



# Morgenmad ved Høstel bålsted

## Alder

11-14 år

15 år og opefter

## Årstid

Hele året

## Varighed

1-3 timer

## Forberedelsestid

½ time til indkøb samt tænde bål

## Sted

Ved et bålsted. Alt efter antal spejdere kan du også lave det på trangia.

## Formål med aktiviteten

Lære spejderne, at man kan blive inspireret fra andre kulturer eller steder og overføre det til et bålsted.

## Materialer


- Et bål
- En bradepande
- Skærebrædt
- Kniv
- Paletkniv

Madvarer:

- Madolie
- Æg (1 æg pr. pers.)
- Bacon
- Store tomater (½ pr. pers.)
- Salt og peber
- Brød
- Baked beans (1 ds. pr. 4-5 pers.)
- Evt. timian eller rosmarin

## Sådan gør du

1. Bålet er tændt
2. Smør bradepanden med lidt olie

- 
3. Sæt brandepanden over ilden (den skal ligge stabilt, brug evt. nogle sten som underlag, eller hvis der hænger en rist, kan du bruge den som underlag)
  4. Læg bacon på som det første, da den skal have længst tid, hold godt øje med at den ikke bliver branket (så er bålet for varmt eller brandepanden for tæt på gløderne).
  5. Baked beans hældes ud i det ene hjørne af bradepanden og varmes op, husk at rør i dem så de ikke brænder på. (de kan også varmes i en lille trangia-gryde ovenpå bradepanden)
  6. Skær tomaterne over i halve, krydr lidt med salt og peber og evt. lidt krydderurter
  7. Læg dem på bradepanden når baconen er næsten færdig. De skal ikke have lang tid, så bliver de helt mosedede. Steg dem kort på begge sider, til de er varme
  8. Slå æggene ud til spejlæg. Jo tættere du lægger æggene på bradepanden, jo tykkere og bedre bliver de. (tomater og spejlæg skal have nogenlunde lige lang tid)
  9. Når det hele er færdigt, vil I opleve en helt anden stemning omkring morgenmaden. Det er næsten som at være på hotel, hvor man får en lækker buffet med varme retter.
  10. Server et stykke groft brød til. (alm toastbrød kan sagtens bruges og kort ristes over gløderne inden).

#### Ændring i sværhedsgrad:

Jo ældre spejderne er, jo mere kan de inddrages i selve processen og planlægningen. De ældste kan få opgaven at medbringe ingredienserne og dermed selv have indflydelse på, hvad der skal serveres. Ovenstående er en basis morgenmad. Den kan suppleres med eks:

- Skyr – med sirup og frugt
- Små pandekager (stegt på bradepanden eller i en trangia-pande)
- Pølser
- Friskbagt brød
- Røræg (scrambled egg)