

BOGEN OM  
**BÅLMAD**



AF NICOLAI & EVA TRAM



*Elskede Finn og Bjørn*

*Denne bog er til jer.  
Tak for altid at holde os til ilden.*



# INDHOLD

4	<b>Forord af Søren Fauli</b>	39	<b>Bålet tændes</b>
6	<b>Indledning</b>	39	Bålet's ni liv
9	<b>Vores personlige beretning</b>	40	· <i>Bålstyrke</i>
19	<b>Om bålmad</b>	43	<b>Varme og tilberedning</b>
23	<b>Udstyr</b>	46	<b>Praktik og sikkerhed</b>
26	<b>Om bogens opskrifter</b>		<b>Opskrifter</b>
29	<b>Om bålet</b>	50	Grønt
30	Opbygning	132	Fisk & skaldyr
30	· <i>Brandtrekanten</i>	182	Kød
31	Optænding	232	Sødt
32	Brænde	262	Brød
32	· <i>Brændværdi</i>	282	Syltesager & andet
33	· <i>Brændestørrelse</i>	306	<b>Tak for hjælpen</b>
35	<b>Forskellige typer bål</b>	308	<b>Om forfatterne</b>
35	Pagodebål	310	<b>Opskriftsregister</b>
35	Nying		
36	Pyramidebål		
36	Stjernebål		
36	Jægerild		
37	Finsk komfur		
37	Lænebål		
37	Nøglehulsbål		



# FORORD

## AF SØREN FAULI

Jeg mødte Nicolai Tram, dengang han overvejede at stå af kokkeræset og bruge sine evner i tv-branchen. Det forekom helt forkert, da Nicolai er kok til fingerspidserne og besidder en sjælden blanding af kreativ og videnskabelig tilgang til gastronomi. På en fælles rejse til New York blev jeg ved med at introducere Nicolai som kok for folk, vi mødte: "Det her er min ven Nicolai, han er kok." Irriteret bad Nicolai mig om at holde op med at introducere ham som kok, for han lavede jo tv nu. Og det tog jeg til mig på min egen måde, for derefter hed introduktionen: "Det er min ven Nicolai, han er IKKE kok." Det grinede vi ret meget af.

Heldigvis genfandt Nicolai sin gastronomiske begejstring, og da han sammen med sin kone, Eva, besluttede sig for at hive teltplokkerne op og flytte til skoven i Sverige, blev sporet lagt til denne bog. I kontakt med naturen finder Eva og Nicolai skønheden i det nære, og de begynder at dele deres naturlige oplevelser med os andre. Selv beskriver de bogen her som en kogebog, men for mig at se, er den meget mere end det: Den er et opslagsværk i kunsten at lave mad over bål. Du bliver klog på alt fra brændety-

per, bålbygninger, røgeffekter, temperaturer og selvfølgelig forskellige fødevarers reaktion på ild og gløder. Du kan lære at bruge dit bål som det ultimative komfur, og du lærer at videreudvikle dine egne evner som bålkok – godt hjulpet på vej af inspirerende opskrifter, som du sagtens selv kan brygge videre på.

Med efterprøvede teknikker og solid indsigt gør Nicolai og Eva det til en leg at lave mad over bål, og det er i legen, at selvforglemmelsen indtræffer og nærværet opstår.

God fornøjelse!



# INDLEDNING

Bålet er det ultimative samtalekøkken. Sådan har det været, siden mennesket opdagede ilden for en million år siden og efterfølgende lærte at kontrollere den, til et godt stykke ind i industrialiseringsens tid. Dengang havde bålet forskellige praktiske funktioner. Det var her, måltider, byggematerialer og redskaber blev tillavet, det var en lyskilde, når det blev mørkt, det var her historier og sagn blev fortalt og erfaringer videregivet. Det var stammernes og familiernes omdrejningspunkt, og det var årsagen til, at mennesket bevægede sig ud af Afrika og hele grunden til, at der overhovedet var folk, som bosatte sig på vores breddegrader. Med tilberedt mad ændrede mennesket sig både fysisk og psykisk, vores kæber og tænder blev mindre, mens vores hjerner voksede. Bålet gav os varme og tryk og lod os ganske enkelt udvikle os hurtigere og mere effektivt end førhen.

Da vi slog os ned som agerdyrkere, tog vi ilden med indenfor i huset. Det var upraktisk, for røgen gjorde folk syge, og selvom man forsøgte sig med at lave et såkaldt "lyrehul" i loftet, var det ikke meget bevidt. Først i middelalderen blev skorstenen opfundet, hvilket forbedrede vores levealder og livsstil markant. Ilden var kommet for at blive, og her blev den helt op til årene efter anden

verdenskrig. Fra 1700-tallet begyndte de første "komfurer" at dukke op, først som en jernkasse med et jernrør, der førte røgen væk, eller som en konstruktion, som var delvist muret og delvist af jern. I løbet af de næste århundreder blev komfurerne almindelige overalt, og i begyndelsen af 1900-tallet var det slut med de åbne brændefyrede ildsteder. Halvtreds år efter havde gassen vundet kampen mod brændet. Den åbne ild gled mere og mere i baggrunden, til det punkt hvor vi er i dag, hvor vi i vores del af verden ikke decideret har behov for at have ilden tæt på for at få dækket livsnødvendige behov.

