

Experimenteren met het koken in potten

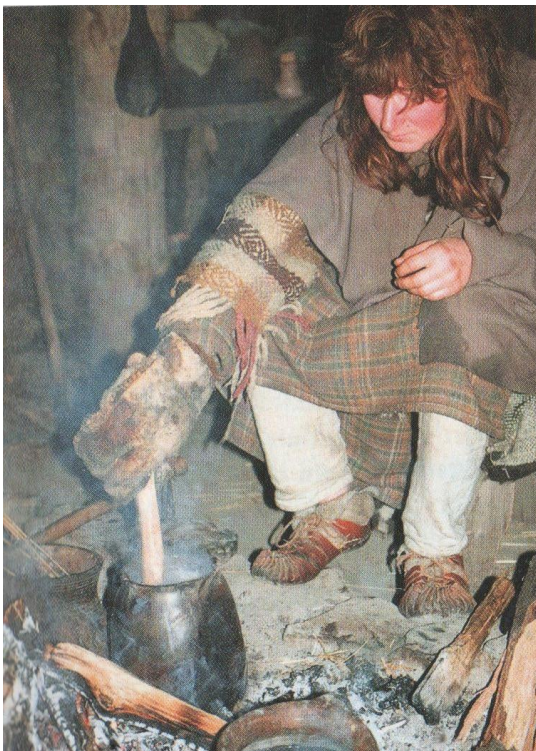
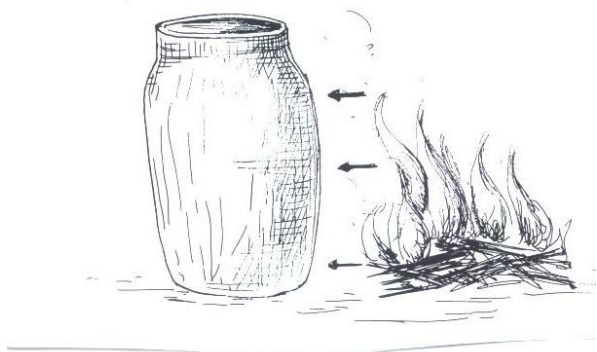
Anneke Boonstra

Als je in de twintigste eeuw iets doet wat lang duurt en wat veel werk is, dan ga je al gauw denken hoe het sneller en met minder moeite kan. Wij zaten met die twintigste-eeuwse gedachte in het leefexperiment en probeerden oplossingen te vinden om met minder hout, in kortere tijd, het eten klaar te krijgen. We zijn ervan overtuigd, dat de mensen van vroeger ook zo gedacht hebben en misschien wel tot dezelfde oplossingen zijn gekomen:

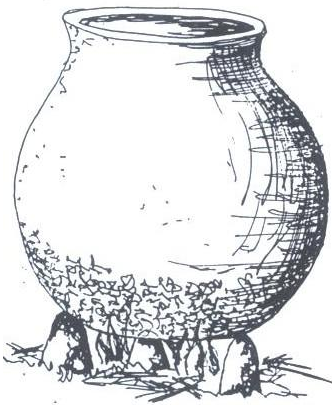
1. Koken met stralingswarmte.



Langwerpige potten nemen vanwege hun oppervlakte meer stralingswarmte op en koken dus sneller.



2. Koken in even grote potten, beide vergelijkbaar besmeten.



De linkerpot staat op drie stenen, de rechter in de as. De rechterpot is het eerste handwarm (ongeveer 40°C) maar de linkerpot kookt een stuk eerder.

3. Het koken van water op de Gallische manier met hete stenen



Voor een pot met ongeveer 5 liter water verhit je 5 vuistgrote stenen ongeveer vijftien minuten in vuur tot ze roodgloeiend zijn; kijk uit voor kapot springen van de stenen. Poreuze stenen zijn daar goed voor.

_Haal met een tang een steen uit het vuur en stop hem in de te verhitten pot met water.

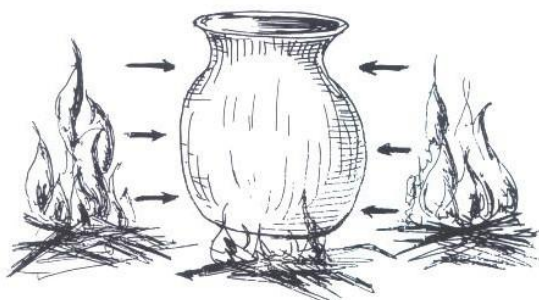
_Haal de eerste steen eruit als het sissen ophoudt en stop de tweede hete steen erin.

_Na 5 stenen heb je kokend water.

Deze derde manier gaat sneller dan manier 1 en 2

Het brandhout kan ook verschillend gebruikt worden:

a. zet de pot in de vuurplaats en **stook spaanders hout rondom** de pot.





Nadeel is:

- _Het is heel moeilijk overal rond de pot evenveel vuur te houden.
- _Er moet hiervoor veel hout gekleefd worden.

b. zet de potten in een rij in de vuurplaats. Stook **dan met twee rijen lang hout** aan twee kanten van de rij potten .



Voordeel is: het water kookt sneller door stralingswarmte aan twee kanten.

Nadeel is: het stoken van lang hout is moeilijk en de potten worden moeilijker te hanteren.

c. stook **één rij lang hout**, en zet daar de potten aan weerszijden tegen aan.





Het duurt ongeveer één uur om een pot met ongeveer 4 liter water aan de kook te krijgen.

_Zet de pot dicht bij het vuur.

_Na ongeveer tien minuten nog dicht bij het vuur.

_Draai hem regelmatig en roer de inhoud van tijd tot tijd.

_Het draaien kun je zelfs achterwege laten als je goed roert; de warmte wordt door het roeren al goed genoeg verdeeld.

Conclusie:

Deze laatste techniek beviel ons het best.

Goed is het om dan te horen van Ineke Abbink dat bij inheems Romeinse potten de roetaanslag overeenkomt met die van ons. (Zie bij leefexperiment het experiment koken in potten.)