

Dose warm machen am Feuer - aber wie?

Beitrag von „Bardo Thodol“ vom 14. Januar 2020, 11:23

Ich denke, das mit dem Abwasch wird wie früher gehandhabt: Sobald das Essen rationalisiert wird (lies: man weniger zu Essen bekommt als man das üblicherweise tut), wird der Topf gaanz von selber sauber. So ähnlich wie bei uns, wenn der leere, ausgekühlte Kochtopf kurz neben dem Futternapf unseres Hundes platziert wird - nur mit dem Unterschied, dass dieser dann trotzdem gut abgewaschen wird!

Ich bin auf jeden Fall für Variante 2:

- Umrühren (und damit auch das Verhindern vom Anbrennen) in einer randvollen Dose ist besch...eiden.
- Aufpeppen der Mahlzeit ist darin gänzlich unmöglich.
- Die Beschichtung bzw. deren "Absonderungen" beim Kochen möchte ich auch nicht haben!

Für den Topf zum Auswaschen brauche ich relativ wenig Wasser (habe u.a. Putzpapier in rauen Mengen): Topf anfeuchten, mit Spüli (Sand/Asche) auswischen, nachspülen - fertig. Braucht keinen 1/4l Wasser.