

MAD I GLØDER

Mange råvarer kan bages direkte i gløderne, fordi de har en naturlig skal, der beskytter dem. Det kan være skræl på frugt eller grøntsager eller et fedtlag på kød. Denne beskyttende skal er vigtig, når vi tilbereder maden ved så koncentreret varme, som gløderne giver. Derfor er det ikke nødvendigt at bruge stanniol til at beskytte råvaren, når den tilberedes. Men den skal tilberedes rigtigt, og varmen skal styres ved at flytte maden i forhold til bålet.

Mange metoder kan anvendes, når man laver maden lige i gløderne. Det er en af de ældste tilberedningsformer, der er blevet brugt af vore forfædre langt tilbage. Men det er ikke ligegyldigt, hvordan maden tilberedes.

Her følger en kort beskrivelse af forberedelserne af bålet og derefter en række opskrifter på tilberedning af forskellige råvarer på gløderne: grøntsager, kød, fisk og frugt.

Hvordan laves bålet

Tænd et bål, en lille time før du vil lægge maden på. Er træet tørt, går det hurtigt. Er træet friskt eller vådt, skal der beregnes længere tid. Det kræver en del træ at skabe et godt glødebål. Hvor stort bålet skal være, afhænger af, hvor meget du vil tilberede på det. Der går en del træ også til et lille bål, og det er bedst at have rigelige gløder, da det tager tid at brænde mere træ til gløder. Når træet er brændt ned, spredes gløderne, og råvarerne lægges på.

Kartofler

Kartofler har en tynd, men ret sej skræl, der kan holde saften inde i kartoflen, så den ikke tørrer ud, mens kartoffelkødet koger inden i skrællen. Kartofflerne placeres i gløderne og vendes en gang imellem. Tager det for lang tid, før de bliver møre, har de det ikke varmt nok. Skær eventuelt et par snit i skrællen, inden kartoflen lægges i gløderne og krydr kartoflen med fyrrenåle eller rosmarin, inden den bages. Der skal beregnes ca. 30-45 minutter.

Løg og hvidløg

Løgets skal holder ligesom kartoffelskrællen på væden i løget. Det tager ikke mere end et kvarter, før løget er bagt og smager sødligt i stedet for skarpt.

Hvidløg lægges hele i gløderne, uden at feddene pilles fra hinanden. De skal som løgene bage ca. et kvarter. Hvidløget mister sin skarphed ved at blive bagt, men bevarer stadig den karakteristiske hvidløggsmag. Hvidløg bliver bløde og kan smøres på brød eller spises som tilbehør.

Auberginer

Auberginer i gløderne er en nydelse. Bag dem hele og pas på, at skrællen ikke revner, så der kommer snavs ind til kødet. Når auberginen er blød at prikke i med en gaffel, er den klar.

Auberginemos

Mos auberginekødet og bland det med:

Tomatpure

Hvidløg

Salt

Peber

Tomatstykker

Crème fraîche eller flødeost

evt. timian

Andre grøntsager

Selleri, pastinak, rødbede, artiskok, champignon og fennikel lægges hele i gløderne.

Tid:

Selleri og rødbede ca. 1-1½ time

Pastinak, fennikel, artiskok ca. ½ time

Champignon 5-10 min.

Grøntsagerne spises som tilbehør, evt. med salt og en klat smør.
Eksperimenter selv med andre grøntsager.

Steg

Den simpleste måde at lave steg på er at lægge den i gløderne, og resultatet bliver godt. Der skal bruges en ret fed steg, for eksempel en ribbensteg, da dens fedtlag forhindrer kødet i at blive tørt under stegningen.

Gnid stegen med salt og krydderier, før den lægges på bålet. Ryd gløderne ud til siden, hvor stegen skal ligge og anbring den med sværsiden nedad. På ydersiden vil der danne sig et forkullet lag på et par millimeter, men når det skæres af, er kødet indenunder saftigt og mørt. Det er nødvendigt at holde øje med stegen og prikke i den jævnlige, ligesom den skal vendes efter en halv times tid. Måske er det nødvendigt at vende stegen flere gange, før den er færdig. Kommer der rød saft ud, og er kødet sejt at stikke i, er stegen endnu ikke mør. Saften skal være klar, og gaflen skal gå lige igennem kødet.

Læg stegen på et bræt og skær det forkullede lag af, før der serveres.

Serveres der kartofler til, kommer stegen ind på bålet først og kartoflerne kort efter. De kan ligge og tage varmen uden om stegen. Der kan også laves andre grøntsager på bålet samtidigt.

