

Bål til lyst, glæde og nød

Bål har til alle tider fascineret mennesker både med frygt, til varme, som noget uopnåeligt, som en varmekilde til madlavning og til varme og som centrum for familien/ gruppen.



I dag er det absolut mest til hygge og Sct. Hans og så lige når vi naturvejledere og andre grupper laver bålmad. Fokus i denne artikel bål, brænde, teknik, tips og gode råd.

Brænde

Ikke alt træ er lige godt bål og noget brænde er bedre til bestemte formål end andet. Middelhardt til hårdt løvtræ som f.eks. bøg, eg, birk og ask er de bedste, mens blødt løvtræ (el, lind og asp) og nåletræ er knap så godt. (se faktaboks om brændværdi) Men skal man kun bruge varmen fra flammer, så betyder det reelt ikke noget. Skal man bruge gløder, så er det bestemt ikke lige meget. Til gløder er bøg efter min mening det bedste brænde, tæt fulgt af ask, birk og eg. Bemærk at nåletræ ofte har små eksplosioner, når opvarmede lommer af harpiks sprænger og det sender små gløder og gnister flyvende rundt til fare for dyre kunststof jakker, fleece og soveposer.



De klassiske fejl med brænde er, når brændet ikke er tørt nok og at brændet ikke er flækket ned i de rigtige dimensioner. Man kan teste sit brænde for om det tørt nok ved at spytte på enden og så puste i den i den modsatte ende (evt. med en støvsuger). Bobler spyttet skulle brændet være tørt nok. Brænde i store stykker brænder dårligt, ryger og er svært at styre varmen med. Brænde bør flækkes ned til ca. 2-3 fingres tykkelse. Er man heldig, så er der tørre grene i den rette tykkelse man kan samle op. OBS! Sankning af brænde kræver ejerens tilladelse.

Brændværdier

Bøg og eg	10
Ask, birk og ahorn	9
Elm	8
Frugttræ	7
Fyr og gran	7
Lind og el	6

Kilde: Ildens magi af
Thorben Lundø,
ISBN 87-7041-443-2

Optænding

Brug aldrig tændvæsker til optænding af bål!
Bruger man hjælpemidler så brug optændingsblokke. Af mere naturlige hjælpemidler er birkebark den helt suveræne vinder. Barken indeholder olier, der gør det er let at antænde og gør, at det brænder godt. Birkebark sammen med ikke mindst grankvas af de allermindste døde kviste på grantræer virker stort set hver gang. For at ilden skal fænge, skal det være kvas eller meget tynde tørre grene. Når der er mere gang i ilden kan der gradvist lægges tykkere og tykkere kviste og grene på. Skal bålet under optændingen have ekstra ilt, så brug en bålpestepind, der er lavet af en udhulet hyldegren. (se billed)



Selve optændingen kan ske med tændstikker, stormlighter eller magnesium ildstål, der bruges med at skrabe ildstålet med en kniv, så der springer gnister af til optændingen. Et billigt trick, der næsten altid tager keglere. Rigtige ildstål med flint og fyrsvamp kræver en hel del øvelse for at fungere, men det er en fantastisk måde at tænde op på.

Lidt bål-tips og tricks

- ✓ Bål i sne kan laves som et berber bål, men med flere lag og med de tykkeste og vådeste stykker brænde nederst.
- ✓ Optændingen foretages altid i vindsiden.
- ✓ Laver man bål i en lavvu, så bør man dels kun bruge løvtræ for at undgå springe gnister og gløder og dels flække træ ned i finger tykkelse for at sikre en stabil brænding og dermed undgå røg!
- ✓ Lav selv en bålpestepind ved at udhule marven af en lige hyldegren. Lav evt. selv et bålpestepindebor af et 6 mm bor og 6 mm rundjern. (Se billed øverst på siden)
- ✓ Lav evt. en bål-tændingspose med ildstål, tændstikker, birkebark, gamle stumper stearinlys, avisepapir med stearin, dunhammerfrø mv.
- ✓ Brug evt. transportable bålsteder i metal, der kan købes flere steder.
- ✓ En fejl man ofte ser ved madlavningsbål, er at de er for store og dermed med for meget varme. Det gør det svært at styremaden, at røre rundt i gryden mv. Det er vigtigt at lave bålet i den rette størrelse. Det er også grunden til, at brændet skal flækkes ned i så relativt tynde stykker.



Af Lars Borch, naturvejleder for

Tips
&
Tricks

Bålet

Der findes masser af forskellige båltyper til masser af forskellige formål. Her vil jeg koncentrere mig om 3 typer. (for opbygning af bålene se billederne)

1) **Laissez faire bålet**, hvor man tænder et lille bål og så bygger op oven på til den ønskede størrelse, afhængig af om man vil bruge flammerne direkte, eller om man skal bruge gløder.



2) **Pagodebålet**, der er et godt lys og varme bål og som er velegnet, hvis man gerne vil have gløder i en fart. Det bygges færdigt op med optændingskvas inden i før det tændes. Opbygningen gør, at der er god træk og at bålet brænder hurtigt ned til gløder. Skal der bruges flere flammer lægges der nyt brænde ovenpå.:



3) Berberbålet, som er min personlige favorit. Det bruger mindre brænde, kan bruges til både madlavning med flammer og til madlavning med gløder til sidst, når det er ved at være brændt ned. Samtidig har det en god historie, og det er CO₂ fornuftigt. (se faktaboks).



Bålet bygges op som tømmerflåder på tværs af hinanden i 3-4 lag. Ovenpå bygges et lille optændingsbål der startes som laissez faire bålet. Da bålet brænder oppe fra og ned, så går det langsommere og man sparer brænde. Går det for langsomt, lægges mere brænde oven på. Til slut vil der være mange gode gløder til madlavning i gløder.

Berberbålet tændes op med magnesium ildstål

Berberbålet er udviklet af berberne, et folk fra Nordafrika, der levede i tørre områder, hvor der ikke var meget brænde. Derfor udviklede de denne båltype, der brugte mindre brænde end traditionelle båltyper og som man kunne lave mad over i længere tid. At det så samtidig er mere CO₂ venligt gør jo ikke noget i disse klimatider.

Sådan bruger du din bålpestepind!