

KURSUS KUILOVEN OPBOUWEN en STOKEN

Anneke Boonstra (geleerd van Piernella Fritz)

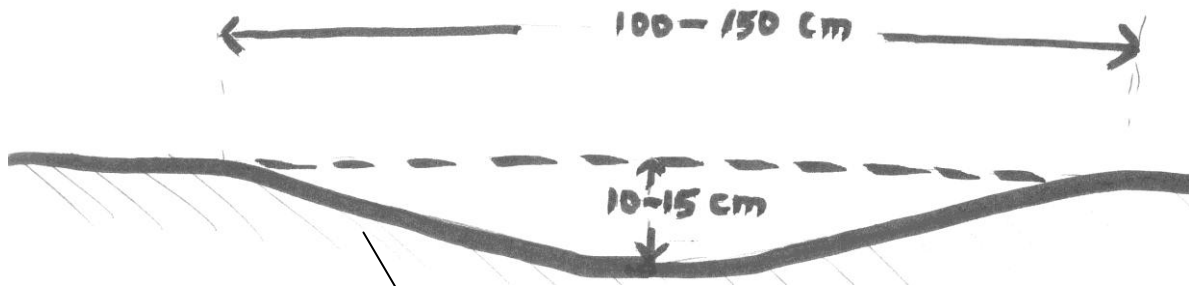
Inleiding:

- a. Wil je een kuiloven stoken, dan moet je potjes, potten en andere gebruiksvoorwerpen van te voren kleien.
- b. Gebruik de grofste chamotte klei.
- c. Als de potten leer hard zijn, moet je ze polijsten. Ten eerste worden ze dan waterdicht en ten tweede worden ze mooier tijdens de stook
- d. De potten moeten minstens 4 weken drogen. (De waterdeeltjes moeten eruit drogen, anders worden de waterdeeltjes tijdens de stook stoom en ploft de pot uit elkaar)

LET OP: de potten regelmatig omdraaien tijdens het drogen

Opbouw van de kuil:

1. Uitgraven van de kuil

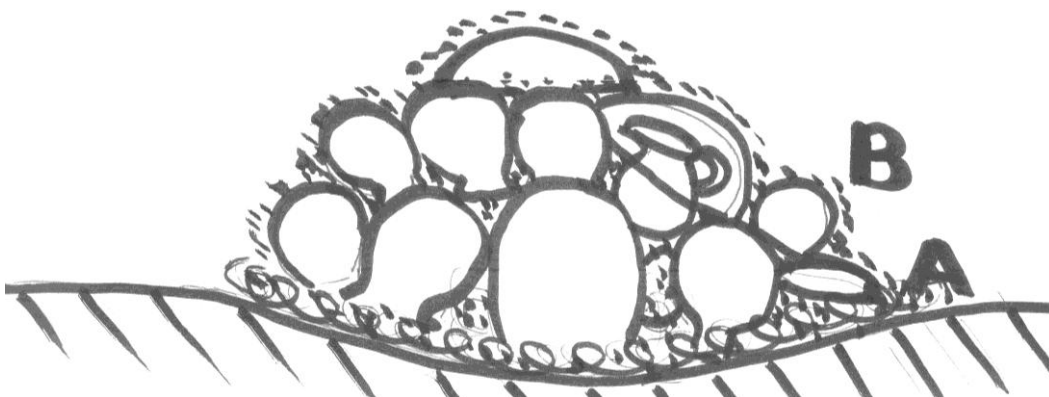


Heb je weinig potjes, dan kan de kuil kleiner, heb je er veel dan moet de middellijn wel 1 ½ meter zijn.

TIP: De helling moet echt glooiend zijn.

2. Stapelen van de potten

- A. Begin de kuil te bedekken met een laag kurkdroog stro, hooi of houtskrullen.
- B. Nu moeten de potten erin en erop gestapeld worden.



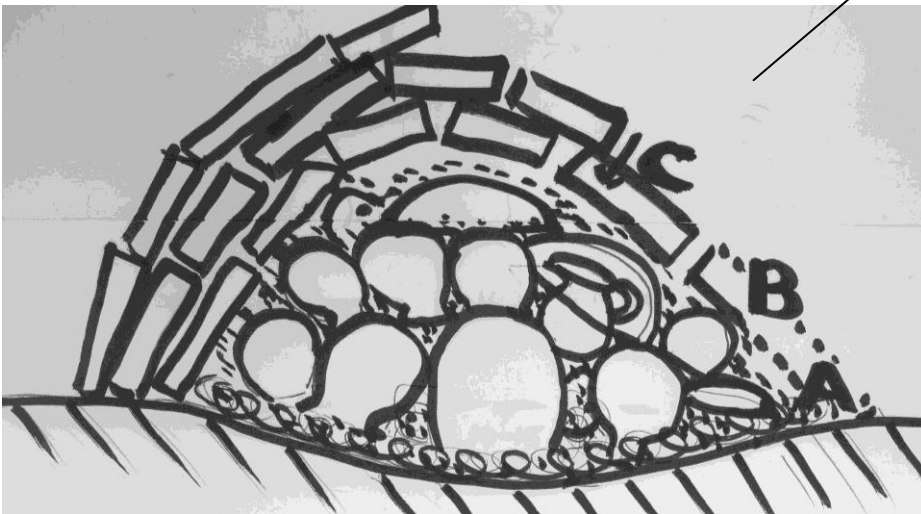
TIPS: -Zet de zwaarste dingen onderin

- Zet de grootste dingen in het midden
- Omwikkel oortjes van potten wegens temperatuurverschillen met veel stro of hooi
- Zet de opening van de potten naar beneden
- Stapel in piramide vorm, en stapel stevig en stabiel
- Stop de ruimtes tussen de potten vol met stro of hooi



