

Stormköket årets julklapp

Coronaåret - året då alla hitta tillbaka ut i naturen och stormköket blev årets julklapp.

Friluftsfrämjandet ger tips hur stormköket kan bli din bästa vän resten av året och hela 2021.

”Det kan låta krångligt att laga mat ute. Sanningen är att det inte behöver vara jobbigare än att göra det hemma, men upplevelsen blir så mycket större”.



-Att stormköket blir årets julklapp är kul. Friluftslivet har kanske aldrig varit så viktigt som just nu. Äta behöver vi dessutom alla göra, det är härligt att göra det utomhus och ett stormkök är enkelt att lära sig hur det fungerar. Det kan låta krångligt att laga mat ute. Sanningen är att det inte behöver vara jobbigare än att göra det hemma, men upplevelsen blir så mycket större, säger Adam Bergsveen, kommunikationschef och fjälledare på Friluftsfrämjandet.

Årets julklapp blir alltså stormköket, enligt Handels utredningsinstitut, HUI. Många i Sverige har sökt sig till friluftslivet sedan i våras. En trend som enligt HUI märkts i detaljhandels försäljning. Redan samma vecka i mars som corona blev en samhällskris gick också Friluftsfrämjandet ut och uppmuntrade till enkla friluftsaktiviteter varje dag.

-Vi ser att många fler har hittat ut i naturen i år, dessutom många nybörjare. Det är jätteroligt. Är det något vi sett sedan covid-19 drabbade vårt samhälle är hur än mer viktig naturen blivit för många, säger Adam Bergsveen.

Så för den som vill önska sig ett stormkök eller köpa ett till någon annan hur kommer man sedan igång?

-Boka in i din kalender när utemiddagen eller utelunchen ska vara ute - du ökar du chansen att det blir av. Lär känna ditt stormkök innan du ger dig ut, och anpassa storleken på grytorna till hur många du ska laga mat till. Hacka och skiva så mycket som möjligt hemma och lägg i burkar eller påsar. Glöm inte kryddorna!

-Packa med ett kök med sprit eller gas, kniv, skärbräda och stekspade. Våtservetter är bra om din lunchplats inte har tillgång till vatten, ta också med vatten till matlagning och att dricka. Ta med sittunderlag, kåsa/tallrik, bestick och mugg att dricka ur. Glöm inte tändstickorna, även om köket har en inbyggd tändare.

-Spar på bränslet genom att sänka lågan när det har kokat upp. Stek hellre lite mindre åt gången än mycket - det ger bättre stekyta och går snabbare. Du kan också laga exempelvis köttfärssåsen först och låta den stå ovanpå pastavatten för att den ska hålla värmen under tiden som pastan kokar.