Levende ild er blevet en hyggeting. Vi tænder bål, når vi rigtig skal hygge os, og stearinlys når der kommer gæster. Mad over bål er blevet noget, spejdere og elitesoldater har patent på, mens vi andre griller pølser i bar mave på terrassen. Men mad over åben ild er for alle og ikke kun for friluftsentusiaster. Det er sanseligt og upraktisk på den fede måde, og det handler lige så meget om den tid, man bruger, mens man laver maden, som det gør om at spise den. Bålet er stadig det ultimative samtalekøkken, og vi har stadig brug for det. Måske nu mere end vi tror.

For vi lever i en tid, hvor vi mennesker har færre og færre lejligheder til at sætte hjernen på pause. Til hverdag blæser vi rundt med målrettet opmærksomhed på opgaver, som skal løses, og indtryk, som skal bearbejdes. Tid, der tidligere blev brugt på at stirre ud i luften, anvendes nu med en podcast i ørerne. Vi finder vores frirum i vores smartphones eller ved at se fjernsyn, hvilket igen giver os indtryk, som skal bearbejdes. Yderst sjældent befinder vi os i et miljø med skiftende, men rolige stimuli, der fascinerer os, og som ikke kræver vores målrettede opmærksomhed, men bare gør os tanketomme. Kan du for eksempel huske, når du som barn lå og kiggede på skyerne? De er der endnu.

Men for de fleste af os voksne virker det forkert at lægge sig på jorden og kigge op mod skyerne. Det er jo både uproduktivt, unyttigt og sjældent noget, vi bare kan gøre med god samvittighed. Men med bålet kommer den afslappede fornemmelse helt automatisk, og vores mission er at få dig til at prioritere den. For man kan ikke stresse et bål. Bålmad er ikke noget, man laver i sidste øjeblik med to sultne unger i haserne. Det kræver overskud, og det er en god ting.

For hvis der er én ting, vi gerne vil opnå med denne bog, er det at give dig som læser friheden til med god samvittighed at sætte dig ved bålet og med maden som påskud kigge ind i flammerne og lade roen falde over dig. På den måde er dette måske den første kogebog, hvor maden er det næstvigtigste. Det vigtigste er dig. Bålmad er nemlig også åndelig næring, og den ro, der følger med, når du ser ind i flammerne, finder du ingen andre steder.

God fornøjelse.

*Eva H. Tram & Nicolai Tram*



## ØM BÅLMAD

Bålmad er en disciplin på lige fod med al mulig anden madlavning – fransk, italiensk, ny nordisk, eller hvad du ellers kan finde på. Noget, man hurtigt finder ud af, når man går i gang med at lave bålmad, er, at det først og fremmest er hamrende upraktisk. Der er noget, man må lære at mestre. Det er samtidig også det, der er med til at gøre det sjovt. At der er masser af nyt at lære, både om maden, men i høj grad også om en selv. Man bør betragte bålmad som en organisk størrelse, som et samarbejde med ilden. Det er en del af charmen. Men dermed ikke sagt, at du bør hoppe ud i det på helt bar bund. Med denne bog får du nogle værktøjer, og med dem i baghovedet kan samarbejdet blive mere jævnbyrdigt og give dig mere tillid til, at du altid er i stand til at tæmme ilden.



## Hvornår er det bedst at lave bålmad?

Bålmad ikke udelukkende er en sommerting. Det er selvfølgelig oplagt, at man laver bål om sommeren, hvor man er ude alligevel. Men det er lige så indlysende, at man bør gøre det hele året rundt. Modsat din grill gør varmen fra bålet, at du sagtens kan opholde dig omkring det i timevis, uden at komme til at fryse, selv i den strideste kulde. På den måde er det en fantastisk anledning til at komme ud i de køligere måneder. Denne bog er blevet til over et helt år, og alle årstiderne har haft sin charme, både i form af råvarer og kulisser.

## Hvorfor smager bålmad så godt?

At bålmad smager bedre (eller i hvert fald anderledes, om du vil) end mad tilberedt over gas, induktion eller grillkul, handler grundlæggende om to ting: maillard-reaktion og røg. Maillard-reaktion og røg forekommer selvfølgelig alle mulige andre steder end over åben ild. Men det er en kombination af de to naturlige grundvilkår for mad tilberedt på bål, som giver den helt karakteristiske smag, som kun forekommer ved netop bålmad.

