

DET DANSKE SPEJDERKORPS

MAD

i andre lande

MAD I ANDRE LANDE

I dette hæfte kan I finde grydeklare madopskrifter, lege og informationer fra forskellige lande rundt om i verden. Vi håber det kan give jer inspiration til at lave nogle sjove og indholdsrige spejdermøder, hvor I får kombineret MADen med internationalt spejderarbejde.

Hæftet fokuserer på MAD. MAD er til sanser – føle, dufte, se og smage – alle kan være med. MAD er noget man kan lave nede i hytten en regnvåd februar aften i Danmark – og alligevel få skabt fornemmelsen af noget "anderledes". MAD er skønt at mødes om og være sammen om.

Hæftet er bygget op af enkeltstående opskrifter og aktiviteter.

- * I kan bruge en enkelt idé fra hæftet, og det kan udgøre et sjovt og anderledes indslag på et møde. Lav for eksempel en ret med nogle råvarer som spejderne ikke kender – så får de en ny smagsoplevelse.
- * I kan også vælge et land som tema, og bygge en fantasiramme op omkring landet. Det giver spejderne en sammenhængende oplevelse, og en mulighed for at leve sig ind i det pågældende land. Lav for eksempel en tur, hvor I klæder jer ud som mongoler, spiser mad fra Mongoliet, og hvor natløbet handler om at fange de bortløbne heste.
- * I kan også tage udgangspunkt i noget der går på tværs af landene. Afhængigt af aldersgruppen kan hver patrulje lave en ret, en leg, finde musik, fortælle om landet og spejderne der bor der.

Hæftets formål er at inspirere jer til at give spejderne en internationalt orienteret oplevelse – med fokus på MAD. Find selv de ekstra oplysninger og opskrifter som I gerne vil have med. Tilpas det til jeres spejdere, deres alder og deres erfaringer. Lav det som I selv har det bedst med at lave. Brug andre lande end dem der er her i hæftet og find de samme informationer, som vi har fundet. Der er nogle links på bagsiden af hæftet.

God fornøjelse med det internationale spejderkøkken.

Redaktionen

Forlag

© Det Danske Spejderkorps Forlag 2005
Arsenalvej 10
1436 København K
Tlf. 32 64 00 50
Email: dds@dds.dk
www.dds.dk

Redaktion

Martin Steenstrup
Mikael Knudsen
Claus Bjørn Billehøj

Tekst

Marianne Karstensen
Lone Bildsøe Lassen
KFUM-spejdernes
Mongoliet-udvalg

Grafisk design

Signs & Wonders

Foto

DDS arkiv
Forfatterne

Tak til

www.familiepaafarten.dk
WAGGGS og
KFUM-spejderne
for lån af billeder
og logoer

Tryk

Als Offset ApS





LAV EN RESTAURANT

Spejderne kan lave en restaurant fra et af landene, og invitere nabospejderne eller forældrene på besøg en aften. I kan finde noget musik på biblioteket eller på nettet som I kan spille i baggrunden. I kan klæde jer ud så I ligner nogen fra landet. Lære at byde jeres gæster velkommen på landets sprog. Og så skal I selvfølgelig lave en trestjernet middag... hent eventuelt yderligere inspiration på nettet.



KIMSLEG

Find nogle krydderier eller nogle småretter fra forskellige lande, og lad spejderne lugte til eller smage på dem. Bagefter kan spejderne enten krydse af på en liste eller lægge de rigtige flag ved de rigtige retter. For eksempel:

- * Tomatsalsa (Cuba)
- * Chili eller ingefær (Ghana)
- * Honning eller lidt kål (Litauen)
- * Koldt stegt lammekød (Mongoliet)
- * Skumfiduser (USA)

KOMBINATIONENS KIMSLEG

Hvis I kan skaffe nogle ting og billeder fra et land, kan I lave en kimsleg, hvor tingene skal kombineres.

- * Cuba: Billede af et amerikaner bilvrag, en cigar, et rationeringsmærke (selvgjort), et billede af Fidel Castro, en haj-tand og Salsamusik.
- * Ghana: Billede af en landsby, en banan, en kalabas, et billede af Kofi Annan, en chilipeber og en elefant figur. Musik med Reagae eller trommer.
- * Litauen: et billede af en kirke, et helt rugbrød, mjød, et billede af en folkedragt, en samling rodfrugter, en bjørn, folkemusik fra Baltikum.
- * Mongoliet: et billede af en ger (hytte), en tanzur (se opskrift her i hæftet), et billede af Djengis Khan, gedemælk, en kamel og mongolsk musik fra biblioteket.
- * USA: et billede af Frihedsgudinden, en McDonald's pose, en dollarseddel, et billede af George Bush, popcorn, en Bison, musik med Elvis, Grease eller Britney Spears.

CUBA



Cuba er en ø i det Caribiske Hav. Cuba har mange fantastiske strande med hvidt sand, hvor man sidder under den strålende varme trope sol, drikker mojito's og danser salsa hele natten – hvis du ikke skal arbejde på sukkermarkerne under den brændende sol. På Cuba har der både været sørøvere, slaver, diktatorer og en rigtig revolution.



