

# Bål-Kassen

*Børnefødselsdag/klassearrangement/familietur*

Aktivitets-kassen indeholder alt hvad I skal bruge for at tilberede en dejlig middag over bål. Kassen indeholder remedier til at tænde bålet, samt diverse pander, gryder, køkkengrej og andet I har brug for i jeres madlavning.

I kan finde flere forslag på [www.skolen-i-skoven.dk](http://www.skolen-i-skoven.dk).



## Aktivitetskassen indeholder

Aktivitetskasse indeholder udstyr til op til ca. 20 deltagere. Bliver I flere, anbefaler vi, at I booker to kasser.

- Bålrist (1 x 0,5 m rist på ben)
- Bålhandsker
- Bålstativ (trefod med kæde til at hænge gryden over bålet)
- 2 Smedejernsgryder "Dutch oven" (8 L)
- En opøse ske
- En grydeske
- 2 paletknive
- 5 pander på skaft
- 2 stearinbomber og tændstikker (dette er hjemmelavede optændingsblokke, så det er nemmere at få gang i bålet)
- 1 sav
- 1 økse

## Aktivitetsbeskrivelser

### Bålet

Optænding af bål kan være en sjov oplevelse - specielt for de mindre. Bålet bruges både til at lave mad over, men en stor del af fornøjelsen ved bål er selve hyggen der følger med et lejrbaal.

Aktivitetskassen indeholder alle de ting I skal bruge for nemt at starte jeres eget lejrbaal.

Tre gode regler ved bålet er:

- 1) Alle må lægge brænde på bålet
- 2) Man må gerne stikke pinde ind i ilden, men ikke når der laves mad
- 3) Pinde med ild i skal blive inden for bålpladsen (de må ikke gå rundt uden for bålpladsen med ild/gløder)

### Lav det perfekte bål – sådan gør I :

- Find nogle små tørre kviste og spåner – gerne nåletræ.
- Placer "stearinbomben" i midten af bålpladsen oven på tørt træ.
- Placer de tørre kviste og spåner rundt omkring "bomben", så de danner en pyramide.
- Sæt ild til.

Når flammerne får fat, lægger I mere brænde på



## Opskrifter

Nedenfor finder I nogle forslag til forskellige opskrifter. Man kan lave alt over bål - selv bage brød, lave skønne kanelsnegle, poppe popcorn - kun fantasien sætter grænser. Der findes ikke mange retter der smager bedre end en simregryde tilberedt over bål.

### Mad på Pande

Til kassen hører ” Pander med langt skaft”, som kan bruges til forskellige madoplevelser, så som pandekager, omeletter, bagte æbler, vikingebrød, fladbrød...

#### Pandekagerne

Ingredienser (ca. 8 stk. afhængig af pandens størrelse).  
For at lave gode pandekager på bål skal du bruge:

- 3 æg
- 4 dl. mælk - gerne sødmælk
- 3 spsk. vand
- 1 tsk. sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 200 gram hvedemel
- Lidt smør til stegning



#### Omelet

For at lave gode omeletter på bål skal du bruge:

- 1 æg pr. person, som tilsættes en spsk. Mælk og lidt salt. Dette piskes sammen med en gaffel.

Der kan tilsættes forskelligt fyld, som peberfrugt i tern, revet skinke, ærter, revet ost.

- Smør til stegning

#### Vikingebrød

For lave vikingebrød skal du bruge:

- 1 spsk. Hvedemel
- 1 spsk. Rugmel
- 1 spsk. Grahamsmel
- Smør til stegning

Røres sammen med kærnemælk til det bliver til en lind/blød dej.

## Bagte æbler

- 10 æbler.
- 100g smør
- 100g sukker
- 100g hakkede hasselnødder
- Evt. lidt fløde til flødeskum

Æblerne halveres og kernehusene tages ud. Hakkede hasselnødder, smør og sukker røres sammen i en skål.

De halve æbler bages i smør på panderne på den flade side i ca. 5-7 min og vendes herefter på panden, hvor der kommer fyld i fordybningen. Herefter bages de ca. 5 min igen. Spises med flødeskum

## Mad i Støbejernsgryde

### Lasagne i Dutch Oven

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter

Til: 4 personer

- 25 g smør
- 500 g oksekød
- 1 hakket zittauerløg
- 1 tsk groft salt
- 1 tsk. Tørret eller frisk oregano
- 1 tsk. Tørret eller frisk timian
- 1 hakket fed hvidløg
- 1 dåse koncentreret tomatpuré
- 1½ dl oksebouillon
- 1 pakke babyspinat
- 15 forkogte, tørrede lasagneplader (ca. 250 g)
- 1 pose revet mozzarella (ca. 175g)

Fremgangsmåde:

Brun smørret af i din dutch oven. Brun derefter kød og løg til det får lidt stegeskorpe og smag. Tilsæt krydderier, tomatpuré og bouillon og lad saucen koge ved svag varme og under låg i ca. 10 min.

Når saucen har stået under låg i små 10 min. hældes saucen efterfølgende over i en skål. Har du mere end en dutch oven kan du med fordel finde den frem nu.

Læg lagvis, i din dutch oven kødsauce, lasagneplader, mozzarella og babyspinat – det øverste lag skal være mozzarella.



Bag lasagnen over gløderne og brug evt. lidt kul eller gløder på låget af din dutch oven.  
Lad lasagnen hvile tildækket i ca. 10 min før servering