- **Maillard-reaktionen**

Bålet er fantastisk til at give en jævn og tæt maillard-reaktion. Altså den kemiske reaktion, der sker mellem aminosyrer og kulhydrater i vores mad, når den bliver opvarmet til over 120 grader, og som gør den mørk og velsmagende. Tilberedt mad har været en væsentlig komponent i menneskets intellektuelle og fysiske udvikling. Det har givet os et forspring i forhold til dyrene, som skulle bruge oceaner af tid på at tygge og nedbryde maden for at kunne optage den i kroppen. Det har været praktisk for vores evolution. Og derfor belønner vores krop os omgående, når vi smager tilberedt mad, ved at udløse endorfiner i vores hjerner. Det gør den, fordi den instinktivt associerer smagen af maillard med energi, som er hurtig for kroppen at optage og fordøje, så vi kan komme videre i teksten.

- **Røgen**

Træ består primært af tre bestanddele: cellulose, hemicellulose og lignin. Herudover er der en række andre binstoffer, men lad dem ligge for nu. Når man brænder cellulose og hemicellulose, karamelliseres de langsomt til suktermolekyler, som giver maden aroma. Og det samme sker med ligninet, som konverteres til alle mulige aromatiske stoffer, eksempelvis vanillin, som ligeledes giver maden aroma. Røgen fra bålet infuserer maden, forstærker smagsindtrykkene og den samlede aroma. Den løfter måltidet til et andet niveau, som ikke kan frembringes inde i køkkenet. Det gælder røgen fra træet, som de forskellige gasarter skaber, når de undslipper brændet. Og når saften fra maden drypper ned på gløderne og bliver til røg, intensiveres smagen og aromaerne yderligere.

Sidst, men ikke mindst, er der hele det sanselige aspekt af madlavningen. Den, som på papiret ikke burde have en indflydelse på smagen, men som alligevel synes at have det. Dét, hvor du bliver taget ud af dit køkken – og her mener jeg ikke bare ud på terrassen og vende pølser på grillen. Men ned på jorden, med røg i øjnene og et smil på læben. Dét, hvor nerven som automatisk indlejres i mad, der er forbundet med en usikkerhed, findes. Den, som tvinger dig ud af sin komfortzone og derhen, hvor det kan smages, at der har været noget på spil. Mad lavet over ild har en nerve, som mad skabt i perfekt kontrollerede omgivelser aldrig får.







# Sortkål som Dolmere



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



7-8



Slagtersnor



2 stk.

- 6 blade sortkål
- 1 spsk grov sennep
- 4 skiver pancetta
- 2 rigtig gode mozzarellaoste
- 1 bananskalotteløg
- 1 elefanthvidløg
- 50 g god olivenolie
- 1 citron
- salt og peber

Tænd dit bål og lad det brænde til gløder.

Vask sortkålsbladene og læg dem på bordet, således at bladene overlapper hinanden på langs. Start med at lave den første rulle. Smør kålen med sennep, læg to skiver pancetta oven på sortkålen. Riv en mozzarella i mindre stykker ud over pancettaen. Skær skalotteløget i fine ringe og læg en lille håndfuld ud over. Riv hvidløget og rør sammen med olivenolie og citronsaft, hæld godt med denne marinade ud over. Krydr med salt og peber.

Rul sortkålsbladene op om sig selv, så du får, hvad der minder om en torpedo. Snør rullen sammen med slagtersnor. Gentag med den anden rulle. Lige inden rullerne lægges i gløderne, overhældes de med vand, dette er for at undgå, at bladene brænder, før mozzarellaen er varm. Læg rullerne i gløderne og vend og drej dem konstant. Kålen må meget gerne tage farve, men bør ikke brænde. Skulle du brænde et hjørne eller to, er det ikke verdens undergang. Når rullerne efter et par minutter giver efter ved tryk og virker gennemvarme, tages de af.

Fjern snoren og flæk rullen fra top mod bund. Anret rullerne og hæld eventuelt lidt af marinaden over, hvis du har mere tilbage.



# TOMATER

## MED SKOVMÆRKE



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5-6



Sigte  
Grillrist



2-4 personer

- 3 fed hvidløg
- 1 par kviste frisk timian
- ½ dl olivenolie
- 20 cherrytomater i forskellige farver
- salt

- 3 bøftomater
- 1 spsk æbleeddike (se side 285)
- 1 spsk sukker
- 1 bdt skovmærke

Tænd bålet og lad det brænde til gløder.

Hak hvidløg og timian fint og bland med olivenolie. Vend sammen med cherrytomaterne og læg dem i en sigte.

Læg et frisk stykke brænde i bålet, så det begynder at ryge. Hold sigten over gløderne og røgen, ryst lidt i sigten, indtil tomaternes skind begynder at briste. Herefter skal du ikke ryste sigten længere, men blot holde den over røgen og gløderne, indtil tomaterne falder let sammen. Det tager ca. 10 minutter. Læg så cherrytomaterne i en skål og smag til med salt.

Sæt en grillrist over gløderne med ca. 15 cms afstand fra de varme gløder.

Flæk bøftomaterne og krydr skæresiden med eddike, sukker og lidt salt. Grill dem på risten på skæresiden i 5 minutter, indtil de har taget godt med farve.

