

Glødebål og snobrød

Aktivitet nummer 4, september 2003

Bålet er fra det tidspunkt, hvor man fandt ud af at kontrollere ilden, centrum for urmenneskenes liv. Her fik man varme, lys og mulighed for at lave mad og redskaber. I dag er bålet for de fleste afløst af havegrillen eller overladt til spejderne. Det er synd, for der er mange gode familieoplevelser ved bålet — både hvis I laver en bålplads i haven, og hvis I tager ud og bruger en af de mange pladser, hvor det er tilladt at lave bål i naturen.

Bålpladser i naturen

Man har ikke lov til at lave bål hvor som helst, men der er mange steder, hvor I gerne må hygge jer omkring et bål ude i naturen. Som hovedregel må man ikke tænde bål eller bruge kogeapparater i naturen, medmindre der er indrettet særlige grill- eller bålpladser til formålet. En undtagelse fra denne hovedregel er dog strandene. Husk at orientere jer om eventuelle lokale regler i tørre perioder. På internettet kan I finde oplysninger om primitive lejrpladser, bålpladser, overnatnings-muligheder og meget mere på Skov- og Naturstyrelsens hjemmeside:

www.friluftskort.dk

Generelle regler på lejrpladserne

- ◆ Hvis der er en bålplads eller faste ildsteder, må I kun lave bål dér.
- ◆ Hvis der ikke er en bålplads, må I tænde bål på pladsen, hvis I først fjerner græstørven.
- ◆ Afskårne græstørv lægges på plads igen og vandes, inden I forlader lejrpladsen.
- ◆ I må ikke tænde bål udenfor lejrpladsens område.
- ◆ I perioder med tørke kan det være forbudt med åben ild.

En bålplads i haven

Hvis I har have, kan I jo 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.

Et godt glødebål

Der er meget arbejde i at bygge, tænde og passe et bål, så det bliver et helt perfekt

Giv naturglæden videre...

Bliv familiemedlem i Danmarks Naturfredningsforening
www.dn.dk/familie

glødebål til madlavning – for eksempel snobrød. Bøg, eg 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. I kan eventuelt tænde op med gran og så lægge nogle store stykker bøg eller birk på bålet, når der er store flammer. Indtil der er fine gløder, kan I læse en lang spændende historie ved bålet.

Luksus snobrød

Børn og bål hænger for mange uløseligt sammen med snobrød. I forsøget på at få snobrødet færdigt i en fart, ender det ofte 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 snobrød og nogle gode råd om tilberedningen.

Lav en dej af:

25 gram gær, 3,5 dl mælk, 1 spsk olivenolie
2 tsk salt, 1 tsk sukker, ca. 500 gram
hvedemel

Mælken lunes og gæren opløses heri. De resterende ingredienser blandes i, og dejen æltes jævn. Hvis I vil have et anderledes snobrød kan I prøve at tilsætte kakao eller friske krydderurter til dejen. Stil dejen til hævnning et lunt sted en halv times tid.

Dejen deles nu i knytnævestore stykker, der formes til aflange pølser. Pølserne rulles på snobrødspinden. Husk at det skal dække spidsen på pinden, så den ikke brænder. Det er bedst at lave pindene af hårdt træ, som ikke brænder så let. Brug ikke friske grene. Grene fra hyld lugter ikke særligt godt, men prøv jer frem.

Snobrødene bages langsomt over gløderne, til brødet er gyldentbrunt og lyder hult, når der bankes på det. I kan også se, om brødet kan drejes rundt på pinden uden modstand. Så er det bagt.

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



Danmarks
Naturfredningsforening