

Vaříče na líh (ethylalkohol)

Nedávno jsme psali o vaříčích na tak zvaný tuhý či suchý líh. Některé z nich byly konstruované na použití jak „lihových“ tablet, tak tekutého lihu. Protože naše články nemají za cíl věnovat se vaříčům (zejména těm na cesty) v chronologickém pořadí, jak přicházely na svět, vrátíme se v čase trochu zpět a podíváme se na vaříče na opravdový tekutý líh, přesněji ethylalkohol či ethanol.

Jeden z nejoblíbenějších – švédský vaříč Trangia slaví letos sté narozeniny. Kulaté výročí je jistě dobrým důvodem k zastavení a zamyšlení.

Pokud pomíneme vaříče-lampičky na olej či živočišný tuk (na severu tulení či velrybí), objevují se konstrukčně propracovanější přenosné vaříče až v 19. století, přesněji zhruba v jeho polovině. Průkopníkem byl vaříč nazvaný poeticky Magic Stove¹ šéfkuchaře Alexise Soyer². Vidíte



jej na obrázku vlevo. Jako palivo ovšem využíval petrolej. Jiným Soyerovým vynálezem byl vaříč pro armádu - obrázek vpravo. Topilo se v něm dřevem, ale oproti otevřenému ohni byl podstatně úspornější. Uvádí se, že na uvaření stejného množství jídla spotřeboval 5-6x méně dřeva, než otevřený oheň. V (několikrát) upravované podobě jej britská armáda používala téměř 100 let. Mohlo se v něm vařit až pro 50 mužů. O obou se zmiňuji spíše pro zajímavost, do našeho přehledu lihových vaříčů vlastně nepatří, ale jednalo se o první vlašťovky outdoorového (řeceno dnešní terminologií) vaření.

Lihové vaříče od jejich počátků po současnost je možné rozdělit do tří velkých skupin. Ty starší (vývojově – na stejném principu se používají dodnes) mají nádobu na líh buď umístěnou vyvýšeně, nebo jen v zadní části vaříče. Přívod se otevírá/zavírá a reguluje jehlou. Líh kape do mističky, kde se zapálí. Po chvíli se mistička zahřeje natolik, že se líh vypařuje a hoří vlastně jeho páry a plamen má lepší účinnost. Na obrázcích vidíte, že od těch historických po současně vyráběné se na nich moc nezměnilo, jen tvary jsou v současnosti podstatně strážlivější a nad mističkou bývá kryt s rozdělovačem plamene. Tyhle vaříče jsou bezpečné a často se používají zejména v menších

1 Kouzelný vaříč

2 Alexis Benoit Soyer (*1810 †1858) šéfkuchař londýnského Reformního klubu, původem z Francie. Napsal několik kuchařek a zúčastnil se krymské války, kde spolupracoval s Florence Nightingale na zlepšování životních podmínek vojáků

kajutovkách nebo karavanech. Na cestování s batohem se nehodí. Ukázky různých provedení, historických i současných, jsou na následujících obrázcích.



Zlepšené zplynovače! Každý kus vyzkoušený!

Lihoplynové vařiče „HOSPODÁŘ“.

Číslo 11. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 35.—

Lihoplynové vařiče „CAESAR“.

Číslo 12. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 48.—

„OMEGA“ s výhledem na plamen.

Číslo 13. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 48.—

„ARILLANT“ s regulací teploty.

Číslo 14. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 48.—

„BRASS“ pro lihové vaření.

Číslo 15. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 48.—

„LITHIA“ s regulací teploty a s výhledem na plamen.

Číslo 16. Lihoplynový vařič s regulací teploty a s výhledem na plamen. Cena Kč 48.—

TELEFON 21776. **GUSTAV HEYDE JUN.** TELEFON 21978.
 Pražská 1, KAPROVÁ 33-11. PRAHA I, KAPROVÁ 33-11.

Prokupačnická zvláštní výhoda!

Lih

vaří čistě a úsporně

Červený štítek. Obvyklá obchodní jakost

Norma 24
 Obsah nádrže . . . 1/8 l
 Cena . . . Kč 17.—

Norma 59
 Obsah nádrže . . . 1/8 l
 Cena . . . Kč 22.—

Norma 51 (dříve Velox 1)
 Obsah nádrže . . . 1/4 l
 Cena . . . Kč 27.—

Norma 52 (dříve Velox 2)
 Obsah nádrže . . . 1/2 l
 Cena . . . Kč 33.—

Norma 54 (dříve Velox 4)
 Obsah nádrže . . . 1/4 l
 Délka a šířka plotýnky 150 x 255 mm
 Cena . . . Kč 40.—