Læg de grillede bøftomater på et fad og anret dem sammen med cherrytomaterne. Pluk den friske skovmærke ud over. Stænk med olivenolie og drys med salt.



# MAJS

## À LA OAXACA

*Denne måde at lave majs på er inspireret af en streetfood-klassiker fra Mexico, hvor man traditionelt får dem på en pind med cotija-ost og chilipulver. Dette er min version.*

– Nicolai



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



7-8



Snor  
Pincet



2 personer

- 2 majscolber
- 4 spsk creme fraiche 38 %
- salt
- 50 g parmesan
- 1 tsk stærk paprika

Tænd dit bål og lad det brænde til rolige gløder. Imens bindes majscolberne med snor og lægges i vand. Snoren er for at forhindre, at colberne åbner sig, når de ligger i vandet. Colberne skal ligge i vandet i minimum 15 minutter, gerne 1 time.

Når gløderne er klar, lægges colberne direkte i, i 10-15 minutter. Vend dem undervejs og lad de yderste blade brænde. Tag majsene op og lad dem køle let af. Bøj bladene væk fra majscolberne og fjern hårene.

Smør hver majscolbe med creme fraiche og drys med salt, riv frisk parmesan udover og drys paprikaen over.





# LAKERET LAKS

## ELLER FORLORNE KAROTTER



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5-6



6 tynde grangrene  
befriet for nåle og af-  
barket i den ene ende



2 personer

- 400 g laksefilet
- 50 g hybenroseeddike (se side 287) – alternativt æbleeddike (se side 285)
- 2 dl kraftig hønsefond
- 2 dl rødbedejuice
- 1 spsk sorte peberkorn
- 1 spsk sennepsfrø
- salt

Tænd bålet og vent på, at flammerne brænder af – du vil have varme gløder, uden at flammerne soder din laks.

I en kasserolle koges eddiken imens ind til det halve. Tilsæt hønsefond og rødbedejuice til den indkogte eddike sammen med peberkorn og sennepsfrø. Lad det koge sammen i et kvarters tid, hvorefter korn og frø sigtes fra. Kog lagen ind, til den får konsistens som honning. Det er vigtigt, at du holder øje med det, for pludselig går det stærkt, og så risikerer du, at den brænder på.

Skær laksen i seks bjælker på ca. 4-5 cm og spid dem på grangrenene. Grill dem over gløderne, så de tager farve hele vejen rundt. Når de har fået farve, pensles de over det hele med glaseringen og grilles hurtigt igen, så glaseringen karamelliserer. Drys til sidst lidt salt på toppen.

“ Vi fejrede min fødselsdag i Grækenland sidste år, bare os to. Hvor andre måske tager ouzo og retzina med hjem, faldt min mand over en såkaldt “pyromatica”, en form for græsk grill. Det sås tydeligt på blikket, at der var NO WAY, jeg fik ham til at forlade landet uden. Og den er fin. Men også virkelig upraktisk at have med hjem i håndbagagen. Heldigvis kan denne ret også laves uden pyromatica, men jeg må medgive, at den er smuk og fungerede perfekt til formålet.

– Eva





# ØSTERS MED HYBENROSE



Pagodebål, lænbål,  
jægerild eller  
pyramidebål



7-8



2 personer

- 4 østers
- 1 spsk tapiocaperler
- 2 dl hybenroseeddike og lidt syltede hybenroser (se side 287)
- 1 skalotteløg

Tænd bålet og lad det brænde ud til gløder.

Start med tapiocaperlerne. Kog dem i rigeligt med vand, indtil du akkurat kun kan ane den lille hvide kugle i midten, ca. 10-12 minutter. Si vandet fra med en sigte. Læg perlerne i halvdelen af hybenroseeddiken og lad dem ligge dér i minimum 1 time, gerne natten over.

Skræl og snit skalotteløget så fint, du overhovedet kan. Læg dem i en anden skål i resten af hybenroseeddiken.

Når gløderne er klar, lægger du østersene direkte i dem. Lad dem ligge her, indtil de åbner sig af sig selv. Nogle gange går det hurtigt, andre gange tager det lidt tid, men du skal ikke stresses dem, de skal nok komme. Lige så snart de åbner sig, løfter du dem op og skærer dem fri af de to muskler i henholdsvis top- og bundskal. Vend østersen på hovedet og duft til den for at tjekke, om den er frisk. Du er ikke i tvivl, hvis den ikke er god. Fjern eventuelle skalrester og urenheder med kniven.

Fordel lidt skalotteløg og perler over hver østers. Læg til sidst et hybenroseblad ovenpå og server.



# TORSK

## EN PAPILOTE



Pagodebål eller  
lænebål



8-9



2 personer

- 2 torskefileter, ca. 100 g pr. stk.
- 2 æggehvider
- 1 spsk smør
- 1 citron
- 8 små karotter
- 6 friske ærtebælge
- 10 små nye kartofler
- 1 bdt kørvel
- salt

Tænd bålet og find en stor tør sten, som lægges i bålet. Den skal være tør, da en våd sten kan springe, når vand inde i stenens fuger fordamper pga. den høje varme.

