

Enmanskök (Kokkäril m/40)



Klicka för att se större bild!

Komplett enmanskök. Observera att kåsan och besticken ej är FM:s original. På bilden saknas bränsleflaskan.

Foto: ©2002 Stefan Karlsson

Fakta

Vikt: 1040 g inkl. kåsa och bestick (m/44 Aluminium)

Höjd: 17 cm komplett med vindskydd (nerfällt handtag)

Material: Aluminium m/44, eller Rostfritt stål m/40

Delar: Större käril 1,5 liter, mindre käril 0,7 liter, brännare, vindskydd.

Tillbehör: Konservöppnare, 3 del-bestick, handduk, kåsa och diskuddar.

Bränsle: Rödsprit, sprit 35, T-Röd (Etanol) eller Tenol (Etanol+Metanol).

Tillverkare: ?

Pris: Ca 50-100 kr för komplett på Överskottsbutiker, ca 20 kr för enbart kokkärlet.

Enmanskök eller *Snuskburken* som den vanligtvis kallas, tilldelas de flesta soldater inom Försvarsmakten. Jägarförband och vissa andra förband som agerar utan underhåll tilldelas oftast Jägarköket. Enmansköket används i fält dels till att självständigt tillaga sin egen mat samt som servis när man har lyckan att bli serverad färdiglagad mat.

Historik

Ända sedan 1700-talet har svenska soldater varit utrustade med personlig kokutrustning. Om man går på Armémuseum slås man av den otroliga likhet denna över 60 år gamla konstruktion som fortfarande används, har med flera hundra år gamla käril.

År 1848 fastställdes för infanteriet en dricksflaska som även var avsedd för att fungera som kök. "Flaskan" var tillverkad koppar. År 1895 tillverkades en uppföljare av

Släckning

I enlighet med Sold Mtrl P så skall man inte släcka köket med locket till brännaren. Tar man ut gummipackningen ur locket och sedan släpper detsamma på brännaren, så går det alldeles utmärkt. Dock är det, så länge brist på sprit ej förekommer, lättast att man låter det brinna tills bränslet är slut. Vid undantagsfall kan man släcka brännaren genom att blåsa ut lågan. Blås kraftigt och håll inte ansiktet över brännaren. Observera att detta bör endast göras om man har extremt bråttom, t.ex. vid eldöverfall.

Eldgrop

Om det råder brist på rödsprit till köket kan enkelt en eldgrop upprättas över vilken samtliga gruppens kök kan värmas samtidigt.

1. Välj en LÄMPLIG och dold plats i anslutning till förläggningen Gräv en grop ca 40- 50 cm djup, ca 40 cm bred och något bredare än den sammanlagda bredden på samtliga kök som skall värmas.
2. Fyll gropen med ved och elda. Ev kan det behövas att man döljer gropen ytterligare med skyl, särskilt då det är mörkt.
3. En lång slana hängs upp på lagom höjd över gropen så att köken hänger ner strax ovanför lågorna/glöden. Slanan vilar på en Y-klyka i vardera ände av gropen, klykan bör kunna justeras i höjd.
4. Häng köken i kroken bredvid varandra längs slanan över elden. Flytta gärna, om möjligt, runt köken så att värmen fördelas.

OBS Denna metod bör endast användas i nödfall och med så stor försiktighet som möjligt med tanke rök, ljus och värme som röjer dig.

Ihoppackning

1. Diska köket med diskmedel och vatten. Är det ont om vatten diska enbart med vatten och drick upp diskvattnet så att ingen vätska förspills. Finns havs/sjövatten så diska i första hand med det. Normalt skall du ha tilldelats diskuddar som bör användas sparsamt när du inte har tillgång till gruppens gemensamma diskmateriel (Borste och diskmedel)
2. Vänta till brännaren har svalnat ordentligt. Skruva på locket till brännaren. Stoppa gärna brännaren i en plastpåse så att ev sprit som läcker ut inte hamnar i köket.
3. Stoppa ner brännaren i kokkärlet. Enligt Sold Mtrl P

flaskan av aluminium eftersom förtenningen av kopparkärl var för besvärlig. Under 1:a världskriget led Sverige av metallbrist och fick därför börja tillverka kokkärl av bleckplåt. Bleckplåten var inte särskilt bra då det rostade lätt och gav födan en metallisk smak.



[Klicka för att se större bild!](#)
Foto: © 1910 Sven Rosén

Under 1930-talet kom det rostfria stål kommit ut på marknaden och kokkärl m/1940 kunde tillverkas i det. 1944 återgick man av kostnadsskäl tillbaka till aluminium. Både m/40 och m/44 används idag av Försvarmakten. Många föredrar dock att använda den rostfria varianten då aluminium är obra att få i sig.

Konstruktion

Enmansköket är en gruppbezeichnung på ett komplett kök och består således av ett flertal delar. Delarna är kokkärl, vindskydd, brännare, spritflaska, 3-delat bestickset, Konservöppnare, 4 dl kåsa m/51 och diskhandduk.



Spritflaska som rymmer 3 dl sprit.

