



Spejder: Bålmagere

Formål

Dette mærke tager den gængse spejdermadlavning til nye højder og giver spejderne en grundig og bred erfaring med madlavning på friluftsmåner. Det er tanken, at de gennem forløbet får afprøvet flest mulige metoder.

Forudsætninger for spejderne

Det forudsættes, at spejderne på forhånd har beskæftiget sig med bål og optænding, madlavning og hygiejne, da dette mærke vil sætte fokus på nogle lidt anderledes og alternative måde at anvende bålet's varme til tilberedning.

De skal være selvtænkende og være i stand til selv at kokkerere en menu.

Forudsætninger for lederne

Det kræver, at du som leder er frisk på at instruere spejderne meget. Har de aldrig prøvet disse ting før, kan det være svært at finde ud af.

Om trinene

Dette mærke adskiller sig fra den gængse opbygning, og består ikke af trin, men af fire mindre udfordringer i et fortløbende program. Det er tanken at aktiviteterne kan fordeles ud over et helt spejderår, og at de giver spejderne mulighed for at fordybe sig i de enkelte undertemaer.

Det er desuden oplagt at kombinere trinnene med andre spejderaktiviteter, fx en weekend i hytten eller lignende, hvor I alligevel skal have noget at spise, så det også får en ekstra betydning.

Trin 1

Bålbrunch.

Trin 2

Slowfood.

Trin 3

Pizzafest.

Trin 4

Trangia / uden bål.

Udfordring

Masterchef.



Trin 1 - Bålbrunch

Introduktion

Første trin sætter morgenmad på bålmenuen med en overdådig kombination, der er en dronning værdig.

Aktiviteter

Lerpotteboller: Ingredienser til 1 bolle: Bolledej, lerurtepotte, 2 underskåle, margarine

TIP! Vælg potter med lille diameter, så er det lettere at få det gennembagt.

Smør potterne godt med margarine og læg dejen i urtepotten, så potterne er trekvart fyldt. Så er der plads til at brødet hæver.

TIP! Dejen må gerne efterhæve i potten i et kvarters tid.

Sæt urtepotten i gløderne på underskålen og læg den anden underskål på som låg. Efter ca. 15 min. med god varme vendes urtepotten på hovedet, så dejen kommer ned mod gløderne, og får tilsvarende 15 min. På den måde bliver brødet også bagt på oversiden.

Kilde: "Kogekunst i gløder" s. 37 + "Bålkogebogen II" s. 28

Æg i bagekartoffel: Ingredienser: 1 bagekartoffel, 1 æg, salt, små spidse pinde (tændstik/tandstik/træspyd)

Skær toppen af kartofflen og udhul den, så der er plads til et æg i hulningen. Slå ægget ud i hullet og læg låget på igen. Snit tre små pinde, der kan holde låget på plads og stik dem gennem låget ned i kanten på kartofflen.

Kartoffelægget skal have ca. 30-45 minutter i gløderne, før ægget er kogt, og kartofflen er mør.

TIP! Brug det inderste af kartofflen til stegte tern på panden.

Kilde: "Kogekunst i gløder" s. 13

Croissanter på pind: Ingredienser: Færdig croissantdej fra køledisken i supermarkedet og 1 snobrødspind pr. person.

Dejen rulles forsigtigt om snobrødspinden og bages forsigtigt over gløder.

TIP! Husk at rulle dejen på, så den er tykkest på midten som en klassisk bagercroissant.

Kilde: "Ildsjele inviterer – til mad over bål" s. 62





Cowboykaffe: Enhver god morgen kræver en god kop kaffe eller kakao med vand kogt over bål.

Hel ananas i gløder: Ingredienser: Ananas

Ananassen kan lægges ned i gløderne uden nogen forberedelse. Det tager en halv til en hel time, før den er stegt, men det er værd at vente på.

Kilde: "Kogekunst i gløder" s. 65

Afslutning

Nyd en lækker Bålbrunch! Hvilke retter eller måder at tilberede maden på havde I ikke prøvet før?