Læg et stykke bagepapir på bordet og pensl det overalt med æggehviden. Læg et nyt stykke bagepapir ovenpå og lad æggehviden klistre de to sammen.

Midt på papiret og lidt til den ene side lægger du den ene torskefilet. Læg en klat smør på fileten, drys med salt og læg en skive citron ovenpå. Læg 4 karotter oven på torsken og bæg halvdelen af ærterne og læg ved. Afhængigt af størrelsen skæres kartoflerne i halve eller kvarter, så de ca. er på størrelse med en halv oliven, og de kommes ved. Læg til sidst et par kviste kørvel på.

Pensl kanterne på bagepapiret og fold det på den lange led over fisken, til kanterne mødes. Fold kanten, som skulle du lave en calzone-pizza – ved hver fold pensler du med æggehvide, dette forhindrer pakken i at gå op. Gentag med den anden torskefilet.

Læg pakkerne på den varme sten i gløderne og lad den puffe op. Vend pakkerne på hovedet og lad dem tilberede videre i ca. 4-5 minutter. Lad dine gæster selv åbne hver sin pakke med en skarp kniv eller saks, så de kan nyde den fantastiske duft, når pakken åbnes.





# GRILLET ENTRECÔTE

## MED HVIDLØG OG TIMIAN



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5



Grillrist  
Dutch oven



4 personer

- 1 entrecôte på 500 g
- 5 hvidløg
- 1 bdt timian
- 1 l olivenolie
- salt og peber

Start 3 dage i forvejen. Lav marinaden ved at knuse alle hvidløgsfeddene med håndryggen, læg dem i en skål. Skyl timianen grundigt og læg den ned til hvidløgene. Hæld al olien på og fordel timian og hvidløg i olien med en ske. Læg kødet i en beholder eller et fad. Hæld marinaden ud over. Lad kødet marinere i 3 dage på køl.

Tænd dit bål og lad det brænde til bålstyrke 5. Sæt en grillrist på, så den er ca. 10 cm over gløderne. Tag kødet op af marinaden og tør det fri for olie. Læg det på grillristen og krydr omgående med salt og peber. Lad kødet grille i 1-1½ minut, drej det 45 grader og grill videre. Fortsæt med at dreje bøffen efter hvert minut til halvandet, indtil den er mørkt karamelliseret overalt. Vend bøffen og gentag på den anden side. Husk at krydr med salt og peber på denne side også. Læg bøffen i gryden og læg låget på. Lad dem nu trække i 5 minutter.

Tag kødet op og læg det på et skærebræt. Skær det i ½ cm tykke skiver. Server med det samme med stegeskyen fra gryden til.

# KANIN

## "ASADO"

I det kreolske køkken arbejder man med en tilberedning, som hedder "blackening". Den bruges som regel til fisk og blev gjort populær af sydstatskokken Paul Prudhomme. I denne opskrift forenes det kreolske køkken med den argentinske tilberedning asado og bringer de to verdener sammen på en virkelig lækker måde.