FANTASIRAMME

Et cubansk hjem har normalt én stor stue, som man kommer ind i, når man går ind i huset. De fleste hjem har fået råd til et fjernsyn, og rundt om fjernsynet står der en masse lave fletstole. Bordet er et sofa bord. Cubanerne spiser med kniv og gaffel, men der er ikke altid nok til alle, når der er gæster.

Middagen foregår normalt med fjernsynet kørende med høj lyd og udenlandske tv-serier. Ofte er hele familien samlet og snakken går med både bedsteforældre og børn samlet til aftenmaden. "Hyggebelysningen" er et lysstofrør i loftet. Væggene er pyntet med plakater med heste, biler og lignende. I byerne laver man mad over flaskegas, men på landet sker madlavningen over trækulblus.



LINKS

Cubanske retter:
www.icuban.com

Dansk-Cubansk forening:
www.cikadenet.dk/cuba

Dansk site om Cuba:
www.cuba.dk

OBS: Mange af de links man kan finde om Cuba er enten meget for eller meget imod Cuba - så husk at være kritiske når I finder informationer om Cuba på nettet.

HANEKAMP

Hvis I skal lege en leg fra Cuba kan I lege hanekamp. Det er en simpel og lidt voldsom leg, som man leger mange steder rundt om i verden – men også på Cuba. I kender den sikkert allerede:

Stil op i en rundkreds. To personer hopper ind i kredsen på et ben. De to "haner" skal holde hænderne på ryggen, og forsøge at vælte hinanden. Den der først rører jorden med begge ben har tabt. Herefter kommer der en ny udfordrer ind i kredsen. De to haner skal "gale" af hinanden inden de går i gang med kampen.



ORDBOG

Værsgo (der er serveret):
La comida está lista

Tak for mad:
Provecho

Velbekomme:
Provecho

Det smager godt:
Me gusto mucho



FRIJOLES NEGROS – SORTE BØNNER MED RIS

Den mest almindelige ret på Cuba er sorte bønner med ris. Det er langt fra alle dage, at den almindelige cubaner spiser kød – og aldrig oksekød, da det er reserveret til eksport og turisterne. Denne opskrift er en luksusudgave.

| 4 pers | 10 pers | |
|--------|---------|---------------------------------------|
| 2 dl | 6 dl | tørrede sorte bønner |
| ½ dl | 1½ dl | oliven olie |
| 3 | 8 | mellemstore løg |
| 3 | 8 | grøn peber |
| 3 fed | 8 fed | hvidløg |
| 2 tsk | 5 tsk | stødt kommen |
| 1 tsk | 3 tsk | oregano |
| 1 | 3 | laurbærblade |
| 2 spsk | 6 spsk | hvidvinseddike |
| 2 spsk | 5 spsk | tomatpure |
| 6 dl | 1,6 l | hønsbouillon |
| 4 dl | 1 l | langkornede hvide ris (basmatiris) |
| 1 tsk | 3 tsk | salt |
| ½ tsk | 2 tsk | peber |



1. Vask hænder før du går i gang.
2. Skyl de sorte bønner, og kog dem i 1 l vand i 3 minutter.
3. Sluk for varmen og lad dem stå med låg i minimum 1 time.
4. Skyl bønnerne i rigeligt med koldt vand. Hæld bønnerne tilbage i gryden, og hæld vand på så de er dækket. Kog bønnerne under låg til de møre (40-50 minutter). Hæld vandet fra bønnerne.
5. Skyl risen.
6. Skyl og hak grøn peber og løgene groft. Hak hvidløgene fint.
7. Løg, hvidløg og grøn peber steges i ca. 7 minutter.
8. Kom tomatpure, bønner, kommen, laurbærblade, oregano og hvidvinseddike i.
9. Steg i 5 minutter mere.
10. Kom bouillon og ris i og bring det hele i kog.
11. Kog på svag varme i 25-30 minutter.
12. Smag til med salt og peber.

- * Hvis I vil have kød i retten, så tilføj kyllingefilet i strimler sammen med løgene.
- * De sorte bønner kan erstattes af kidneybeans fra dåse. Der er nemmere – men bliver en noget anden ret.
- * Bønnerne kan også koges efter opskriften på posen (så punkt 1-3 udelades).
- * Pynt med noget grønt, for eksempel bredbladet persille.

SQUASH MED CUBANSK SALS

| 4 pers | 10 pers | |
|--------|---------|--------------------|
| 1 | 3 | gul peberfrugt |
| 1/2 | 2 | grøn chili |
| 2 | 6 | tomater i tern |
| 1 | 3 | rødløg |
| 40 g | 100g | sorte oliven |
| 1 spsk | 3 spsk | olivenolie |
| | | lidt limeskal |
| | | saften fra én lime |
| 1 | 3 | squash |

1. Vask hænder før du går i gang.
 2. Grøntsagerne skylles.
 3. Squashen skæres i skiver.
 4. Peberfrugt, chili, tomat, rødløg og oliven hakkes i små tern.
 5. Squashen ristes på grill eller en pande.
 6. Peberfrugt, chili, tomat, rødløg og oliven blandes med olie, limesaft og limeskal.
 7. Squashen anrettes på et fad og en skefuld af salsaen lægges på hver skive squash.
- * Serveres som snack, forret eller tilbehør til grillkød, med groft brød til.