Materialeliste

- De specifikke ingredienser til hver ret
- Diverse bålremedier
- Tændstikker
- Køkkengrej





Trin 2 - Slowfood

Introduktion

På dette trin skal spejderne lave en lækker middag, der tager tid at forberede.

Aktiviteter

Grydebrød i bål: Ingredienser til to brød (10-15 pers.): En skål, grydeske, to bålgyder med tætsluttende låg, fint, tørt strandsand, bagepapir, ca. 6 dl vand, 1 pk gær, 2 håndfulde urter (skovsyre, vejbred, brændenælder, skvalderkål eller bøgeblade), salt og sukker, evt. lidt olie, Hvedemel, evt. grovmel.

Lun vandet og hæld det op i en skål. Rør gæret ud i vandet, og tilsæt salt, sukker og finthakkede urter.

TIP! Hvis du vil have groft brød, så rør 2 del groft mel i. Fx grahamsmel, havregryn, rugmel eller kerner.

Rør hvedemel i, til du ikke kan røre mere. Stik rene fingre i fadet - ælt mere mel i - og ælt dejen godt sammen til den er smidig og fast.

Lad dejen hæve fra ½ time op til en ½ dag - jo længere tid til hævning jo bedre bliver brødet.

Hæld strandsand i bunden af gryderne i et ca. 1½ cm tykt lag. Et stykke bagepapir lægges over, så det dækker sandet og går godt op af siden. Vær omhyggelig, så du ikke får sand på brødet.


OBS! Sandet kan blive så varmt, at bunden i gryden smelter, hvis bålet er meget varmt. Så du skal kigge til gryden med jævne mellemrum.

Del dejen i to stykker, og læg et i hver gryde. Sæt låget på, så det slutter tæt. Lad dejen hæve mindst ½ time mere.

Gryden sættes direkte på gløderne. Der skal være et godt lag gløder (ca. 5 cm). Et par småpinde lægges evt. rundt om gryden, så der er lidt flammer omkring gryden - men pas på det ikke bliver for varmt.

Efter 10-15 minutter skal du kigge om brødet får for lidt eller for meget varme. Er brødet stadig dejet i konsistensen, så får det ikke varme nok. Læg lidt mere småbrænde på. Lugter det brændt eller er det meget mørkt omkring bunden får det for meget varme. Så kan du evt. hælde lidt vand på gløderne eller sprede dem lidt.

For at give brødet en ensartet bagning skal du efter 15 minutter dreje gryden 180 grader.



Efter ca. ½ time er brødet færdigt. Tag gryden af bålet og låget af og lad det stå 5-10 minutter i gryden.

TIP! Spis med urtesmør - det er lækkert!

Kilde: Skoven i skolen <http://www.skoven-i-skolen.dk/content/br%C3%B8d-bagt-i-gryde>

Saltdejsbagt kylling: Opskriften er beregnet til et stykke kød på ca. 1 kg. Hvis du skal stege større eller mindre stykker kød, skal du ændre på dejmængden og stegetiden.

1 stykke kød (f.eks. kalkunbryst, mørbrad, oksesteg). Du skal bruge ca. 200 g kød pr. person

500 g groft salt

1000 g mel

lidt vand

evt. krydderurter (f.eks. skovsyre, løgkarse eller gråbynke-blomster)

Sådan gør du

Bland salt, mel og vand og ælt det sammen til en fast dej.

Hvis du vil have kødet krydret, så skal du lægge krydderurterne uden om kødet.

Dejen pakkes om kødet i et 1-2 cm tykt lag.


Læg stegen ned i gløderne. Efter ca. 30 minutter skal du vende den. Dejen bliver helt brændt, men det gør ikke noget. Den skal ikke spises.

Efter 1 time tager du stegen ud af bålet. Du kan evt. stikke et stegetermometer i stegen for at se, om den er færdig.


