

Bål til middag

Bjørn Godal, Salten Friluftsråd



Taco og elgjakt har minst en ting felles. De har begge blitt rotfesta tradisjoner på rekordtid i Nord-Norge. Taco som barnefamiliens foretrukne kosemåltid i helgene. Elgjakt som mannfolkenes helligste ritual på høstparten. Begge handler i bunn og grunn om mat, men nok om elgjakt i denne omgang. Her er poenget taco, selv om elg selvsagt kan bli til glimrende tacokjøtt. Jeg vil slå et slag for utetaco.

Skjær opp ønska grønnsaker og pakk dem, rømme, natsjos, fetaost, revert ost, ananas og hva du måtte ønske av tilbehør i egne poser og bokser. Ta med grønnsaker, tacolefser, tacosaus og stekepanne som tåler en omgang bål, kjøttdeig, fyrstikker, sag, sitteunderlag og kryddermix i sekken og stryk til skogs med familie, kjæreste eller venner.

Finn deg et sted der det ikke er fare for brann, god tilgang på ved og gjerne en liten trekk. Trekken gjør bålbreningen enklere og du vet hvilken vei røyken driver.

Til tacomekkingen lager vi stabelbål. Det fine med det er at når det er riktig laget, gir det jevn varme i en time eller mer.

I stabelbål kan du bruke mange typer ved. Bjørk, selje og rogn er godt egnet. Bruker du lauvtre, er det lurt å ta død ved uten bark. Det er den beste matlagingsveden og uten bark er sjansen for at veden er tørr, størst. Tørr gran gir skarp varme, som er vanskelig å kontrollere. I tillegg gnistrer det mye. Det er

ikke alltid like populært hos den som må sitte tett i bålet og lage maten. Furu er fin bålved, men skal du steke mat i røyken, gir den mye tjære/bålsmak. Unngår du røyken på maten, så fungerer det jo likevel bra.

Stabelbål fyrer du på toppen og brenner sakte men sikkert ned gjennom vedstabelen. Det gir jevn og rolig varme som er god til matlaging.

Til stabelbål trenger du en blanding av grov og finere ved. Den grøveste veden i stabelen kan være omtrent 8 - 10 cm i diameter, den tynneste 2-4 cm. Samle nok ved og brekk eller kapp den i ca 50 cm lange, relativt rette stykker uten utstående greiner. En stødig stabel som er ca 30 – 40 cm høy og 30 cm brei er nok til et godt og langt måltid. Du legger de groveste stammene/kubbene i bunnen og stabler tett med stadig tynnere ved oppover. Bålet må stables tett for å brenne jevnt og sakte. Desto tørrere veden er, desto tettere må du stable. Tett stabling gjør at flammene ikke får like fort fatt i veden nedover i stabelen. Er veden veldig tørr, kan det være lurt å legge inn noen våtere kubber i stabelen for å bremse bålet. Bonustipset er å bruke frisk bjørk eller vier til dette. Det gir varme og varige glør.

På toppen av stabelbålet lager du et lite opptenningsbål med never, tynne, tørre kvister og greiner (gjerne av gran eller furu). Når dette har tatt skikkelig fyr, vil bålet sakte men sikkert brenne seg nedover i stabelen. Er veden god og du har gjort stablejobben godt, er mye av fyringsjobben gjort når bålet har tatt fatt. Da kan kjøttdeigen stekes og blandes med kryddermiks og lefsene varmes på bålet. Måltidet nyes mens bålet brenner ned. Det er ingen ting i veien for å erstatte tacoen med annen lefsemat. Det fine med lefsa er at når den er spist, er oppvasken tatt.

Og så til alle elgjegerfedre, -venner og -kjærester. Kanskje dere neste gang skal invitere de hjemme ut til bålkosten under elgjakta og nyte middagen i fellesskap. Da blir det kanskje også lettere å finne neste generasjons jente- og gutteeljegere. På den måten kan også den tradisjonen gå videre. Skit jakt med eller uten taco!