Norma 55 (dříve Velox 5)
 Obsah nádrže . . . 1/2 l
 Délka a šířka plotýnky 220 x 340 mm
 Cena . . . Kč 43.—

Norma 56 (dříve Velox 6)
 Obsah nádrže 1/4 l
 Délka a šířka plotýnky 150 x 255 mm
 Cena . . . Kč 40.—

Norma 57 (dříve Velox 7)
 Obsah nádrže 1/4 l
 Délka a šířka plotýnky 150 x 255 mm
 Cena . . . Kč 55.—

Norma 53 (dříve Velox 3)
 Každá nádrž pojme . . . 1/2 l
 Délka a šířka plotýnky 240 x 480 mm.
 Cena Kč 100.—



Prakticky v celé historii těchto vařičů se vyráběly buď s jedním hořákem, nebo se dvěma. Vlastně je tomu tak dodnes. Někdy má každý hořák vlastní nádržku na líh, u jiných provedení je pro oba hořáky společná.

Druhá skupina je pro cestování praktičtější. Srdcem vařiče je celkem jednoduchý hořák, do něhož se líh nalije a zapálí. Opět platí, že po chvíli se hořák zahřeje a pak hoří lihové páry. Hořáky jsou u této skupiny vařičů prakticky stejné, liší se buď materiálem (dnes obvykle mosaz, nerez nebo titan) a drobnými doplňky. Velice praktické je šroubovací víčko, kterým můžeme po skončení vaření (a vychladnutí!) hořák uzavřít a nechat v něm nevyhořelý zbytek lihu. Druhou vymožeností je podobný uzávěr (nešroubovací) s pohyblivou klapkou, která umožňuje určitou regulaci plamene. Není to moc pohodlné, ale přece jen to poslouží.

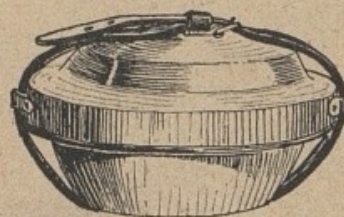
Nepodařilo se mi zjistit, kdy se tento typ vařičů poprvé objevil. Našel jsem zmínky, že na vývoji tohoto typu vařiče se podílel i Fridtjof Nansen. Nejstarší zprávu o vařiči, který by bylo možné označit jako předchůdce letos stoleté Trangie, jsem našel v časopise Šťastný domov ročník VII (1910/1911), č. 16. Článek nepostrádá dobový půvab, ale i užitečné informace, takže vám jej předkládám v plném znění.

Tenhle typ vařičů přežívá spokojeně i v 21. století. Na první pohled se zdají tyto vařiče velké a neskladné. Jenže nesmíme zapomínat, že kromě vlastního hořáku obsahují i pro cestovatele přijatelný sortiment varného nádobí. Obvykle jde o dva rendlíky, pánev/poklici a často konvičku na vaření vody na čaj či kávu. Pro manipulaci s rendlíky a pánví slouží šikovné



STROJE A PŘÍSTROJE

Aluminiová kuchyně pro malou rodinu nebo na cesty. Jednoduchá věc je často výhodnější a praktičtější nežli sebe složitější „patent“. Toho důkazem je kuchyňský přístroj, tuto vyobrazený. Vidíte před sebou dvě na sebe sklopené mísy, svázané a schytné zrovna na cestu. Když je rozložíte, máte hned několik nádob: 2 hrnky na vaření v objemu $\frac{3}{4}$ a 1 l, aluminiový rendlík, k tomu



Aluminiový přístroj kuchyňský složený.

vařák s lihovým kahanem, jenž je opatřen splynovačem, k tomu dvě lžice a tři krabičky na drobné potřeby (koření, sůl a p). Vše hodí se do sebe, takže se to rychle a pohodlně složí a rozloží.

Čistý elegantní kov dodává celku úhlednosti. Hořák vyvinuje teplo, které je dobře soustředěno, tak intenzivně, že vše se rychle vaří. Možná tak pohodlně a rychle uvaříte polévku, ovoce, zeleninu, knedlíky, rýži, brambory, uděláte kotletu, řízek, vaječnick, a velkou řadu jiných krmí. Před prvním použitím doporučuje se přístroj jako aluminiové nádobí vůbec vyvařiti v mléce, které



Aluminiový přístroj kuchyňský rozložený.

ovšem nesmí býti nakyslé, jehož možno i pak bez obavy použít. K mytí používá se čisté teplé vody a mýdla, nikoli však sody nebo nějaké kyseliny; přismahlé pokrmy odstraní se jemným čistým pískem. Utvoří-li se uvnitř nažloutlá vrstva, neškodí to, naopak prospívá, neboť tato vrstva nádobí chrání a činí trvanlivějším. Dá se ovšem i tato vrstva odstraniti pastami na čištění kovových předmětů nebo práškem „alut“. Lépe ale toho nečiní.