Kartoffelæg

Ingredienser:

1-2 bagekartofler til hver

1 æg til hver kartoffel + lidt ekstra

2-3 snittede pinde med spids til hver kartoffel

Salt

Skær toppen af kartofflen og udhul den, så der er plads til et æg i hulningen. Slå et æg ud i hullet og læg låget på igen. Snit tre små pinde, der kan holde låget på plads og stik dem gennem låget ned i kanten på kartofflen.

Kartoffelægget skal have cirka en halv time til tre kvarter i gløderne, før ægget er kogt og kartofflen mør.

Den del af kartofflen, der skræbes ud, kan koges med lidt mælk, salt og peber i en gryde til kartoffelmos eller hakkes i småstykker og steges på panden.

Fiskepakker

Fisk skal ikke stege så længe på bålet. Ofte kun 20-30 minutter. Fiskepakker er fisk, der først er pakket ind i friske bøgeblade eller blade af hestehov (de store skræppeblade) og uden på bladene i våde aviser.

Hvis fisken ikke er rensset, pilles hovedet af og indmaden fjernes. Skyl fisken godt og krydr den med salt, peber, citronskiver, vandmynte, persille og andre friske krydderurter.

Læg fiskepakken i gløderne. Hold øje med, at avisen ikke tørrer så meget, at der går ild i den. Fugt eventuelt avisen med vand undervejs. Åbn pakken efter 20-30 minutter og mærk, om fisken er færdig. Kødet skal være hvidt og falde fra hinanden, når man trykker på det.

Ingredienser:

Fladfisk, torsk, laks og ørred er godt, men prøv også med andre fisk. Der kan bruges både fisk med ben og fileter.

Store blade fra rød hestehov eller bøgeblade

Aviser

Salt, peber

Evt. citronskiver, vandmynte, persille og andre krydderurter

FRUGT PÅ BÅLET

Alle frugter har en skræl, der beskytter dem i naturen. Men ikke al frugt egner sig lige godt til en tur på bålet.

Her kommer tre frugt-opskrifter, der giver nogle lækre desserter.

Bananer

Snit en rille i bananens indre runding og put et par plader pålægschokolade ned i rillen, før bananen placeres i gløderne. Det tager ikke mere end ti minutter, så er desserten klar.

Ingredienser:

1-2 bananer pr. person

2 stykker pålægchokolade til hver banan

Ananas

Ananas kan lægges ned i gløderne uden nogen forberedelse. Det tager en halv til en hel time, før den er stegt, men det er værd at vente på.

Chokoladeananas

Skal det være ekstra godt, fjernes ananas-stokken (den hårde kerne midt i frugten) ved at skære toppen af og udhule ananassen med en kniv. I hullet fyldes bananmos med chokoladestykker, toppen sættes på som låg, og ananassen placeres i gløderne. Det er en dessert, der er en dronning værdig!

Ingredienser:

ananas

chokolade

banan

Fyldte æbler

Skær toppen af et æble i en spids ned mod kærnehuset, så toppen kan sættes på igen som låg.

Grav kærnehuset ud, men uden at der går hul i bunden. Fyld hullet ud med syltetøj eller med en blanding af kanel, sukker og smør. Der kan også bruges chokolade, nødder og marcipan.

Sæt låget på igen og stil æblet ned i gløderne.

Det tager ca. en halv time. Mærk efter, hvornår æblet er blødt.

Ingredienser

Æbler, gerne store og syrlige

Syltetøj

eller

kanel, smør og sukker

eller

nødder, marcipan og chokolade

MAD PÅ STEN

Opvarmede sten virker som små stegepander. Det er vigtigt, at stenene ikke er for store, da det så er meget svært at bevare varmen i stenen, til maden er færdig. Når man bruger sten som stegepande eller bagesten, udnyttes eftervarmen. Stenene lægges ind i bålet, mens der tændes op. Så bliver stenene varmet igennem mens bålet brænder ned til gløder. Stenene skal ligge mindst ½ time, før de er varme nok. Når en sten er brugt, skal den tilbage i bålet og varmes op igen.

Opvarm en eller flere sten til hver. Stenene skal helst være flade og med en diameter, der ikke er større end 10-15 cm.

Vigtigt: Vær opmærksom på, at der ikke er flintesten imellem, de kan eksplodere i varmen.

Brød

Det enkleste at lave på sten er et fladbrød. Lav små brød, der lige kan ligge på stenene. Brødene vendes, så de bliver bagt på begge sider.

