



Bål og kakao-snobrød



Asta, Vitus og Mikkel hygger sig omkring bålet.

Varmen, duften af røg og mad, knitrende brænde og orange-gule gnister. På en gang både lidt farligt og trygt.

Bålet var centrum for urmenneskenes liv. Her fik man varme, lys og mulighed for at lave mad og redskaber. I dag er bålet for mange afløst af have-grillen eller overladt til spejderne. Det er en skam. I kan oven i købet flytte bålet ud i skoven eller på stranden og gøre det til omdrejningspunkt for andre spændende naturoplevelser.

En bålplads i haven

Hvis I har have, kan I indrette jeres egen faste bålplads. Grav et hul, der er 10-15 cm dybt og læg sten rundt i kanten.



Husk at fjerne flintesten, da de kan sprænges, når de varmes op.

Hvor må man lave bål?

Som hovedregel må man ikke tænde bål i naturen, medmindre man har tilladelse

fra ejeren, eller der er indrettet særlige grill- eller bålpladser til formålet. En undtagelse er dog strandene. Måske har I allerede jeres egen yndlingsplads, hvor I plejer at tage hen, men ellers kan I finde oplysninger om regler, primitive lejrladser, bålpladser, overnatningsmuligheder og meget mere på Skov- og Naturstyrelsens digitale friluftskort www.friluftskort.dk

Glødebål i tusmørket

Det tager lidt tid at bygge, tænde og passe et bål. Specielt, hvis det skal være et godt glødebål til madlavning.

Huskeseddel:

Snobrødsdej, pande til pandekagerne, de indsamlede bær, honning, gryde og ske, lidt sukker, brænde til bål, tændstikker, vand, olie og en dunk eller flaske med pandekagedej.



Hvid, brun og grøn snobrødsdej.

Bøge-, ege- og birkebrænde giver mange gløder og varmer i lang tid. Gran, fyr og poppel er lettere at tænde, men det brænder hurtigere og danner kun få gløder. Indtil gløderne er perfekte, kan I fiske, gå på jagt efter smådyr, plukke brombær til desserten, lege eller læse en uhyggelig historie ved bålet.

Tips til båletændingen

Bålets størrelse afhænger af, hvilken mad I vil tilberede, men i de fleste tilfælde vil I få behov for et godt stort glødebål.

Det betyder, at bålet skal tændes cirka en time før, I vil lave maden. Start med en bunke af tørt kvas eller avispapir. Birkebark er også rigtig godt. Byg udenpå, først med små grene og slut af med større grene eller kløvet brænde. Gå ikke fra bålet, når det først er tændt. Der skal være mindst én voksen til at holde øje med ilden.



Vidste du det?

Mange af skovens dyr er mest aktive om natten og i tusmørket. De gemmer sig om dagen for ikke at blive set, men om natten kommer de frem for at jage, æde eller drikke. Måske ser I flagermus, der som små luftakrobater jager insekter omkring bålet.

Grønne, chokoladebrune og lidt sorte snobrød

Børn og bål hænger for mange uløseligt sammen med snobrød. I forsøget på at få snobrødet færdigt i en fart, ender det tit med en hård, forbrændt skorpe og et klæbrigt indre med smag af rå dej, gær og røg. Men det behøver ikke at være sådan. Her er en fin opskrift på grønne, brune og hvide snobrød.

Lav en dej af:

25 gram gær, 3,5 dl mælk, 1 spsk. olivenolie, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, cirka 500 gram hvedemel. Tilsæt tre spiseskefulde kakao til brune dessertsnobrød, eller en håndfuld hakkede krydderurter til et godt mad-snobrød, der som et pitabrød kan fyldes med salat og meget andet godt. Gæren opløses i mælken. Resten blandes i, og dejen æltes jævn. Der tilsættes evt.



Brombær direkte fra busken.

kakao eller friske krydderurter. Stil dejen til hævnning et lunt sted en halv times tid, inden dejen deles, rulles til lange pølser og snos om enden af en lang pind.

Snobrødene bages langsomt over gløderne, til brødet er gyldenbrunt og lyder hult, når man banker på det. I kan også prøve, om brødet kan drejes rundt på pinden uden modstand. Så er det bagt.

Dessert

Efteråret er sæson for samlere – det gælder både dyr og mennesker. Brombærbuskene bugner af modne bær i september og oktober, og kakao-snobrødene – eller pandekagerne – kan fyldes med sød, sort brombærsyltetøj, der kan laves over bålet på få minutter. Ud over bærrerne skal I bruge: Lidt vand, honning, en gryde og en ske. Skyl bærrerne og kom dem i gryden med et par skefulde vand og samme mængde honning. Sæt gryden over ilden og lad det hele småkoge i cirka ti minutter. Smag eventuelt til med mere honning og hæld i snobrødene eller kom det på pandekagerne.

Fotos: Kristian Ørsted, Susie Langebæk.

Pas på naturen

Husk at slukke bålet helt, når I er færdige og efterlad bålpladsen, så den er rar at besøge for de næste gæster. Tag jeres affald med hjem.

