

eldstad

TIDNINGEN FÖR DIG SOM UPPSKATTAR EN STUND VID BRASAN • #1

Experternas
bästa tips!
**ELDA RÄTT
I VINTER**

**KRÖGARENS VAL:
LAGA MAT
MED VED**

Det du inte visste om

**Knopar-
gajärna**

*Din guide till
att köpa och
installera
eldstad*

**Älska
din brasa**

VARSÅGOD – 24 SIDOR INSPIRATION, TIPS OCH RÅD FÖR SÄKRARE ELDNING!

Trygghet genom generationer

Sveriges Skorstensfejaremästares Riksförbund, SSR, är branschorganisationen för Sveriges sotningsföretag. Våra medlemmar finns i nästan alla Sveriges kommuner och utför sotning och kontroll av brandskyddet i eldstäder med tillhörande röckanaler.

Våra medlemsföretag kan också erbjuda tjänster inom områdena uppvärmningsekonomi, ventilation och miljöskydd.



**Sveriges Skorstensfejare-
mästares Riksförbund**

skorstensfejare.se

INTRO

En bra brasa är värd sin tidning!

Okej då, en och annan tycker säkert att det här med reklamblad och tidningar är exemplariskt bra för att få fyr på elden.

Det är det förstås inte. I alla fall om man får tro på skorstensfejarmästaren, som menar att papper hör hemma i returen och ingen annanstans. Brasan ska tändas med flis eller tändklossar.

Av flera skäl får vi alltså anledning att hoppas att denna tidning inte når brasan i första vändan.

Tidningen Eldstad ges ut av Sveriges Skorstensfejarmästares Riksförbund som representerar ett av Sveriges äldsta yrken. Alla har vi ett eller annat förhållningssätt till sotaren – som runt om i världen är omgiven av både skrock och sägner. Ta på sotarens knapp och du får tur med dig, lyder budskapet på vissa håll.

Traditionerna kring sotaren lever fortfarande kvar – men numera är det inte bara sot som karakteriserar hans uppenbarelse.

Många sotare vidareutbildar sig till tekniker och ingenjörer med kunskaper som spänner sig kring ett brett fält inom uppvärmning och husbyggnadsteknik.

Högteknologin gör också sitt intåg i branschen. Sveriges sotare kan stoltsera med att vara först i världen med ett helt nytt, kvalitetssäkrat koncept för besiktningar av eldstäder och skorstenar.

Det är bland annat om det som denna tidning handlar. Fast det tekniska prater lämnar vi därhän. Den här tidningen fokuserar på njutningen med den brinnande brasan.

Står du i grepp att köpa eller installera eldstad kan du få ett och annat tips på följande sidor. Vill du sedan veta mer, tveka inte att ta kontakt med din lokala sotare.

Trevlig läsning!

Med rätt att döma



...men hellre värna än fälla – menar Niklas, en av 450 auktoriserade eldstadsbesiktare

■ ■ Det fanns en tid då byns sotare kunde dryga ut hushållsskassen genom att extraknäcka som skarprättare. I det gamla skråsamhället var också skorstensfejarmästaren respektingivande, där han å myndigheternas vägnar kunde avgöra vem som fick elda eller inte. Den rollen är kvar än idag, men av direkt barska tag ser man inte lika mycket. Det är nya tider nu. Många sotare är entreprenörer och mår om sina kunder. Och i den rollen blir rådgivning och service allt viktigare. Att driva på utvecklingen, och göra tillvaron bättre för kunderna, blir allt mer betydande för Sveriges cirka 200 sotningsföretag. Nio av tio är nu anslutna till SSR GODKÄND, som är världens första kvalitetssäkrade besiktningsmetod för eldstäder och skorstenar.

Besiktningsman Niklas Löthner, som också är skorstensfejarmästare och t.f teknisk konsulent vid Sveriges Skorstensfejarmästares Riksförbund kommenterar:

– Tidigare kontrollerades bara brandsäkerheten runt eldstaden och röckkanalen. Nu kontrolleras också att eldstaden brinner effektivt, på ett miljövänligt sätt.

Hantverk och högteknologi förenas i SSR GODKÄND

En besiktning gjord efter SSR GODKÄND bygger på den branschstandard som riksförbundet tagit fram. Som grund finns de erfarenheter som sotningskåren samlat under flera århundraden – men inte minst finns moderna tiders teoretiska kunskaper, liksom tekniskt avancerade mätinstrument.

– Detta gör att vi idag kan ge våra kunder råd i världsklass. Vi kan se, in i minsta decimal, hur eldstaden och skorstenen fungerar. Det är en trygghet, både för hälsa och miljö. Men också bra för plånboken, så att rätt åtgärd kan sättas in – i rätt tid!

Se även ssrgodkand.se

eldstad

Tidningen Eldstad ges ut av Sveriges Skorstensfejarmästares Riksförbund.
Tel: 08-663 58 60.
www.skorstensfejare.se
www.ssrkodkand.se

I redaktionen: Mattias Löfroth, Fredrik Åberg
Reportage: Katarina Brandt
Foto: Sven-Olof Englund, Mathias Nordgren, Shutterstock m. fl.

Form: Fredrik Åberg, Anna Abbate
Produktion: Åva Group 2012
www.avagroup.se
Tryckning: Mittmediaprint
Distribution: Svensk Direktreklam



Spisen som räddar liv

Ny svensk innovation förbättrar för tredje världen

Ibland är det enkla det bästa. Det är den svenska innovationen EzyStove ett riktigt bra exempel på. EzyStove är en vedspis utvecklad för fattiga hushåll i länder där man lagar mat över öppen eld. Genom att minska behovet av ved minskar också utsläppen av koldioxid. På så sätt bekämpar EzyStove både avskogningen och växthuseffekten. Dessutom kan maten tillagas snabbare, säkrare, mer hälsosamt och spara in på det tidsödande arbetet att leta efter ved.

