

Kokkemærket, foråret 2014.

Programpunkter

Båltyper

Forskellige båltyper og deres anvendelse

Herunder præsentation af forskellige muligheder for brænde (gran, fyr, bøg, birk, eg, hylde, ask).

Praksis: Brændekløvning (brændekløver og økse). Båltænding m.v.

Planlægning af middagsret til en patrulje på seks spejdere.

Arbejdsplan for den enkelte spejder i den rigtige rækkefølge

Diverse retter

Hakkebøf.

Løg, kartofler og brun sovs.

Svensk pølseret.

Kartofler, pølser, løg, tomatpuré.

Scrambled æg

Æg, pølser, bacon, rugbrød

Forskelligt andet:

Køkkenredskaber.

Præsentation og brug af forskellige redskaber.

Borddækning

Dække bord, tage af bordet, rydde op.

Opvask

Rigtig rækkefølge, kun lidt sulfo, varmt vand, viskestykker og karklude. Afdrypning inden aftørring.

Weber campinggrill.

Optænding med brænde og kul (ikke tændvæske!).

Opgaver til udførelse hjemme (6 stk).