TIPS TIL MIDDAG; DESSERT OG OVERNATTING.

MIDDAG:

**I folie**: Kutt opp i biter kjøtt eller fisk og det du måtte ha av grønnsaker. Legg i 2-3 smørklatter eller olje. Pakk det hele inn i dobbel folie og legg på glørne i bålet. La det ligge i bålet i ca. 10-15 minutter og sjekk om det er ferdig. Lag «1 pakke» per person. Kutt opp det du trenger kvelden i forveien så går det fortere å lage «pakkene» selve dagen.

**Pinnebrød:** Lag pinnebrøddeig av litt vann, 2-4 dl mel, ½ ts salt og 1-2 ts gjær om du vil. Deigen skal ligne bolledeig i konsistens. Ha i en plastpose og ta med. Smi en pinne eller bruk grillspyd og tvinn deigen rundt. Stekes over glør til «pinnebrødet» er gjennomstekt. Snu pinnebrødet ofte.

Ha krydder, skinke, ost, ferdig stekt kjøttdeig, mais eller lignende i deigen for mer smak.

**Grilling:** Ta med pølser, tinte burgere, grillskiver eller lignende. Tre de på grillspyd eller ha i grillpanne. Ta med ønsket tilbehør.

TIPS DRIKKE:
Varm buljong, kakao, te, kaffe, varm/kald saft.

DESSERT:

Fyll ynglingsfrukten din med sjokolade/nøtter/kanel/sukker/rosiner og pakk inn i dobbelfolie. Stek på glør i 20-30 min (alt etter frukt) til frukten er myk. Spis med t-skje /gaffel!

God appetitt!!

Flere tips finnes på speiding.no eller speiderbasen.no.