

# Termosky na jídlo Eshit Food Jug

Firma Eshit nabízí zajímavé termosky se širokým hrdlem Food Jug určené především k uchovávání teplého jídla. Tyto termosky jsou vyráběny ve třech velikostech: 500 ml, 750 ml, 1000 ml s černou matně hrubou povrchovou úpravou v kombinaci s oranžovým šroubením. Vyzkoušeli jsme, jak na tom jsou všechny tři v praxi ...

## Údaje výrobce:

*Nerezové vakuové termosky se širokým hrdlem*

*Objemy: 500, 750, 1000 ml*

*Hmotnosti: 427 g, 470 g, 562 g*

*Rozměry: 135x108 mm, 160x108 mm, 200x108 mm (výška x průměr)*

Firma Eshit nabízí zajímavé termosky se širokým hrdlem Food Jug určené především k uchovávání teplého jídla. Tyto termosky jsou vyráběny ve třech velikostech: 500 ml, 750 ml, 1000 ml s černou matně hrubou povrchovou úpravou v kombinaci s oranžovým šroubením. Vnitřní víčko je vybaveno „tlačítkem“ na upouštění tlaku pro snadnější otevírání. Při testu, kdy se teplota okolí pohybovala okolo 20°C, se použití tohoto tlačítka nijak výrazně neprojevilo. V reálné situaci zimy a nízkých teplotách okolí ale bude mít své opodstatnění. Vnější víčko lze samozřejmě použít jako misku. Otevírat a zavírat termosku jde velmi příjemně. Dle výrobce jsou vnitřní stěny termosek postříbřeny pro lepší tepelnou izolaci.

Co lze od těchto „termosek“ očekávat? Tepelná izolace bude oproti klasické termosce o něco nižší, jelikož širší plastové hrdlo nemá tak dobré izolační vlastnosti. Mytí bude právě díky širokému hrdlu snazší a pohodlnější. Půjde v nich uchovávat jídlo různé konzistence i složení (polévky, rýže, brambory, maso, ale třeba i komplet jídlo jako řízek s brambory), ale některé omezeně. V extrémních podmínkách, kdy nám záleží na každém gramu paliva a okolní podmínky jsou náš nepřítel, v nich lze i vařit jednoduché pokrmy, například polévky.



Nyní se podíváme na jednotlivé aspekty podrobněji. Rozdíl ve schopnosti termosek udržet vodu teplou (případně i jiný obsah) je dán nejen výše zmíněným tvarem hrdla, ale samozřejmě i jejím objemem, jelikož menší dříve vychládají. Nezáleží-li vám tedy na objemu a hmotnosti a důležitá je pro vás co nejvyšší uchovaná teplota, sáhněte po té největší 1000 ml. Názornějším příkladem bude jistě několik tabulek. První je tabulka kterou udává výrobce (katalog 2009/2010):

	Jug 500 ml	Jug 750 ml	Jug 1000 ml
Water Filling Temperature	98 °C	98 °C	98 °C
Environment Temperature	20 ± 2 °C	20 ± 2 °C	20 ± 2 °C
Heat Preservation Capability after 6 hrs	≥ 60 °C	≥ 70 °C	≥ 70 °C
Heat Preservation Capability after 12 hrs	≥ 40 °C	≥ 50 °C	≥ 50 °C
Heat Preservation Capability after 24 hrs	≥ 20 °C	≥ 20 °C	≥ 20 °C
Size packed	~ H 126 mm / Ø 108 mm	~ H 160 mm / Ø 108 mm	~ H 190 mm / Ø 108 mm
Weight	~ 427 g	~ 470 g	~ 562 g

Pro úplnost a pro pořádek, v novém katalogu na 2010/2011 jsou na tom termosky o poznání lépe, zřejmě je musel výrobce vylepšit (nasvědčují tomu i pozměněné rozměry termosek 500 ml a 1000 ml):

	Jug 500 ml	Jug 750 ml	Jug 1000 ml
Water Filling Temperature	~ 98 °C	~ 98 °C	~ 98 °C
Environment Temperature	20 ± 2 °C	20 ± 2 °C	20 ± 2 °C
Heat Preservation Capability after 6 hrs	~ 65 °C	~ 70 °C	~ 75 °C
Heat Preservation Capability after 12 hrs	~ 45 °C	~ 60 °C	~ 60 °C
Heat Preservation Capability after 24 hrs	~ 30 °C	~ 40 °C	~ 45 °C
Size packed	~ H 135 mm / Ø 108 mm	~ H 160 mm / Ø 108 mm	~ H 200 mm / Ø 108 mm
Weight	~ 427 g	~ 470 g	~ 562 g

My však dále budeme vycházet z horní tabulky výrobce (2009/2010), ke které naše termosky přísluší.

Ve druhé tabulce máte možnost zkonfrontovat hodnoty reálně naměřené dvěma testery nezávisle na sobě. V obou případech byla okolní teplota 20°C. První tester – autor (I), měřil s výchozí teplotou vody 95°C a měření probíhalo teploměrem na zavařování a clonou z alobalu. Druhý tester (II) měřil s výchozí teplotou 98°C a měření probíhalo pomocí digitálního teploměru – sondy. Výsledky měření mohly být ovlivněny lehce i podmínkami měření – např. čas nutný pro změření teploty vody (částečně odklopené víčko apod.). Na druhou stranu tak výsledky lépe vystihují reálnou situaci, kdy termosku několikrát denně otevřu, abych se mohl napít. Obecně lze konstatovat že dle očekávání si nejlépe vedla 1000 ml termoska, kde má tekutina po 24 hodinách stále ještě dostatečnou teplotu (42°C), která pocitově ještě zahřeje a dle různé literatury je i k pití v extrémních podmínkách nejvhodnější (např. J. Pavlíček – 41°C).

