

Bålkøkkenet

Det kan være rart med et hævet bålsted, på en standlejr så man for en behagelig arbejds højde, så den mindste kok på holdet, ikke skal stå på tær for at røre i bund, i gryderne.



Bålet er både varmende og meget hyggeligt, og så holder det de vilde dyr væk! Desværre er det ikke alle steder, man må lave bål, og det kan nogle steder knibe lidt med at finde brænde og varmen er vanskelig at regulere. Forbrændingen er ikke ren, vil en del sod aflejres på gryder og pander. Til gengæld er optænding og brændstof til bålet ganske gratis, og hyggeværdien i madlavning og samværet omkring det knitrede bål overgår alt andet, samtidig med bålet er CO2 neutralt!

Nogen påstår, et vellykket bål kræver masser af udstyr, grillrist, grydestativ, gryder, wok, små pander, bradepander, bagelåg, foliebakker, handsker og diverse træredskaber. Men der er ikke ret meget man ikke kan lave med kun en bålgrøde. Resten er gejl.

Gryderne man bruger på bålet, skal helst være uden træ og metal, da det smelter eller brænder. Man kan købe en patruljestegepande hvor håndtaget er løst så det ikke bliver varmt.



Når, man tænder bål, bør man ALTID have vand til rådighed i nærheden. Hvis bålet løber løbsk, for eksempel en brandsprøjte eller en spand vand eventuelt også en branddasker for en sikkerhedsskyld.

På standlejeren er det rart med et køkkenbord, men man kan nøjes med et spækbræt, så længe man er opmærksom på, afstanden fra jord til mad bliver mindre når man laver mad ude. Så man skal være ekstra opmærksom på at holde en, god køkken hygiejne.

Alt tørt træ kan anvendes, som brænde. Men de hårde træsorter er langt at foretrække. De brænder længere og de laver et bedre glødebål. Grantræ og fyrretræ er godt til optænding, men giver meget røgdudvikling. Bøg, eg og asketræ er hårde træsorter som er velegnede til små flammer og glødebål.

Gillrist og komfur

En halv olietønde delt så man har 2 halvskåle så man har den størst mulige overflade, hvorpå man lægger en rist, opstillingen virker både som grill og som man kan stille gryderne på. Men er ikke så effektiv og har et stort varmetab. Man kan også lave et olietøndekomfur, ved at dele tønden på midten så den får halv højde, derefter skære et par huller til gryder i toppen/bunden samt et hul til fyre i, og eventuelt med en skorsten.

Den klassiske kogespand kan også med fordel anvendes i mindre skala, hvor man fyre med små stykker træ.

På mindre luksuriøse ture, eller hvor man kun er af sted i kortere tid, kan man nøjes med en trefod, hvor man hænger gryden i en krog som man let kan regulere i højden.

Har man brug for mange gløder til madlavningen, kan man lave et såkaldt fødebål, hvorfra man tager gløder til den øvrige madlavning, så man lettere kan regulere varmen.

Hvis man slukker ilden med sand, kan man være heldig at finde gløder næste morgen. Man skal bare sikre sig der ikke er nogen som kan komme til at træde i bålet, ved et uheld.

Man kan kombinere bl.a. olietønde komfur og grill, med kobberspiraler så man let kan udnytte spildvarme og få sig varmt bad på luksus lejerpladsen, hvor vægt ikke betyder noget. Man kan også placere det hævede bålsted på en radiator og på den måde varme vand.

Systemet virker bedst hvis man lader vandet løbe fra en tønneplaceret i et højt tårn. Igennem, nogle kobberspiraler som bliver varmet godt op, og der fra til en tønne som står lidt lavere end den første med koldt vand, som et "hævertsystem". Tønderne kan med fordel males sorte så solen også hjælper med opvarmningen.



Når vandet skal bruges i bruseren, bør man undgå et almindeligt blandingsbatteri, da det let bliver stoppet af urenheder, i stedet kan man bruge kuglehænder. Når man fylder vand, i den øverste tønne kan man eventuelt bruge en gammeldags brandspand og pumpe det op.

På billedet er vist en kaffemaskine, hvor vandet løber fra en højt placeret vandbeholder, ned igennem en kobberspiral. Hvor vandet bliver varmet, i den lille olietønne med skorsten og fyrhul. Herfra løber det varme vand op i filteret og inden kaffen løber i kanden, præcis som kaffemaskiner derhjemme.

