

QVIST

Outdoor Cooking



Cast Iron Cookware for the adventurous Outdoor Cook



QVIST Outdoor Cooking, Zwolle, www.qvist.nl - info@qvist.nl

KOKEN MET OERGEVOEL !

Koken is nog nooit zo gemakkelijk geweest. Goed, we moeten het nog wel altijd zelf doen, maar we hebben wel een keuken vol techniek en een koelkast en vriezer vol maaltijden tot onze beschikking. Welbeschouwd heb je het goed voor elkaar. Niemand die jou wat wijs maakt.

Deze folder gaat echter over Cast Iron Cookware van QVIST. Degelijke gietijzeren pannen. Niet voor op de inductieplaat. Hete kolen of briketten bepalen de temperatuur. Je overweegt een Dutch Oven aan te schaffen. Je wilt de armen uit de mouwen steken. Echt aan de slag. Buiten. Waar zit 'm dat nou in? Is het dat oergevoel, een vuurtje? Houtskooltjes die vlam vatten, langzaam gaan gloeien tot de juiste hitte? Even voorzichtig je hand erboven om te testen voor de juiste temperatuur; het beslag nog even slaan; wat kooltjes op het deksel; snel handelen; de pan naar de rand van het vuur om het vlees langzaam na te laten garen. Even het deksel lichten. De geur verspreid zich.

Lef, ervaring, intuïtie, de dingen aanvoelen. Daar gaat het om bij Outdoor Cooking. Je speelt met vuur, en dat vraagt beheersing, vakmanschap, kennis van zaken. Geen techniek om je te helpen, niemand die over je schouder meekijkt, je doet het zelf, maar wel samen met vrienden. Outdoor Cooking is een avontuur dat je deelt.

BOEK ONS VOOR EEN 'OUTDOOR COOK EVENT'

QVIST Outdoor Cooking kan ook op locatie een clinic organiseren. Met ons krijgt u de beginselen van het koken met de Dutch Oven onder de knie. We steken met z'n allen de armen uit de mouwen. In combinatie met uw buitenactiviteit of als onderbreking van een teamdag of seminar.

U bepaalt waar, wanneer en wat we gaan maken. Dat het een succes wordt staat vast!

Informeer naar de mogelijkheden (info@qvist.nl)

OUTDOOR COOKING VOCABULAIRE

Dutch Oven Een zware gietijzeren pan met speciaal gevormd deksel en drie poten. Door hun massa en goede geleiding zal de hitte zich gelijkmatig over de oven verspreiden, wanneer hij in of boven gloeiende houtskool of briketten wordt geplaatst. Het zware deksel is zo vorm gegeven dat er zonder risico ook gloeiende briketten of houtskool op de oven gelegd kunnen worden. Zodoende ontstaat er door de hele oven de juiste temperatuur, voor bijvoorbeeld het bakken van brood.

Over de herkomst van de Dutch Oven bestaan veel verhalen. Vele daarvan zijn waarschijnlijk aan het kampvuur ontstaan. Wat vast staat is dat de Dutch Oven eerst op het Europese continent gebruikt werd, voordat hij in de 18de eeuw, zijn intrede deed op het Amerikaanse grondgebied. Hier kreeg de oven zijn huidige naam. In de Verenigde Staten is het gebruik van de Dutch Oven (DO) 'blijven hangen'. Nadat de DO zijn diensten had bewezen aan cowboys, gelukzoekers en settlers namen duizenden Amerikanen, die tijdens de weekenden en de vakanties de natuur in trokken, het gebruik ervan naadloos over. In Europa wordt de Dutch Oven op het moment herontdekt als een unieke manier om van het buitenleven te genieten. Wij geven onze DO's namen, zodat de verschillende maten goed uit elkaar zijn te houden; van klein naar groot is er de *Hare, Wolf, Brown Bear* en *Wisent*.

Griddle Gietijzeren grillplaat met gladde en geribbelde zijde.

Lidlifter Dekselgreep, handige beugel voor het lichten van het deksel.

Quart (qt) Het volume van een DO wordt in qt's aangegeven. Een quart komt overéén met 0,95 l.

Skillet Robuuste gietijzeren koekenpan.

Todbag Foudraal voor het schoon opbergen van de DO.

Tripod Driepoot waarmee de DO boven het vuur gehangen kan worden

Trivet Dekselsteun waarmee je het deksel als grillplaat kan gebruiken.

STARTERKIT € 75,00
6 qt 12" Dutch Oven (Wolf), Lidlifter, Trivet en Dutch Oven handschoenen in een stevige houten kist.