Visste du att hälften av jordens befolkning tillagar sin mat över öppen eld? Det är en process som inte bara tar lång tid och slukar stora mängder bränsle. Behovet av ved leder till avskogning och ökar växthuseffekten genom stora koldioxidutsläpp. Dessutom är processen skadlig för hälsan. Risken för

brännskador ökar och när matlagningen sker inomhus bildas sot och giftiga gaser som kan skada lungorna och orsaka livshotande sjukdomar.

Minskar avskogning och giftiga utsläpp

Idén bakom EzyStove föddes när det svenska designföretaget Ergonomidesign kom i kontakt med den ideella organisationen Creative Entrepreneur Solutions, som bland annat arbetar med ett klimatprogram i Namibia för FN-organet UNDP. I Namibia är 75 procent av hushållen på landsbygden beroende av ved för att kunna tillaga sin mat, vilket i de flesta fall sker över öppen eld.

Creative Entrepreneur Solutions ville ta fram en spis som skulle vara



Michael August, designingenjör

mindre bränslekrävande än matlagning över öppen eld. Spisen skulle på så sätt både minska avskogningen i landet och utsläppen av giftiga gaser.

Ergonomidesign blev intresserade och bestämde sig för att gå vidare med detta något udda projekt. Vanligtvis arbetar man med design- och teknikutveckling för välkända svenska och internationella företag och har bland annat tagit fram den första bilmodellen för Koenigsegg.

August Michael är designingenjör på Ergonomidesign och har lett utvecklingen av EzyStove. Han har själv varit på plats i Namibia för att göra fältstudier och träffa kvinnor som lagar mat över öppen eld.

– Vi insåg snabbt att en spis kan förändra livet för väldigt många i Namibia.





■ ■ Hälften av jordens befolkning lagar mat över öppen eld. I Namibia handlar det om 60–70 procent av hushållen.

■ ■ På många platser i världen spenderar kvinnor över 30 timmar i veckan på att samla ved för att kunna göra upp eld. Kvinnorna går i genomsnitt 16 kilometer och bär 30 kilo på ryggen.

■ ■ I vissa områden används en tredjedel av inkomsten till att köpa ved eller kol.

” Det roliga har varit att designa någonting nytt som verkligen är till stor nytta för väldigt många människor.

Att laga mat över öppen eld tar en stor del av kvinnornas tid i anspråk. Stora delar av dagen går åt till att leta efter bränsle och det tar dessutom lång tid att få upp värmen i kokkärnen, berättar Michael August.

Platta paket

Utvecklingen av EzyStove har tagit flera år och en rad prototyper har tagits fram för att provas på plats i Namibia. Fortfarande återstår en hel del arbete innan man är i mål och spisen finns till försäljning på de tänkta marknaderna.

Konstruktionsmässigt består spisen av en ställning av rundstål och en inre

brännkammare av plåt. Brännkammaren har dubbla väggar med luft. Det isolerar eldhärden och gör att förbränningstemperaturen stiger snabbt, vilket minimerar bränsleåtgången.

– Vår utgångspunkt har varit att spisen ska tillverkas lokalt och distribueras i platta paket till små, lokala handlare. Tanken är att den ska vara så enkel i sin konstruktion att det bara behövs en skruvmejsel för att montera den, säger August.

Alla ska tjäna på EzyStove

Den enkla konstruktionen, effektiva distributionen och lokala produktionen ska

göra det möjligt att sälja spisen till ett pris som även de fattigaste familjerna ska kunna betala. Det pris man räknat med är 10 USD vilket motsvarar cirka 75 SEK.

En av de bärande tankarna bakom projektet är att alla inblandade ska kunna tjäna pengar på det. I det avseendet handlar det inte om ett biståndsprojekt i vanlig bemärkelse.

Att EzyStove vunnit flera prestigefulla designpriser är förstås roligt, men ingenting som August Michael och hans kollega på Ergonomidesign drar några större växlar på.

– Det roliga för oss har varit att designa någonting nytt som verkligen är till stor nytta för väldigt många människor. Personligen tycker jag att arbetet med EzyStove är det mest engagerande designprojekt jag varit involverad i. Spisen är ju bara förknippad med bra saker, avslutar August.





Med elden som extra krydda

Niklas Ekstedt är bokstavigt talat en kock med många järn i elden. Han har startat och drivit restauranger över hela Sverige, blivit Mat-Niklas med hela svenska folket och skrivit flera kokböcker. Numera brinner han för både eldstaden och svensk matkultur. Något som är extra påtagligt i restaurang Ekstedt, som är hans senaste tillskott på den svenska kroghimlen. Här har man kastat ut elen och bjudit in elden, vilket Niklas tycker är ett steg i rätt riktning.





En svag doft av brasa ligger över Humlegårdsgatan i centrala Stockholm vilket är ett tydligt tecken på att restaurang Ekstedt har öppnat. All varm mat som serveras på Ekstedt

tillagas nämligen av värmen från vedugnen, eldgropen eller den vedeldade spisen. Det handlar om allt från havskräftor från västkusten, spanskt dilamm, till glödbakade äpplen som färdigställs över elden.

