

MAD MED OG UDEN HVERDAGSTECH

INTRODUKTION TIL AKTIVITET

Der skal laves den samme ret på forskellige måder over to møder. Spejderne kan så se og opleve forskellen på at lave mad i et moderne køkken med mange redskaber og teknologier lige ved hånden, og på at lave mad udendørs uden moderne teknologi. Det skal være samme ret, så man kan se, smage og lugte eventuelle forskelle.

UDDYBENDE INFORMATION

I vælger selv i grupperne en ret, som skal laves til de to møder. Det skal være den samme ret, som spejderne laver begge gange. Afhængigt af mødernes længde og jeres køkkenfaciliteter, skal I vælge en ret, som kan nås indenfor jeres almindelige mødetid. Det behøver ikke være en svær ret. Lederne kan også overveje, om der er nogle ting, der kan laves hjemmefra. Det kunne f.eks. være at skrælle nogle af kartoflerne I skal bruge, så spejderne ikke skal skrælle dem alle. Når I skal vælge ret, overvej om I har lyst til at afprøve en ret, som I skal lave til jeres næste lejrtur/overnatning? Måske vil I give spejderne 3 ideer, som de skal stemme om til mødet før?

TIDSFORBRUG

Fra 30 minutter og op til hele mødet. Det afhænger af retten, I vil lave.

TRIN FOR TRIN

Generelt:

1. Hav en opskrift printet og klar. Læg den evt. i en plastlomme.
2. Introducer begge møder, så spejderne ved, at det er "den samme ret på to forskellige måder"
3. God hygiejne - Sørg for at spejderne får vasket hænder godt og snak evt. om hvorfor, det er vigtigt at vaske hænder, inden man laver mad.

Indendørs:

1. Hjælp spejderne med at finde de nødvendige ting frem eller find dem frem inden mødet.
2. Læs opskriften igennem sammen med spejderne.
3. Del spejderne op til de forskellige opgaver, der kræves til jeres ret (F.eks. skære, snitte, røre, blande, skrælle...).
4. Lav retten og nyd den sammen.
5. Opvask og oprydning.

Udendørs:

1. Hav køkkenredskaber og mad klar inden mødet. Stil tingene klar til at tage med udendørs.
2. Hvis der skal laves bål, så del spejderne i to hold (hvis I er flere ledere), så nogle går i gang med at lave bål, mens det andet hold går i gang med at forberede maden. Hvis der ikke er mulighed for det, så start bålet inden spejderne ankommer.

3. Del spejderne op til de forskellige opgaver, der kræves til jeres ret (F.eks. skære, snitte, røre, blande, skrælle, ordne bål, holde øje med maden, røre i gryden...).
4. Lav retten og nyd den sammen.
5. Spar lidt tid og fyld baljer med varmt vand fra hanen, som kan tages med ud til opvasken. Alternativt tag opvasken indendørs.

Tip! Læg møderne i den rækkefølge, som giver mening i forhold til f.eks. vejret, hvis I ikke har adgang til en overdækket bålplads. Hvis I starter udendørs, kan I f.eks. introducere møderne som "Nu skal vi gøre på det på gammeldags manér og næste gang skal vi i køkkenet". Hvis I starter indendørs i køkkenet kan I introducere det, som "Nu skal vi først lære retten at kende, så vi også kan lave den over bål (eller trangia eller andet), så vi kender den når vi skal på lejr".

IDEER TIL MAD:

- Popcorn
- Pandekager
- Gryderet
- Brød

Her er et par hjemmesider til inspiration:

<https://www.spejdersport.dk/guides-og-viden/baalmad>

<https://samvirke.dk/artikler/boernene-laver-mad-paa-baal-4-opskrifter>

REFLEKSIONSSPØRGSMÅL:**Ideer til refleksionsspørgsmål:**

1. Hvordan var det at lave maden? Var der noget, der var svært?
2. Vil I gerne lave mad udendørs derhjemme? (Har I mulighed for at lave mad udendørs hjemme ved jer?)
3. Hvordan smagte maden? (smager det bedre, når det er lavet over bål eller over komfur? Smager lejrmad af bålrøg?)
4. Skal der holdes mere øje med maden udenfor/indenfor?
5. Hvor nemt var det at styre varmen udenfor/indenfor? (Har I ideer til hvordan kan skruer ned for varmen over et bål?)

MATERIALER:

- Brænde m.m. til optænding
- Opskrift (udprint og sæt i plastlomme)
- Indkøb mad (husk kvittering)
- Køkkenredskaber (find dem frem, som I regner med skal bruges)
- Opvaskebaljer, svampe/børster, sæbe m.m.