

4.3.4.1 Hulpmiddelen om voedsel te drogen

Een *droogdraad* 📖. Je kan de was op het gras leggen, maar dan kan er langs onder weinig luchtcirculatie bij. Ophangen is beter, ook om voeding te drogen. Pennen, (was)knijpers, haken...

Hete stenen en/of heet zand, eventueel in een kist, met roosters.

Een *oven*, die moet wel open staan voor vocht- en luchtcirculatie. Niet te heet, drogen is niet bakken. De temperatuur is goed tussen 30 en 70 graden Celsius. Vanaf 75 graden ben je aan het pasteuriseren.

Een *vuur*. De warmte is nuttig, en de rook ook. Rook houdt ook insecten weg en geeft een speciale smaak.

Roosters die je boven elkaar (boven een vuur) kan monteren. Je kan ze vlechten van groene twijgen (die zijn nog soepel, plooibaar, stevig).

Als je vaak voeding en kruiden droogt kan het handig zijn een **droogkast** of 📖 **droogtoren** te maken:

een kastje met een hele reeks uitneembare leggers uit (vliegen)gaas, waarvan je het dak meer of minder kan openzetten.



Figuur 37 Zonnedroger

Zo kan je op weinig oppervlakte veel tegelijk drogen, en kunnen wind en insecten je oogst niet overnemen.

Zet je auto in de felle zon, leg te drogen voeding op een schaal op je dashboard (maar liefst afgeschermd van direct zonlicht)... Op het einde van de dag heb je droge kruiden!

Zout en suiker onttrekken ook vocht aan voedingswaren, en kunnen dus ook gedeeltelijk zorgen voor het 'drogen' (pekelen, konfijten).

♪ 'Wat zouden de burens denken als ik in bikini in de tuin ga zonnen?'
'Dat ik met je getrouwd ben voor je geld.'