


24.1.12.5 OP DE KACHEL

De waterketel (moor), het ijzeren strijkijzer en de gietijzeren ketel om het eten te koken stonden vroeger steeds op de kachel. Je kan er kastanjes op poffen, eten koken, zaden roosteren, vruchten drogen, een kersenpitkussentje of warmhoudstenen of -platen voor op de tafel of in bed opwarmen, en met een geschikt ijzer zonder elektriciteit ook wafels bakken.

Je kan ketels, potten of pannen warm houden  op de kachel zonder dat ze aanbranden of blijven koken als je er een metalen onderlegger (tafelbeschermer) onder zet. Of eventueel 2 op elkaar. Bij gebrek daaraan kan je ook 2 stalen latjes nemen. En eventueel nog 2 kruislings daar over. Houd het (torentje) wel stabiel.

Je kan hier ook kleitegels voor gebruiken.

Zorg dat je een (barbecue)tang en ovenwanten of pannenlappen bij de hand hebt om de hete onderleggers of stroken te manipuleren!

♪ Het ergste is bestaan zonder te leven. Victor Hugo