– Elspisen är ju egentligen en rätt ny uppfinning och det hände något när den kom. Vår kreativitet stannade upp på något sätt och vår svenska matkultur har inte riktigt utvecklats sedan dess. Vid en eldstad måste man gå på känsla och först då börjar man laga mat på riktigt.

Så här har vi alltid lagat mat!

Tanken bakom Ekstedt var att Niklas ville tillbaka dit där allting började. Till det sätt vi lagade mat på innan elen gjorde entré i våra kök. Under resans gång upptäckte han att maten smakade annorlunda när den tillagades över öppen eld. Allting han tidigare lärt sig om mat och matlagning förändrades och hans tidigare kunskaper blev oviktiga.

– Tack vare veden, elden och röken har min matlagning fått en ny vändning. Att laga mat över öppen eld är urnordiskt, så här har vi alltid lagat mat, säger Niklas och får konceptet att låta helt självklart.

På Ekstedt används primitiva tillagningsmetoder som vedugn, eldgrop och vedeldad spis. Restaurangens stolthet är en flitigt använd vedspis av märket Husqvarna från 1860, men det är ändå eldgropen som visuellt dominerar köket där man ser den spraka bakom sin glasvägg. I korgar och

på krokar en bit upp över elden hänger det som ska tillagas. Vedugnen är byggd i täljsten och påminner om en klassisk norrländsk bakugn.

Torr björkved – enklast och billigast

På Ekstedt används varken kol eller briketter utan vedklubbar som man själva hugger upp i ett litet utrymme bakom köket.

– Det stämmer, vi är inte någon grill och har varken användning för kol eller briketter. Vi utgår från en brasa, en eldstad som vi eldar med torr björkved av den enkla anledningen att den både är enklast och billigast att få tag i. Sedan smaksätter vi det hela beroende på vad som ska lagas. Det kan vara inslag av enris, gran- eller tall.

Vilka tips vill du ge alla oss som också vill prova på att laga mat över öppen eld?

– Investera i en gjutjärnspanna utan trähandtag som tål att placeras nere i elden. När den blivit varm kan man steka i den. Experimentera gärna med råvaror som man traditionellt inte brukar tillaga över öppen eld. Skaldjur som hummer och havskräftor tillhör mina personliga favoriter! Prova också att göra små paket med enris inlindat i hönsnät och lägg på elden. Då får man en eldrök som är väldigt trevlig och sätter extra smak på maten.

.....
Niklas Ekstedt är född 1978 i Jämtland, men är delvis uppväxt i Skåne och England. Niklas har drivit ett flertal restauranger i Sverige, och startade sin första redan som 21-åring. Han har dessutom släppt flera kokböcker och är programledare för två matlagningsprogram.

“Att laga mat över öppen eld är urnordiskt. Så här har vi alltid lagat mat.”



Rätt in i kaklet!

Vår vackraste värmekälla föddes ur en kris

Som med mycket här i världen verkar det som att det ska till en kris av något slag för att utvecklingen ska ta fart och gå framåt. Titta bara på kakelugnen som föddes under en svensk energikris orsakad av bristen på ved under 1700-talet.

Om sanningen ska fram så var vi faktiskt på god väg att elda upp stora delar av Sveriges skogsbestånd under 1700-talet. Vid den här tiden var det nämligen en rasande åtgång på ved. Stora mängder gick till järnverken och framställning av stångjärn som var landets största exportvara. Mycket gick också till de ineffektiva öppna spisar som användes för att värma upp bostadshusen.

Någonting måste göras och det snart! Den 27 januari 1767 beslutade Rikets Råd, under ett sammanträde på Stockholms slott, om ett forskningsuppdrag i syfte att ta fram en mer energisnål typ av eldstad till landets hushåll. Generalen Fabian Wrede och arkitekten Carl Johan Cronstedt utsågs till ansvariga för projektet. De tog sig an uppgiften med hull och hår och redan under hösten samma år kunde de presentera sitt första förslag.

Slingriga rökgångar lagrar värmen

Kakelugnen var i och för sig ingen nyhet. Den fanns bevisligen redan under antiken och sannolikt även tidigare, men varianten som nu visades skiljde sig på en viktig punkt. Istället för ett rakt rökrör hade de bägge innovatörerna skapat slingriga rökgångar som gjorde att värmen stannade

kvar mycket längre i ugnen. Det gjorde kakelugnens värmebevarande egenskaper så mycket bättre än den öppna spisens. Genom uppfinningen kunde hushållen nu få ut mycket mer värme ur varje vedträ, och veden räckte till fler.

Kakelugnen gjorde succé och blev under 1800-talet och 1900-talets början den viktigaste värmekällan för bostäder. Den sattes upp av kakelugnsmakare – ett helt nytt hantverkarskrå som nu etablerat sig i Sverige. De flesta kakelugnar tillverkades av någon lokal hantverkare, men under 1700-talet började också regelrätta kakelugnsfabriker att växa fram.

Kakelugn i både slott och koja

Kakelugnen var dyrbar och blev en "statusmöbel" som man ofta utgick ifrån när man inredde sina hem. De förmögna hushållen tog ut svängarna lite extra genom att dekorera och utsmycka sina kakelugnar i den för tiden rådande stilen. Till en början dök kakelugnen upp i herrgårdar

och städernas större palats. Under 1830-talet började även de större bondgårdarna få kakelugnar och ganska snart spred sig trenden ut på landsbygden. Under 1800-talets sista årtionden flyttade allt fler in till de större städerna, där de nybyggda flerfamiljshusen ofta värmdes upp med hjälp av kakelugnar. Det var först efter 1920 som kakelugnens storhetstid var över, då den fick konkurrens av centralvärmen som nu introducerades i det moderna bostadsbyggandet.

