



# Opskrifter bålsnack

## Tynd pind/grillspyd:

**Skumfiduser** – ristes over bålet's gløder – ej flammer, da sukkeret kan brænde. Når skumfidusen er brun og svulmet op tages den forsigtig af pinden ved at holde en mariekiks på begge sider af skumfidusen. Rør ikke skumfidusen da du vil brænde dig på den, den kan godt være tæt på 50 grader.

**Dadler, cocktailpølser, tørrede abrikoser svøbt i bacon eller seranoskinke.**

Sættes på spyd – 1 ting ad gangen og ristes over gløderne indtil det er lysebrunt.

## Tyk pind/bambuspind diameter pølse-størrelse:

**Snobrød** – lav en almindelig dej til boller. Hver elev får en klump dej på størrelse med en bolle, som de ruller til en lang pølse. Pølsen snoes rundt om pinden. Det er vigtigt, at der er lukket med dej i enden af pinden og at den snoede dej ikke har nogle huller, men er pakket tæt. Når snobrødet er bagt tages det forsigtigt af pinden. Tag evt. et stykke køkkenrulle og pak rundt om brødet. I hullet fra snobrødspinden kan man nu hælde syltetøj ned eller andet sødt.

**Spejder toast**– rul et stykke pålæg rundt om snobrødspinden. Rul snobrødsdej udenpå pålægget og bag som ved normalt snobrød. Når snobrødet er bagt tages det af pinden og i hullet fra pinden presses nu en ostehaps ned, som vil smelte. Toasten er klar.

**Spejder Hotdog** – bages som snobrød. Når snobrødet har bagt på halvdelen af siderne, så lægges pølsen på en rist i bålet. Når snobrødet er færdigt tages det af pinden og skæres igennem på langs indtil den når hullet i midten. Smør brødet med ketchup, sennep osv og læg pølsen i brødet. Læg en stribe af ketchup på pølsen, således at det ristede/hakkede løg kan sidde fast. Velbekomme.



## Spejderslik uden pind:

**Æbler med fyld** – Fjern æbleskroget på æblet uden at skære det i stykker. Bland noget fyld af blødt smør, kanel og sukker. Fyldet presses ned i hullet fra det fjernede æbleskrog til hullet er fyldt. Derefter pakkes æblet ind i staniol og lægges ind i bålet.

**Bananer med chokolade** – skær en banan åben på langs. Du må IKKE tage skrællen af bananen.. Knæk pålægschokolade og put ned ned i revnen. Pak bananen ind i staniol og læg den ind i gløderne fra bålet. Vend bananen et par gange. Når den mærkes blød er den færdig. Selvom skrællen er sort, så er der ikke noget i vejen med bananen. Pak forsigtigt bananen ud af staniolen og læg den på en tallerken. Ny den lune banan evt. Med lidt vaniljeis, som smelter over bananen.

## Ristede insekter:

Hvis I er så heldige at have bålpander på jeres skole, så kan I riste insekter i olie og spise dem drysset med barberque-krydderi.

Det er både sjovt, lækkert og udfordrende for eleverne.

Græshopper og melorme kan fx købes frosne i nogle Irma-butikker, på coop.dk og nemlig.dk