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5-6



2 pinde, ca. 5-7 cm i  
diameter, 1 m lange  
1 Y-formet pind  
Metaltråd  
Tang



4 personer

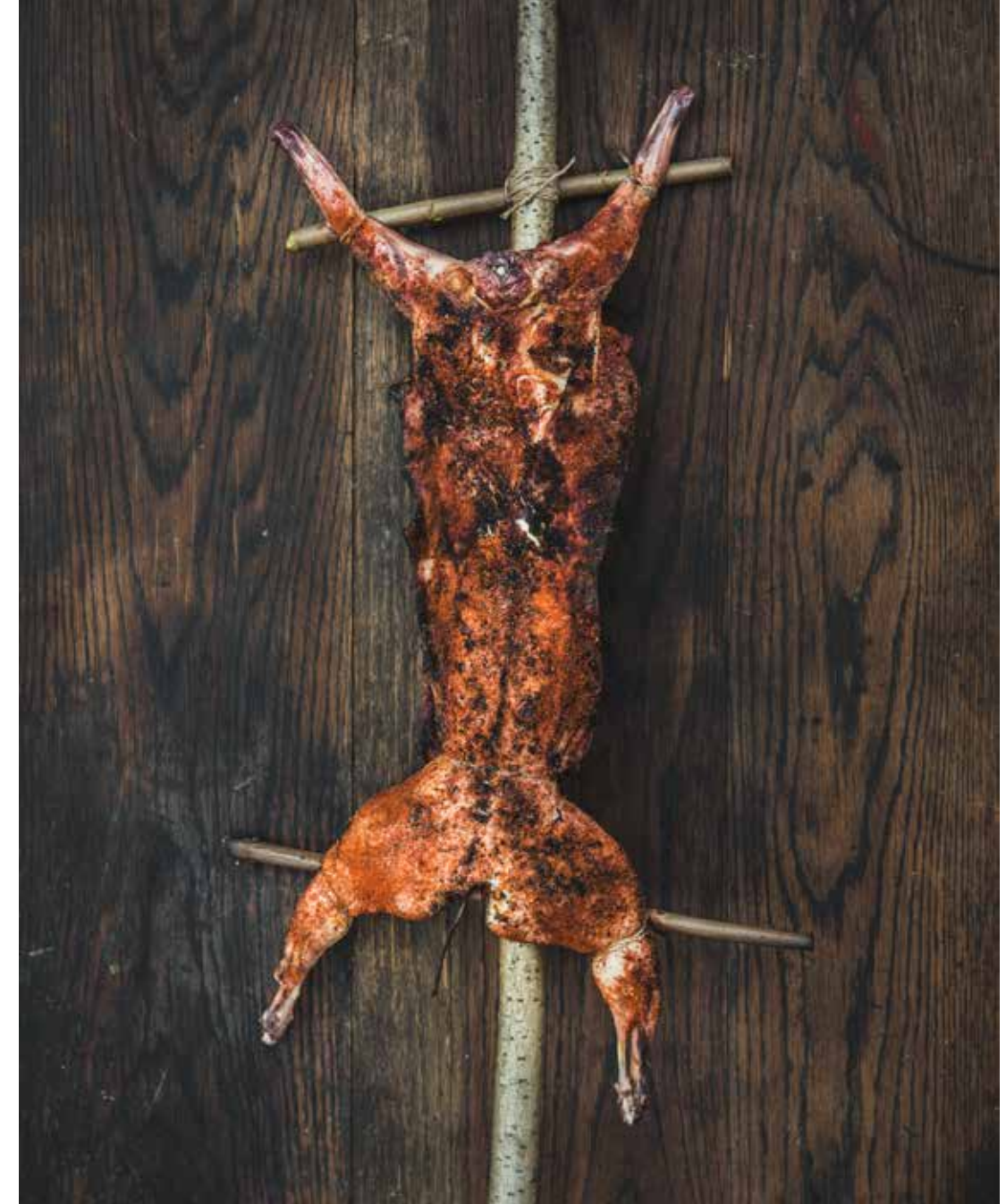
- 1 kanin
- 2 spsk røget paprika
- 1 bdt timian
- 10 peberkorn
- 1 spsk hvidløgpulver
- 2 tsk salt
- 100 g smør

Tænd bålet og lad det brænde til gløder.

Den ene lange pind hugges spids i enden og afbarkes. Den anden afbarkes og deles i 2-3 lige store stykker. Bind de små stykker til den store pind, så du har et kors med 4-6 arme.

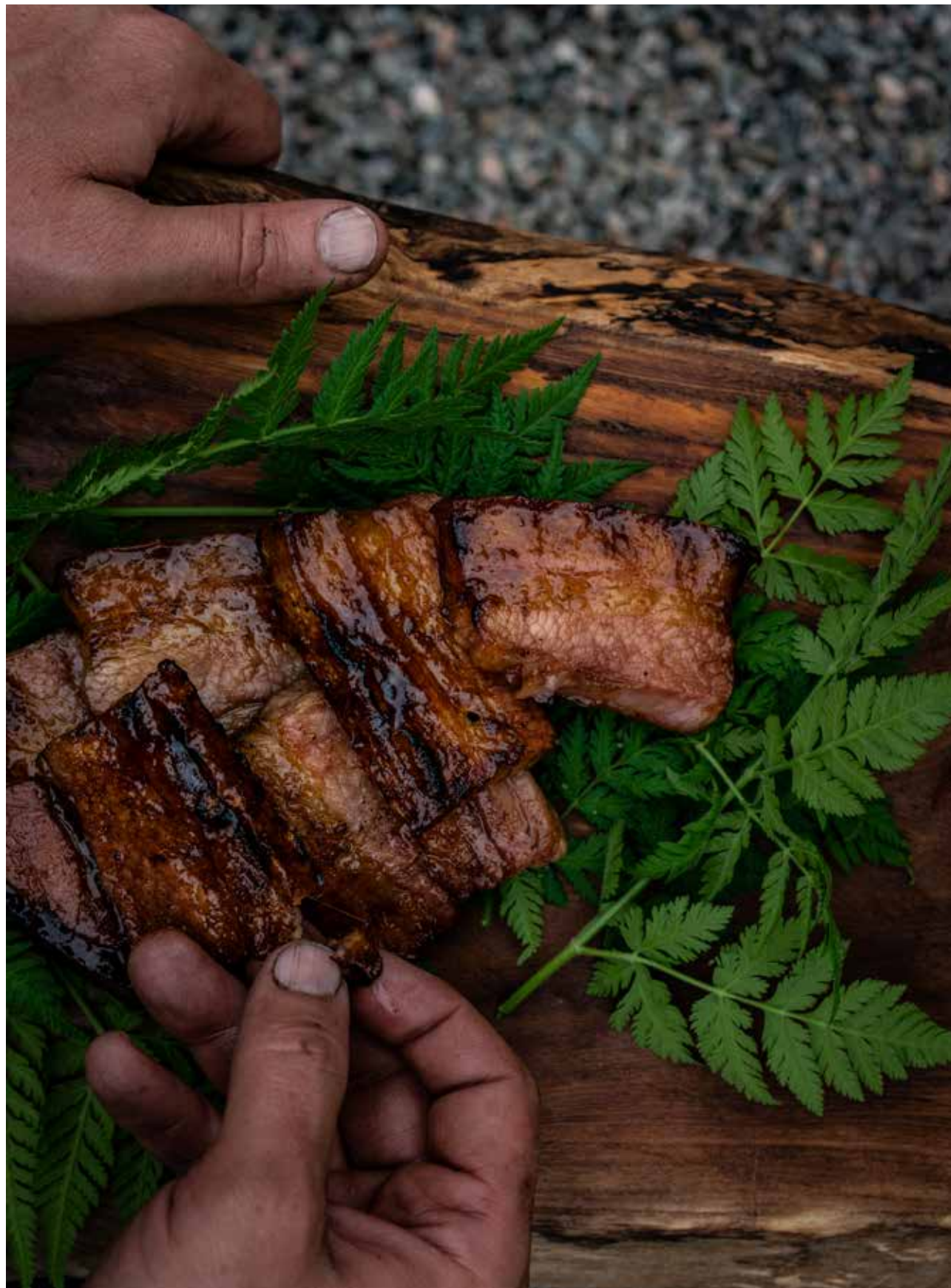
Bind kaninen fast til korset med metaltråden således at forben og bagben er strakt ud.

