

5. Steg i grube

Steg i en grube i jorden.



Kort om at stege i en grube

Det er så let som ingenting at stege kød i et hul i jorden. Se hvordan du gør nedenfor.

Sådan gør du

Bål

Tænd først et stort bål med meget brænde - og lad det brænde lidt ned.

Læg marksten ind i bålet, og lad dem ligge cirka 3 kvarter, så de kan blive godt varme. Du skal bruge mange 15 - 20 sten. Husk at du ikke må bruge flintesten. De springer i tusind farlige stykker, når de bliver varmet op.

Hul i jord

Grav nu et firkantet hul i jorden. Det skal være mindst en halv meter på hver led og cirka en meter dybt. Skær først firkantede græstørv ud med spaden og læg dem i en bunke. Grav så ned til dybden er cirka 1 meter. Læg jorden i en bunke ved siden af græstørvene.

Kød

Pak din steg ind i staniol. Gerne 2 - 3 lag. De skal kunne holde til at blive bakset rundt med.

Grube

- Når markstenene er varmet godt igennem, tager du dem ud af ilden med skovlen og lægger et lag i bunden af din grube.
- Læg stegen ovenpå stenene.
- Læg et lag af sten ovenpå stegen.
- Hent gløder fra bålet på din skovl og spred dem ned mellem stenene.
- Nu er der dejlg varmt omkring kødet.
- Grav nu jord ned i gruben, så hullet bliver fyldt.
- Afslut med at lægge græstørvene på plads ovenpå det hele.

Tag tid

Kig på dit ur. Nu skal stegen have 2-3 time, alt efter hvilken slags kød. I den time kan I forberede tilbehøret over bålet. Det kan være skovsalat, stenbrød, bålkartofler, ris, spagetti, bulgur eller noget andet.

Grav op

Når stegen har ligget i gruben i passende tid, er det tid at grave dem op. Fjern forsigtigt græstørv og læg dem i en bunke for sig. Grav så jorden væk. Pas på, det er varmt. Tag stenene op med skovlen eller med en handske. Og tag så stegen op.

Materialer

Brænde

Sten

Steg spade

AKTIVTET PRIS KR. 15 PR. ELEV

Ved bookning gør opmærksom på materiale ønskes til "Steg i Grube"