Intresset för kakelugnar är fortfarande stort och under de senaste åren har de fått något av en renässans. De ökade energipriserna har gjort att många tittar på alternativa värmekällor. Dessutom har intresset för byggnadsvård och kultur ökat. Och inte är det konstigt att kakelugnen ofta beskrivs som eldstädernas eldstad. Trots att den är flera hundra år gammal är den fortfarande en av de mest effektiva värmekällorna och dessutom en prydning för varje hem.

■ ■ En traditionell svensk kakelugn muras med fem kanaler, vilket ger en längd på rökkanalerna om cirka tio meter. Rökgaserna stiger först upp i den mellersta kanalen, vidare ner genom de båda främre sidokanalerna, vänder uppåt genom de båda bakre sidokanalerna, varefter rökgaserna passerar spjället i kakelugnens bakre övre del och fortsätter ut till skorstenen. Energin i veden hinner då avlagras i teglet och temperaturen sjunker från ca 800 grader i eldhärden till ca 200 grader när den når skorstenen. Därefter avges värmen långsamt till rummet.





Visste du att...

*En kakelugn kan väga allt från
800 kg till närmare 2 ton.*

*Rökgångarna i en kakelugn kan
vara upp mot 10 meter långa.*

*En kakelugn avger värme så
länge som 10–12 timmar efter
att man eldat i den.*

Vilken brasa

MYSANDE MAJA. Först och främst ska brasan bjuda på en mysig stund. Här får man en slumrig stund, njuter en god bok eller lyxar till med snacks och bubblande dryck. Det är ju det som är grejen!

klär dig bäst?

Står du i grepp att installera eldstad? Se till att välja don efter person! Här är vår guide till trivsel och nytta framför brasan!

SPARSAMMA SIGGE. Vintern är kall och elen är dyr. Man kan ju ha mössan inomhus – men med en bra kamin slipper man nöta huvudbonaden i onödan!



ÖPPEN SPIS

Verkningsgrad: 5–10 %

Rökgastemperatur: mindre än 350 °C

Effekt: 0–2 kW

Vikt: varierar

Lämplig för: trivseledning

Att tänka på: priset varierar kraftigt. Dessutom kräver en öppen spis mer förbränningsluft än andra eldstäder, vilket ställer krav på spisens utformning, men också skorstenens förutsättningar.

■ I öppna spisar passerar den uppvärmda luften ohejdat rakt ut ur skorstenen. Verkningsgraden är därför dålig. För att höja verkningsgraden monteras ibland insatser in, vanligtvis formade som U-bockade rör. När de värms upp av eld och glöd uppstår

en luftcirkulation genom röret, med inblås av rumsluft och utblås av upphettad luft. Den öppna spisen saknar i regel lucka och är sällan barnsäker.

MURSPISAR

Verkningsgrad: 65–75 %

Rökgastemperatur: oftast under 350 °C

Effekt: 3–12 kW

Vikt: 300–450 kg

Lämplig för: kompl. uppvärmning

Att tänka på: kan kräva gjutet fundament

■ Den som vill ha en mer traditionell öppen spis som samtidigt värmer kan välja mellan flera typer av murspisar. De består av en insats (eldstad) som placeras

på golvet och byggs in med betong. Ytan kan ofta målas med vanlig strukturfärg. Ibland måste ett gjutet golv finnas. Rums-luft cirkulerar mellan insatsen och betong-omramningen och återvänder till rummet genom ventiler på spisens kupa.





KAKEL-, TEGEL- OCH TÄLJ-STENSUGNAR

Verkningsgrad: 67–75 %

Rökgastemperatur: mindre än 350 °C

Effekt: 2–6,5 kW

Vikt: från 500 kg till flera ton

Lämplig för: kontinuerlig uppvärmning

Att tänka på: Elda försiktigt, speciellt om den är ny eller inte använd på ett tag. Risk kan annars finnas för sprickbildning.

■ ■ Kakelugnen är en svensk 1700-tals-uppfinning avsedd att producera mycket värme med lite ved. Det kan ta flera timmar innan en kakelugn blir genomvarm, men när den väl hettats upp håller temperaturen länge. Två brasor om dagen håller ugnen och rummet varmt ett helt dygn.

Kakelugnen är mycket tung och måste ha ett stadigt fundament. Det är ofta mer lönsamt att renovera en gammal kakelugn än att köpa en ny. Gamla, nedmonterade kakelugnar måste muras upp av en fackman. En traditionell kakelugn blir så småningom otät och måste plockas isär och muras upp igen. De flesta nykonstruerade kakelugnar är enkla att montera och har hög verkningsgrad. Rökkanalen kan monteras direkt ovanpå de flesta fabrikat.

GJUTJÄRNSKAMINER

Verkningsgrad: 67–75 %

Rökgastemperatur: 350–450 °C

Effekt: 3–13 kW

Vikt: 65–180 kg

Lämplig för: tilläggsvärme

■ ■ Kaminer är särskilt lämpade för villor med god ventilation och öppen planlösning. Värmen bör ha möjlighet att spridas i hela huset, eftersom återverkningsgraden är god. Gjutjärnskaminerna är väl testade konstruktioner som fungerar bra än idag. Kaminen avger värme från alla ytor och är

ofta utrustad med en kokplatta. Den behöver fyllas med ved relativt ofta på grund av att eldstadsutrymmet är relativt litet. Fungerar utmärkt i till exempel fritidshus som behöver värmas upp snabbt. Gjutjärnet som material har lång livslängd.