3. De potten bedekken met hout

- LET OP:**
- gebruik droog hout van ongeveer 30 cm lengte en gekleefd
 - het beste hout is eiken- of beukenhout
 - stapel het zo stabiel mogelijk
 - de dikte van de houtwal is ong. 30 cm



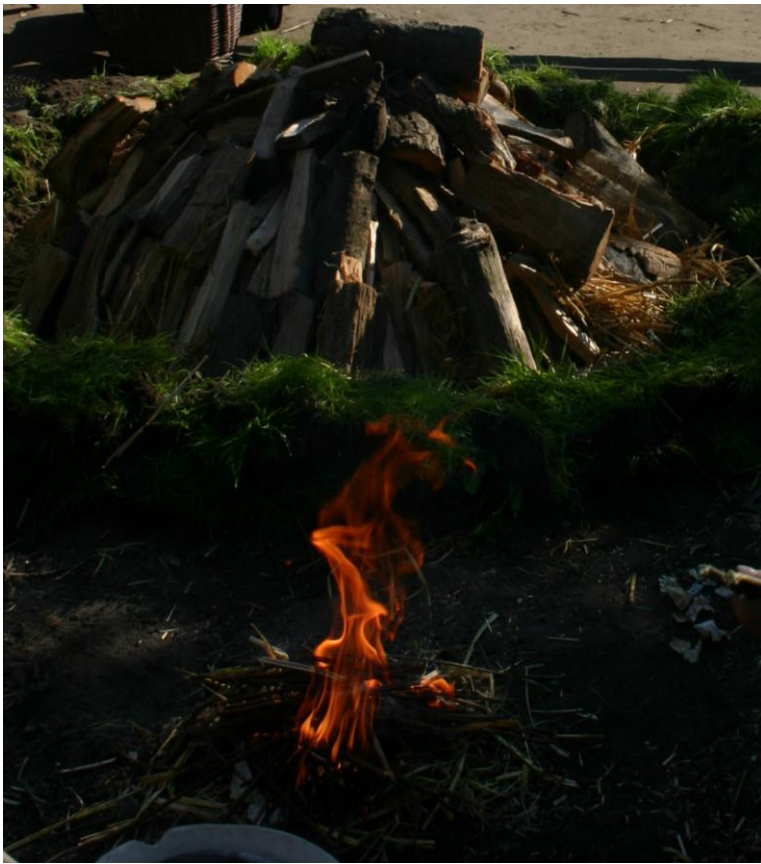
Hieronder een foto van het dichtbouwen van de kuil



4. Voorbereidingen voor het aansteken van de ove



- a. Grasplaggen steken en rondom de kuiloven klaarleggen
- b. Spaanders maken van het droge hout en op 4 plaatsen neerleggen rondom tegen de onderkant van het hout
- c. vuurtje maken vlak naast de kuiloven en wat houtskool maken