Tag dejen af stegen - så er den klar til at spise

Kilde: Skoven i skolen <http://www.skoven-i-skolen.dk/content/k%C3%B8d-i-saltdej>

Høbagt selleri: Ingredienser til fem personer: 1 selleri, havsalt, smør, ler, hø.



Vask sellerien grundigt med en svamp. Er der meget jord på, kan sellerien skrælles med en tyndskræller. Tør sellerien af for vand, og gnid den med havsalt. Vikle hø om sellerien og herefter ler, så det slutter helt tæt. Kom sellerien direkte ind i gløderne på et bål, og bag i 2-2½ time. Vend den rundt et par gange undervejs, så bagningen bliver ensartet. Tag sellerien ud af gløderne, og bank leret af med bagsiden af en stor kokkekniv. Fjern høet, og skær sellerien ud i grove stykker, som serveres med smør.



Kilde: "Ildsjæle inviterer – til mad over bål" s. 157

Lav også en lækker salat til maden og evt. jeres egen lemonade.

Afslutning

Nyd resultatet af jeres indsats ved at spise maden!

Materialeliste

- De specifikke ingredienser og materialer til hver ret
- Masser af brænde
- Stort bål
- Køkkengrej





Trin 3 - Pizzafest

Introduktion

På dette trin skal spejderne prøve kræfter med en udfordrende bålret. De skal teste en række forskellige metoder for at finde den type de bedst kan lide.

Aktiviteter

Grov pizzadej (bruges til alle metoder): Ingredienser til 20 små pizzaer: 50 g gær, 1 liter lunkent vand, 3 spsk. Olie, 3 tsk. salt, 800 g fuldkornshvedemel, 600 g italiensk hvedemel.

Rør gæren ud i vandet, og bland olie og salt i. Tilsæt melet lidt ad gangen, først det grove mel og derefter hvedemelet, til dejen er jævn. Ælt den godt og længe, og lad den hæve tildækket i 1-2 timer. Ælt dejen igennem igen.

OBS! Husk at gange op eller ned i ingredienser, så det passer til det deltagende antal spejdere.

Kilde: "Smag på naturen" s. 8

Ideer til fyld

- Tomatsauce, ost, skvalderkålspesto, kylling, soltørrede tomater
- Tomatsauce, ost, skinke
- Flødeost, kartoffel, rosmarin

Grydepizza: Ingredienser: pizzadej, fyld, bålgrøde med låg, fedtstof.

Smør grydelåget godt ind på undersiden, og læg pizzaen herpå. Sæt gryden nedover. Rod gløderne i bålet til side, og sæt gryden omvendt ind i bålet. Nu lægges gløderne op omkring gryden, og pizzaen bages ca. 30 min.

TIP! Hold øje med pizzaen undervejs – der kan være forskel på bagetid. Brug ildsikre handsker!

Kilde: Inspiration fra "Bålkogebogen II"

Pandepizza: Ingredienser: Pizzadej, revet ost, skinke/skinkestrimler, tynde kartoffelskiver, naturgrønt (skvalderkål, brændenælde, løgkarse e.l.) bålpander.

Form nogle små, forholdsvis tynde pizzabunde, og steg dem i rigelig olie på en bålpande. Idet pizzabunden vendes, lægges fyldet på. Efter 5 minutter på hver side er pizzaen færdig.

Sådan lægges fyldet på pizzaerne: Start med at drysse lidt ost på, læg kartoffelskiverne på, dernæst de grønne urter og skinken. Drys evt. med



lidt ost igen.

Kilde: "Smag på naturen" s. 8

Pizza på pind (indbagt i snobrød): Ingredienser: Alm. snobrødsdej, snobrødspinde, Serano-skinke, tomatsauce, ost i skiver, oregano.

Fæstn dejen med en enkelt omgang. Rul så en skive Serano om pinden, en skive ost udenpå og vikl så dejen op omkring det. Når snobrødet er færdigbagt kan I hælde en smule tomatsauce og lidt oregano i.

TIP! Man kan også putte fyldet i dejen, så det bliver et "krydret" brød. Brug da ost og skinke i strimler.

