

## Papkasseovn og spandauer!

### Minutprogram

- 00 – 10 opstart
- 10 – 60 Deltagerne deles i hold af 4 personer
- 1 deltager laver spandauere og går derefter ud til bålet (det tager ikke lang tid)
- 2 Deltagere laver papkasseovn.
- 1 deltager hugger brænde og starter bål.
- 40 – 50 Spandauerne skal være i ovnen
- 60 – 80 Spiser
- 80 – 90 Afslutning



### Spandauer

Butterdejen købes færdiglavet i ruller.

Dejen skæres ud i firkanter formes og fyldes med syltetøj. (Det kan være smart at spandauerne skal laves som små Hotpockets, hvor dejen fyldes lukkes omkring syltetøjet)

Spandauerne kan pensles med æg og anrettes i en foliebakke, så de er klar til at komme i ovnen.

**Materialer:** Dej. Syltetøj. Evt. et æg. Foliebakker. Skærebrætter knive

### Bål

Deltagerne skal lave et bål pr. hold

Der skal være meget brænde som er hugget fint. Da holdet har brug for et lille bål med flammer, der kan give noget strålevarme.

Bålholdet skal også finde noget som deres ovne kan stå på ved bålet

**Materialer:** Økser. Bålfade. Aviser. Tændstikker. Platform til ovn. Bålhandsker. Grydelåg til at ilte bålet med.

### Papkasseovn:

Hvert hold får 3 ens papkasser ca. 30x30x40

En rulle grillfolie (forbrug ca. 5 meter pr. ovn)

En almindelig rulle sølvpapir (forbrug ca. 2 meter pr. ovn)

En hobbykniv

**Fremgangsmåde:** Se instruktion på [www.ldespejd.dk](http://www.ldespejd.dk)

Hvis der er god tid, så må hvert hold gerne lave en reflektor, som kan stå ved bålet modsat deres ovn. Reflektoren er et stort stykke pap beklædt med folie.

**HUSK:** Foliens blanke side skal vende ud ad!



**Materialer pr. hold:** 3 Papkasser i samme størrelse (ca. 30x30 x 40 og 3 pr. hold). Hobbyknive. Kraftigt folie (15my). 1rl. Alm. Sølvpapir.