

ECOKLUS-RECEPT 4: LEEMOVEN BOUWEN

Het fenomeen tuinhaard. Je ziet het steeds vaker.

Straks, in de nazomer zullen we onze oerdrift om buiten fikkie te stoken en voedsel te braden niet meer kunnen bedwingen. Maar ja, met een vuurkorf kun je alleen maar hout opstoken, een barbecue is toch meer iets voor op de camping en zo'n nette designtuinhaard is toch wat te burgerlijk (en te duur).

Als zuinigste Belg van Groningen en ouwe geitenwollensok heb ik de oplossing. Een leemoven! Leuk om te bouwen met goedkoop heerlijk aards en natuurlijk materiaal.

Kinderen vinden het geweldig om te doen.

De bouw vraagt tijd en rust en ontstrest hierdoor. Het brengt de keuken naar buiten. Het bakken van brood en pizza wordt zo een echte natuurbeleving. En ben je hem zat op de ene plek, dan herbouw je hem gemakkelijk op een ander plek.

De basis

Zoek een goeie vlakke ondergrond. Maak een fundament van oude bakstenen, zwerfkeien of stoeptegels, gebroken tegels of dakpannen. Als je op stahoogte wil werken moet je eerst een sokkel metselen van steen. Zet op het fundament de vorm uit van de oven. De vorm maakt in principe niet zoveel uit. De halve-eivorm (ovaal) is wel het gemakkelijkst regenbestendig te maken.

De vloer van de oven gaan we opbouwen door binnen deze vorm de zogenoemde leembroodjes naast elkaar te leggen. Je legt ze strak en drukt ze ook wat tegen elkaar aan. Leembroodjes zijn op forse sneeuwbalgrootte geknede ballen leem. De leem kun je kopen of uit de grond halen, en als de klei te vet is gebruik je zand om hem aan te lengen.

Voor de vloer kun je het beste wat losser geknede ballen gebruiken, zodat, als de vloer uitgelegd is, je ze enigszins kunt afplatten tot een circa 8 cm dikke laag. Op deze hobbelige laag breng je nu een smeervloer aan van leem, zodat een strakke leemvloer ontstaat. De leem wordt smeerbaar door hem aan te lengen met water.

Laat de leemvloer indrogen tot hij hard is. Leem wordt hard door droging maar weer zacht door water. Dit betekent dat je tijdens de bouw de oven moet kunnen beschermen tegen (slag)regen. Een soort shelter erover is het meest ideaal omdat hij dan goed kan drogen. De hele oven wordt daarna verder opgebouwd met de leembroodjes.

Opbouw

Vanaf de bodem van de oven begin je met het plaatsen van de broodjes in de vorm van de oven. Zorg dat ze met een breed vlak contact met elkaar maken. Gooi ze maar met een lekker smakje tegen elkaar aan. De leemballen kleven zo op deze manier sterk aan elkaar, wat zorgt voor de uiteindelijke stevigheid van de oven. Als je met meerdere mensen bouwt, kun je er ook af en toe één naar elkaar gooien als begin van een moddergevecht (ontstressen, weet je nog!). Om de ronding naar boven toe te krijgen leg je de volgende laag een paar centimeter naar binnen toe. Als je merkt dat het geheel niet meer stabiel wordt, het geheel eerst wat laten indrogen. Je bouwt door tot bovenaan de oven dicht is. Als je de koepel van de oven klaar hebt, snij je achterin op 1/3 van de inwendige hoogte een gat voor het rookkanaal. Vandaar af bouw je met leembroodjes een ronde pijp als schoorsteen. De schoorsteen moet hoger zijn dan het dak van de oven voor voldoende trek.

Plat de schoorsteen aan de bovenkant af zodat er een platte steen als deksel op kan liggen. Aan de voorzijde maak je op vloerhoogte weer een insnijding waar je een igloachtige ingang



van de over maakt. Zorg ervoor dat de opening groot genoeg is, zodat er een bakvorm of bakplaat in kan.

Het geheel ga je nu egaliseren en alle gaten dichtstoppen met een smeerbare leemlaag (prut) van circa 2 cm. Als de oven al sterk is ingedroogd, maak je de buitenlaag weer nat.

Nu komt het erop aan een voldoende dikke leemlaag op te bouwen die straks als de oven klaar is de hitte zal opslaan en langzaam aan je bakproduct zal afgeven.

Tijdens het stoken kan de temperatuur oplopen tot 1.000 graden Celsius. Is het vuur uit, dan zakt de temperatuur tot circa 300 graden en kan er gebakken worden.

Die bufferlaag bouw je op door een aantal leemlagen aan te brengen van kleine broodjes (in een aantal keren op te brengen en tussentijds laten drogen) waardoor een dikte van totaal 10 cm bovenop de bestaande koepel ontstaat. Dus beter meerdere dunne lagen dan in één keer een dikke. Om de hechting tussen de lagen goed te krijgen wat opruwen met een harde bezem.

Even opstoken

De oven is nu in zijn basis klaar en we gaan hem langzaam opstoken om hem in te drogen.

Dit moet heel langzaam. De warmte gaat zich nu langzaam in de mantel verspreiden.

Er ontstaan na verloop van tijd barsten en scheuren; die stop je dicht met leem. Na een paar uur, als de buitenkant wat warm begint te worden, kun je hem verder opstoken.

Stroleem als isolatielaag

Lang stro plak je met dunne leem (dikte van yoghurt) op de oven. Zorg ervoor dat dit een luchtige laag wordt. Niet stevig insmeren, maar losjes erop leggen dus. Over de isolatielaag volgt een laag leem van 2 cm om te egaliseren. Deze eindlaag moet je goed verdichten door met een spaan polijstende bewegingen te maken. Als de oven goed droog is kan hij wel een regenbuitje hebben en zal je hem af en toe weer moeten opsmeren. Wil je dit niet, dan moet je een overkapping bouwen over de oven. Je kunt de oven ook een regenjas geven door een laag kalkmortel aan te brengen (zie vorige recepten) of hem in te smeren met verdunde gekookte lijnolie.

Pizza's bakken!

Als Piet Paulusma nu even die nazomer regelt, dan gaan wij los. Stook de oven op. Na een tijdje kun je het vuur naar achteren duwen en voorin alvast wat dingen bakken die veel hitte nodig hebben (maïskolven, aardappel in alufolie enzovoort). Als de oven flink op temperatuur is, duw je alle gloeiende as naar achteren en schuif je de pizza's erin. De opening van de oven kun je afdekken met een plaat of stenen. Na 20 minuten zijn ze klaar.

Eet smakelijk!

Dirk van Impe