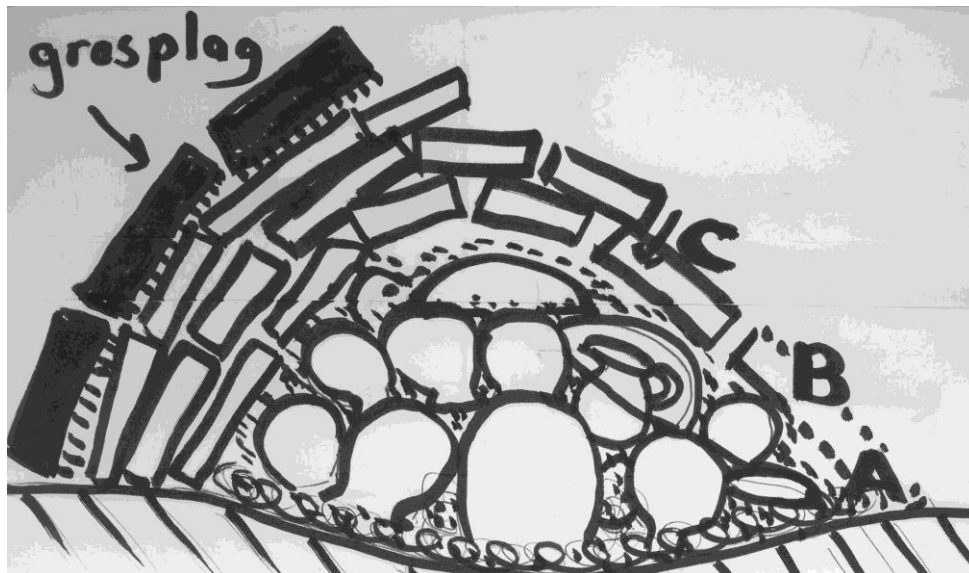
5. De oven aansteken

1. Probeer de spaanders aan te krijgen met de hete kooltjes en de blaaspijp op de 4 plaatsen tegenover elkaar

LET OP: het moet zo gelijk mogelijk gebeuren aan de 4 kanten



2. Het vuur vreet zich wat naar binnen. Nu begint het Fingerspitzengefühl. Het vuur moet al wel iets naar binnen komen, maar niet te ver anders worden de potten ongelijk verhit.
3. Dus..... zodra je denkt dat het vuur houdt op een plek, dan leg je daar een grasplag op met het gras naar beneden.



OPMERKING: Dit is een belangrijk stadium. Het is moeilijk om de potten regelmatig te verhitten. Het hout moet aan alle kanten gaan branden, en op alle plekken die goed branden moeten plaggen worden gelegd.



4. Zodra alle kanten zijn bedekt, moet je weer letten op plekken waar veel rook uit komt. Deze moeten ook ook weer belegd worden met plaggen.
5. Als laatste kan de bovenkant ook belegd worden, als je boven ook genoeg brand ziet

Het principe van een kuiloven stoken is namelijk:

Het hout van de kuil aansteken, en daarna de brand onder controle houden door de trek zo klein mogelijk te maken. De trek maakt n.l. dat de temperatuur op de ene plaats hoger wordt dan op de andere en dat moet voorkomen worden omdat de potten zo regelmatig mogelijk verhit moeten worden.

6. De oven aanhouden

- a. Nu moet je **ongeveer 4 uur** wachten. Als er te veel rook uit gaatjes komt, deze weer afdekken met plaggen. Zwarte rook is gevaarlijker dan witte rook. Zwarte rook betekent dat er bijna vlammen komen, dus te veel hitte.

- b. Na ongeveer 4 uur is de temperatuur ong. 400 °C Dan zijn de laatste waterdeeltjes uit de potten gestookt. Het is tijd om de temperatuur wat op te jagen.
- c. Haal de plaggen bovenop de oven weg en wacht tot het daar hard begint te branden met vlammen die er bovenuit komen. Dat kan wel 15 tot 30 minuten duren.



- d. Laat de vlammen dan zo'n 15 minuten doorbranden. Het hout moet al zwart gebrand zijn.
TIP: Om een mooie reducerende oven te krijgen gooi je nu wat verse varens of takken met bladeren of ook droog stro bovenop de oven, voordat je hem weer sluit met grasplaggen. De temperatuur is nu opgelopen tot zo'n 750 – 800 °C
- e. Nu begint het wachten
Hieronder de stokers:
V.l.n.r. Sandra Roest, Marc de Plancke, Cees Verloop, Pieternella Fritz, Anneke Boonstra, Mark v.d. Poel en Rien de Groot.



22 uur moet je in de buurt blijven. Te veel donkere rook → dichten met plaggen.



Soms zakt de berg wat in. Hout verbrandt en krijgt daardoor minder volume → De rookgaten moet je weer dichten met plaggen.



Dicht je de gaten, dan kan er geen zuurstof bij komen en worden de potten heel mooi zwart.
Dat heet reducerend stoken.
Soms hoor je binnenin een knal.
Waarschijnlijk is er een pot kapot gesprongen.

Hieronder is de rechter pot zwarter dan de andere potten. Op die plek is dus geen zuurstof (=trek) gekomen. Dat noemen ze reducerend stoken.



7. Het openen van de oven

3 Mensen staan met rieken en harken rondom klaar en beginnen voorzichtig van boven af aan de grasplaggen (of wat er van over is) weg te trekken.



Het is altijd een spannende aangelegenheid.

Zijn de potten nog heel ?? 20 tot 40 % van de potten gaan kapot in de kuiloven. Dat komt door het temperatuurverschil in de kuil. Piernella bakt haar potten voor de veiligheid eerst biscuit in de elektrische oven thuis en stopt ze dan in de kuiloven voor het reducerende effect.

Zijn de potten mooi zwart gebrand ???

En hoe zijn ze zwart gebrand ???

Met mooie vlammen ???

Vandaar dat het openen spannend blijft.



LET OP: Trek de gloeiend hete potten voorzichtig naar de rand om af te laten koelen.



Hier boven zie je de piramide-opbouw van de oven nog duidelijk.

Hier onder zie je potten met mooie reductie vlammen.



Het blijft spannend om de oven te openen.

In september 2008 kwamen deze potten met succes uit de oven.



4 grote dingen waren kapot gegaan.



Je kunt foto's blijven maken van de resultaten.

Per slot doe je het daar voor.

Maar bedenk wel, dat het veel werk is. Van te voren maken en drogen van potten, en twee dagen opbouw en stoken van de oven.

En hoe beter je je voorbereid hoe minder breuk je hebt.

Heel veel succes.

