



Bål

Bål er det, som flest forbinder med at være spejder. Som spejder bruger vi bål i mange sammenhænge. De vigtigste er lejrbålet og madlavning. Et bål skal dermed dels kunne skabe hygge og varme, og dels skal man kunne tilberede et måltid mad, uden at man skal afbryde madlavningen og lægge ekstra brænde på hele tiden. Med andre ord er der forskel på et lejrbål og et madlavningsbål.

Målgruppe

Junior 10 – 12 år

Spejderne skal:

- Forberede et bål og tænde det med to tændstikker.
- Kende forskellige båltyper og opleve, hvilke der egner sig til hvad.
- Vide hvilket træ, der egner sig som brænde.
- Lave en bålplads.
- Kende til sikkerhed omkring bålet, herunder grundlæggende brandslukning og behandling af brandsår.

Desuden er det en god idé, at spejderne:

- Kan tænde et bål på 10 min.
- Kan tænde bål under vanskelige forhold såsom regnvejr eller blæsevejr
- Kan lave ild på mindst 3 forskellige måder.

Derudover kan udbygges med fx bålkappe og kombineres med mærket 'bålkok' eller 'smagsdommer'.

Varighed:

3-4 mødegange, gerne spredt ud over et par måneder, så der dels kan tændes bål i forskelligt slags vejr, og dels så spejderne får mere øvelse. Båltænding er noget, der læres ved at tænde bål flere gange.

Feedback/videreudvikling af mærket:

Har du en velegnet aktivitet eller en idé til, hvordan mærket kunne tilpasses/videreudvikles? Så skriv til program@dds.dk

Forslag til forløb:

Aktivitet	Møde 1	Møde 2	Møde 3
	Syng brændesangen		
30 min	Intro til bålmærket. Tal om de forskellige typer brænde. Hav gerne eksempler med.	Gå tur i skoven og find en masse forskelligt optændingsmateriale til	Lav Branddaskere. Tænd bål på 10 min uden tændstikker.

	Lav en god bålplads.	bålet. Gem resten til hikeposen/patruljekassen	
20 min	Tal om, hvad der skal til for at lave bål på 10 min.	Kimsleg: Gæt trætyper, nyt og gammelt træ, hvad er hvad? Evt. et vendespil.	Bag pandekage, mens der arbejdes med branddaskere.
30 min	Lav ild på 100 måder. (Vatrondel+vaseline, ståluld, pandelampe batteri, tændstål)	Lav bål i regnvejr eller lav bål på 10 min., og brug bålet til at lave 'char cloth' (bålteknik 2)	Overrækkelse af bålmærke.

Aktiviteter - kan findes på <https://dds.dk/aktiviteter>:

Opbygning af bål
 Optænding Stearinbomber
 Regler omkring bålet
 Lave en bålkappe
 Bål uden røg
 Primitiv bålænding
 Pandekager
 Vild ild
 Tænd ild med et forstørrelsesglas
 Tænd ild med et batteri

Baggrundsinfo, tips og ideer til mærket

Når lederne insisterer på at lave mad på bål, er det blandt andet for at udvikle vores spejdere til at tro på, at de kan klare sig selv. At vide, at man med meget få redskaber kan skabe noget så fundamentalt som ild, giver en selvtillid, som bekræfter den enkelte i, at man godt kan klare sig uden de teknologiske hjælpemidler, som vi er omgivet af i vores hverdag.

Bålregler

Lav ikke bål nærmere end tre meter fra et telt. Gnister fra bålet kan antænde teltet, der brænder lynhurtigt. Hvis det blæser meget eller det er et stort bål, skal sikkerhedsafstanden være større.

Brandspand og branddasker. Inden I går i gang med at lave bål, skal der som minimum fyldes en spand med vand og der skal hentes en branddasker.

Lav kun bål på tilladte steder. I de fleste skove er det kun tilladt på etablerede bålpladser. Hvis det er tilladt at lave bål, skal der etableres en bålplads.

Bålpladsen skal være indrettet på en måde så ilden ikke kan brede sig ud over bålpladsen. Den skal være en passende størrelse til bålet. 1,5×1,5 meter er passende til et madbål. Et stort lejrål kræver en større bålplads. Bålpladsen skal være afgrænset. Det kan f.eks. være af sten (ikke flint, som kan springe i varmen) eller af rafter/tykke stammer, der beskytter kanterne mod at blive trådt ned eller brændt af.