MOJITA

Mojita er en frisk sommerdrink. Alle steder på Cuba drikker man mojita (udtales "mohita") – specielt i turistområderne. Den originale udgave er med hvid rom, men her er den i en lækker alkoholfri udgave (til 1 person).

- 4 mynteblade
- 1/2 lime (alternativt citron)
- 2 tsk rørsukker
- 3 isterninger
- mineralvand (danskvand)

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Mynte, limesaft og sukker kommer i glasset.
3. Mas bladene så saften kommer ud af dem eller lad det trække natten over.
4. Kom derefter isterninger og mineralvand i.





Ghana er et land i Vestafrika og er forholdsvis fredeligt og rigt i forhold til mange andre steder i Afrika. I gamle dage var Ghana en dansk koloni og præsidentpaladset hedder i dag Christiansborg. Ghaneserne er meget glade og venlige mennesker der tager godt imod fremmede. Det Danske Spejderkorps har i mange år samarbejdet med spejderne i Ghana.

Ghana

FANTASIRAMME

Ghanesere spiser ofte lidt interimistisk efter vores forhold. Ikke mange har et spisebord, så gæster sidder ofte i sofaerne eller på stole og spiser. Er der mange laves der buffet, hvor gæsterne selv henter mad og drikke. Bordene er dækket af voksduge.

Maden bliver serveret i skåle og tallerkener af plast og billigt porcelæn. Tit er der ikke så mange der er ens.

Der spises kun med højre hånd. Det er ikke pænt at putte fingrene i munden så man "kysser" maden fra fingrene. Det er kun den yderste tredjedel af fingrene der må blive beskidte. Der er sat skylleskåle op til gæster. Ellers sutter man fingrene rene.

ORDBOG

Værsgo (der er serveret):
An aja abinche

Tak for mad:
Na gode the abenche da kabani

Velbekomme:
Yahan kuri ka che

Det smager godt:
Abenche na da daa di

I Ghana taler man mange forskellige sprog – her er valgt hawusa.

OWARE – ET GHANESISK KALAHA

Oware er et traditionelt Ghanesisk spil, der stadigvæk er meget udbredt. Det består af et kalaha-lignende bræt med to rækker af seks huller og i alt 48 kugler. Der er flotte udskårne spil med tørrede nødder som kugler, men tit spilles det bare med huller i jorden og småsten. På samme måde som med et spil kort kan man med et Oware bræt spille mange forskellige spil. Her er reglerne til et spil, der hedder "fire koner", fordi det går ud på at samle fire kugler.

- * Lav to rækker med seks huller i jorden (brug eventuelt et almindeligt kalahaspil). Fyld fire sten eller kugler i hver hul.
- * Den første spiller tager kuglerne fra et valgfrit hul på egen side, og lægger dem en efter en i de andre huller i retning mod uret. Rammer den sidste kugle et hul med andre kugler, tages de op og man fortsætter på samme måde. Rammer man derimod et tomt hul, går turen videre til modspilleren.
- * Hvis man rammer et hul med tre kugler, går turen også videre til modspilleren, men først efter man har taget alle de fire kugler, der er i det sidste hul man ramte. De vunde kugler beholder man resten af spillet.
- * Hver gang man vinder turen på ny, starter man med et valgfrit hul på egen side, og fortsætter som beskrevet ovenfor.
- * Hvis der undervejs i spillet bliver lagt en kugle i et hul med tre kugler, så der bliver fire kugler, går de fire kugler til spilleren, på hvis side hullet er.
- * Når der er otte kugler tilbage, vinder den spiller der først vinder et hul (med fire kugler), alle otte kugler.
- * Når alle kuglerne er fordelt, tælles kuglerne og spilleren med flest kugler vinder.

SPANDESTAFET

I Ghana henter de fattige vand i spande og bærer dem hjem på hovedet. Arranger en stafet, hvor det gælder om at gå hurtigt med en spand på hovedet, uden at støtte den med hænderne. Af jeres tørklæder kan I lave stofkranse til støtte. Hvis I leger inde kan I putte bolde i spanden i stedet for vand, så er der ikke så meget oprydningsarbejde.

LINKS

DDS i Ghana:
www.dds.dk/ghana

WOSM i Afrika:
www.scout.org/africa

WAGGGS i Afrika:
www.waggggs.org/aroundtheworld/regions/wr_africa.html#01

Ghana Venskabsgrupperne:
www.ghanavenskabsgrupperne.dk



FUFU

Fufu er Ghanas nationalret. Er den lavet rigtigt, kan den næsten kun spises med fingrene. Det mætter rigtig meget. Typisk bruger man yams som er en rodfrugt, der vokser i Ghana. Yamsen indeholder fra naturen et giftstof, som fjernes ved at stampe dejen i lang tid.

