

## Notater:

**Flapjack (pandekage):** 1 kop mel, lidt salt, mere sukker, 3 æg, øl, en anelse mælk. Det hele røres sammen til en ikke for tynd dej. Aluminiumsfolien smøres grundigt med margarine. Dejen hældes på, bager ca. 15 min. Sammenrullet med frugter i smager den fint.

**Høne i ler:** Hønen indpakkes fuldstændigt i vådt ler. Den må ikke plukkes, men indvoldene bør tages ud, da der ellers er risiko for at de springer i varmen. En varm sten kan lægges ind i hønen inden indpakningen. Hele klumpen lægges i glødebålets gløder. Efter ca. 1 times forløb (dvs. når leret revner), er hønen stegt. Idet leret fjernes, går fjerene med.

**Kabob:** På en ca. 20 cm lang pind anbringes kød, tomater, løg, bacon, champignon, kartoffelskiver eller andre grøntsager, det hele drysses med salt og peber. Smøres evt. med lidt margarine, pakkes i folie og steges i gløder ca. 20-30 min.

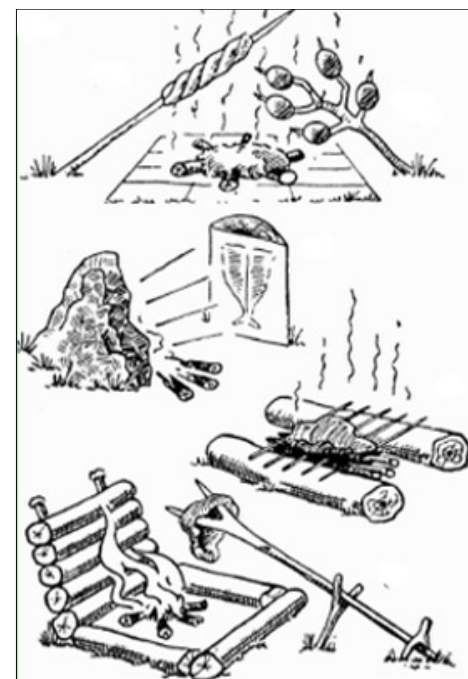
**Kød:** Indsmurt i lidt margarine og krydret med salt og peber lægges kødet i aluminiumsfolien og det hele i glødebålet. Lægges der tillige grøntsager i kan man på denne måde lave en slags sammenkogt ret.

**Bagning af snobrød:** Fingertykke rundstokke smøres med margarine og franskbrødsdej rulles på i snoninger. Snobrødet holdes over et godt glødebål og bages til det er gennembagt; det inderste stykke bages først. Efter ca. 20 min. forløb prøves med en ren pind om brødet er bagt. Slipper dejen, er brødet færdigt. Spises varme, f.eks. med marmelade.

**Brændende miks:** Oksesmåkød, kartofler, gulerødder og løg skæres i små terninger, overdrysses med salt og peber og pakkes ind i aluminiumsfolie. 1-3 spsk. vand hældes ved, inden pakken lukkes (dampkoges). Pakken lægges på gløderne, vendes forsigtigt. Tid ca. 20 min.

## Mad på Bål, opskrifter hentet fra Spejderkokebogen (1979) ISBN 87-7041-1077

*Til så godt som alle former for primitiv madlavning skal anvendes et glødebål. Lav et stort bål, lad det brænde ned til gløder. Brug helst bøg, eg, ask eller andet træ, der giver gode klare kul (nåltræ giver f.eks. næsten ingen ordentlige kul). Glødebålet behøver ikke at være brændt helt ned til gløder, et stort glødebål med små, klare flammer er velegnet til spidstegning. I stedet for almindeligt spid kan man lave en »ketcher«, den kan tage noget mere. I stedet for at bruge aluminiumsfolie, kan madvarerne også pakkes ind i pergamentpapir og 3 våde avisblade (enkeltvis indpakket)*



**Kød:** Fingertykke spid af rundstokke spidses, og kødet sættes på i passende stykker. Enkeltmandsportioner. Kødstykkerne svides et øjeblik over klar flamme, krydres med salt og peber, og steges over glødebålet ved jævn varme; spidet drejes af og til. Prøv at stege en kabob: Den består af kød og grøntsager sat skiftevis på spiddet. Næsten alt kan steges på denne måde; f.eks. en blanding af oksekød, tomater, champignons, løg, gulerødder, æbler osv. Stykkerne skal være ca. ½-1 cm store, ellers vil tilberedningen tage alt for lang tid. Spiddet kan holdes i hånden eller ophænges i gaffelgrene.

