



Trangia-champ

Skal man transportere sig undervejs på en tur, eller har man ikke adgang til brænde eller kort tilberedningstid er stormkøkken en oplagt mulighed for gode lejrmaåltider. Dette mærke handler om at kunne lave basal mad på et stormkøkken. Patruljen lærer stormkøkkenet og dets forskellige funktionaliteter at kende ved at bruge det på forskellige måder.

OBS: til spejder er det mest kendte stormkøkken af mærker Trangia. Derfor tales og skrives der ofte om Trangia mad.

Gren

Junior 10-12 år

Spejderne skal:

- Have kendskab til sikkerhed omkring brug af Stormkøkken.
- Selvstændigt kunne anvende et trangia til at tilberede et måltid.
- Have prøvet at stege, koge, bage og dampe mad på et trangia.

Varighed

Forløbet indebærer 3-4 møder, hvor spejderne laver mad på trangia. Mærket kan også tages på et møde og en tur, hvor alle måltider tilberedes på trangia.

Forslag til spejdernes medbestemmelse:

I løbet af forløbet skal spejderne blive mere og mere selvstændige i deres brug af stormkøkkenet, således at de på sidste møde selvstændigt kan lave et måltid på det. Jo flere stormkøkkener I har des bedre mulighed har spejderne for at lære at bruge dem. Det bedste resultat fås ved at man har mindst 1 pr. 3 personer.

Feedback/videreudvikling af mærket:

Har du en velegnet aktivitet eller en idé til, hvordan mærket kunne tilpasses/videreudvikles? Så skriv til program@dds.dk

Forløbsforslag:

	Møde 1	Møde 2	Møde 3
Aktivitet	Cook along – lederne guider spejderne gennem en madlavningsaktivitet.	Spejderne skal lave pandekager	Lav jeres eget måltid på trangia
Leg	Spisning	Spisning	Lav jeres eget måltid på trangia
Aktivitet	Kåring af vinder	Planlæg et måltid I skal lave på trangia i patruljen	Spisning
Refleksion			Drøft udviklingen fra møde til møde... learning by doing

Aktiviteter - kan findes på <https://dds.dk/aktiviteter>:

- [Trangiastafet](#)
- [Trangiatest](#)
- [Pizza på trangia](#)
- [Pandekager på trangia](#)
- [Kanoboller – boller med bagpulver](#)
- [Trangiabrød til fjeldtur](#)
- [Cook along aktivitet](#)

Tips og ideer:

Hygiejne:

Det er vigtigt med god hygiejne, når man laver mad. Her er nogle simple råd ift. god hygiejne.

- Vask hænder, inden man begynder at lave mad
- Vaske hænder mellem de enkelte processer, typer af råvarer som kød og grøntsager
- Vaske hænder efter toiletbesøg, hoste, næsepudsning, etc.
- Brug rene redskaber, skærebrætter, knive mv.
- Rengøre redskaber efter brug og mellem behandling af forskellige kødtyper
- Holde kød/fisk/æg adskilt fra grønsager
- Holde råt kød og rå grønsager adskilt fra færdigvarer som pålæg og færdiglavede retter
- Brug rene klude og viskestykker
- Opbevar maden køligt
- Sørg for at have et godt arbejdsbord, så madlavning ikke foregår på jorden

Læs mere i "Kogekunst på lejr": Hygiejne

Sikkerhedsregler stormkøkken

For at kunne bruge dit stormkøkken sikkert er det vigtigt at overholde en række sikkerhedsregler.

Underlag:

Sørg for at dit stormkøkken eller multifuel brænder står solidt, der hvor du har placeret det.

Sprit:

Sørg for at der ikke kommer sprit andre steder end i brænderen, når du hældes det op. Hvis brænderen løber tør for sprit inden du er færdig med at benytte den, er det yderst

vigtigt at du *ikke hælder mere sprit i brænderen før den er kold*. Hvis du forsøger at hælde sprit i brænderen, mens den stadig er varm, er der chance for at den selvantænder, og hvis der går ild i spritflasken kan du og andre omkring dig komme slemt til skade. Sørg for at sætte et tæt låg på brænderen eller tøm resterende sprit fra den, når den ikke skal bruges længere.

Gas:

Sørg for at gasbeholderen er sat rigtigt på brænderen, så der ikke kommer gas ud andre steder end hvor det er tiltænkt. Når du åbner for gassen er det *vigtigt du er klar til at antænde gassen med det samme*. Gas er tungere end luft, bliver det hængende i luften omkring dig, og kan derfor antænde som en ildkugle, hvis der er blevet lukket for meget gas ud. Hvis man er uerfaren, kan man med fordel være to personer om det, så den ene åbner for gassen, og den anden antænder. Hvis du ikke får antændt gassen med det samme, er det bedste at vente et øjeblik, så det kan drive væk, inden du forsøger at antænde brænderen igen.

Hvis du laver mad ved lav varme, og derfor har skruet helt ned for gastilførslen, er det desuden vigtigt at være opmærksom på at flammen nemt kan gå ud. Hvis det sker lukker brændere stadig gas ud og her er det vigtigt (som nævnt ovenfor) at slukke helt for gassen og vente et øjeblik inden man tænder for brænderen igen.

Opbevaring:

Sørg for at opbevare dit brændstof sikkert, når det ikke er i brug.