4 pers | 10 pers

| | | |
|-------|-------|---------------------------------------|
| 1½ kg | 4 kg | kartofler |
| 200 g | 500 g | kartoffelmel |
| ½ kg | 1½ kg | kød med ben, gerne ged, får eller lam |
| ½ dl | 1 dl | tomatpure |
| 8 | 20 | tomater |
| 2 | 5 | løg |
| 1 dl | 3 dl | olie |
| 30 g | 75 g | frisk ingefær |
| 1 | 3 | frisk chili |
| | | salt |



1. Vask hænder før du går i gang.
 2. Skær kødet i små stykker. Kom salt i vandet og kog kød og ben i 20-30 minutter.
 3. Kartoflerne skrælles, skylles og skæres i tern.
 4. Kog kartoflerne 20 minutter i en gryde uden salt i vandet.
 5. Hak løg, chili og ingefær i meget små stykker.
 6. Kom olien i en gryde og steg grøntsagerne til de er gyldne.
 7. Kom salt og tomatpure i.
 8. Hæld vandet fra kødet og kom kødet ned i gryden med olien.
 9. Lad det småkoge til fufuen er færdig.
 10. Del kartoflerne i en portion til hver. Mos og tilsæt kartoffelmel til blandingen er meget stiv.
 11. Ælt med fingrene eller stød det med en stamper lavet af en tyk gren. Form boller på størrelse med tennisbolde. Brug koldt vand på hænderne til at forme bollerne. Bollerne skal være blanke.
 12. Bollerne serveres i en tallerken eller skål med kødsovs omkring.
- * Øv jer, før I laver fufu til mange mennesker.
 - * Hvis kødstykkerne er større end 10 cm skal de koge længere.

STEGTE BANANER

I hovedstaden Accra står der ved mange gadehjørner kvinder og laver stegte bananer. Det er en meget populær ret i Ghana, enten som et hurtigt mellemmåltid eller til frokost. Retten serveres normalt i et stykke gammelt avispapir.

| | | |
|---------------|----------------|------------------------|
| 4 pers | 10 pers | |
| 4 | 10 | madbananer (plantaine) |
| 50 g | 125 g | jordnødder |
| | olie | |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Skræl plantainen/bananen og skær den op i cirka 4 skrå skiver.
3. Steg den så i rigeligt olie, indtil overfladen er sprød, men så den stadigvæk er blød indeni.
4. De færdige bananskiver serveres varme sammen med jordnødderne.

- * I kan bruge grønne bananer i stedet for plantains.
- * Man kan også grille bananerne i stedet for at stege dem. Så bliver de lidt tørre, men smager stadigvæk godt sammen med jordnødder.

DRIK

I Ghana drikker man mest iskoldt vand. Skal der være fest er der sodavand. Tit må børn dele én flaske sodavand med sugerør. De sodavand der ligner mest er Fanta, Sprite og Cola på flaske.



LITAUEN



Litauen er et af de tre baltiske lande. Landets hovedstad Vilnius, er en gammel middelalderby, med små kringlede gader og hyggelige caféer og gallerier. Uden omkring byen ligger der store nedslidte betonkomplekser, som er blevet bygget i Sovjettiden. Litauen er lige blevet medlem af EU.



FANTASIRAMME

Moren var og er den person som forbereder og serverer maden. Et af de ældste madprodukter er rugbrødet. Det bliver spist hverdag til alle måltiderne. Der bliver udvist stor respekt for brød; det bliver kaldt for helligt. Hvis et stykke brød falder på jorden, bliver det med ærbødighed samlet op, kysset og spist. I dag kan den ældgamle tradition med først at bære brødet til bordet stadigvæk opleves.

I Litauen spiser de som os ved borde, typisk med en voksdug og måske lidt blomster fra haven til pynt. Der er ikke råd til lys og servietter. Vandet bliver serveret i flotte glaskander. Hvis der er musik kan det være kormusik. Maden sættes på bordet i gyderne og øses op der. Der er stadig nogle der beder bordbøn. Der bliver spist suppe hver dag. De mest populære grøntsager har altid været kål, beder, agurk, løg, majroer, radiser, pastinak og peberrod.

KLAP I HÆNDERNE

Man kan være fra 5 og opefter. Er man mere end 12, er der nok flere, som skal begynde i midten.

Alle stiller sig i en rundkreds med hænderne foran sig og håndfladerne vendt opad. "Den som er" går rundt i midten og skal ramme en person med begge sine håndflader. Rammer "den der er" kun personens ene hånd, skal den der rammes tage sin ene hånd om på ryggen. Rammer personen begge hænder, går man ud. Rammer man ikke, så må man forsøge sig med andre i cirklen. Når alle hænderne er slået ned, er man færdig. Man kan dog også vælge at udskifte "den er er" efter et aftalt stykke tid.

