

Trangia

Trangiasystemet er en klassiker, mange fortæller de har haft samme trangia i over 20 år. Type 25, passer til to eller tre personer, og indeholder en gryde på 1,50 liter og en gryde på 1,75 liter + en stegepande/låg, vindskærm, regulator, brænder og håndtag. Vægt i alt: lige omkring 870 g. Type 27, passer til en eller max to personer, og indeholder to gryder på 1,00 liter og en stegepande/låg, vindskærm, regulator, brænder og håndtag. Vægt i alt: lige omkring 720 g. Køkkenerne fås i en række forskellige udgaver, alt efter ens behov, og hvilke type gryder og pander, man ønsker.



Trangiasystemet er nemt at bruge, meget robust, og tåler stort slid, men er ikke særlig brændstof-økonomiske. Men kan opgraderes med gas, multifuel-brændere og vinterbrændere. Og en kedel til hurtigt at koge vand. Mange multifuelbrændere kan indbygges i en trangia, en tung men stabil løsning.



Når man skal koge vand til kaffe eller opvask er det mere brændstoføkonomisk at bruge en kedel, og også hurtigere. Hvis man har en teflonpande kan man købe et dørslag/spækbræt som samtidig beskytter når gryderne skramler imod panden når stormkøkkenet er pakket sammen.

Er man flere af sted kan man købe større gryder på 2,5 liter gryde som har plads til en trangia type 27, og 4,5 liter som passer til en trangia type 25, til de større portioner anbefales det at man opgraderer sin standard spritbrænder til gas eller multifuel for at få mere effekt.

Spritbrænderen udmærker sig ved, at selve brænderen er meget kompakt og utrolig let og sikker at have med at gøre. Desværre er forbrændingen ikke fuldstændig, og dette afstedkommer en del sod på gryder og pander. Soden kan reduceres kraftigt ved at hælde 10-15 % vand i spritten.



Da sprit ikke brænder ved en særlig høj temperatur, er kogetiden for en liter vand ca. 10-15 minutter. Hvis det er koldt, skal man have meget tålmodighed, da sprit ikke er ret effektivt i frostvejr og spritbrænderen kun brænder ca. 25 minutter på en opfyldning. Man kan regulere varmen, på brænderen med en spæring, som også bruges til at slukke brænderen. Prøv aldrig at puste brænderen ud, flammen kan være svær at se og man kan komme til at sprøjte brændende sprit i hovedet på sig selv og ud over sine omgivelser. Man må heller ikke genfylde en varm spritbrænder, men man skal vente til den er kølig igen. Hvis man slukker brænderen med låget, eller den stadig er varm. Smelter en pakning som skal holde den resterende sprit i brænderen, under transport.

Hvis det er aktuelt har, Trangia en vinterbrænder, som fungerer ved at man sætter den almindelige brænder i en lille forvarmer, som man hælder lidt sprit i. Så tænder man spritten i forvarmeren, og sætter den ned i den nederste vindskærm som normalt. Forvarmeren brænder i ca. 2 minutter og man kan med fordel bruge en handske til at flytte den tændte brænder. Nederst i Vindskærmen lægger man en "metal tallerken" som reflekter varmen op mod gryden.

Skal man af sted i længere tid, skal man af samme grund medbringe en hel del sprit, og således bliver oppakningen let et par kilo tungere end ved brug af gas eller benzinbrænder. Men da sprit er ret simpelt, og sikkert at have med at gøre. Derfor er det særdeles velegnet, når børn og unge mennesker selv skal lave mad på stormkøkkenet.

Gasbrænderen er ganske som spritbrænderen nem at betjene og brændstoffet vejer meget lidt. Forbrændingen sker ved en væsentligt højere temperatur, hvilket betyder en kogetid på ca. 1/3 af spritbrænderens. Desuden er forbrændingen faktisk så ren, at man helt slipper for sodrester på gryderne.



Gasbrændere har en relativ simpel konstruktion, de er lette at betjene og regulere. Samtidig kan man købe små lejrlygter, som passer direkte på gasdåsen, som giver rigtig meget lys.

Gassen bliver flydende, når det fryser og strømmer ikke som den skal. Især hvis din brænder ikke forvarmer gassen, inden den løber ind i brænderhovedet, kan du opleve at brænderen går meget ned i ydelse. Så kan man eventuelt sætte gasdåsen, oven på gryden. Eller anvende en "Heat Pad" der placeres på bundkapslen af gasdåsen. Som med en lille udløser bliver ca. 50 grader varm. Heat Pad'en er genbrugelig, og "oplades" igen ved at koge denne i 5 minutter, eventuelt samtidig med, at man koger sine ris.

Hvis brænderen forvarmer gassen, kan man ofte blot vende gasdåsen på hovedet og lade den "flydende" gas løbe ned til brænderhovedet. Nogle gasdåser indeholder en gasblanding, der kan tåle store højder og lave temperaturer, er bedre til vinterbrug. Blandingen består ofte af: Propan som virker fint om sommeren. Butan som virker ned til omkring frysepunktet. Og Isobutan som bliver flydende ved ca. -10 C. Når dåsen ikke virker mere om vinteren hvis man for eksempel, kun har brændt isobutanen. Så kan man gemme resten til det bliver varmere.

Gas kan fås de fleste steder, men er et noget dyrere brændstof end benzin og sprit. Og da der ikke skal forvarmes, forbrændingen er ren og kogetiden kort, er gasbrænderen meget at anbefale under langt, langt de fleste forhold.

