

Olej silnikowy do kamperów

Zwróćmy uwagę w jaki sposób eksploatujemy kampery. Na początek wielogodzinna praca silnika, który napędza nasz pojazd podczas długich podróży. To zazwyczaj mocno obciąża silnik, np. podczas jazdy w górach. W takich warunkach musimy używać olejów, które zabezpieczą silnik przed zużyciem i będą stabilne w podwyższonych temperaturach pracy.

Jazda po górzystym terenie wiąże się z ciężką pracą przy małej prędkości, co odbija się na utrudnionych warunkach chłodzenia silnika, jak i oleju. W przypadku wypraw na południe Europy dochodzi do tego jeszcze wyższa temperatura powietrza, która spowoduje cięższe warunki pracy. Będąc świadomi bardzo mocnego obciążenia mechanicznego, jak i termicznego silników, powinniśmy używać wyłącznie olejów syntetycznych, takich jak Castrol EDGE. Gama olejów Castrol EDGE jest zbudowana wyłącznie z olejów syntetycznych, które nie tylko zabezpieczą silniki na najwyższym poziomie, ale dadzą dodatkowy poziom zabezpieczenia, tak potrzebny w silnikach eksploatowanych w nietypowych warunkach.

Na ciągłych obrotach

Sama podróż to nie wszystko. Jak już dotrzemy na miejsce, to warunki pracy silnika bardzo znacząco się zmieniają. Silniki są okresowo odpalane, np. w celu podładowania akumulatorów. Sposób takiej eksploatacji zwiększa wymagania od oleju silnikowego.

W pracy stacjonarnej nie mamy do czynienia z pędem powietrza opływającego i chłodzącego silnik, jak i olej silnikowy. Taka praca też wymaga używania olejów syntetycznych, takich jak oleje z gamy Castrol EDGE.

Używanie właściwych i wysokiej jakości olejów to nie wszystko. Trzeba pamiętać, iż np. podczas ładowania akumulatorów silnik, jak i olej pracuje. Pracuje i to w bardzo utrudnionych warunkach. Dlatego trzeba pamiętać o okresowej wymianie oleju silnikowego. Okres ten jest definiowany przez producenta naszego pojazdu zazwyczaj poprzez dystans przejechanych kilometrów. Czasem trzeba podaną wartość skorygować w oparciu o sposób eksploatacji. Każda godzina pracy silnika wymusza pracę oleju, który się zużywa, ale nie odzwierciedla się tego na liczniku kilometrów. Trzeba przyjmować, iż godzina pracy silnika w warunkach stacjonarnych jest zbliżona do przebiegu ok. 80 km.

Godne polecenia

Jeśli wymagamy oleju szczególnie trwałego, warto zwrócić uwagę na Castrol EDGE 5W-30 lub Castrol EDGE Sport 10W-60. Jeśli potrzebujemy jeszcze dodatkowej, szczególnie stabilnej pracy w różnych warunkach termicznych, warto zwrócić uwagę na Castrol EDGE Sport 0W-40.

Oprac. DM
Źródło: Castrol

Coś na zimę...

Raclette, atrakcja kulinarna rodem ze Szwajcarii. Wyborny smak topionego sera i sposób jego podania integruje biesiadników, łącząc rozkosze podniebienia z kulinarną zabawą.

Raclette wywodzi się z Wallis w Szwajcarii i podobno ma już ponad 400-letnią historię. Legenda głosi, że to biedni drwale odkryli wyborny smak topionego sera. Nazwa pochodzi od francuskiego słowa „racler”, co znaczy „zdrapywać”. Stopiony ser dosłownie zdrapuje się na powierzchni krążka sera.

Z czasem urozmaicono i wzbogacono sposoby przyrządzania Raclette poprzez zastosowanie nowych, coraz to bardziej pomysłowych urządzeń i specjalnie dobranych gatunków sera. Historia zestawów do Raclette to ewolucja od pieczenia nad otwartym ogniem, do dostępnych dzisiaj nowoczesnych urządzeń. Ich estetyka i pomysłowość (np.: „świeczki raclette”) to też atrakcja. Uczta z raclette to wspiana klimat zabawy i wspólnego jedzenia.