DUTCH OVENS

De Dutch Oven is er in 6 maten:

Hare: hoog model	(3 qt - 10")	€ 29.50
Wolf:	(6 qt - 12")	€ 45.00
Wolf: hoog model	(9 qt - 12")	€ 65.00
Brown Bear:	(12 qt - 14")	€ 85.00
Brown Bear: hoog model	(15 qt - 14")	€ 95.00
Wisent:	(21 qt - 16")	€ 105.00

ACCESSOIRES

FOUDRAAL (todbag)	€ 9.50
DEKSELGRIEP (lidlifter)	€ 5.50
DEKSELSTEUN (trivet)	€ 5.50
DRIEPOOT (tripod)	€ 24.50
DUTCH OVEN HANDSCHOENEN	€ 22.50

SKILLETS

SKILLETSET	€ 35.50
SKILLET 6"	€ 9.50
SKILLET 8"	€ 12.50
SKILLET 10"	€ 15.50

GRILLPLAAT (griddle) € 22.50
51 cm x 23 cm. Tweezijdig te gebruiken.

Maten zijn in qt's (volume; 1 qt = 0.95 l) en inches (diameter: 1" = 2.54 cm).

Ook voor de backpacker en de fietskampeerder heeft QVIST een interessant aanbod.

Op onze site vind je o.a. de branders en lantaarns van Coleman, Optimus en Primus. Daarnaast een uitgebreid aanbod van accessoires voor de veldkeuken: www.qvist.nl.

DUTCH IRISH STEW

Stookadvies:

- (1) Begin met 20 brikettren onder de DO
- (2) Vervolgens 10 boven en 10 onder de DO

Ingrediënten

Lamsvlees: 500 g
Bloem: 2 eetlps
Zout: naar smaak
Peper: ½ thlpl
Boter: 2 eetlps
Water: 2 koppen
Aardappel: 3
Wortel: 4
Knolselder: 1
Ui: 3

Dumplings

Evt. kunnen er aan de stew nog dumplings toegevoegd worden.

Verwarm de DO zonder deksel voor (1). Snij het botloze lamsvlees in blokjes en bestuif het met bloem, zout en peper. Doe boter in de DO en laat het smelten. Bruin het vlees in de jus. Voeg het water toe en doe het deksel met briketten op de DO (2). Kook een uur. Voeg de in blokjes gesneden groenten en aardappels aan het vlees toe en laat het geheel 30' koken. Laat het dumplingbeslag op de schotel lopen en zet de hete DO nog eens met deksel 30' weg.

WERKWIJZE

Zowel de kampeerder als de BBQ fan biedt de Dutch Oven (DO) een geweldige uitbreiding van zijn culinaire mogelijkheden. Je kunt er mee bakken, sudderen, grillen, frituren, koken, roken en stomen.

Of het nu een knapperig landbrood, een geurige appeltaart, een krokante kip 'on the bone' of een complete ovenmaaltijd is de Dutch Oven maakt de bereiding ervan mogelijk. Het enige wat er naast de pan nodig is zijn wat briketten, houtskool of een knapperend houtvuurtje. De DO kan ook eenvoudig op de bbq geplaatst worden.

APPELTAART

Stookadvies:

- (1) Begin met 15 brikettren onder de DO
- (2) Vervolgens 9 boven en 6 onder de DO
- (3) Tenslotte 12 boven en 3 onder de DO

Ingrediënten

Zelfrijzend
bakmeel: 7,5 kop
Zout: ½ thlpl
Boter: 3½ kop
Basterdsuiker: 1 kop
Ei: 2½
Appels: 2 ½ kg
Krenten/rozijnen: 1½ kop
Kaneel: naar smaak

Deze appeltaart wordt van zgn. roldeeg gemaakt. De kunst hierbij is het deeg, voor het bakken, zo koel mogelijk te houden. Snij de liefst harde boter in kleine stukjes. Meng de boter met de losgeslagen bloem en bakpoeder. Voeg de suiker, zout en de eieren toe en kneed het geheel met een hand tot een stevig deeg. Rol het deeg uit tot een 1 cm dikke lap. Bekleed hier de bodem en randen van de ingevette DO mee. Vul de vorm met de het fijngesneden fruit. De bovenkant wordt met het resterende deeg afgedekt. Plaats de DO op het vuur (1). Verander het vuur na circa 20' (2). Verander het vuur na circa 20' voor een tweede keer (3). Bak de taart in totaal ongeveer 1,5 uur gaar en goudbruin

Wanneer je het houtskool / de briketten klaar hebt spreid je ze op het gewenste oppervlak uit. Zet de geladen DO erboven en leg ook op het deksel de gewenste hoeveelheid houtskool / briketten.

Voor een goede temperatuursverdeling is het zaak de oven zo horizontaal mogelijk te plaatsen en de briketten / houtskool gelijkmatig te verdelen. Controleer regelmatig het bakproces. Hierbij is een lidlifter (dekselgreep) handig maar ook een tang voldoet prima. Meer informatie, waaronder het volledige Dutch Oven Cookbook met 101 recepten, is digitaal beschikbaar op www.qvist.nl.