din mad

Når så du tager dit sæt i brug kan du måske bruge et par af mine ideer til lidt ekstragrej.

Jeg har altid pakket noget grej ind i den lille gryde

Det kan være: gasbrænder, ferrostål/ildstål, vaskesvamp, lille beholder med opvaskemiddel, sugeskop (bruges som ekstrahåndtag på gryde ved bagning), krydderier, afstandsstykker til bagning, vaskeklud, staniol og bagepapir

Nogle har ståluld med til rengøring af grejet, det virker godt, for godt i min optik!

Hvis maden virkelig er brændt på kan jeg muligvis godt finde på at bruge ståluld, men det slider en del på aluminiummet, så jeg anbefaler at bruge det varsomt.

Et par forslag til nem mad

Bannockbrød.

OBS: Stor streg i mug og knap halv foldekop = 1 DL

Hvad siger du til friskbagt brød en tidlig morgen på fjeldet?

Det er faktisk ret nemt

Hjemmefra forbereder du de tørre ingredienser til brødet

4dl. mel

2 teskeer sukker

Lidt salt

4 teskeer bagepulver

Våde ingredienser

¼ dl. olivenolie

2 dl. vand

De tørre ingredienser blandes i en pose der lukkes (skal kunne åbnes igen)

Posen kommes i en anden pose hvor der også kommes bagepapir ved

Den nye pose kommes derefter i et par poser mere der til slut lukkes.

Derudover skal der bruges olivenolie, hæld gerne olien i en ½ l. sodavandsflaske, den er billig, nem at komprimere, og kan bortskaffes til genbrug efter brug.

Når der skal bages, tager du posen med de tørre ingredienser, hælder den mængde du skal bruge i en af de andre poser, tilsætter olie og vand og ælter grundigt

Dejen skal være som tyk havregrød.

Derefter kan man nemt klemme den mængde dej ud der skal bruges, om det er det hele til et stort brød eller til boller.

OBS det kan være vanskeligt at bage den fulde mængde på een gang

Dejen kan også bruges til at lave pizza med.

En variation er at tilsætte fyld. Det kan være, rosiner, nødder, tranebær, chokolade, div. kerne og meget andet, kun din fantasi sætter grænser.

Du kan nu enten bage på panden eller i gryde.

Pande:

Hæld olie på panden og klem en passende mængde dej ud, du kan bruge bagepapir i stedet for olie, læg den store gryde hen over som låg,

Bag til brødet er gyldent i bunden og vend det, brødet vendes et par gange mens det bager, og er færdig når det lyder hult.

Gryde: (gælder både brød og kage)

OBS vær varsom ved UL grej, der kan nemt brændes hul i gryden!

I bunden af den store gryde lægges 3 afstandsstykker, det kan være sten, møtrikker, pløkker eller andet ildfast.

OBS! Brug IKKE flint, det kan sprænge, og bag kun ved lav varme for ikke at smelte gryden.

Den lille gryde fores med bagepapir og dejen lægges deri.

Lille gryde i stor gryde og pande på som låg, bag ved svag varme til brødet lyder hult

Det kan være svært at undgå at brødet bliver en smule sort i bunden, men der er nemt at skære væk.

French toast rolls:

Kan bruges som hovedret og dessert

Ingredienser:

Toastbrød

Æg

Olie

Mælk

Fyld: marmelade, peanutbutter, flødeost naturel, rosiner, æbler, kanel, banan, pølser, skinke, ost og meget andet.

Drys: sukker, kanel

Skær kanten af et stykke toastbrød, klem eller rul det fladt med en flaske eller lign.

Smør dit yndlingsfyld på og rul det sammen som en roulade

Pisk æg og lidt mælk sammen

Dyp rullerne i æggeblandingen og steg dem gyldne på panden i lidt olie.

Rul evt. rullerne i en sukker og kanel blanding.

Prøv også at bage kager, lave pizza, ryge fisk, lave lækre svampestuvninger af nyfunde svampe, tilberede lækre krydrede supper og meget meget mere

Husk at du, i princippet, kan lave samme mad på Trangiaen som hjemme i køkkenet!

Jeg håber du nu ved lidt mere om stormkøkkenet, har fået inspiration til selv at lave mere spændende mad, både til dig selv, sammen med jævnaldrende spejdere og sammen med børn og unge.

Go' appetit

Jacob