Stød alle krydderierne sammen i en morter og smelt smørret. Pensl kaninen med det smeltede smør overalt og drys den så med de stødte ingredienser, til den er helt rød.



Bank den Y-formede pind ned i jorden og læn pinden med kaninen op ad den, så den læner sig over gløderne. Fodr bålet med et stykke frisk brænde, så du får en god røgudvikling. Men vær opmærksom på, at brændet ikke pludselig antænder og soder kaninen. Antænder brændet, flytter du det bare ud til den ene side og lader det brænde ud. Kaninen skal vendes og drejes konstant, den må gerne få lidt sorte pletter her og der (deraf navnet), men skal selvfølgelig ikke være brændt. Hav en afstand til bålet, så du kan sætte din hånd foran kaninen og holde den der i 15 sekunder, før det bliver for varmt. Den skal have et sted mellem 30 og 40 minutter, men hellere for lidt end for meget, da kanin hurtigt bliver kedeligt, hvis det bliver tørt.





# STEGT FLÆSK

## MED HONNING OG SOJA



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5-7



Grillrist



2-3 personer

- 20 skiver stegt flæsk
- 3 dl soja
- 1 dl fast blomsterhonning

Tænd bålet og lad det brænde til gløder. Sæt grillristen ca. 10 cm over de varme gløder og stil en lille gryde på grillen. Hæld soja og honning i gryden og lad det koge op og ind.

Imens grilles flæsket. Følgende sker i glidende bevægelser: Samtidig med at soja og honning indkoges, dyppes de grillede skiver flæsk i lagen og lægges tilbage på grillen. Sukkeret karamelliserer omkring flæsket, grill på begge sider. Gentag, dyp og grill. Jo flere gange du gentager denne proces, jo mere smag får kødet. Men det er en hårfin grænse, hvor det handler om at komme så tæt på, at hele dynen brænder på, som muligt, uden at det sker. For lige præcis i det spændingsfelt ligger den perfekte tilberedning.



# FIGNER

## MED RISTEDE HAVREGRYN

*Den her ret svinger lidt i flere retninger. Du kan bruge fignerne som tilbehør til en kraftig blåskimmelost eller give dem en kugle vaniljeis. De kan også ledsage de fordrukne arme ridere (se side 247) eller bare spises, som de er.*



Pagodebål, lænebål  
eller jægerild



5-6



Grillrist



4 personer

- 75 g smør
- 150 g grovvalsedede havregryn
- 50 g sukker
- 1/3 tsk fint salt
- 3 spsk olivenolie
- 12 figner

Tænd bålet og lad det brænde til gløder.

Smelt smørret i en kasserolle og tilsæt havregryn, sukker og salt. Lad det riste i smørret under konstant omrøring. Dette skal gøres nænsomt, så sukkeret karamelliserer, samtidig med at havregrynene rister og bliver gyldne. Tag evt. kasserollen af varmen undervejs, så du ikke risikerer, at det brænder på. Når grynene er ristet, vendes de sammen med olivenolien og holdes lune.

Sæt en grillrist over gløderne. Flæk fignerne og grill dem, til de er gyldne og karamelliserede. Læg dem med skæresiden opad og anret de ristede havregryn og lagen fra bunden af gryden ovenpå.