Odborné závody s kuchyňskými potřebami mohou tento přístroj opatřiti od firmy H. Eklöf jr. v Lüdenscheidu.

kleště. Navíc je součástí soupravy i velmi stabilní základna pro hořák a téměř dokonalé závětrí, které do značné míry eliminuje obecný hendikep lihových vaříčů – menší výkon.



Stabilita je další, skutečně důležitou výhodou těchto vaříčů. Při převržení zapáleného vaříče se hořící palivo rozlije kolem a malér je hotový. Převrhnout Trangii je prakticky nemožné. Před léty se (patrně) kopie Trangie vyráběla v tehdejší NDR³. Ještě bych měl dodat, že větší Trangia-25 se hodí pro tři až čtyři dobrodruhy, menší Trangia-27 je spíše pro dva. Obě varianty se dodávají s širokým výběrem nádobí.

Pro ušetření místa i hmotnosti vyvinuli výrobci celou řadu konstrukcí. Vlastní hořák je prakticky stejný jako u Trangie, odlišná je konstrukce roštu, na nějž se pokládá varné nádobí. Většinou slouží i jako závětrí. Stabilita a dokonalé ochrany před větrem původní Trangie nedosahují. I sama Trangia nabízí pod názvem Trangia mini vaříč a sadu nádobí pro osamělé poutníky.



Další výrobci (třeba naše Meva) tohle řešení trochu napodobují.

³ Velice podobnou sadu vaříče s nádobím nabízela (nabízí?) i firma Tatonka. Momentálně jsem ji na internetu nenašel



Protože konstrukce vlastního hořáku je dost jednoduchá, nedala spát kutilům na celém světě. Vymysleli celou řadu konstrukcí jednoduchých lihových hořáků. Základem jsou obvykle dvě plechovky od Coca-coly nebo piva. Nebudu od těchto nadšenců opisovat, uvedu pár odkazů na adresy, kde můžete najít podrobnější návody:

youtube.com/watch?v=fbHHQrh9m58

youtube.com/watch?v=kvg7-f5RCFU

instructables.com/DIY-Jet-Stove-Pocket-Sized-Acohol-Powered-Stove

To jsou jen příklady. Zadáte-li si do prohlížeče „acohol stove“, najde se vám podobných řešení spousta. Jestli někdo vyzkoušíte, vyfoťte a pochlubte se.

Poslední skupinou lihových vařičů jsou vařiče u nás téměř neznámé, u jachtařů ve světě dost oblíbené, zvláště na menších lodích. Já jsem se s tímhle typem vařiče setkal jen jednou (pokud se pamatuji správně, byl švédského původu⁴).

Konstrukce vlastního hořáku je velice jednoduchá. Jde o nízkou plechovku, naplněnou skelnou nebo čedičovou (nehořlavou) vatou. Nahoře je otvor překrytý řídkou drátěnou mřížkou, aby vata nevylézala. Do plechovky se nalije líh a nechá vsáknout. U vařiče, který jsme na dvou



plavbách po Lipně používali, se vešel litr a vařili jsme na tom několik dní. Líh se zapálí a po chvíli začnou hořet lihové páry a plamen je účinnější. Hlavním kouzlem těchto vařičů je dokonale vyřešená „krabice“, do níž je hořák uzavřený. Kromě roštu na postavení nádobí mají dost důmyslně vyřešenou regulaci. Množství tepla ovládáte jednoduše knoflíkem, jak jste zvyklí z domácích sporáků. Od knoflíku vede převod na klapku, která otvírá/zavírá otvor hořáku. Po úplném uzavření



plamen zhasne.

⁴ Myslím, že šlo o výrobek firmy Electrolux, ačkoli v tom vařiči nic od elektriky nebylo

Tyhle vařiče se vyrábějí buď s jedním, nebo dvěma hořáky. Jak na obrázcích vidíte, do batohu se to moc nehodí, ale na loď či do karavanu je to dobré a bezpečné řešení. Podařilo se mi najít výrobce Compass a ORIGO. Dokonce jsem objevil i sporáček s dvěma hořáky a pečící troubou.



Často se jako výhoda liháčů uvádí levné a všude dostupné palivo. U nás to není tak docela pravda. Technický líh se sice dostane skoro všude, ale litr benzínu Natural vás vyjde levněji a odhaduji, že na benzínovém vařiči toho s litrem uvaříte víc. Někteří zkušení cestovatelé píší, že mohou být problémy s dostupností lihu v muslimských zemích. Každopádně největšími výhodami lihových vařičů je jejich spolehlivost a bezpečnost. A to by bylo k lihovým vařičům asi vše.

čfk