Optænding bål

Alle bål typer startes på samme måde med en bunke grankvas/snittespåner/ birkebark/ dunhammer/tørt græs eller lignende, en bunke kviste/småpinde og en bunke lidt større pinde. De lidt større pinde stables som et pyramidebål rundt om kvas og småpinde.

Til spejder bruger vi ikke færdigkøbte optændingsbriketter, men vi laver tit vores egne optændingsbriketter. F.eks. stearinbomber (sammenrullet papir dyppet i stearin) eller vatrondeller og en dåse vaseline. (Vaseline kan andet en smøre læberne). Helt basalt, så er bomuld af en slags og et olieprodukt er en god kombination. Bomuld kan være vat/klud fra et lagen/en ubrugt tampon og olieproduktet kan være stearin/voks/vaseline/oliekridt. Det gælder om at finde en kombination, som kan brænde længe nok til at antænde vores kvas, så det bliver muligt at opbygge et bål ved forsigtigt at lægge små kviste på og efterhånden bygge bålet op.



En anden metode er at medbringe et 9V batteri og lidt fin/tynd ståluld. Stålulden bredes ud og med batteriet antændes stålulden forsigtigt. Denne metode er især god hvis alting er vådt, da stålulden vil antænde uanset om det er vådt eller ej. Der findes et uendeligt antal måder at tænde ild på og kun fantasien sætter grænser. Nåletræer indeholder særlig brændbar harpiks og det er derfor en god ide at indsamle optænding af nåletræer samt skrabe harpiks af de sår der opstår på stammerne, når en gren knækker i efterårsstormen.

Når ilden har godt fat, bygges f.eks. Pyramidebål, et Pagodebål eller en Jægerild afhængig af formålet med bålet. Når det er tid at gå til ro, kan man lave en Nying, se nedenfor.

Se eventuelt videoen Bålteknik01, som er nævnt under links.

Bål typer

Pyramidebål <illustration>

Pyramidebål er hurtigt at tænde. I pyramidebålet stiller man grene og brændestykker på højkant så de peger ind mod midten af bålet. På den måde får flammerne let fat i brændestykkerne og der kommer ilt til ilden. Hvis du bruger pyramidebålet til madlavning, må du bruge et påhæng til gryderne, da du ikke kan stille gryder direkte på et pyramidebål.



Pagodebål <illustration>

Pagodebålet er opbygget af længere brændestykker, der ligger parvis oven på hinanden. Hvis du bruger tørt granbrænde, er pagodebålet velegnet til store bål som for eksempel lejr bål. Bruger du hårdt træ, giver bålet gode gløder til snobrød.



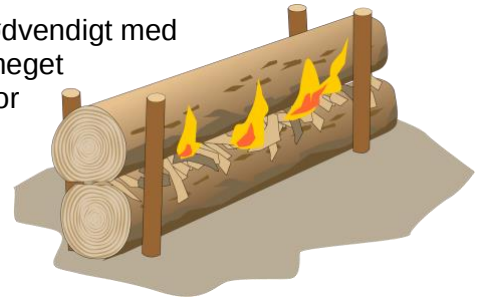
Jægerild <illustration>

Jægerilden er god til madlavning, hvis ikke du har et stativ til gryder. Brug tykke brændestykker, helst af hårdt træ som eg eller bøg til at afgrænse ilden og til at stille gryder på. Fyr op i midten med mindre brændestykker. Hvis du lægger de store brændestykker på langs af vindretningen, brænder ilden bedst. Husk at holde øje med at gryden ikke vælter, når der er brændt noget af de tykke brændestykker.



Nying <illustration>

Spar på brændet især når du laver mad. Det er ikke altid at det er nødvendigt med et buldrende bål. Brug så vidt muligt ikke vådt brænde. Det kræver meget mere brænde at fyre med vådt, end med tørt brænde. Tænk over hvor der laves bål. Lav f.eks. ikke bål på en bakketop eller andre steder med megen vind, da der bruges meget mere brænde.



Evaluerings:

Afslut forløbet med en opsamling omkring brug af bålet, sikkerhed mv
Forløbet kan fx evalueres med Barometer. Stil mange forskellige spørgsmål, så I når hele vejen rundt om aktiviteterne.

Gode links:

[Kunsten at tænde et godt bål](#)

[Bålteknik 01 – Hvordan tænder man bål?](#)

[Bålteknik 02 – Hvordan fremstilles char cloth og hvordan bruges det?](#)

[Bålteknik 03 – Bål i regnvej](#)

...