



Lav mad udendørs *hele året*

Ellipseformen

Umiddelbart lyder det måske svært, men det er faktisk ikke den store kunst at tegne en ellipseform. Alt, hvad du skal bruge, er et par søm (dykkere), en snor og en blyant, så kan du gå i gang.

Hvis du hellere vil lave dit udekøkken cirkelrundt eller firkantet, kan du blot ændre formen, men pas på ikke at lave skarpe hjørner, du kan slå dig på.

Det er vigtigt, at du er nøjagtig og sørger for, at den begrænsning, der skal holde på den flydende beton, slutter tæt til pladen, så det ikke løber ud.

Vi bruger her en masonitplade til at støbe på. Af den kan vi skære strimler til begrænsningen.



1 Først skal vi gøre klar til at tegne ellipsen. Vi slår to dykkere i pladen med 170 cm's afstand imellem. Imellem de to punkter har vi tegnet en ret linje.



2 Vi tegner to parallelle streger 30 cm på hver side af stregen. Vi spænder en snor ud imellem de to dykkere, så stramt, at den kun netop kan trækkes ud til de parallelle streger.



Det er helt klart i sommerhalvåret, du får allermost fornøjelse af et udekøkken. Men hvis du også vil lave mad ude resten af året, er det slet ikke noget problem.

Gør Det Selv



SVÆRHEDSGRAD:

Træarbejdet kræver lidt erfaring, fordi du løser opgaven, som den skrider frem. Støbningen af bordpladen gør opgaven lidt sværere, men sjov.

TIDSFORBRUG:

Cirka en uge inkl. tørretid

PRIS:

Cirka 1500 kroner alt inkl.

Her får du opskriften på et udekøkken, der kan bruges hele året. Med lukkede sider og en bordplade af beton skal du ikke tænke på vinteropbevaring. Køkkenet er altid klar til brug.

Det her er et rigtigt hyggeprojekt; ikke bare når dit nye udekøkken står klar, og du kan invitere familie og gæster på middag i det fri, men også imens du bygger. Hygge i den forstand, at vi her giver dig et eksempel på, hvordan det kan gøres ud fra de ønsker, vi havde, da vi byggede, mens du kan ændre det lige så tosset, du vil – og lave din drøm af et udekøkken undervejs, mens du bygger.

Ideen i vores køkken er, at det for alvor er et udekøkken, der kan tåle vejrliget året rundt. Bordpladen er så at sige en stor haveflise i solid beton. Stellet, eller skabet, nedenunder er lukket, og både vask og vandhane kan tages af og komme i ly for frosten – og ud igen, hvis du juleaften vil lave anden på grill og har brug for rindende vand og masser af bordplads til fade og køkkenredskaber.

Vi støber ikke på en forholdsvis dyr støbekrydsfiner, men blot på en oliehardt masonitplade, der hviler på en plade af krydsfiner. Sidstnævnte skal i øvrigt bruges til top eller bund i skabet, så hvis du ikke har tålmodighed til at vente på, at betonpladen hærdner, må du købe en ekstra.

Skyd listerne fast til træstykkerne med en hæftepistol.



3 Nu kan vi tegne ellipsen. Med en blyant langs snoren tegner vi på pladen, mens snoren spændes ud. Sørg for kun at spænde snoren ud til stregerne, så du tegner den elliptiske form.

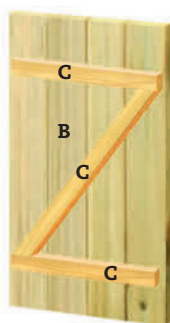


4 Vi skærer strimler af det overskydende plade. To 40 mm brede strimler i hele pladens længde. Af 45 x 45 mm reglar skærer vi 40 stykker a 20 cm. De skal støtte de tynde strimler, når vi fylder beton i formen.



5 Spænd strimlerne fast ved at lægge dem langs den tegnede streg og skubbe træstykkerne op til dem. Træstykkerne skrues fast i pladen. Hæft strimlerne fast til reglarstykkerne.

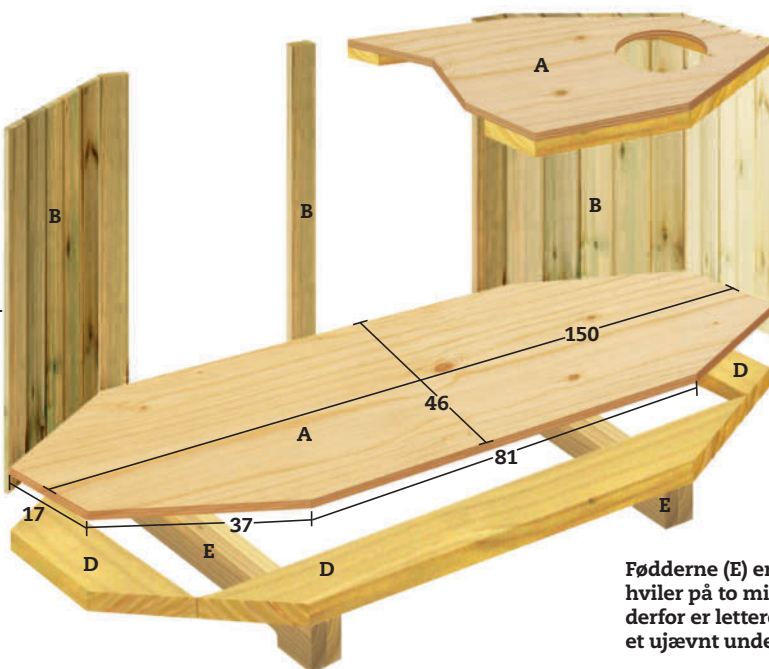
Lågerne er lavet med en simpel Z-afstivning.



