

# BÅL

Å samles rundt et bål skaper ekstra god stemning på tur. Et bål kan bygges opp på mange måter, ut ifra hva du skal bruke bålet til, hva du fyrer med og hvilke værforhold du har. Pagodebålet egner seg godt til både matlaging og bålkos, også når det er snø om vinteren.

## BÅLPLASSEN

Finn en plass i le for vinden, for eksempel bak store steiner eller trær. Lag en ring av stein slik at bålet ikke sprer seg. Ikke lag bål rett på fjell/svaberg, fordi det kan gjøre at fjellet sprekker av varmen. Jord eller sand er det beste underlaget. Hvis underlaget er fuktig, legg noen flate steiner eller vedkubber i bunnen.

## TIPS

Finn helst en bål plass som allerede er brukt. Mange steder finnes det offentlig godkjente bål plasser, ofte med benker og bord og kanskje en gapahuk. Disse kan brukes av alle, hele året. Sjekk i din kommune hvor disse bål plassene er.

## HVA SKAL VI FYRE MED?

- Tørr ved er viktig!
- Bruk pinner og greiner som ligger på bakken, og unngå å knekke greiner på trærne. Husk sporløs ferdsel. NB: Det er forbudt å felle levende trær.
- Hva er god opptenningsved?
  - Never (bark fra bjørk) – riv av litt never med hendene, ikke bruk kniv! Bruk kun never fra gamle trær eller stammer som er felt.
  - Tynne og tørre pinner på bakken.
  - Tynne og tørre kvister nederst på granstammen.
  - Tynne fliser du hogger/kutter av et tørt vedstykke.
  - Annet lett antennelig brensel: tynne einerkvister og tørt gress.

Fra 15. april til 15. september er det generelt bålforbud i skog og annen utmark. Det er likevel tillatt å gjøre opp ild der det åpenbart ikke kan medføre brann.



# LAG BÅL PÅ 1 -2- 3

## BÅLTIPS

- Ha med never i en vanntett pose.
- Pakk fyrstikker i en vanntett boks.
- Opptenning når det er mye vind: Bruk hendene for å skjerme flammen, eller legg deg på bakken foran bålet med vinden i ryggen.
- Ta med en liten bit av stearinlys til å sette i bålet, så er det lettere å få fyr.
- Hvis du bruker vedkubber er det lurt å kløyve kubbene. Kløyvd ved brenner bedre.

## HUSK Å TA MED NÅR DU SKAL FYRE BÅL

- Fyrstikker
- Never (bark fra bjørk)
- Øks
- Kniv
- Eventuelt tørre vedkubber

**TØRR VED**  
**+ LUFT + ILD**  
**= BÅL**



Bål-illustrasjon:  
Helene Moe Slimming

## PAGODEBÅL

Pagodebålet passer bra til matlaging og kaffekoking, fordi kjelene står flatt og støtt på bålet. Slik lager du et pagodebål:

- Legg de største kubbene ved siden av hverandre som et slags gulv nederst.
- På tvers av disse legger du litt mindre kubber, og så et nytt lag på tvers av disse igjen.
- Ha litt avstand mellom kubbene, slik at luft kommer til. På toppen legger du opptenningsveden, som et lite pyramidebål.
- Når du tenner på småveden på toppen, vil bålet brenne nedover, og etter hvert vil også de store kubbene ta fyr. Fuktig ved nederst i lagene vil tørke underveis.

## TIPS

### TURMAT FRA HELE VERDEN

Hva med å lage noe mat eller drikke på bålet? På nettsiden **turmat.no** finner du tips og oppskrifter fra alle verdenshjørner.



Scan qr-koden og les mer her!



## TIPS

Bålet egner seg best for matlaging når det har begynt å bli glør. For å få mye glør er det lurt å fyre opp et bål med god størrelse i starten, som danner en fin glohaug etter en stund. Hold bålet og glohaugen vedlike ved å bruke småved, som brenner fort og skaper en effektiv varme.

Foto Kasper Fosser