BRASKAMINER

Verkningsgrad: 65–85 %

Rökgastemperatur: 350–450 °C

Effekt: 3–12 kW

Vikt: 100–200 kg

Lämplig för: kompl. uppvärmning

■ ■ Braskaminer i plåt är lätta och effektiva spisar som snabbt ger ifrån sig värme. I anslutning till eldstaden finns luftkanaler som värmer upp luft som cirkulerar genom självdrag eller med hjälp av en fläkt. Den varma luften stiger mot taket och sprider sig i lokalen. När varmluften kyls sjunker den mot golvet för att åter sugas mot spisen och in i värmeväxlaren.

KAKELKAMINER

Verkningsgrad: 70–75 %

Rökgastemperatur: kan överstiga 350 °C

Effekt: 5–12,5 kW

Vikt: 200–350 kg utan skorsten

Lämplig för: tilläggsvärme

■ ■ Kakelkaminen kan sägas vara en braskamin med en kakelugns utseende. Kakelkaminen har längre avsvälningstid än en braskamin, men inte så lång som en kakelugn. En kakelkamin värms relativt fort och uppnår full effekt på ungefär två timmar. Den är ett alternativ för den som önskar kakelugn, men inte har möjlighet

att installera ett fundament, eller vill ha en luxuösare braskamin.

PELLETKAMINER

Verkningsgrad: 45–85 %

Rökgastemperatur: mindre än 200 °C

Effekt: 3–12 kW

Vikt: 90–150 kg

Lämplig för: tilläggsvärme

Att tänka på: rätt bränsle, 6–8 mm i diameter

■ ■ De första pelletkaminerna dök upp på 80-talet. En del kaminer är svensktillverkade, andra är importerade. Förbränningen kan steglöst regleras så att kaminen ständigt ger rätt inomhustemperatur. Kaminen kräver viss skötsel och tillsyn, men påfyllning behöver ofta inte göras mer än några gånger i veckan. Pelleten bör vara av hög kvalitet och ha liten diameter.

KÖKSSPISAR

Verkningsgrad: varierar

Rökgastemperatur: mindre än 350 °C

Effekt: 2–6,5 kW

Vikt: varierar

Lämplig för: matlagning, bakning, uppvärmning

■ ■ I många äldre hus var köksspisaren den centrala punkten, som höll hela huset varmt. De gamla gjutjärnsspisarna kom i bruk mot slutet av 1800-talet och murades ofta in i en redan befintlig eldstad. En gjutjärnsspis ger omedelbar värme och fungerar bra till både matlagning och uppvärmning.

VÄRT ATT VETA:

CE-märkning: CE-märkta eller produkt-certifierade eldstäder uppfyller miljö- och säkerhetskraven.

Montering: CE-märkta produkter har anvisningar för hur eldstäderna skall monteras för att uppfylla byggreglernas krav och rådande Europastandard. Spara medföljande dokument.

Ansvar: Fastighetsägaren (byggherren) är alltid ytterst ansvarig för installationens korrekthet – även om tjänsten är köpt.

Besiktning: Nyinstallationer eller ändringar i befintlig eldstad ska besiktigas av skorstensfejarmästaren innan den tas i bruk.

Miljögodkänd: Eldstad som har lägre tjärutsläpp än byggreglerna rekommenderar.

Verkningsgrad: Hur mycket värme eldstaden alstrar i förhållande till bränslemängd. Ju högre verkningsgrad desto bättre.

Vikt: Golvet där eldstaden ska placeras måste tåla vikten av eldstaden och en eventuell skorsten som ska monteras på den. Överstiger eldstadens vikt 150 kg måste bjälklagets bärlighet kontrolleras.



Titta! Där står en knopargaj

En knopargaj är inte namnet på en sällsynt fågelart, utan sotarnas egen benämning på en kvinnlig sotare.

Eldstad har träffat Anna Thomé som är en av Sveriges cirka 20 kvinnliga sotare.

Ett av få yrken som fortfarande i stort sett bara praktiseras av män.



tår aj!



Egentligen tycker Anna att det här med att vara sotare och kvinna inte är någonting speciellt märkvärdigt. Jobbet som sotare kräver inte några typiskt manliga egenskaper. Visst är det fysiskt på många sätt, men det är inte speciellt tungt. Då är det betydligt mycket viktigare med smidighet och att inte vara rädd för att ge sig upp på höga höjder eller att smutsa ner sig. Frågan är varför så få tjejer väljer sotaryrket?

– I Sverige finns bara runt 1 500 verksamma sotare, så det är ett ovanligt yrke överlag. Det är väldigt få killar som väljer att bli sotare, och jag tror att det ska till ganska mycket för att en tjej ska komma på tanken. Mest handlar det om gamla traditioner menar Anna.

Bytte tillfälliga jobb mot utbildning och fast anställning

Själv har hon en utbildning till attributmakare i botten. Det är en yrkesgrupp som tillverkar rekvisita till bland annat filmproduktioner och teateruppsättningar.

Hösten 2006 tröttnade hon på tillfälliga jobb och timanställningar. När hennes sambo kom hem och visade en annons om sotarutbildningen, tänkte han närmast att det kunde vara någonting för honom. Men det var Anna som nappade och i januari 2007 började hon den 20 veckor långa kursen i Rosersberg norr om Stockholm.