ORDBOG

Værsgo (der er serveret):
Skanaus

Tak for mad:
Aciu

Velbekomme:
Sveikaya



LINKS

Spejderne i Litauen:
www.skautai.lt

Venskabsforeningen for
Litauen og Danmark:
www.ven-lt-dk.dk



TRIDEKSNIS

– et lettisk instrument

1 rundstok ca. 30-40 cm lang
3 dåselåg – 1 stort, 1 mellem og 1 lille
ca. 25-30 effektplader (små runde metalplader med et lille hul i midten)
1 lille papsøm
ståltråd
eventuelt en smule lim
eventuelt en smule sandpapir
hammer
1 stort søm
træklods som søm-underlag
skævbider/pladetang

Lav huller i midten af de to største dåselåg til montering på rundstokken. Hullet i det største dåselåg skal være en anelse mindre end rundstokken. Hullet i det mellemste dåselåg laves en smule mindre end det i det største. Hullerne kan laves ved at lave små huller med et søm langs kanten af det ønskede hul. Med en skævbider/pladetang klippes selve hullet ud.

Vent med at montere dåselågene til allersidst. Langs kanten på dåselågene laves huller ved at banke et søm igennem. Afstanden mellem hvert hul skal være ca. 2-3 cm.

Effektpladerne monteres ved at tage et stykke ståltråd af ca. 8 cm længde som trækkes gennem hullet i effektpladen og et af de lavede huller i dåselågets kant. Der laves en ring med ståltråden og ringen fæstnes ved at sno de to ender om hinanden. Effektpladerne på hvert dåselåg skal hænge i samme højde således at de kan klinge imod hinanden. Ved at snitte pinden lidt til kan I få de to største dåselåg til at sidde fast af sig selv ved ligesom at vride pladerne fast i pinden. Det mindste dåselåg sømmes fast med papsømmet på enden af rundstokken.

PORSKINTI RAUDONI KAPUSTAI GRYDESTEGT RØDKÅL MED CREMEFRAICHE SAUCE

Folk fra Litauen kan godt lide at spise god, vel-smagende og mættende mad. "Den som spiser godt, arbejder godt", siger man i Litauen.

| 4 pers | 10 pers | |
|---------------|----------------|--------------|
| 1 kg | 2,5 kg | rødkål |
| 2 | 5 | løg |
| 1 fed | 3 fed | hvidløg |
| 2 spsk | 5 spsk | tomatpuré |
| 5 dl | 12 dl | vand |
| 1½ tsk | 4 tsk | salt |
| 4 spsk | 10 spsk | smør |
| 2 spsk | 5 spsk | citronsaft |
| 1 spsk | 3 spsk | cremefraiche |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Del rødkålshovedet i 4, fjern stilken og snit rødkålen i fine strimler.
3. Løget hakkes groft og hvidløget hakkes fint.
4. Rødkål, løg og hvidløg blandes i en lille gryde.
5. Tomatpuré og vand røres i kålen.
6. Smør og halvdelen af saltet blandes i gryden og indholdet bringes i kog ved høj varme, mens der røres konstant.
7. Herefter sænkes varmen. Læg låg på gryden. Retten skal simre i 45 minutter eller til rødkålen er blød.
8. Bland citronsaft og resten af saltet i gryden og fjern retten fra varmen.
9. Bland cremefraiche i gryden og server.



KISĖLIS LETTISK FRUGTGRØD/FRUGTGELÉ

| 4 pers | 10 pers | |
|--------|---------|---|
| 4-6 | 10-12 | æbler |
| 2,5 dl | 7,5 dl | rosiner |
| 2 | 6 | pærer |
| 6-10 | 15-25 | blommer eller en lille pakke svesker |
| 2,5 dl | 7,5 dl | hakkede rabarber |
| 2 | 6 | ferskner |
| 5 dl | 1½ l | vand |
| 3 spsk | 8 spsk | sukker |
| 3 spsk | 8 spsk | majsstivelse |
| 2,5 dl | 7,5 dl | druesaft |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Hæld vandet i en gryde sammen med de tørrede frugter og sæt den over ilden.
3. Skræl de friske frugter og fjern kerner og kernehuse. Skær dem i små stykker og kom dem ned i gryden.
4. Lad frugterne simre til de er møre (60-90 minutter). Pas på ikke at koge det tørt.
5. Fjern gryden fra varmen og mos den kogte frugt.
6. Tilsæt saften og smag blandingen til med sukker.
7. Hvis du vil lave grød så tilsæt 2 spsk majsstivelse rørt op i koldt vand. Hvis du vil lave gelé så tilsæt 4 spsk.
8. Bring gryden i kog under konstant omrøring. Lad blandingen koge i 2 minutter eller til den ønskede tykkelse er nået.
9. Fjern fra varmen og køl ned. Serveres (ved stuetemperatur) med mælk, fløde eller over vaniljeis.