81

Toppen og bunden er ens

Top- og bundplade er skåret på samme mål. Du kan vælge at bruge støbepladen som topplade, hvis du kan vente på, at betonpladen hælder, inden du bygger træstellet.



Målene i materialelisten passer til vores behov. Du kan variere det helt, som du vil.

Fødderne (E) er skåret til, så de hviler på to mindre punkter og derfor er lettere at rette ind på et ujævnt underlag.

DET HAR VI BRUGT

Materialer

3 mm oliehardt masonit:

- 1 plade, 122 x 240 cm

12 mm krydsfiner:

- 2 plader til top og bund (A) a 120 x 244 cm

21 x 70 mm fyrretræsbrædder:

- 49 stk. beklædning og låger (B) a 81 cm

22 x 22 mm fyrretræsbrædder:

- Afstivning af låger (C), ca. 3 meter

45 x 120 mm reglar:

- Støtter til beklædning (D), skåret af cirka 420 cm

45 x 95 trykimprægneret reglar:

- Stumper til støtte af form, skåret af cirka 420 cm
- 4 ben (E) a cirka 46 cm

Desuden:

- 3 poser fiberbeton a 25 kg
- 6 mm armeringsnet
- Hængsler (her 200 mm)
- Byggevingler, 90 x 65 x 90 mm
- 4 x 40 mm skruer
- 4 stk. 5 x 70 mm skruer (til benene)
- Vask
- Vandhane
- Tilslutningsmuffe til haveslange

Top og bund

Nu er formen klar. Læg mærke til, at vi har sat et stykke reglar ind i hver ende af ellipsen for ikke at få en spids bordende.

Vi har placeret en flamingoskive, der har samme diameter som vaskens inderkant, og et lille rør, der modsvarer vandhanens diameter. De efterlader huller i den færdige beton, som vask og vandhane efterfølgende kan monteres i.

Og så skal der støbes. Vi bruger færdigblandet fiberbeton. Fibrene er med til at styrke betonen. For en sikkerheds skyld forstærker vi også med armeringsnet, der lægges ned i betonen.

Sørg for, at pladen, du støber på, står helt i vater, ellers bliver bordpladen skæv.



1 En flamingoskive skaber hul til vasken. Vi har sat den fast med skruer gennem plastbrikker. Du kan også blot lime den på. Det lille rør skaber hul til armaturet.



5 Der skal bruges to plader: en til top og en til bund i "køkkenskabets". Tegn formene op ud fra tegningen, og sav. Du kan bruge støbepladen til top, hvis du kan vente de 2-3 dage, det tager betonen at hærdne.



6 Passer pladerne til bordpladen? Det er nemmest at se, når pladerne ligger oven på den støbte bordplade. Her passer de fint i størrelsen.

VIGTIGT

Lad betonen hærde langsomt i 2-3 dage. Hvis du støber på en varm sommerdag, skal du dække betonen over med plastic og gerne vande lidt med en forstøverflaske, så betonen ikke tørrer for hurtigt og revner.

MATERIALER

Køb eller bland selv betonen.

Du kan godt selv blande din beton og mikse fibre i, som du køber i en lille pose. Du kan også blot købe en færdigblandet fiberbeton, der er sej, og som blot skal røres op med vand.

Jo mere du gør ud af at jævne overfladen ud, desto mere lige bliver din bordplades underside, og jo færre problemer får du, når den skal lægges oven på skabet.



2 Vi fylder formen halvt op med beton. Vi støder hele tiden ned i betonen med skovlen for at slå luften ud. Du kan også slå på pladen nedefra med en hammer, så betonen fordeles og luften presses ud og ikke danner luftlommer.



3 Nu lægger vi armeringsnet i. Nettet skal ligge midt i betonen, så det ikke udsættes for fugt og dermed rustner.



4 Så fylder vi op med beton. Når der er beton til kanten, kan vi skrabe af med en lægte og finjustere med en murske, til overfladen er helt glat.



7 Langs undersiden af begge plader limes og skrues vi støtter (D) fast. De skal holde på beklædningsbrædderne (B) om lidt. Læg en regel op langs hver side, og sav det af, som rager ud over pladen.



8 Skru alle støtter (D) fast fra undersiden med skruer, der ikke rustner (fx rustfri A4-skruer eller Climate-skruer). Vi bruger 40 mm lange skruer.