– Jag visste väl ungefär det alla vet om sotaryrket. Att man klättrar på tak och rensar skorstenar. Under utbildningen fick jag lära mig att jobbet innebär så mycket mer. Vi berörde områden som klimatpåverkan, husisolering, sotaryrkets historia och olika eldningstekniker. Teori varvades med praktik, vilket gav oss bra insikt i yrket. ►



”Det är väldigt få killar som väljer att bli sotare, och jag tror att det ska till ganska mycket för att en tjej ska komma på tanken.”

Anna fick jobb på Haninge Sotning & Ventilation, söder om Stockholm, direkt efter utbildningen. Under de fem år som gått har hon dessutom hunnit vara föräldraledig i två omgångar med barnen Rufus och Malva.

Snart har hon slutfört de tre år som krävs för att kunna vidareutbilda sig till sotartekniker. Det är en utbildning som Anna vill satsa på, eftersom den kommer att vidga arbetsområdet ytterligare. Som sotartekniker kommer hon även att få utföra brandskyddskontroller och besiktningar av nyinstallationer.

Ingen dag är den andra lik

Anna ser sig själv som något av en pojkflicka som gillar att ta i och har lätt för att både anpassa och förhålla sig till situationer som kanske inte alltid är helt självklara. Som den där gången när en spritt sprängande naken man öppnade dörren och samtidigt hälsade henne välkommen in.

– Jag påpekade att han inte hade några kläder på sig och tyckte att det vore bra om han gick och satte på sig någonting. Det här var en gammal och harmlös man, men visst händer det att jag kan känna mig osäker på om jag ska våga mig in. Det tillhör dock sällsyntheterna. Oftast blir jag bemött med respekt och de flesta uppskattar mitt besök, även om det

finns kvinnor som piffat till sig ordentligt och kanske hellre sett en manlig sotare.

Oavsett om du är kille eller tjej, vilka egenskaper är viktiga hos en sotare?

– Jag tycker att man bör vara lite häändig och kunna ta i om det behövs. Man ska vara stresstålig och tycka om att arbeta självständigt. Under en vanlig arbetsdag är det 15–20 sotningar som ska hinnas med, ibland blir det lite fler, ibland färre. Sedan är det förstås bra om man inte är alltför höjdrädd, även om jag vet sotare som arbetat bort sin rädsla.

På Haninge Sotning & Ventilation är Anna den enda kvinnliga sotaren. Hon trivs med att jobba med killar och uppskattar jargongen i gänget. En jargong som hon tror kan ha mjukats upp lite tack vare hennes närvaro. Efter arbetsdagens slut får hon en kvarts försprång för att duscha och byta om på egen hand innan det är killarnas tur att inta de gemensamma utrymmena. Skrubbvantar, rotborste, grovpeeling och specialtvål får bort det mesta av smutsen som letar sig i kroppens alla skrymslen och vrår. Huden blir lätt torr och det krävs ett par semesterveckor för att bli riktigt ren.

– Det enda som kan vara lite jobbigt som kvinna och sotare är att vara gravid. Då blir det tungt och man känner sig

ganska otymplig. Trångt är det också när man ska upp och ner genom takluckor. Dessutom utsätts vi för en hel del kemikalier som kan vara skadliga för barnet i magen. Tack och lov upptar graviditeter en ganska liten del av ens yrkesverksamma liv, så jag ser inte det som något större problem.

Nej, enligt Anna finns det egentligen ingenting som talar emot att en kvinna kan bli en riktigt duktig knopargaj.

En knopargaj som, precis som Anna, kan komma att trivas väldigt bra med sitt arbete.

Knopargajarna – nätverket för kvinnliga sotare

■ ■ Sommaren 2008 grundades Knopargajarna, som är ett nätverk för kvinnliga sotare. Tanken bakom nätverket var att stödja de kvinnliga sotarna i deras yrkesroll, förbättra deras arbetssituation och få fler kvinnor att våga satsa på yrket. I dag är nätverket en undergrupp till föreningen Kvinnors Byggforum, en riksomfattande förening för alla kvinnor med intresse för plan-, bygg- och förvaltningsfrågor.





Inred med
värme och
form som
inspirerar

STUDIO



Njut av värmen och skenet av en äkta kakelugn. Gabriels välbalanserade och formfulländade kakelugnar tillverkas i runda och rektangulära modeller, i klassisk eller modern stil.

Se alla värmeeffektiva kakelugnar på hemsidan www.gabrielkakelugnar.se



TIMMERNABBEN 1859



Knoparen

Vem är han?

***I 500 år har han varit i samhällets tjänst.
Detta är hans historia på två minuter...***

Den 7 maj år 1697 bryter elden lös på slottet Tre Kronor. Under kvällshimlen slickar lågorna skyn, innan en ny dag gryr och förödelserna är ett faktum.

Det här är inte första gången i vår historia, och inte heller den sista, som en förmodad skorstensbrand ställer till problem. Redan på 1500-talet ser kungen vikten av få bort beläggningar i sina skorstenar och eldstäder, och anställer därför sina egna slottssotare.

I och med branden på Tre Kronor, då den 15-åriga tronföljaren Karl XII undkommer med blotta förskräckelsen, blir hovet och samhället påmind om vikten av ett utökat brandskydd. Några år därpå inför huvudstaden en officiell förordning och en fastställd taxa för sotningen. Det är också en följd av de kommunala brandordningar, som sedan tidigare skrivits in i svenska städer.

Redan på 1600-talet började man nämligen att lyfta sotningsfrågorna till en ny nivå. För att lösa hela Sveriges kompetensbehov

lockades tyska skorstensfejare hit, som här fick vara med och driva på utvecklingen.

Skorstensfejarmästarna gavs egna distrikt och stod under tillsyn av den lokala polismyndigheten. Man införde ett eget utbildningssystem, med gesäller och lärlingar.

