



Å TENNE OPP BÅL

ULIKE TYPER BÅL

HAPPY
HIKERS



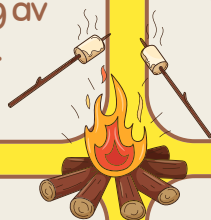
PYRAMIDEBÅL

Dette er kanskje det mest tradisjonelle bålet, og passer perfekt når det er tid for en rask matpause på turen. Pyramidebålet egner seg godt til grilling av pinnebrød og pølser..



STJERNEBÅL

Stjernebålet er et lite bål som krever lite ved. Legg fem-seks greiner i stjerneform. Bygg et lite pyramidebål på midten og tenn på. Dytt greinene inn mot midten etter hvert som de brenner opp.



PAGODEBÅL

Pagodebålet egner seg godt til matlaging. Du legger to og to kubber oppå hverandre så de danner en firkant rundt et lite bål i midten. Dette bålet brenner godt fordi det kommer mye luft til. Oppå det hele kan du sette en kjele.



JGERBÅL

Finn tre like store, stabile steiner eller solide kubber. Sett dem i en trekantformasjon, slik at det går an å sette en gryte oppå dem. Bruker du kubber, skal de stå på høykant. Tenn et lite pyramidebål i midten. Legg flere pinner imellom steinene eller kubbene etter hvert som det tar fyr.

LEIRBÅL

Dette er en variant av pagodebålet som gjerne kan brukes på leirbål eller på St. Hans. Bålet bygges opp med flere lag med ved nederst. Det tennes på i toppen. Bålet brenner nedover, blir stort og varer lenge



NYING

Nying eller stokkild er et bål som kan brenne lenge. Samene kaller denne båltypen nuorssjo, og den ble brukt for å gi varme en hel natt. Den beste nyingen lages av to tørre barkfrie tømmerstokker av furu som legges oppå hverandre i hele sin lengde.