# KRABELURER

*Krabbelurer er et svensk volapykord, som, modsat hvad man måske skulle tro, ikke har noget at gøre med krabber. Jeg stødte første gang på det, da jeg var med min ældste søn til spejder her i Sverige, hvor denne mellemting mellem æbleskiver og amerikanske pandekager er lige så almindeligt at spise omkring bålet som snobrød er i Danmark. Jeg blev omgående forelsket i retten, og den er et sikkert hit blandt ungerne. I denne opskrift anvender jeg et finsk komfur, men du kan sagtens bruge andre bål med en grillrist eller bålpande over.*

– Nicolai



Finsk komfur



6-7



12 stk.

- 2 æg
- 2 spsk sukker
- 1 dl sødmælk
- 2½ dl hvedemel
- 1½ tsk bagepulver
- mere sukker
- 1 bk hindbær
- 1 bk blåbær
- 1 bdt mynte
- 50 g smør til stegning

Tænd dit finske komfur og lad flammerne lægge sig.

Imens forberedes dejen. Pisk æg og 2 spsk sukker luftigt, tilsæt mælk og rør sammen. Bland mel og bagepulver og pisk sammen med æggene og mælken.

Drys så meget sukker, du synes ( jeg brugte ca. 200 g), ud på et fad og vend hindbær, blåbær og plukket mynte heri.

Sæt en pande på bålet og lad den varme igennem. Tilsæt smørret og lad det bruse op. Læg dejen på panden med en spiseske, steg hver kage gylden på den ene side. Vend og steg gyldne på den anden side også. Læg dem med det samme over i fadet med sukker og bær og vend dem, så de bliver dækket godt til.



Husk at holde dig til, for de bliver hurtigt spist, mens du står og steger den næste omgang. Spis krabbelurerne ved at folde dem som en taco med lidt bær og mynte i midten. Dette er ikke traditionelt svensk, men det virker!





# HYBENROSE

## SYLTET OG SOM EDDIKE

*De syltede hybenroser kan anvendes i salater og som aromatisk syrligt element til fisk og skaldyr. Eddiken bliver velsmagende og lyserød og kan anvendes til vinaigretter og til at sylte videre med.*



1 patentglas på 1 l



1 glas

- 4 håndfulde hybenroser
- 9 dl æbleeddike (se side 285)

Pluk hybenrosebladene og børst dem fri for eventuelle kryb, men skyl dem endelig ikke. Læg bladene i patentglasset og hæld den kolde æbleeddike over. Sæt glasset på køl. Hybenroserne skal ligge i eddiken i ca. 3 uger, før de er klar til brug, men gerne længere.



## OM FORFATTERNE

**Nicolai Tram** har som kok arbejdet på toprestaurater i ind- og udland, før han forlod restaurationsbranchen for i stedet at lave tv. Med denne bog markerer han en nyfunden kærlighed til maden og ikke mindst ilden.

**Eva H. Tram** har arbejdet som gastronomisk skribent og redaktør for magasiner og guides i mange år, inden hun nærmest ved et tilfælde samlede kameraet op og lod sin madglæde vitalisere sig i billeder også.

Sammen har de skabt denne bog, som med Nicolais opskrifter og store viden om bålmad og Evas smukke billeder inspirerer og klæder læseren på til bålet.



Bogen om bålmad  
Af Nicolai & Eva Tram

© 2019 Muusmann Forlag, København  
Omslag og design: Muusmann Forlag

Trykt hos Clemensstrykkeriet  
1. udgave, 1. oplag, 2019  
ISBN: 978-87-93575-36-3

Kopiering fra denne bog må kun finde sted på institutioner, der har indgået aftale med COPY-DAN, og kun inden for de i aftalen nævnte rammer. Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

Muusmann Forlag  
Bredgade 4  
1260 København K  
Tlf. 33 16 16 72  
[www.muusmann-forlag.dk](http://www.muusmann-forlag.dk)







I lang tid har det at lave mad over bål været noget, spejdere og elitesoldater har haft patent på, mens vi andre har været henstillet til at grille pølser i bar mave på terrassen. Men mad over åben ild er for alle og ikke kun for friluftsentusiaster. Det er sanseligt og upraktisk på den fede måde. Det handler lige så meget om den tid, man bruger, mens man laver maden, som det gør om at spise den. Bogen om bålmad giver dig forslag til bålretter i forskellig sværhedsgrad, den lærer dig at bygge og tænde bål, giver dig et indblik i ildens ni liv samt alt, hvad du har brug for at lære for at tæmme ilden.

Du finder klassiske opskrifter som chili con carne og ristede kastanjer, men også mere udfordrende retter som kræver koncentration og overskud – og det er en god ting. For hvis der er én ting, bogens forfattere vil opnå med denne bog, så er det at give læseren friheden til med god samvittighed at sætte sig ved bålet og med maden som påskud se på flammerne og lade roen falde over sig. På den måde er dette måske den første kogebog, hvor maden er det næstvigtigste. Det vigtigste er dig. Bålmad er nemlig også åndelig næring, og den ro, der følger med, når man ser ind i flammerne, finder man ingen andre steder.