Nya steg mot högteknologi och förfinade kunskaper

Än idag lever sotningen kvar i organiserad form, med kommunerna som huvudmän. I de flesta fall är sotningen utlagd på entreprenad. Samhällets krav förändras dock, och så även sotarens roll. Idag skiljer man på sotning och brandskyddskontroll. Numera är sotaren inte bara en hantverkare – utan också en tekniker, med kunskaper som spänner över ett brett fält i husbyggnads- och konstruktionsfrågor. Att vi eldar mindre utesluter inte behovet av säkra, energisnåla och miljövänliga hem. Och när värme och ventilation samspekar är det den moderne sotarens roll att kunna se helheten.

Se även www.skorstensfejare.se

KNOPARMOJ

■ Från sotarnas eget språk har nya slangord vävts in i svenskan. Ord som "brallor" (byxor) och "dojor" (skor) kommer från knoparmo. Det hemliga språket gjorde det lättare för sotarna att kommunicera sinsemellan, utan att de boende skulle förstå. Idag är det inte längre många sotare som kan knoparmo, men flera yrkestermer lever kvar.

"Det blev ett tjabes träck, sen jag knopat mojen".

Det blev ett gott drag, sedan jag sotat spisen.

"Skraspen barsa för att jag fejat ner."

Frun skällde för att jag sotat ned.





Elda

Sotarmästarnas
bästa råd för
snabb uppstart,
lång brinntid och
optimal mysfaktor

Det är inte bara att peta in en pinne i brasan och hoppas att den tar sig. Nej, att elda rätt är en konst som kräver både kunskap och erfarenhet. Här får du ta del av sotarmästarnas bästa tips.

rätt!

Christer Jåtby, Vänersborg:

” Jag är av den gamla stammen och håller på björkved.

■ ■ Har du inte eldat på ett tag ska du börja med att kontrollera att eldstaden verkligen fungerar och att det finns ett nyttjandestillstånd för den. Sedan måste du se till att eldstaden får luft och att det är drag i den. Det är inte ovanligt att fåglar bygger bo i skorstenen och täpper till rökkanalen.

Bästa brasan får du genom att dela upp vedträet i små stickor som du skapar en liten minibrasa av. När den brinner bra lägger du på veden som ska vara torr och kliven i lagom storlek. Jag rekommenderar en diameter

på 15–20 cm och en längd på 15–20 cm. Då får man en fin avgasning från ändträet. Sedan fortsätter man att lägga in vedträna ett efter ett utifrån fabrikantens rekommendationer. Jag är av den gamla stammen och håller på björkved. Den sprätter inte utan brinner lugnt och fint.

Ett misstag många gör, är att strypa draget för att på så sätt öka brinntiden – men då blir det pyrelndning istället. Det är inte att förlänga brinntiden utan att förlänga röktiden!

Fin torr björkved som är rätt kliven är det som ska till för att få en lugn och stabil brasa som ger värme och skapar en god miljö.

Det är optimal mysfaktor i mina ögon.





Sandy Karlsson, Ljungby:

Hantera askan rätt! Den kan användas både till gödsel och rengöring.



■ ■ Att elda rätt är en sak, men jag vill gärna slå ett slag för hur man bär sig åt när man eldat färdigt och ska aska ur. Man tycker att det har brunnit färdigt, men så är inte alltid fallet. Låt därför askan ligga kvar till nästa dag, eller längre än så, innan du askar ur. Då ska den läggas i ett plåtkärl med tättslutande lock. Jag har sett dem som hållt ner askan i allt från plasthinkar till papperspåsar, vilket inte bara är olämpligt utan direkt farligt. Det kan finnas glöd kvar och börjar det då blåsa kan den få nytt liv – och vips så har man en brand som kan ta fart, om det vill sig illa.

Sedan tycker jag att alla bör läsa igenom eldningsinstruktionerna för sin eldstad. Man ska inte elda för länge och med för mycket ved. En tumregel är att låta eldstaden vila lika länge som den varit använd, annars finns det risk för överhettning.

Askans är förresten en användbar restprodukt som kan användas både som gödsel och rengöringsmedel. Ta lite tidningspapper och blöt upp. Doppa sedan pappret i askan och gör rent glaset i din eldstad i samband med att du askar ur. Det blir rent och snyggt, utan en massa kemikalier!



Hans Lundquist, Trelleborg:

Gå ut och titta på röken. Den ska i det närmaste vara osynlig.

■ ■ Torr och finfördelad ved är det som gäller för snabb uppstart. Tidningspapper hör hemma i pappersåtervinningen. Behöver du hjälp med upptändningen är det bättre att använda de små tändklossarna som finns att köpa på byggvaruhuset.

I början ska eldstadsluckan stå lite på glänt för att öka lufttillförseln. Det innebär att du måste hålla dig i närheten under den tid du bygger upp din brasa. I takt med att brasan börjar brinna lägger du på de lite större vedträna.

När du sedan stänger luckan kan du kontrollera att du har ett drag som räcker till, genom att titta efter om det blir kondens på luckan. Blir det kondens får du öppna upp lite till.

När det gäller ved så föredrar jag lövträ och då framför allt björk och bok. Visst kan man elda andra träslag också, men gran och furu har sämre värmevärde och sprider lätt gnistor ut genom skorstenen. Har man då en trasig takpanna och lite otur kan gnistorerna orsaka en takbrand.