[Klicka för att se större bild!](#)

Själva kokkärl består egentligen av två kärl av antingen aluminium eller rostfritt beroende på årsmodell.



Locket. Lägga märke till ringarna i uppfällt läge.

Det mindre kärlet, locket, används oftast som tallrik. På ena sidan finns ett handtag med två stycken ringar i vilka man kan sticka in en pinne genom. Kärlet fungerar då som stekpanna och kan även hållas in över öppen eld.

så skall man inte förvara brännaren i köket p.g.a. att det kan ge dålig smak på maten. Det är dock inga problem om du har en plastpåse runt brännaren och så länge väderleken inte är under 0° C. Vid kall väderlek bör man förvara brännaren och spriten nära kroppen så att den inte blir kall och svår att tända.



4. Stoppa ner besticken i kokkärl. Stoppa även i ev tillbehör såsom extra plastpåsar, Konservöppnare, diskduddar, kryddor, etc. Lägga sedan försvarets diskhandduk vikt över. Detta kommer att förhindra att besticken skramlar. Tryck sedan ner kåsan med öppningen nedåt.



5. Sätt slutligen på stekpannan som lock. När man faller ner handtaget så passar det på urtaget som finns på det större kärlet.



Köket med locket på.

6. Nu är det dags att stoppa ner kokkärl i vindskyddet. Det kan vara lite svårt att få det att passa, speciellt om man har råkat tappa vindskyddet eller om det har blivit skadat på något annat sätt. Använd lite kraft om så krävs, oftast funkar det bra om man lirkar lite och i värsta fall måste man böja till kanterna på vindskyddet.



Det stora kärlet, här med brännare i.

Det större kärlet rymmer 1,5 liter och har ett bärhandtag med en krok. Detta kärl lämpar sig bäst för själva tillagningen av maten. Oftast rymmes 2 st konservburkars innehåll, sk Guldburkar, vilket gör att man kan laga mat stridsparvis. Givetvis kan man även äta ur detta kärl för att spara på disken.

Uppmontering

1. Packa upp alla delar.
2. Placera brännaren på ett plant, icke brännbart underlag.
3. Fyll på bränsle i brännaren. Är det kallt ute måste man ofta förvärma brännaren för att säkerställa en bra funktion. Det går till så att man håller lite sprit i kanten som finns på brännaren (pil på bilden) som man tändar på samtidigt som man tändar köket. Man kan också bära med sig brännaren i fickan. Använd tändstickor att tända köket med.



4. Placera vindsyddet över brännaren. Se till att ha fällt upp byglarna som man skall placera kokkärlet på. Om man vill skapa ett bättre drag så kan man placera pinnar under vindsyddet. Bilderna visar byglarna i uppfällt och nerfällt läge.



5. Gör klart maten och/eller vattnet innan du tändar brännaren.



Komplett nedpackat enmanskök.

Rengöring och diskning

Se instruktionerna för rengöring och diskning av jägarköket.

Personliga reflektioner

Stefan Karlsson: Självt tycker jag att köket är bra, och jag använder det även civilt när jag är ute i naturen. Problemet som jag ser det är färgen. Kokkärlet är målat med en matt svart eller grön färg. När man använder köket så kommer färgen att svärtas med sot. När man sedan rengör det kommer man att repa och skrapa bort färgen. Jag hade hellre sett att köket inte var målat över huvud taget, precis som jägarköket är. Men om man köper ett eget kök så kan man ju alltid ta bort färgen från kokkärlet, eller så kan man måla om det då och då.

Henrik Svensk: Även jag var tilldelad enmansköket under värnplikten och det har sina klara fördelar, främst om man färdiglagad mat utskickad i kärl till plutonen. Det är mycket enklare att hämta mat med snuskburken än med jägarköket. Snuskburkens stora kärl har en praktisk krok som man kan hänga i stridsbältet och lägga bröd, frukt, etc i medan maten läggs i locket. En annan fördel med snuskburken är att man kan värma mat mha eldgrop. Då man lagar mat ur guldburk eller frystorkat i fält är jägarköket eller ännu hellre privata alternativ betydligt bättre, lättare och snabbare.

Källor

Sidan är skapad i samarbete med Stefan Karlsson



Soldatreglemente Personlig Materiel (Sold Mtrl P)

Försvarsmedia 1992
M7742-101022

6. Placera kokkärlet ovanpå byglarna i vindskyddet.
7. Nu kommer det naturligtvis ta ett tag innan maten blir varm, och under tiden kan man göra andra sysslor, t.ex. vapenvård eller personlig hygien.

TIPS när man har värmt sin mat och skall till och äta, så sätter man vatten på värmning. Detta kan användas både till att diska ur kärlet samt till varm dryck. Samtidigt tömmer brännaren på sprit vilket förenklar packningen.

OBS! Tänk på att aldrig fylla på sprit när brännaren brinner/är varm. Håll ALDRIG ansiktet direkt över brännaren. Lågan syns oftast inte. Prova att hålla en träbit ovanför brännaren för ett se om det brinner eller inte.

Armémuseum

Armémuseums sida om "**snuskburk (kokkärl m/1940)**"