

UT I NATUREN:

OPP-NED-BÅL (og andre bål)

AKTIV!

DU TRENGER:



Et uteområde

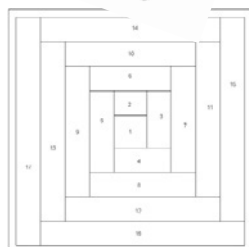
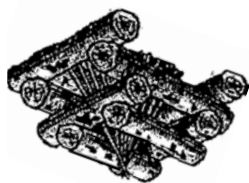


Tørr ved og fyrstikker

SLIK GJØR DU:

OPP-NED-BÅL:

Legg fire litt lange kubber i en "laftet" firkant i bunnen, deretter et nytt lag – og så et til til du har en tre/fire/fem lag alt ettersom hvor stort bål du ønsker. Oppi dette "bålet" som nå er en firkantet pyramideform lager du et lite bål av tørr småkvist of bjørkenever. Tenn på. Dette er et godt bål som gir lite røyk og mye varme. Det trenger også lite mating underveis, noe som er en fordel hvis det bare er to hender til matlagingen.



PYRAMIDEBÅL:

Dette er det klassiske "pølsebålet" som vi alle lager når vi ikke tenker allverdens "bålteori" og fyrer opp det vi finner. Stable bålet opp i en pyramide og tenn på fra undersiden, bruk tørre tynne kvister til å begynne med og legg på større virke etter hvert.



ÅRSTID:

Når det er lov å tenne bål

HVA:

Forskjellige båltyper

HVORFOR:

Fordi bål er morsomt og viktig å kunne benytte seg av på en trygg måte. Det er også der vi kan lage varm mat uten mye utstyr.

ELLERS:

Finn gode oppskrifter på turmat på bål på Miljøagentenes sider. Husk å sjekke fyringsforskriftene der du bor. Vis respekt, men la ungene få lære å lage bål – bålet er friluftslivets hjerte.

KOMFYRBÅL:

Et supert bål til matlaging. Legg to store steiner nesten inntil hverandre og lag et lite pyramidebål mellom disse. Nå kan du sette kjelen eller stekepanna på steinene og mate bålet med tørrkvist mens du steker eller koker. Steiene holder på varmen og holder gryta varm når dere spiser.



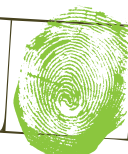
STJERNEBÅL:

Stjernebålet er også et godt matbål – særlig hvis man ikke har så mye ved. Legg 6-7 store kubber i stjerneformasjon og lag et lite pyramidebål i midten. Etter hvert som kubbene brenner skyves de innover mot midten.



MILJØAGENTENE

MED RETT TIL Å SI IFRA



Finn flere aktivitetsark på www.miljoagentene.no/aktiv