Indbagt pizza i glødebål: Ingredienser: Bagepapir, dej, fyld.

Tag en klump dej og form den til en lille pizza. Fordel fyldet på den ene halvdel af dejen og fold den anden halvdel over. Tryk dejen langs kanten. Den lukkede pizza pakkes ind i bagepapir. Bages på gløderne i ca. 5 min. på hver side.

TIP! Husk at rulle dejen tyndt ud, så bliver den nemmere gennembagt.

OBS! Det er meget vigtigt at der kun er hvide gløder tilbage i bålet... altså ingen flammer eller røde gløder overhovedet.

Kilde: "Friluftsmad, opskrifter til bål og trangia" s. 15.

Afslutning

Hvilken pizza kunne I bedst lide, hvilken var sværest/nemmost at få til at lykkes? Hvilke udfordringer mødte i undervejs?

Materialeliste

- De specifikke ingredienser og materialer til hver slags pizza,
- Masser af brænde
- Bål
- Køkkengrej



Trin 4 - Trangia / uden bål

Introduktion

På dette trin skal spejderne prøve kræfter med at tilberede mad uden bål og endda helt uden varme. Brug dette trin til et almindeligt møde, eller evt. på en weekendtur, for disse opskrifter egner sig godt som en lækker forret.

Aktiviteter

Grydebrød i Trangia: Ingredienser: jeres yndlings brøddej

TIP! Fordi det også tager ret lang tid at bage brødene, kan det være en god idé at lave dejen på forhånd. Dette kan enten være en lederopgave, eller nogle af spejderne kan evt. lave dejen hjemme fra.

Dejen formes til et brød, der passer ned i den lille Trangigryde. Husk at det ikke skal være for stort, da der også skal være plads til, at det kan hæve. Kom godt med mel i bunden af den lille gryde inden dejen lægges i, så klistrer dejen heller ikke fast i gryden.

I den store Trangigryde lægges 3-4 små sten (ikke flintsten) eller kugler af stanniol. Den lille gryde med dejen sættes ned i den store. Stenene/staniolkuglerne sørger for at der er luft mellem de to gryder, konstruktionen kommer til at virke lidt ligesom en lille ovn med bundvarme. Tænd brænderen på laveste blus. Sæt gryderne over og læg panden på, så kanten på panden hænger nedad.

Kig til brødet en gang imellem. Når toppen begynder at få skorpe og bunden af brødet er gyldent vendes brødet. (Vend brødet ud på panden og kom det tilbage i gryden med bunden opad). Bag brødet til det ser færdigt ud. Det skal lyde hult, når man banker på det. Bagetiden er meget afhængig af brødets størrelse og brænderens indstilling. Tag brødet ud af gryden og lad det hvile lidt, inden det skæres i stykker.

Kilde:

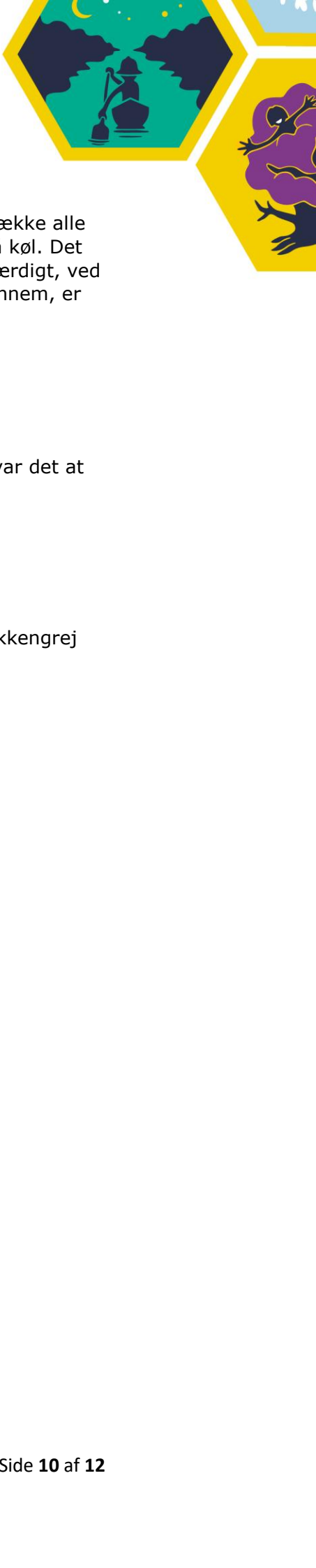
<http://www.vandreklub.dk/InformationByArticles/Default.aspx?node=88>