Tænd først bålet og varm stenene op.

Du skal bruge:

Skål eller dejfad

Grydeske

Flade, varme sten

Viskestykke eller grydelåg

Ingredienser

450 g hvedemel

150 g knækkede hvedekerner

4 dl vand

25 g gær

½ dl olie

salt

sukker

Smuldr gæren i vandet i en skål og rør gæren ud. Tilsæt knækkede hvedekerner og hvedemel, så der ligger et lille tørt melbjerg i vandet. Hæld olie, salt og sukker på melbjerget og rør det hele rundt. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen. Når dejen er for hård at røre, skal den æltes. Gem lidt af hvedemelet, til dejen er hævet.

Lad dejen hæve ½-1 time under viskestykke eller grydelåg, gerne i nærheden af bålet's varme.

Efter at dejen er hævet, æltes den igen, og mere mel tilsættes. Form dejen til små flade brød og bag dem på de varme sten. Hold øje med brødene og vend dem ind imellem.

Jernalderkiks

Kiksene bages som brødet, men trykkes helt flade og bages, til de er sprøde.

Du skal bruge:

Skål eller dejfad

Grydeske

Flade sten

Viskestykke eller grydelåg

Ingredienser:

1½ dl vand

1½ dl valle (kan laves ved at kærne smør af fløde eller ved at lave kærnemælksost)

mel (spelt, byg, hvede)

honning

salt

evt. lidt, smør, æg og hakkede valnødder

Bland vand og valle med honning og salt. Rør melet i og ælt dejen, til den ikke klistrer mere. Lav kugler på størrelse med valnødder og tryk dem flade. Bag kiksene på de forvarmede sten.

Pizza

Pizza og andet italiensk brød er oprindeligt bagt på sten i en ovn eller på åben ild. Stenen fordeler varmen og giver en god krumme og sprødhed til de flade brød.

Lav en blød dej til pizzabunden og form små pizzabunde, der passer til stenenes størrelse. Dejen foldes sammen om fyldet som en indbagt pizza, for at den kan vendes undervejs. Eller lav to bunde til hver pizza og læg de to bunde sammen om fyldet som en sandwich. Tryk dejen godt sammen i samlingen, så fyldet ikke falder ud. Spar lidt på fyldet, da det, der løber ud, bliver brændt og flyder ned ad stenen.

Pizzaen lægges på en opvarmet sten og vendes ofte, så den ikke brænder fast. Når dejen er bagt, er pizzaen færdig.

Du skal bruge:
Skål eller dejfad
Grydeske
Flade sten
Viskestykke eller grydelåg

Ingredienser 3-4 pers

Dej:
3 dl vand
25 g gær
500 g hvedemel
2 spsk. olie
salt

Smuldr gæren i vandet og rør den ud. Tilsæt hvedemel, så der ligger et lille tørt bjerg af mel i vandet. På melbjergtet hældes olie og salt. Rør det hele sammen og tilsæt mel lidt ad gangen. Når dejen bliver for stiv at røre, skal den æltes. Ælt dejen godt og stil den til at hæve med et viskestykke eller låg over skålen.

Fyld:
Tomatpure
Ost
Oregano
Skinke
Tun
Løg
mm.

Vælg ikke råt kød eller andet, der kræver lang tid for at blive stegt.

Pirogger

Piroggerne laves på samme måde som pizza, dejen er bare en anden. Lav en flad kage af dejen og læg fyldet på. Klap dejen sammen om fyldet og pres kanterne godt sammen med en gaffel, så fyldet ikke flyder ud.

Du skal bruge:
Skål eller dejfad
Grydeske
Flade sten
Viskestykke eller grydelåg
Skål til fyldet
Ske

Ingredienser til ca. 8 pirogger

dej:
120 g grahamsmel
240-300 g hvedemel
25 g gær
2 dl vand
2 spsk. smør
1 æg

Gæren røres ud i vandet. Æg røres i. Smørret smuldres i lidt af hvedemelet, der røres i dejen. Grahamsmel æltes i sammen med resten af hvedemelet. Gem lidt hvedemel til at ælte i dejen efter hævnings. Lad dejen hæve mindst ½ time. Lav fyldet, mens dejen hæver. Når dejen er hævet, skal den æltes igen med resten af hvedemelet. Form dejen i 8 kugler, der rulles ud som flade pandekager. Læg fyldet på dejen.