DRIK

Mjød og øl er traditionelle drikkevarer. Mjød er den ældste og serveres ved specielle lejligheder. I dag kan man også få cola og fanta. Kaffen er speciel – vandet hældes på kaffebønnerne i koppen.





Mongoliet

FANTASIRAMME

Nomaderne i Mongoliet bor i runde telte kaldet ger. Mod nord står alteret. Østsiden er kvindesiden og her er køkkenet. Mod vest er mændene, i hvert fald når der er gæster. I midten står ovnen. Mod syd er døren og vandspanden. I kan lave en ger i et spidstelt eller sætte teltunderlag op i hytten så I laver en meget stor rund hule. Når der kommer gæster bydes der på mælkeche, tørret ost og tanzurkager. Nomader dyrker ikke jorden, derfor er det meste mad af mælk og kød. Maden bliver ofte serveret i flot kinesisk porcelæn.

Mongoliet er et stort land, med meget få indbygger nord for Kina. En stor del af landet er den højtliggende Gobiørken og mange af indbyggerne er nomader, der rider rundt sammen med deres flokke af dyr. Om vinteren bliver det meget koldt (-50 til -35 °C), og om sommeren varmt (25 til 40 °C). I 1200-tallet besatte den mongolske Djengis Khan og hans ryttere det meste af Kina, Rusland og Polen.

MONGOL I SNESTORM

Denne leg handler om mongolen, som kommer ud i snestormen og bliver helt blændet af den hvide, blæsende sne. Derfor har han et tørklæde bundet for øjnene.

Alle de andre i legen står i en rundkreds omkring mongolen, – og de forestiller hans dyr. Det kan være får, geder, heste, kameler eller kvæg.

Mongolen skal nu forsøge at fange sine dyr i snestormen ved at føle sig frem efter dem. Dyrene er hindret af sneen i at bevæge sig ret langt, og de kan derfor kun bevæge sig maksimalt tre skridt, fra hvor de først stod. Det gælder derfor for dyrene om at udnytte sine tre skridt bedst muligt, og om at larme mindst muligt, så mongolen ikke hører, hvor dyret er. Det dyr, som først bliver fanget, bliver den nye mongol.

Variation: Dyrenes skridtantal kan mindskes eller laves om til hop, hvis det for eksempel drejer sig om geder

ORD

Værsgo (der er serveret): Mae (udtales "mæh") eller Saikhen khooloroi (udtales "sækhen khålårøj")

Tak for mad: Bajarlala khool (udtales "kål" med strubelyd i stedet for k)

Velbekomme: Saikhen khooloroi (udtales "sækhen khålårøj")

Det smager godt: Amttai (betyder lækkert, udtales "amttæ")



BABYKAMELEN

Blandt deltagerne udnævnes en babykamel, en mor kamel og en ulv. Resten af deltagerne er babykamelens onkler og tanter, søstre og brødre. Ulven er helt vild med babykamelkød og vil derfor fange babykamelene for at æde den. Mor kamelen og resten af kamelfamilien forsøger at beskytte babykamelene.

Mor kamelen danner front mod ulven. Bag mor kamelen stiller hele familien op i en række med hænderne på hinandens hofter og holder godt fast. Bagerst i rækken står den lille babykamel. Kamelfamilien må ikke slippe hinanden, mens ulven jager.

Ulven skal nu forsøge at fange babykamelene ved at komme uden om hele kamelrækken. Når babykamelene er fanget byttes der roller!

Tip: Kamelerne skal helst ikke være over ca. 12 personer. Det er en fordel for kamelerne, at moren danner front til ulven hele tiden, og at rækken forsøger at dreje om sin egen midterakse!



LINKS

KFUM spejdernes projekt i Mongoliet:
www.spejdernet.dk/Lederen/Mongoliet.aspx

Dansk Mongolsk Selskabs hjemmeside:
www.danskmongolskselskab.dk

Hjemmeside om HuH rejsehøjskole i Mongoliet:
www.mongolerne.dk

Scout Association of Mongolia's hjemmeside:
www.owc.org.mn/scout

BUZZ

Til festlige lejligheder spiser mongolerne buzz. Til mongolsk nytår laver mongolerne op mod 2.000-3.000 buzz, som de byder venner og familie på. Denne opskrift giver 40-50 buzz.

| | |
|------------|--|
| 650 g | mel |
| 1 tsk | salt |
| ca. 4,5 dl | vand |
| 1/2 kg | oksefars (mongolerne bruger oftest fårekød) |
| 125 g | hvidkål |
| 125 g | gulerod |
| 2 fed | presset hvidløg |
| 1 | lille løg |
| | salt og peber |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Mel og salt blandes.
3. Vand tilsættes lidt efter lidt, indtil dejen virker elastisk
4. Herefter skal dejen hvile i 30 minutter.
5. Grøntsagerne skylles. Løg og hvidkål hakkes fint. Gulerødderne rives
6. Kød og grøntsager blandes sammen, hvidløg presses i med en hvidløgspresser. Kom salt og peber i.
7. Dejen rulles ud i 3 millimeters tykkelse og skæres i 5x5 cm stykker.
8. En skefuld fars lægges på hvert dejstykke og dejens hjørner samles og klemmes sammen om farsen
9. Dejposerne sættes på oliemurte riste i en dampkoger og dampes i 20 minutter. Hvis I ikke har en dampkoger kan I lave et net af spisepinde i en wok med en smule vand i bunden. Buzz'erne kan så lægges på spisepindene.
10. Buzz kan spises både kolde og varme.



