



Bålkok

Madlavning fylder meget, når vi er på ture og lejre. Derfor skal det være en sjov og inspirerende aktivitet, samtidig med at man lærer basal madkundskab. I dette forløb skal minierne prøve kræfter med selv at lave lækker simpel mad over bål.

Gren/alder

Mini

Spejderne skal:

- Prøve at være med til at planlægge madideer til møder eller en tur
- Prøve at tilberede simpel mad på forskellige måder fx koge, stege, bage
- Prøve at medvirke ved tænding af bål og blive fortrolig med rammer for mad over bål

Varighed:

Mærket løber over 3-4 møder eller kan tages på en tur.

Feedback/videreudvikling af mærket:

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

Forløbsforslag:

	Møde 1	Møde 2	Møde 3
Aktivitet	Grillspyd med grøntsager	Mad i foliebakker	Pizza over bål
Leg	Frugtsalat	Banke bøf	Opvaskestafet

De udvalgte forslag til retter er simple og kræver ikke så meget, da det vigtige i mærket er, at spejderne selv prøver kræfter med madlavning, får fingrene i dejen og holder kniven. Fx kan spejderne lave hver sin fisk bagt i avis eller mad i hver sin foliebakke.

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

- [Foliebakkemad](#)
- [Fisk bagt i avis](#)
- [Grillspyd med grøntsager og kød](#)
- [Fyldte appelsiner](#)
- [Stegte bananer](#)
- [Æbler: Fyldte æbler](#)
- [Pizza over bål](#)

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

- [Frugtsalat](#)
- [Banke bøf](#)
- [Opvaskestafet](#)

Tips og ideer:

Mad og madlavning er helt basalt for alle mennesker og fylder meget når vi som spejdere er på tur. Derfor er det vigtigt at gøre det til noget sjovt og spændende. Samtidig er mad et af de steder man først kan få og have medbestemmelse og det er samtidig en rigtig god samarbejdsaktivitet. Så mad indeholder mange centrale spejderelementer og arbejde fra de mindste grene er learning by doing.