# Familiespejderdag d. 20.08.17 Fasan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tid:** | **Aktivitet:** | **Materialer:** |
| 10.00 | Velkommen til FamiliespejdFlaget hejsesFamiliespejd sang/råbNavneleg/navnerundeFortæl familierne, at de i dag skal se, hvordan en fasan ser ud inden i og lave en lækker gryderet ud af den. Aktiviteten er fra aktivitetsdatabasen: <http://dds.dk/aktiviteter/aktivitet/664> | Flag |
| 10.10 | Brænde samles og bålet tændesFå evt. en familie til at hjælpe med at tænde bålet. | TændstikkerØkseSav |
| 10.20 | Spejderne deles i hold af ca. fire. Det er en forælder/leder, der skærer i fasanen. Fasanen studeres ved, at spejderne kigger efter ører, næb, øjne, luftrør samt kråse, hvor man kan se, hvad fasanen netop har spist.Prøv at stikke et sugerør i luftrøret og pust – så kan I se lungerne bevæge sig. Når I har skåret en fod af, så prøv at hive i en af senerne, så I kan se hvordan foden bevæger sig. Til sidst skæres brystkødet fra til at spise. | Fasaner og ænder med fjer og indmad – fås hos en jæger (1 pr. ca. 5 deltagere)Skarpe knive (1. pr. ca. 5. deltagere) |
| 10.50 | Skær brystkødet, bacon og løg i tern. Svits i olie til løgene er gyldne. Hæld fløde ved og kog op. Lad retten simre. Herefter smages til med salt, peber og ridsgele. Spises med et stykke brød.Hvis I vil bage brødet selv, findes her en opskrift på, hvordan I laver grydebagt brød på bål: <http://dds.dk/aktiviteter/aktivitet/766>  | Gryde (1. pr. 5 personer)Ingredienser 5 personer:100 g Bacon1 stort Løg1 spsk Ribsgele¼ l PiskeflødeOlie til stegningSalt & peberBrød |
| 11.30 | Oprydning  |  |
| 11:50 | Flaget tages ned Familiespejd sang/råb Fortæl hvad man skal gøre, hvis man vil starte til familiespejd hos jer |  |
| 12:00 | Tak for i dag |  |

**Familiespejderforælderen:**

Når I afholder arrangementet er det vigtigt, at I prioriterer at få talt med forældrene. Fortæl fx om, hvad spejdere er og kan, hvad I plejer at lave på møderne og hvorfor i laver de aktiviteter i gør. Forældrene skal føle sig ligeså velkomne og imødesete som børnene.