TANZUR

Disse mongolske kager minder om klejner og koges i olie.

| 4 pers | 10 pers | |
|---------------|----------------|-------------------|
| 250 g | 625 g | mel |
| 1 | 3 | æg |
| 2 spsk | 5 spsk | sukker |
| 1 tsk | 3 tsk | bagepulver |
| | | lidt lunkent vand |
| | | olie til kogning |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Alle ingredienser blandes.
3. Dejen hviler lidt.
4. Dejen trilles til små kugler eller aflange 5 cm lange stænger, som koges i olie
5. Kagerne tages op med en hulske og lægges på fedtsugende papir.
6. Kagerne rulles i sukker, mens de endnu er fugtige.



MÆLKETE

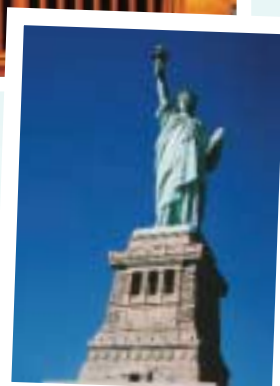
| | |
|-------|---------|
| 8 dl | vand |
| 2 dl | mælk |
| 1 tsk | sort te |
| | smør |
| | salt |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Vand og te koges sammen.
3. Mælken tilsættes og koges op.
4. Mælketeen skal iltes godt – hæld derfor op i et krus og hæld det tilbage i gryden igen fra ca. 30 cm højde.
5. Tilsæt efter smag smør og salt.





USA



USA er et enormt land – med så mange forskellige folkeslag, religioner, traditioner og måder at gøre ting på, at det ikke kan beskrives på få linier. USA rummer alt fra enorme storbyer til øde og naturskønne bjergområder. Fra de mest moderne og trendsættende befolkningsgrupper i storbyer til afsondrede landsbyer hvor man lever som man gjorde for 100 år siden. En ting er dog sikkert: USA påvirker vores hverdag rigtig meget.

FANTASIRAMME

Når man kommer fra Danmark og er vant til at spise med kniv og gaffel siddende omkring et spisebord – så er der ingen tvivl om, at man vil syntes, at amerikanerne gør det anderledes. Typisk spiser de nemlig kun med gaffel. Hvis de får mad, som kræver en kniv, vil de ofte starte med at skære hele bøffen ud, som vi gør det for små børn, og derefter spiser de så kun med deres gaffel. Der er også mange som ikke spiser ved spisebord lige som vi gør i Danmark. I stedet sidder de gerne i sofaen og spiser samtidig med at de ser fjernsyn. Lyder det ikke som et hyggeligt spejderarrangement? Endelig er der mange amerikanerne der er religiøse, og beder bordbøn før de spiser.

ORDBOG

Værsgo (der er serveret): Dinner is served

Tak for mad: Thanks for the food

Velbekomme: Please eat

Det smager godt: It tastes good



LINKS

Girl Scouts of the USA:
www.girlscouts.org

Boy Scouts of America:
www.scouting.org



MARCO POLO

“Den som er” skal have bind for øjnene, og råber Marco. De andre stopper omgående og skal så svare ved at sige Polo. “Den som er” skal nu kunne lytte sig til, hvor de andre er og må så tage højst tre skridt. Når “den som er” har rørt ved en af de andre, bytter de plads.

KNOCK OUT

Amerikanske børn har ikke skolefrikvarter, som vi kender det i Danmark. De har ikke pause mellem de forskellige timer, men de har en halv times frokost efterfulgt af en halv times frikvarter. I frikvarteret spiller de ofte fodbold, basketball eller “knock out”. “knock out” spiller man ved at stille sig op i en række ved straffekastlinjen til basketball-kurven. Man skal så prøve at lave point, og hvis den bag dig i linien laver mål før dig, er du ude.



