

Elonkehä, 7.2009

Kesäkeittiö

Toukokuussa maan kuivuttua siirrymme ulos kesäkeittiöön. Se tietää hieman lisätyötä ja mustia sormenjälkiä, mutta myös samalla tuntikausia lisää ulkoilmaa ja avaran taivaan ihailua, lintujen ääniä ja muurahaisten puuhien seurailua. Ulkokeittiössä syntyy tunne että olen mukana luonnossa, enkä eristyksissä neljän seinän sisällä keittopatojen äärellä. Avotulella kokkaaminen on oma juttunsa. Tulta oppii tuntemaan ihan eri tavalla kuin puuhellan pesään vangittuna.

Risut nuotien polttoaineena

Nuotiossa voi kätevästi polttaa risuja ja oksia jotka olisivat sisällä hankalia. Risujen poltto säästää halkoja yllättävän paljon, varsinkin jos nuotiokauden aloittaa heti toukokuussa. Sisätiloissa oleva puuhella ei ole ihanteellinen ratkaisu kesäkuumilla, mutta sen sijaan sadepäivinä puuhella on mainio nuotien sijainen, sillä se vie koleuden sisätiloista. Risuja on helppo kerätä ja samalla lähimetsä siistiytyy, mikä helpottaa myös mustikoiden ja sienten poimimista. Lapsetkin pystyvät keräämään risuja! Nuotiokautta jatkamme loppukesään asti ja siirrymme yleensä sisään siinä vaiheessa kun sisällä kuivataan suurempia määriä sieniä.

Nuotiosijan perustaminen

Kun nuotien sijainti on valittu, maahan kaivetaan noin puoli metriä syvä kuoppa, joka reunustetaan suurilla kivillä. Kivet ladotaan tiiviisti toisiaan vasten ja välejä voi täyttää pienemmillä kivillä. Etureunaan jätetään syöttöaukko. Pinnan tulisi olla suht. tasainen, sillä kivien päälle laitetaan jätemetallista tukiraudat ja metalliverkko, jonka päälle kattilat voi asettaa. Jos käytössä on useita kattiloita, pinta-ala voi olla melko suuri, meillä se on noin puoli neliometriä. Nuotien lähistölle on hyvä sijoittaa suurehko katos, johon voi kerätä risuja varastoon. Myös jokin pöydän tapainen on ihanteellinen, mikäli nuotiolla hääreilee myös lapsia tai eläimiä muurahaisista alkaen. Katoksessa risut eivät kastu ja näin ollen aina on saatavilla kuivaa nuotiopuuta. Ei turhia nokipäästöjä ilmaan! Kattilat mustuvat täysin mustiksi nuotiolla. Ja niin mustuvat pannulaputkin joilla kattiloihin kosketaan. Ja sormetkin joilla pannulappuihin kosketaan... Kattilat saa hangattua syksyn tullessa puhtaiksi ja sormetkin puhdistuvat pesemällä. Pannulappuja kannattaa olla erillinen setti sisäkäyttöön.

Lämmön varastointi nuotiokuoppaan

Nuotiossa avotuli kuumentaa kattilat nopeasti ja esimerkiksi marjojen ryöppääminen avotulella on kätevää. Meillä on tapana aamiaista keitettäessä kiehauttaa samalla myös keitto lounasta varten. Kun tuli on hiipunut nuotiosta, keitto ja teekattila siirretään metalliritilän alle tuhkan päälle. Ritilän päälle laitetaan esim. puukansi ja aukot voi vuorata jätetekstiileillä, esim. toppatakeista tai muista paksuista materiaaleista valmistetulla kapealla peitonsuikaleella. Me säilytämme puukannen päällä usein vielä suurta vesikattilaa joka on kuumennettu aamiaisen yhteydessä. Vesi säilyy lämpimänä tuntikausia, vaikka se ei peiton alla olisikaan. Nuotiota reunustavat isot kivet pitävät keiton sopivan kuumana lounasaikaan asti ja näin säästyy yksi lämmityskerta joka päivä.

Paloturvallisuus

Paloturvallisuuden suhteen kannattaa olla valppaana. Paikkaa valitessa täytyy ottaa huomioon millainen maaperä paikassa on. Mikäli se on kuivaa turvemaata, on kytevän turvepalon vaara olemassa vaikka tuli ei varsinaisesti pääsisikään karkaamaan nuotiosta maan pintaa pitkin. Suurikokoiset ja paksut kivet eristävät hyvin. Maahan kaivettuna myös kipinöinnin vaara on pienempi kun tuuli ei pääse niin voimallisesti pölyttämään tulta pois nuotiosta. Polttopuukasa

kannattaa kuitenkin pitää useiden metrien päässä tulisijasta paloturvallisuuden vuoksi. Vesiämpärikään ei ole pahitteeksi nuotion läheisyydessä.

Maria Dorff



