



# Plankefisk

## Målgruppe

11-14 år

15 år og opefter

## Årstid

Hele året

## Tid

1-3 timer

## Sted

Udendørs

## Formål med aktiviteten

At lære at håndtere friske fisk.

## Materialer

- En frisk fisk til hver person (fladfisk af en art er nemmest at lave plankefisk af)
- Salt/peber
- Balje
- Vand
- En kævle pr. to personer (flækkes så der bliver to stykker)
- Pinde til at snitte dyvler af
- Økse, dolk, kile, skærebræt + evt. en klud for bedre at kunne holde fisken
- Evt. en kartoffel og en gulerod pr. person

## Sådan gør du

1. Flæk kævlerne med en økse (og eventuelt en kile hvis træet er friskt) og snit tre dyvler hver
2. Rens fiskene og skyl dem grundigt (find vejledning på nettet)
3. Bank fisken fast på den flade side af kævlen med de tre dyvler. Du skal "bore" huller i kævlen med din dolk hvor dyvlerne skal bankes i. Du kan ikke nøjes med at banke dyvlerne gennem fiskens finner – så falder den af når den bliver mør. Bank dem i stedet igennem hvor der er god hold i fisken
4. Placer fiskene rundt om bålet, så de får strålevarme ca. 15-20 minutter
5. Kog eventuelt kartofler og gulerødder som tilbehør til fisken.
6. Krydr fisken og velbekomme. Husk du skal ikke spise skindet.