Fyld
250 g spinat eller broccoli
1 løg
1 æg
100 g fetaost
revet muskat
salt

Rens grøntsagerne og hak dem i små stykker. Smuldr fetaosten og bland den i grøntsagerne. Rør æg, salt og revet muskat i fyldet og læg en klat i hver af piroggerne. Se i pizzaopskriften, hvordan de bages på sten.

PLANKNING

Til plankning kræves først og fremmest et godt glødebål. Tænd et stort bål, ca. 1 time før maden skal på. Ved plankning sættes kødet til stegning fast på en planke eller en flækket trækævla med små træpløkke. Træpløkkene snittes og slås gennem kødet og ned i træet.

Friskt træ er bedst, fordi det ikke er så hårdt at slå træsplitterne ned i. Det er godt, hvis I kan fælde et træ eller få fat i et stykke af et nyfældet grantræ. Fjern alle grenene og sav et par kævler på ca. 30 cm. Flæk kævlerne med en økse. Pas på at de rene træflader ikke bliver snavsede.

Snit 3-4 små træpløkke på ca. 5 cm. af hårdere træ, gerne tørt. I spidsen skal pløkkene være flade som æggen på en kniv og ikke spidse.

Lav huller med en kniv i det friske træ, hvor træpløkkene skal sidde, før kødet lægges på. Læg kødet på den rene træflade og slå pløkkene fast gennem kødet og ned i trækævlen. Brug bagsiden af øksen eller et stykke træ. Er der plads, kan der sidde flere stykker kød på én planke.

Ved plankning udnyttes bålet's strålevarme. Planken med kødet placeres tæt på bålet, hvor der er varmt. Men ikke så tæt på ilden, at kødet brækkes. Planken kan flyttes efter bålet's varme. Tag undervejs kævlen ud fra bålet og stik i kødet, tag en smagsprøve. Server til sidst maden - evt. direkte fra kævlen.

Du skal til al plankning bruge
Trækævla af friskt træ
Træpløkke af tørt træ
Kniv
Økse
Sav

Planket fladfisk

Rens fisken grundigt for indmad. Hoved, finner og skind skal ikke fjernes. Kil fisken fast til kævlen. Kilerne holder bedst fisken fast til planken, hvor fisken er tykkest. Drys salt og andre krydderier på fisken og stil den ved bålet. Krænger fisken hurtigt udad, er det tegn på god varme. Fisken er færdig, når kødet ikke er gennemsigtigt mere, men helt hvidt.

(Server evt. bagte kartofler, remoulade og revne gulerødder til)

Ingredienser:

Fladfisk med ben. Rødspætter, skrubber eller isinger.

Planket kotelet

Koteletten bankes flad og kiles fast . Drys den med salt, peber og evt. andre krydderier. Koteletten kan evt. marineres, før den plankes. Bland ingredienserne til marinaden og lad koteletterne ligge i blandingen en halv time.

Ingredienser:

Koteletter

Marinade:

½ dl olie

1 spsk. soja

Salt, peber

Evt. rosmarin, paprika, esdragon, hvidløg eller ingefær

Kalkunschnitzel

Kalkunkødet kiles fast til kævlen. Kødet drysses med salt, peber og krydderier. Kødet sættes hen til bålet. Det er færdigt, når kødet er hvidt, kalkunkød skal stege ca. 20 minutter. Hold øje med det, så det ikke bliver tørt. Kalkunkødet kan marineres, før det plankes. Se under koteletter.

Ingredienser:

Kalkunschnitzler eller kalkunbryst, der skæres i skiver

Salt, peber, andre krydderier

Evt. marinade:

½ dl olie

1 spsk. soja

Salt, peber

Evt. rosmarin, paprika, esdragon, hvidløg eller ingefær

OVNE

Grydeovn

Med en grydeovn er der mulighed for friskbagte boller på lejren eller turen. Og så kræver det ikke de store forberedelser.

Du skal bruge:

En stor støbejerns-stegegryde (køb den på loppemarked eller genbrug!)

Et grydelåg, der er for lille til gryden og kan ligge ca. 1/3 over bunden som bageplade

Et grydelåg, der passer til gryden.

Sand til bunden af gryden

Læg sandet i bunden af stegegryden, så det fylder rummet fra bunden af gryden til det lille grydelåg. Det lille låg er bagepladen. Sandet skal isolere og fordele varmen i ovnen.

På låget drysses mel til bagning og evt. fedtstof til stegning.

Maden må ikke røre grydens væg.