9 Bunden er klar. Eller toppen. De to plader er ens og klar til at blive sat sammen og beklædt.

Siderne

Hvis det kun næsten passer, kan du regulere lidt på afstanden mellem brædderne.



- 1** Hvor mange brædder skal der til? Det er nemt at finde ud af ved at lægge brædderne (B) op ved siden af hinanden og måle, hvor mange der går til at dække en side af udekøkkenet.



- 2** Sæt top og bund sammen med brædder i hjørnerne og på midten. Fortsæt med brædder hele vejen rundt.



- 3** På forsiden laver vi et mellemrum, så der bliver plads til to låger. Vi deler hullet op med et bræt. Vi skærer to små afstivninger (C) a 22 x 22 mm liste, få centimeter kortere end hullet.



- 4** Så kan vi passe brædderne til. Her har vi sat brædder (B) løst op og passet til, så der er et enkelt kløvet bræt i midten. Nu kan vi måle, hvor lange afstivningerne (C) på bagsiden af lågen skal være.



- 5** Vi skruer lågens brædder fast til de afstivningslister (C), vi lavede før. Listerne er altså løse og skal ikke skrues fast i skabet, kun i lågebrædderne.



- 6** Indersiden af den færdige låge. Nu kan vi sætte nokkedelen af hængslet fast. Den skal sidde, så lågen frit kan åbne og lukke.



- 7** Stabdelen skal skrues på lågen. Og den skal sidde lige, så den har samme afstand til underkanten inde ved nokkedelen som helt ude i spidsen.



- 8** Sådan ser det samlede "skab" ud. Hængslerne er på plads, men nu skal de af igen, så der kan males, uden at det går ud over hængslerne.



- 9** På med pladen. Betonpladen er næsten hærdet, så nu kan den komme på plads, så vi kan mærke hullet op i den øverste plade og skære hul til vasken.

De sidste detaljer

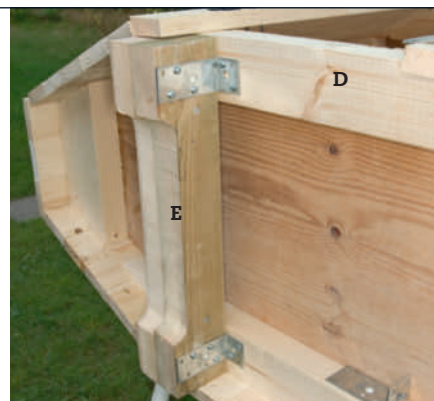
Nu er udekøkkenet næsten klar til at blive samlet. Men forinden skal der ben (E) på. De skal dels hæve bordhøjden til det ønskede (i dette tilfælde 90 cm), dels sikre, at køkkenet kan stå så stabilt, som underlaget nu tillader det.

Benene saver vi ud af trykimprægneret fyrretræ, så hvert benpar hviler på to mindre flader. Det gør det nemt at regulere med kiler, hvis underlaget er ujævnt.

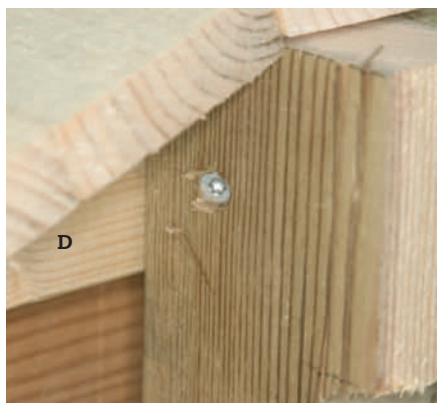
Endelig skal vask og vandhane på. Vi sætter dem ikke mere fast, end at de kan tages ind for vinteren. For selv om resten kan holde til næsten hvad som helst, er de forkromede dele ikke glade for frost. Betonbordpladen skal blot olieres.



1 Benene (E) skal sikre en god højde på 90 cm, så af to stykker trykimprægneret fyrretræ på 45 x 95 mm saver vi to ben til hver ende. Med en stiksav laver vi en bue, så de kun hviler på to små punkter.



2 Benene skal sidde godt fast. Det er en tung konstruktion, så vi sætter to ben sammen i hver ende og fæstner dem med kraftige byggevinkler.



3 På benenes bagside er der dårlig plads. Så i stedet for vinkler sætter vi 5 x 70 mm lange skruer ind igennem benene og ind i reglarne under.



4 Bordpladen skal mættes, inden den kan tages i brug. Her bruger vi en paraffinolie, som mætter betonen, så den ikke kan suge fedt mv. til sig.



5 Vandhanen skrues på plads. Den sidder fri af bordet, så vi nemt kan slutte en haveslange til den.



6 Så kommer vasken på plads. Vasken skal blot ligge løst, så den kan tages ind for vinteren, når den tid kommer. Vandhanen må så skrues af.



Så er der mad – eller i hvert fald alle muligheder for at lave den ude i det fri. Og til vinter bliver det bare stående.