**Rengøring af fisk:** Brug en god skarp kniv til arbejdet - og rigeligt vand. Skær hovedet af, tag indvoldene ud, skær bugen op helt ned til gatåbningen. Skrab bughulen ren for blod og hinder. En stiv børste er god at anvende. Skær finnerne af. Fjern slim ved at skrabe fra hoved til hale og skæl fra hale til hoved. (Skær større fisk til stegning i passende stykker). Lad fisken stå overdrysset med lidt salt et stykke tid, før den tilberedes. Fisken må ikke henstå i vand, da den herved bliver mindre fast og taber i velsmag.

**Fisk:** Spiddet stikkes igennem munden på den rensede fisk, og fisken holdes over glødebålet. Man kan også spidstege fisk ved at stikke spiddet gennem gat og mund, og så lade det passe sig selv ved at stikke spiddet ved hovedet direkte i gløderne; kun hovedet må lige røre gløderne, medens fiskens krop står lige op.

**Skaldyr og bløddyr:** Skaldyr er krabber, rejer, hummer og krebs, bløddyr er muslinger, østers og snegle. Du kan måske selv få lejlighed til at fange. Kødet og det meste af indmaden kan spises. De skal ved indkøb være levende. Rejer skal have halen trukket tæt op til kroppen, muslinger skal være lukket eller lukke sig, hvis man banker på dem. Disse kendetegn på, om dyrene er levende og friske, er det nødvendigt at være opmærksom på, da ikke friske skaldyr kan foranledige alvorlige forgiftninger. Ved kogningen skal vandet spilkoge -ellers er det dyrplageri.

**Æg:** Æg kan koges i en klump ler eller i en udhulet citron, kartoffel eller lille roe. Leret lægges om ægget i højst 1 cm's tykkelse. Citron, kartoffel eller roe halveres og udhules, og ægget anbringes i de to igen sammensluttede halvdele (skåle). Det »emballerede« æg lægges ned i gløderne og dækkes til, lad det ligge 8-12 min., kogning i ler tager længst tid.

**Kartoffel-æg:** Tag en stor kartoffel og skær den øverste fjerdedel af. Skær desuden et lille stykke af bunden, så kartofflen kan stå uden at vælte. Med en teske udhules kartofflen (ikke »låget«) lidt større end ægget. Slå ægget ud i hulningen. Brug enten lidt af æggehviten til at lime den afskårne top på eller hold den på plads med et par tynde pinde (tændstikker). Anbringes stående i gløderne i ca. 20 min.

**Æg på spid:** Kan spidkoges, men er svært. En afbarket tynd frisk gren stikkes igennem ægget, efter at der med kniv forsigtigt er prikket hul i æggets ender. Ægget må ikke få for voldsom varme, det kan da eksplodere. Blødkogt på ca. 10 min.

**Bananbåd:** 1 banan flækkes på langs af skindet, mellem skindet og banankødet stoppes små stumper chokolade, 4-5 frugter (jordbær, abrikos el. lign.) lægges over åbningen, det pakkes i aluminiumsfolie, sættes på gløderne i 4-7 min.

**Pølsesnobrød:** Laves ved at stikke en tynd og opvarmet pind på langs gennem en pølse (f.eks. knækpølse eller kogt medisterpølse); snobrødsdej lægges udenom, og det hele bages.

**Foliestegt fyldt knækpølse:** Skær pølsen i centimetertykke skiver, men skær ikke »helt i bund« - skiverne skal altså hænge sammen. Læg den på aluminiumsfolie og put skiftevis tomat- og osteskiver ned mellem pølseskiverne. Kom lidt smeltet margarine over det hele. Pak det så ind i folien og steg eller bag det i ovn, på gløder eller på grill. også anvendes løg eller æble- og agurkeskiver

**Engelsk morgenmad:** Omkring en sveske rulles et stykke bacon. »Rullen« holdes fast med en tændstik, som stikkes igennem, hvorefter det hele lægges på pande eller spiddes. Efter ca. 5 min. stegning har du er særpræget ret.

**Ost og bacon:** Bacon i skiver, en halvfed ost i store terninger. På en tynd pind sættes skiftevis ost og bacon, sådan at bacon lukker om osten. Ristes over gløderne. Ristet franskbrød til.

**Pøseguf:** i bayersk pølse rides på langs, i stk. ost puttes i renden, udenom vikles en tynd skive bacon, stikkes på pind. For at forhindre, at det falder af, kan man binde et stykke pergamentpapir om, lave små huller i papiret og fugte det lidt. Holdes over gløderne.

**Bacon og æg:** 2 skiver bacon lægges i bunden, midt på papiret eller aluminiumsfolien, ovenpå en franskbrødsring, heri udlås et helt æg. Derover lægges igen 2 skiver bacon. Pakken lukkes, steges på begge sider i alt ca. 15 min.