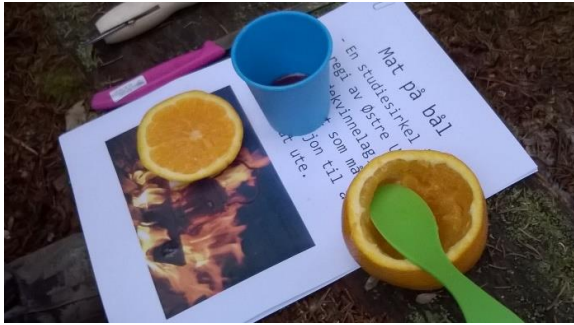


Mat på bål



Skovseth og kokk Ane Aanerud Grøndahl.

«Mat på bål» var en studiesuksess vinteren 2016. Dette var et kurs over fire kvelder der det var to kvelder på ordinært skogsbål, en kveld med bålpanne og en kveld med gassgrill. Også denne gangen ble det fokusert på å bruke rester. En ville også vise at det fint gikk an å lage mat ute, og at en tur ikke behøver å være lang i og med at to av kveldene bare gikk ut i hagen til de to kursholderne, studieleder Elin Jødahl

Selv om kurset gikk på vinteren, så var det godt besøkt, og nye damer fant vegen til laget vårt. Første kveld var det regn, men damene registrert det ikke. Stemningen rundt et bål er magisk, særlig i mørket, og det ble mange gode samtaler både om maten og annet.

Første kveld i skogen hadde deltakerne fått i lekse å ta med en rå kyllingfilet og en halv løk i terninger/hakket. De skulle også ta med et eple. Studielederen og kokken hadde også med litt forskjellig, så det ble laget bollesuppe, kyllinggryte tandoori med ris og brunet eple med sukker og kanel. Som drikke var det solbærtoddy og kaffe. Alt ble laget på bål der det var plassert et stativ med krok til å henge gryte i.

Andre kurskveld var det "Mat på Bålpanne". Det ble laget tortilla-lefser med fyll av det vi hadde i kjøleskapet, pakket de inn i folie og lagt på bålpanna. Etterpå ble det lapper med Folvell jordbær, og pære med Aftereight. Gjett om det smakte godt da?

Tredje kurskveld hadde deltakerne med hvert sitt grillspyd lagd av det de fant i kjøleskapet, og de hadde lagd seg hver sin foliepakke med fisk, grønnsaker, smørklatt og en klatt med rømme, fint pakket inn. Dette ble lagt inni gassgrillen, og vi fikk oss etterhvert ett herremåltid. Til kaffen lagde vi bananer med brunt sukker og mandler som sto og stekte seg inni grillen, serverte dette med is.

Til siste kveld på «vanlig» bål igjen var lekse å ta med pinnebrøddeig og pølser. Noe av pølsene ble brukt til en varm og mettende suppe, og pinnebrødet ble selvsagt stekt på pinne i bålet. Deretter fikk hver deltaker en appelsin med beskjed om å skjære av toppen og grave ut en del av innholdet. Så ble appelsinene fylt med røre til sjokoladefondant, og fruktene ble plassert i ei gryte over bålet. Vi spiste «kaka» før den var stekt, men innholdet var lunkent og smakte godt til kaffe.

Det kan anbefales å holde en tilsvarende kursserie. Boka «Et ute» av Sigrid Henjum ble brukt til inspirasjon for kurset som ble lagt opp og ledet av studielederen og kokken.