

Sommer ved Sundet

SÅDAN LAVER DU ET GODT BÅL

1. Find det rette brænde

Saml tørre grene, pinde og kvas fra jorden – aldrig fra levende træer. Hvis du vil være sikker på at have brænde, kan du tage en pose med hjemmefra. Mange vejboeder i og omkring Svendborg sælger brænde.



2. Vælg den bedste båltype

Vi anbefaler enten pyramidebål eller pagodebål. Pyramidebål brænder hurtigt og er godt til madlavning, og laves ved, at du bygger en pyramide med de mindste stykker inderst. Pagodebål brænder længe og stabilt og laves ved at du lægger brændet i firkanter oven på hinanden, så der kommer luft imellem.



3. Tænd bålet rigtigt

Brug tørt græs, bark eller optændingsblokke inderst. Tænd fra bunden, og giv flammerne ilt ved at blæse forsigtigt på dem.



4. Gør båloplevelsen ekstra hyggelig

Medbring skumfiduser, chokolade, kiks og snobrødsdej. Sæt børnene til at finde snobrødspinde, og syng "Kvinde min" eller "Tag mig med til Joanna" – prøv at synge den på syyfyysk (det er blandt andet noget med nogle lange vokaler, og nogle stumme konsonanter).



5. Sluk bålet ordentligt

Hæld vand på gløderne, rør rundt, og sørg for, at alt er koldt, inden du forlader stedet.