MARCARONI AND CHEESE

Amerika er et meget stort land, med mange forskellige traditioner, men man kan godt sige at Makaroni og Ost er en nationalret. Mange laver den ikke selv – de køber den færdigt og varmer den op inden den spises.



| 4 pers | 10 pers | |
|---------------|----------------|-------------------------|
| 400 g | 1 kg | makaroni |
| 2 tsk | 5 spsk | smør |
| 2 tsk | 5 spsk | mel |
| ½ l | 2½ l | varm mælk |
| | | salt og peber |
| | | cayenne peber |
| 1 knsp | 3 knsp | skinke i tern |
| 250 g | 625 g | cheddar ost |
| 200 g | 500 g | mozzarella ost |
| 200 g | 500 g | Port Salut ost el.lign. |
| 1 tsk | 3 tsk | paprika |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Tænd for ovnen på 175 °C.
3. Smør en bradepande med olie eller smør.
4. Kog pastaen efter anvisningen på posen.
5. I en gryde smeltes smørret uden at det bliver brunt.
6. Sluk for gryden og rør melet i til en bolle.
7. Tænd for gryden og kom den varme mælk langsomt i. Rør hele tiden.
8. Kom salt, peber og cayenne i og rør til saucen bliver tykkere.
9. Sluk for varmen og tag gryden væk fra den varme kogeplade. Kom al osten og skinke i.
10. Hæld vandet fra pastaen og bland det i ostesaucen.
11. Hæld det hele i bradepanden. Pynt med paprika.
12. Bag det i 15-20 minutter. Indtil toppen bliver lysebrun.

AMERIKANSKE PANDEKAGER MED BÆR

| 4 pers | 10 pers | |
|----------|----------|--------------------------------------|
| 100 g | 250 g | blåbær |
| 1½ dl | 4½ dl | hvedemel |
| 2 tsk | 2 spsk | sukker |
| 2 tsk | 2 spsk | bagepulver |
| 1 knsp | ½ tsk | groft salt |
| 25 g | 75 g | smør |
| 1 | 3 | æg |
| 1½ dl | 4½ dl | mælk |
| ca. 25 g | ca. 50 g | smør til at stege i |
| 4 spsk | ca. 2 dl | ahornsirup eller flydende honning |

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Skyl blåbær.
3. Bland mel, sukker, bagepulver og salt i en skål.
4. Smelt smør på panden ved svag varme.
5. Slå æg ud i en anden skål. Rør mælk og smeltet smør i.
6. Rør gradvis melblandingen i med et piskeris.
7. Kom en klat smør på panden og varm det op til det syder. Sæt 2 spsk dej på panden – der er plads til 2-3 pandekager med 8-10 cm diameter på en pande.
8. Når hele overfladen på pandekagerne er dækket af bobler, drysses 8-10 blåbær på hver pandekage.
9. Vend pandekagerne med en paletkniv når de er lysebrune i kanten. Steg på den anden side til de er gyldne og faste.
10. Spises lune med ahornsirup eller flydende honning.

- ★ Pandekagedejen skal røres sammen lige før brug, da der er bagepulver i dejen.
- ★ Erstat blåbær med hindbær, brombær eller banan i skiver på ca. 3 mm.

DRIK

USA er et stort land med mange forskellige traditioner. Mange drikker mælk til deres mad – andre drikker sodavand.



MAD i andre lande

MAD er spændende, internationalt spejderarbejde er spændende – international mad er meget spændende!

Dette hæfte indeholder en række grydeklare opskrifter på mad, lege, med videre der kan bruges på jeres spejdermøder og ved andre aktiviteter.

Brug dem – og find på jeres egne.

God fornøjelse.



IDEER TIL BRUG AF HÆFTET

- * Tænkedagsmøde: Leg en leg – og lav en snack (for eksempel stegte bananer fra Ghana).
- * Almindeligt spejdermøde: Lad spejderne lave litauisk aftensmad – og brug det til at få en snak om mad i andre lande.
- * Grupperådsmøde: Lad spejderne lave mongolske klejner til forældrene under selve mødet.
- * Weekendtur: Hold en amerikansk aften – pasta med ost – og fjernsynet op på bordet. Det glemmer de aldrig...
- * Senior, lederfest: Lav cubansk mad, dans salsa og drik en masse alkoholfri mojita's...

Hvis I vil gøre noget ekstra ud af det, så er der masser af muligheder. Få ekstra viden om det land I vil "rejse" til enten på biblioteket eller på nettet – her kan I finde både historier, billeder, musik fra alverdens lande. I kan også tage kontakt til nogle fra andre lande, der bor i jeres lokalområde – de vil formentlig gerne komme og besøge jer. I kan eventuelt få nogle kontakter igennem Rotary, AFS, ICYE, Dansk Flygtningehjælp med videre, hvis I ikke selv kender nogen.

GODE LINKS

WOSM:
www.scout.org

WAGGGS:
www.waggsworld.org

MAD i det fri:
www.spejder.dk/kogebog

DDS:
www.dds.dk

Biblioteket
www.bibliotek.dk

FN: www.un.org

FNs Fødevarerorganisation FAO:
www.fao.org

CIA - data om alle lande:
www.cia.gov/cia/publications/factbook/index.html

FNs Udviklingsorganisation UNDP:
www.undp.org

Danida: www.danida.dk

Mellemfolkeligt Samvirke:
www.ms.dk

Ulandsforeningen IBIS:
www.ibis.dk

Dansk Flygtningehjælp:
www.flygtning.dk

Rotary udveksling:
www.rotary.dk

AFS udveksling:
www.afs.dk

ICYE udveksling:
www.icye.dk