	0 hod.	1 hod.	2 hod.	3 hod.	4 hod.	5 hod.	6 hod.	7 hod.	8 hod.	9 hod.	12 hod.	24 hod.
500 ml Esbit (I)	95°C	79°C	71°C	63°C	58°C	56°C	51°C	48°C	46°C	43°C	38°C	28°C
500 ml Esbit (II)	98°C	86°C	80°C	72°C	67°C	64°C	59°C	-	-	-	44°C	-
750 ml Esbit (I)	95°C	80°C	75°C	69°C	65°C	61°C	57°C	54°C	52°C	50°C	45°C	34°C
1000 ml Esbit (I)	95°C	83°C	77°C	72°C	69°C	67°C	63°C	60°C	58°C	55°C	52°C	42°C
1000 ml Esbit (II)	98°C	88°C	86°C	82°C	76°C	73°C	71°C	-	-	-	57°C	-
1000 ml klasická	95°C	86°C	81°C	78°C	74°C	70°C	67°C	64°C	61°C	59°C	58°C	50°C

Pozn. červeně podbarvený údaj = nesplňuje garance výrobce, zeleně podbarvený údaj = splňuje garance výrobce



Mytí je naprosto komfortní a nebude činit nikomu problémy. Nicméně termosky je třeba mýt ručně vodou například s jarem, nikoliv v myčce či nějakými abrazivními prostředky – došlo by k poškození vnitřní vrstvy stříbra.

Uchovávání jídla, vyjma tekutého (polévky...) má svá specifika a možná úskalí. Většina jídel bude mít především po uvaření nižší teplotu než 95°C (např. rizoto), nebude jednolitých a také jimi většinou termosku nenaplníte úplně celou (1000 ml rizota je celkem slušná porce<sup>9</sup>). Tudíž jídlo rychleji chladne vlivem volného prostoru (vzduchu) v termosce. Za takových podmínek se již rozhodně vyplatí plnit termosku pokud možno co nejvíce. Z praxe mám také vyzkoušené, že čaj při teplotě 40°C se pocitově jeví ještě dostatečně teplý a příjemný na konzumaci, ale jídlo při stejné teplotě působí již spíše vlažně. Pro ilustraci uvádím výsledky měření na 750 ml termosce Esbit plně naplněné vařenou rýží se vstupní teplotou 85°C. Po třech hodinách měla rýže teplotu 67°C, po 6 hodinách pak zhruba 55°C. 6 hodin vidím u jídla jako limitující dobu, kdy bude ještě při konzumaci pocitově dostatečně teplé. Pro srovnání, nejmenší 500 ml termoska měla při naplnění pouze z poloviny a vstupní teplotě rýže 72°C následující výsledky. Po 3 hodinách 41°C a po 6 hodinách 30°C.



Asi nejzajímavější vlastností je u těchto termosek možnost nouzového vaření (např. při nedostatku paliva v extrémních zimních podmínkách). Ne že by to u jiných termosek také nešlo, ale právě tyto se k tomu svou konstrukcí širokého hrdla nabízejí. Takže, jak na to? Nejjednodušší je začít polívečkou... Připravíme si ingredience – brambory, mrkev, cibule, salám, bujón. Brambory, pokud nejsou zmrzlé, oloupeme a nakrájíme (ale není to nutné, lze použít i celé), podobně salám a případně i další suroviny a vše vložíme do termosky. Poté zalijeme vařící vodou (cca. 95°C-98°C), termosku uzavřeme a důkladně protřepeme. Termosku je totiž nutno nejdříve vytemperovat/prohřát. Zhruba za 5-10 minut je termoska i zelenina dokonale prohřátá, nyní vodu z termosky slijeme do nádoby a znovu přivedeme k varu. Opět ji nalijeme do termosky. Tím naše vaření končí, zbytek už se děje bez nás a my můžeme například vyrazit na cestu. Za 2-3

hodiny, podle obsahu, je vařeno. Zelenina krásně změkne a polévka je hotová. Výsledkem je ušetření značného množství paliva při vaření na klasickém vařiči potřebného k udržení teploty polévky kolem bodu varu (dejme tomu cca. palivo na 10 minut vaření). Podobným způsobem lze uvařit těstoviny, rýži, atd...



Závěrem lze konstatovat, že tyto termosky s širokým hrdlem sice chladnou o něco rychleji oproti klasickým s úzkým hrdlem, avšak snadno se čistí. Je možné snadno je plnit jídlem a opět jej z termosek vyndavat. Pro minimalizaci teplotních ztrát je každopádně lépe plnit termosky až po okraj či zvolit správnou velikost. Možnost vaření je velmi zajímavá, ale pokud uživatel nemíří do skutečně extrémních zimních podmínek, kde může být vaření na plynu problémem, je dobré zvážit, zda není lepší si místo termosky, díky které ušetří palivo, vzít spíše kartuši plynu navíc.

© Svět outdooru, říjen 2010, text a foto Zdeněk Hübst