Jordovn:

Man kan lave en bageovn på flere måder. Skal ovnen bruges i længere tid er det en god ide at bygge en mere stationær ovn. Den simple ovn, kan være en såkaldt kasseovn.

Kassen graves ind i en skrænt. Den placeres på et par sten, så det er muligt at fyre under ovnen. Siderne og toppen isoleres med jord og ler. Bag kassen skal der være et skorstenschul, så man kan få træk til bålet og røgen kan komme ud

Man fyre op under ovnen med pindebrænde, og forsøger at holde en konstant varme. Fordelen ved denne form for ovn er, at det er nemt at styre varmen. Og husk! – brug ikke galvaniseret metal til ovnen.

Olietønneovn:

På den luksuriøse lejrplads kan man bruge en olietønneovn, som består af en stor tønne med en mindre inden i, svejset eller boltet fast, med mellemrum imellem. I den inderste tønne, placere man bagepladen. I hulrummet rundt om den inderste tønne kan man eventuelt placere en kobberspiral, så man kan bruge noget af varmen til at varme badevand.

Fordelen ved denne form for ovn er, at den ikke skal graves ned, mens ulempen er, at ovnen meget tung og omstændig at bygge.

Grydeovn:

En meget simpel måde at bygge en ovn på er at bruge en omvendt gryde.

Lav et godt glødebål. Tag et stort grydelåg, smør det godt ind på indersiden, og stil f. eks. nogle flade boller på låget. Rod bålet til side, og placer gryden i midten. Læg nu gløder op omkring gryden, og lad bollerne bage i ca. 30 minutter.

Ulempen ved denne form for ovn er, at det kan værre sværere, at styre varmen, mens fordelene er den er nem at flytte og medbringe på tur.

Mad på sten:

Opvarmede sten virker som en stegepande. Hvis stenen er for stor kan det være svært at holde varmen i stenen. Derfor bør stenen være ca. 10-15 cm i diameter.

Brug ikke flintesten, eller sten som har ligget i vandkanter, da de kan eksplodere. Læg stenen ind i bålet, når der tændes op, så de bliver godt varme. Det tager ca. 30-60 minutter at opvarme en sten, så den kan, bruges til bagning eller stegning. Stenen pensles med olie, inden maden lægges på.

Når en sten er brugt, lægges den bare, tilbage i bålet for at blive opvarmet igen.

Plankning:

Ved plankning udnytter man strålevarmen fra bålet. Placer kødet på en næsten lodret, trækævla tæt på bålet. Det er vigtigt, at der bruges gløder, for flammernes varme er kraftig og meget svær at kontrollere.

Lav et stort bål, og lad det brænde ned til gløder. Sæt kødet fast på trækævlen med små træpløkke. Som slås igennem kødet og ind i trækævlen.

Mens kødet steger, er det en god ide at stikke i kødet af og til for at sikre, at kødet ikke bliver for tørt.

Grubestegning (Jordsteg):

Lav et stort bål. Find nogle gode store sten og læg dem i bålet. Stenene varmes godt igennem, og afhængigt af hvor stort et stykke kød, der skal steges i gruben, skal stenene varmes i længere tid.

Brug ikke flintesten, eller sten som har ligget i vandkanter, da de kan eksplodere.

Søg for der hele tiden er godt gang i bålet. Vil du stege en kylling, en oksesteg eller fisk, skal man regne med mindst 1 ½ time til opvarmning af sten og tilsvarende til stegningen. En Lammekølle tager ca. 2 timer.

Kødet krydderes og pakkes ind i blade, fra skræppeblade, rabarber, hvidkål eller lignende. Det er vigtigt kødet bliver pakket godt ind, så der ikke kommer jord ind til kødet. Man kan eventuelt også vælge at pakke kødet ind i stanniol.

Grav et hul i jorden – ca. 40-50 cm i diameter og dybden, lidt afhængigt hvad der passer til kødet. Hullet fores med de varme sten, og kødet lægges ned. Er der flere stykker kød skal der også varme sten imellem stykkerne. Herefter lægges resten af de varme sten ovenpå, og hullet lukkes med jord og græstørv for at samle varmen.

Så klare de varme sten resten. Åbner du gruben undervejs, slippes der meget varme ud, så man skal hellere beregne god tid til stegningen.

For at være sikker på temperaturen på kødet kan det være en god ide, at bruge et stegetermometer. Termometeret sættes i kødet, når det lægges i gruben, og du kan hele tiden følge med i, hvornår kødet har nået den rigtige temperatur.