DRL - do jazdy w dzień

Zapalają się automatycznie po przekręceniu kluczyka w stacyjce, oszczędzają żarówki w reflektorze głównym, akumulator i paliwo. Światła do jazdy dziennej – jeszcze nowość, ale już niedługo, bo od 2011 roku będzie to obowiązkowy element w każdym samochodzie schodzącym z linii produkcyjnej.

W Polsce od 2007 roku mamy obowiązek jazdy na światłach w ciągu dnia, głównie używamy do tego świateł mijania. Od niedawna zamiast świateł mijania możemy używać specjalnie stworzonych do tego celu tzw. świateł do jazdy dziennej (potocznie zwanych DRL - skrót od Daytime Running Lights). Korzyści? Jeśli zdarza nam się zapomnieć o zapaleniu świateł mijania, co może nas kosztować 200 zł i kilka punktów karnych – to przy światłach do jazdy w dzień zapalają się one automatycznie po przekręceniu kluczyka. Światła do jazdy dziennej są też inaczej skonstruowane

niż światła mijania, m.in. nie wykorzystuje żarówek halogenowych. DRL-e służą tylko do tego, żeby samochód był dobrze widoczny w dzień, oświetlenie drogi nie ma tu żadnego znaczenia. Dlatego mogą być znacznie mniejsze i dawać słabsze światło. Najczęściej służą do tego diody LED, które do tej pory w samochodach używane były głównie jako trzecie światło stop. Philips stworzył światła do jazdy w dzień LED Daytime Light, które wykorzystują diody LUXEON LED emitujące intensywne, białe światło, najlepiej widoczne dla nadjeżdżających pojazdów. Inżynierowie tej firmy

wyliczyli, że żywotność diod LED starczy na cały okres użytkowania samochodu, czyli 5 tys. godzin lub 250 tys. kilometrów. Kolejną niezaprzeczną przewagą DRL-i nad światłami mijania jest to, że zużywają mało prądu w porównaniu do zwykłych żarówek (światła mijania mają moc 110 W, a DRL – 10 W).

Lepsze rozwiązanie

Zwolennicy DRL uważają, że jazda z włączonymi światłami mijania w dzień powoduje zmęczenie oczu i złe samopoczucie, co odwraca uwagę kierowcy od drogi. Włączone w dzień światła mijania utrudniają dostrzeganie pieszych, rowerzystów czy zwierząt. Wynika to z podniesienia progu widzialności, poniżej którego oko ludzkie reaguje z opóźnieniem. W wielu krajach Unii Europejskiej już teraz zaczęto stosować światła do jazdy dziennej.

Badania Komisji Europejskiej dowodzą, że wykorzystanie DRL zmniejsza ryzyko ofiar śmiertelnych na drogach od 3 do 5 proc. w skali roku (między 1200 a 2000 ofiar śmiertelnych wypadków mniej).

Oprac. DM

Źródło: Agencja Reklamowa RedPen



Przykładowe przepisy na klasyczne raclette

Zakąski: Kiedy zbiera się duża grupa chętnych na raclette, przestoje na początku oraz pomiędzy partiami serwowanego raclette są nieuniknione. Radzimy podać wyroby garmazeryjne, kiełbasy lub szynkę z ciemnym chlebem jako dodatek.

Raclette i dodatki: Należy założyć 200-300g sera raclette na osobę. Raclette podaje się tradycyjnie z gotowanymi ziemniakami, korniszonami i piklowaną cebulką. Dodatki są kwestią fantazji gospodarza, który może podać zarówno grzyby lub warzywa piklowane, jak i mieszankę ziół. Sam ser doprawiany jest świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Do raclette polecamy schłodzone, wytrawne białe wino lub herbatę.

Polenta raclette

Można ją podać jako dodatek do głównego dania. Pełna łyżka wystarczy na porcję raclette. Polentę można podać schłodzoną lub usmażoną i chrupiącą. Smacznym dodatkiem mogą być grzybki z patelni lub marynowane.

Raclette dla dzieci

Dzieciom zazwyczaj brakuje cierpliwości w czekaniu na swoją porcję raclette, szczególnie przy stole pełnym ludzi. Proponujemy dzieciom podać raclette z całego sera bezpośrednio na kromce chleba.

Raclette z boczkiem

Najlepiej użyć boczku suszonego na powietrzu lub wędzonego w plastrach o grubości ok. 1 mm i szerokości 2-3 cm. Usmaż boczek na ciemny kolor i podaj z raclette.