Multifuelbrænderen, brænder snart sagt alle typer fossile brændstoffer, lige fra lampeolie, jetfuel, diesel til 95 oktan blyholdig benzin, rapsolie. Det betyder, at du kan bruge denne brænder overalt på kloden!

Benzinbrænderen skal forvarmes for at opnå tilstrækkeligt tryk på brændstoffet inden det når brænderens dyse, så processen er alt i alt noget mere tidskrævende end ved brug af gasbrænderen. Effektiviteten er stort set den samme som for gasbrænderen, men til gengæld det dyreste brændervalg.



Når du køber brændstof til benzinbrænderen, så prøv at sætte brændstoffet i fryseren, og efter et par timer kan du prøve, at starte din brænder. Og se hvilke problemer du får. Hvis du bruger petroleum, kan du være udsat for at det i virkeligheden er lampeolie, du har fået fat i. Lampeolie bliver for eksempel til paraffin, når det udsættes for minusgrader, og er herefter uanvendeligt. Det er i stedet langt bedre at medbringe blyfri benzin som brændstof. Selv om der er hård frost, kan du tænde din brænder på blyfri benzin.

Forvarmningen kan fungere ved at man, at man lukker for regulatoren på brænderen, så pumper man tryk på brændstofflasken inden man åbner for benzinen på pumpen, og lægger flasken rigtigt. Med regulatoren lukker man lidt brændstof ud i vattet, i skålen under brænderen. Kun så den bliver fugtig, ellers kan det blusse meget voldsomt op og det er ikke en god oplevelse i et fortelt. Så tænder man brændstoffet med sit ildstål, eller en tændstik. Hvis brændstoffet ikke tænder let, kan man eventuelt bruge sprit eller firegel, så brænderen kan blive varm. Når det er ved at brænde ud, åbner man forsigtigt for regulatoren til man har en ren flamme.

Mange benzinbrændere kan bygges ind i Trangiaen, det er en tung men meget vindstabil og solid løsning. Fremgangsmåden, variere fra brænder til brænder, så husk at læse brugsanvisningen, godt inden brug.

Man bør også huske på, en benzinbrænder er, en relativt kompliceret konstruktion, som man bør være fortrolig med, inden man tager hjemmefra hvis den skulle havarere. Og man bør medbringe et reparations sæt for en sikkerheds skyld.

Trangias gamle multifuelbrænder er en ombygget Optimus Nova. Den nye multifuelbrænder X2, er en ombygget Primus Omnifuel, det er vigtigt at huske når man skal finde reparationssett.

Den nye X2 kan også bruges til gas. Hvis man skruer koblingen af pumpen, passer den også på gasdåser. Man skifter dyse, på brænderen med det medfølgende stykke værktøj afhængigt af brændstof. En dysse til benzin og gas en anden til petroleum og diesel. Gassen bliver forvarmet i brænderen så man også kan brænde "kold gas".

Alternativt brug af trangiaen

Det er muligt at bage på en trangia. Det er en af de lidt større udfordringer, men med lidt tålmodighed kan man fremtrylle underværker. Man kan bage på forskellige måder. Det er lettest, hvis man benytter gas, da gasbrænderen fordeler varmen beder end spritbrænderen. Og gas holder længe og er let at regulere langt ned, hvorimod sprit kun indeholder brændstof til ca. 25 minutter og Multifuel brænder ikke stabilt hvis der bliver skruet for langt ned, for blusset. Overvej at benytte bagepapir eller fedtstof.

Pandebrød: Bag eller steg dit brød på panden over direkte varme. Det kræver at man vender brødet undervejs, og metoden egner sig bedst til tynde brød. Læg evt. den store gryde omvendt på. På den måde får brødet en kraftig varme nedefra og en svag overvarme. Uanset om man bruger gryden eller ej, skal brødet vendes under bagningen, da undervarmen er meget kraftigere end overvarmen.

En anden og mere avanceret måde at bage på, er at lave gryderne om til en lille ovn. Det gør man ved at sætte den lille gryde ned i den store, men med et mellemrum der skabes af sten eller sand. Mellemrummet imellem gryderne gør, at brødet bages med en mere indirekte og jævn varme. Det gør at brødet kan bages uden at vendes. Dog tager det lang tid, og gryderne bliver meget varme. Man bør derfor overveje at bruge gryder af titan, stål eller duosal, til denne form for bagning, da de almindelige aluminiumsgryder hurtigt tager skade af den høje varme.

Ovn med sten: I bunden af den store gryde placeres tre sten på ca. 1 cm i diameter. Det er vigtigt stenene er lige store og ikke lavet af flint. Stenene placeres så den lille gryde kan stå på den uden at vælte.

Ovn med sand: Sand kan bruges på samme måde som sten. Sandet bruges til at skabe mellemrum imellem gryderne. Der skal være ca. 1 cm sand i den store gryde, og så kan man bage i den lille. Sandet bliver dog meget varmt og skal køle af, når du er færdig med at bage.

Man kan bruge de fleste opskrifter i en trangia, men prøv evt. bøgerne "De 100 bedste Trangia opskrifter" ISBN 87-98 76 96-1-8 eller "Trangia på fjeld og camping" ISBN 978-87-7041-535-4 som indeholder en lang række opskrifter som er tilpasset til en trangia. Og fif og tricks til brugen af trangiaen.

Du finder mere info på hjemmesiden www.trangia.se.