Ceviche: Ingredienser: 350 g frisk torsk eller anden hvid fisk, 5 stk lime, 1 tsk salt, 1 rødløg

TIP! Ceviche er en måde at tilberede rå fisk i en slags citrusmarinade, og derfor kan lime suppleres eller udskiftes med andre citrusfrugter.

OBS! Fordi fisken ikke varmes op skal den fryses i 24 timer, inden I laver retten for at undgå parasitter.

Den optøede fisk skæres i små, mundrette bidder på størrelse med det yderste led af en finger. Rødløget skæres i meget tynde skiver. Saften fra limefrugterne blandes med salt, og det hele blandes sammen i en



skål. Da det er limesaften, der tilbereder fisken, skal saften dække alle stykker fisk. Dæk skålen med husholdningsfilm og sæt den på køl. Det skal trække i cirka en halv time, og du kan teste, om det er færdigt, ved at trække et stykke fisk over. Hvis det er hvidt hele vejen igennem, er det færdigt.

Kilde: <https://www.dr.dk/mad/opskrift/ceviche-med-lange>

Afslutning

Servér jeres Ceviche med dejligt lunt grydebrød til. Hvordan var det at lave mad helt uden bål?

Materialeliste

- Ingredienser til maden
- Stanniol/sten
- 3 Trangiaer
- Almindeligt køkkengrej



Udfordring - Masterchef

Introduktion

Formålet er at lade spejderne selv få en fornemmelse for, hvilke råvarer der hører til hvilke mestrede medier samt udvide repertoire for måder at tilberede.

Aktiviteter

Spejderne opdeles (helst) i grupper, der dyster mod hinanden. Udgangspunktet og råvarer til rådighed er ens for alle, og derfra har spejderne 2,5 time til at kokkerere et tre retters måltid.

De får altså et tidspunkt, hvor alle tre retter skal stå klar til dommernes bedømmelse.

Krav til spejderne:

- Skal indeholde tre retter, I bestemmer selv hvilke
- I skal anvende både bål og trangia
- I skal pynte retterne, servere og præsentere dem fint
- I skal lægge en plan, inden I går i gang
- Der skal anvendes mindst tre urter/krydderier udover salt, peber og sukker
- I skal selv smage alle de retter, I kokkererer
- I skal være klar til at spise om 2,5 time
- **OBS!** I skal holde sikkerheden i top

Det er alle ovenstående parametre, der bestemmer, hvor mange point de respektive grupper og retter modtager, så de skal overholdes. Print gerne listen, så de hele tiden kan skæve til den undervejs.

Krav til lederen: Spejderne skal selv stå for at lave deres mestermenu, men du skal selvfølgelig være der med råd og vejledning, og for at sikre at hygiejne og omgang med bålet er i top.

De beslutter selv hvilke ingredienser, der anvendes undervejs, så der skal gerne være lidt forskellige råvarer til rådighed.

TIP! Henvend dig gerne til lokale supermarkeder, og hør om de er interesserede i at sponsorere nogle madvarer, om ikke andet kan det være de vil stille noget til side, som alligevel er ved at være på sidste salgsdato.



Afslutning

Som afslutning skal i spise hele det store lækre måltid spejderne har stabled på benene. Der skal være tid til hygge, og leder/dommer voterer i skjul undervejs.

Materialeliste

- Madvarer
- Bålgrej
- Trangia
- Køkkenredskaber