Många vill att det ska dån i spisen eftersom man tror att det är ett tecken på bra drag. Så är inte fallet. Om brasan låter så suger den in för mycket luft – vilket ger sämre förbränning. Ett enkelt sätt att kontrollera om du har en bra förbränning är att gå ut och titta på röken. Den ska vara i det närmaste osynlig.





Våra eldstäder är inte som de andra.
Kolla in hela vårt utbud på www.keddy.se

Kaminen på bilden heter K816

KEDDY 

Eld är inredning.

Rätt insats för plånboken och miljön



Nyhet!

Gör en insats för bättre mys. Ny och mer effektiv förbränningsteknik gör Contura i5 till insatsen som ger mer värme med mindre ved. Med Sveriges enda Svanen-märkta spisinsats kan du mysa mer och med riktigt gott samvete.

Bäst värmeekonomi Hög verkningsgrad ger mer värme med mindre ved

Mest resurseffektiv Den enda svenska Svanen-märkta insatsen

Modern design Rena former som ger stil åt varje miljö

Se elden genom klara glas Ny effektiv förbränningsteknik minimerar sotbildning

Läs mer på www.contura.se

Scanna koden för att se filmen om Contura i5.



Ingår i **NIBE**



Contura

Välkommen hem till värmen



Värt att veta om ved

Det du får ut av din brasa beror i mångt och mycket på vad du stoppar in. För det är skillnad på ved och ved och du kan inte elda med vad som helst.

Ved skiljer sig åt beroende på vilket träslag den kommer från. Några träslag väger mindre, medan andra är tunga och kompakta. Energi-mängden varierar från träslag till träslag, men är veden av god kvalitet innehåller den 20–25 % vatten och ger då ca 3,8 kWh vid förbränning.

Olika träslag brinner på olika sätt och avger olika mycket värme. Gran och tall brinner med mycket gnistor, som gör att brasan knäpper och knastrar. Det beror på att de innehåller många hartsämnen. Tung ved av lövträd, som bok och ek, brinner lugnare och längre – medan lättare ved som björk brinner häftigare och snabbare. Vissa träslag ger mer värme än andra. Rönn och bok ger mest efter volym, därefter kommer ek, ask och lönn. Den vanligaste vedsorten är björk – följd av furu, klibbal och sälg. Sämst värme efter volym ger asp, gran och gråal. Det säger sig själv att den

finaste veden, den som ger bäst effekt, också är den som är dyrast i inköp.

Visste du förresten att nyhuggen, färsk ved består till mer än hälften av sin vikt av vatten. Den behöver alltså torka, helst ett halvår men gärna två säsonger innan du kan stoppa in den i brasan. Barken fungerar som en isolering som stänger inne fukten i stammen. Därför torkar veden bäst om du klyver den. Eldar du med fuktig ved går det åt mer än dubbelt så mycket energi för att torka veden. Det leder till dålig förbränning och därmed dålig värme. Att elda med fuktig ved gör också att risken ökar för att röken ska fastna som tjära och sot i skorstenen.

Du ska förstås aldrig stoppa in någonting annat än ved i din eldstad. Målat, limmat eller impregnerat virke är på många sätt farligt att elda, eftersom det innehåller giftiga ämnen som frigörs.

Att elda med hushållssopor är inte bara olämpligt ur miljöhänseende, då det släpper ut skadliga ämnen rakt ut i luften. Det sätter igen din skorsten med tjära och sot och är dessutom förbjudet enligt lag.

*Målat, limmat eller
impregnerat virke är
farligt att elda*

Vi är med. Hela vägen.

Drömmer du också om en ny eldstad? Kom till Eldabutiken, vi har marknadens bredaste utbud av eldstäder och erbjuder all hjälp du behöver. Från ditt första besök i vår utställning till dess allt är monterat och klart och du tänder din första brasa. Varmt välkommen!



SCANSISPIS 64-1



Välkommen till din Eldabutik

Avesta, Borlänge, Eskilstuna, Fjällkinge, Gnesta, Gävle, Göteborg, Habo, Kalmar, Karlskrona, Karlstad, Katrineholm, Kinna, Kungsbacka, Köping, Lidköping, Malmö, Mjölby, Munkedal, Möndal, Norrköping/Åby, Norrtälje, Nyköping, Oskarshamn, Oskarström, Stockholm *Bromma*, *Globen*, *Haninge*, Skellefteå, Tidaholm, Trollhättan, Uppsala, Varberg, Vellinge, Vetlanda, Västervik, Västerås, Värnamo, Växjö, Örebro.



Vi arbetar endast med ledande leverantörer och varumärken:



www.eldabutiken.se

GE Money Bank



** Uppdelat på 23 räntefria delbetalningar. I månadsbeloppet ingår uppläggningsavgift 495 kr, samt administrationsavgift 30 kr/mån. Effektiv ränta 16,45% vid 10.000 kr beräknat på 5 år. Kreditgivare är GE Money Bank.

Vi håller kollen på din eldstad!



I vilket skick är din eldstad – egentligen? Med sotarens nya koncept SSR GODKÄND BESIKTNING® får du noggranna råd. Genom en kvalitetssäkrad metod kombineras mångårig fackmannakunskap med den senaste tekniken. Med hjälp av mätinstrument, dataanalys och statistik kan vi ge exakta svar om eldstadens funktion – in i minsta decimal.

SSR GODKÄND BESIKTNING® är framtaget och utvecklat av Sveriges Skorstensfejaremästares Riksförbund, som utbildar och auktoriserar medlemsföretagen i besiktningskonceptet.



Utvecklat av Sveriges Skorstensfejaremästares Riksförbund. Se även www.ssrkodkand.se