Gryden sættes på et halvt nedbrændt bål, hvor der er god varme. Det gør ikke noget, at der stadig er flammer. Grav en hulning ned i gløderne og placer gryden med gløder op ad siderne i bålet. Der kan godt lægges mere brænde på bålet, mens gryden er på. Er varmen ujævn, skal gryden drejes og flyttes

Boller

Lav en brøddej (se opskriften under brød på sten) og lad den hæve. Form bollerne og lad dem hæve igen en halv time, så bliver de bedst. Gryden kan varmes på bålet, inden bollerne sættes på pladen, men bollerne kan også sættes i kold ovn på bålet. Læg bollerne på det lille grydelåg, men ingen af dem må røre ved grydens væg, så bliver de brændte. Drej bollerne og flyt på dem under bagningen, så alle får varme og bliver gennembagt. De midterste boller skal sikkert flyttes ud til kanten, når de yderste er bagt. Bollerne skal være gyldne og sprøde, og når det lyder hult, når man banker på undersiden, er de færdige.

Kanelsnegle

250 g hvedemel

1 tsk salt

25 g gær

1½ dl mælk

30 g smør eller margarine

Fyld:

30 g smør eller margarine

2 spsk. sukker

1 spsk. kanel

Smuldr smør eller margarine i halvdelen af melet. Smuldr og udrør gæren i mælken. Bland dejen sammen og rør til den er jævn. Ælt resten af melet og saltet i dejen, som skal være blød og jævn. Lad den hæve en halv time.

Bland sukker, kanel og smør eller margarine til fyldet.

Rul dejen ud til en rektangel og smør fyldet på den. Rul dejen sammen om fyldet på den korte led, så man får en lang pølse. Skær kanelpølsen ud i skiver og læg dem på pladen som snegle.

Prøv også at bage kiks i grydeovnen. Se overskriften på jernalderkiks under mad på sten.

Ribbensteg med sprød svær

Ingredienser:

Ribbensteg

Salt, peber, krydderier

Ribbensteg indeholder meget fedt og bliver derfor ikke tør. Skær riller i sværen, hvis det ikke er gjort. Læg den direkte på bagepladen i grydeovnen, det er ikke nødvendigt med fedtstof på pladen, da der løber fedt af kødet, når det steger. Stegen skal have ca. 1 time, mere hvis stegen er stor. Og vupti – så har man en steg med sprød svær!

Grubestegning/jordovn

En grube er en underjordisk ovn, der varmes op og derefter kan passe sig selv i timevis. Kødet graves ned mellem varme sten.

Du skal bruge:

En masse sten – ikke flint, der springer i varmen

En spade

Kød – okse, svin, kylling, kanin eller fisk i større eller mindre stykker

Store blade – f.eks. fra rød hestehov

Grav et hul på ca. to spadebredder på hver led og ca. to spadestik i dybden.

Hullet fores med store sten i bunden og på siderne. Ekstra sten lægges langs kanten og skal bruges som låg.

Et godt bål tændes i gruben. Der skal hele tiden være godt gang i bålet og ilden skal også nå de øverste sten.

Opvarmningstiden afhænger af, hvor store stykker kød man vil stege og dermed, hvor lang tid stenene skal holde på varmen. Bruges der mindre stykker kød som kylling, kanin eller fisk, skal der beregnes ca. to timer til opvarmning og det samme til stegning. Der kan spares tid ved at skære kødet ud i portionsstykker og pakke dem ind hver for sig. Så er det nok med 1½ time til opvarmning og 1½ time til selve stegningen.

Store stykker kød eller halv lam og rådyr kræver 10-12 timer til opvarmning og lige så lang tid til stegning!

Kødet krydres med salt, peber og krydderurter og pakkes ind. Om sommeren kan de store blade fra rød hestehov bruges. Det er vigtigt, at kødet er pakket godt ind i flere lag blade, så der ikke trænger jord ind til kødet. Er det om vinteren ikke muligt at finde andet, må man ty til stanniolen!

Bålet fjernes, så kun små gløder og aske er tilbage.

Det indpakkede kød lægges ned i gruben oven på stenene, og de resterende varme sten lægges ovenpå, inden der lukkes med jord på toppen til at isolere gruben med.

Beregn god tid og lad hellere stegen få lidt ekstra end at tage den op for tidligt. Åbnes gruben, før stegen er færdig, slipper en masse varme ud. Men er kødet ikke mørt, når det tages op, kan det lægges ned igen og gruben forsejles på ny.

Ingredienser:

Kød (steg eller mindre stykker kød: oksekød, lam, kylling, kanin, fisk)

Krydderier