

Artikkel



bål

Ta jula helt ut!

Ribbe, sylte, medisterpølser, lutefisk, grøt, smultringer, kransekaker, marsipan, pinnekjøtt, multekrem, karamellpudding... - joda, jula har mye godt innhold. Det nytes rundt mange strålende julebord, i hyggelige julestuer og hus. Stearinlys lyser opp til fest i stua. Mørket står som en vegg på utsiden.

Julestri og juletid er inetid. Juleavslutninger, julemesser, konserter, handling, baking, vask, julegaver, julebrev og alt det andre fyller førjulsdagene. I jula nytes lys, fred, smaker, lukter og toner i hus og hytter – sammen eller alene. Julestemningen kryper bokstavelig talt inn og setter seg.

I julestria henter vi inn juletre, grankvister, einerbar og bær, røtter, mose, lyng og kongler. Vi henger opp stjerner og noen sprayer «snø» på speil og vinduer. Nisser og reinsdyr settes inn til stas. Snømenn, hester, mus og elger får pepperkakekropper. Vi bygger julestemning inne med det som hører hjemme ute.

Tradisjoner skal respekteres, men hvorfor ikke ta jula ut der julestemningen lever. Julekrybba med jesusbarnet sto nok også i noe som ligner mer på en gammel steinbu, skjelterskjå eller gapahuk, enn en god norsk julestue.

Mørket er ingen vegg og det finnes hodelykter. Gå gjerne en tur og fyr et bål. Slå dere ned på et sitteunderlag eller på bar ved et rotfast, levende og mosegrodd juletre med kongler som kan spire, på lyng med bladknopper som skal briste, og ved einer med bær som kan modnes, og et snødrysslandskap som kan smelte. Alt etter hvor du er i landet, kan reinsdyr, hester, mus og elger titte fram. Noen hjelper snømenn ut av snøen og nissen vet en aldri når viser seg eller gjør et pek. I jula trenger du heller ikke vente lenge før stjernene viser seg på himmelen. Selv om julestjerna ikke finnes lenger, kan du se noen som ligner «over taket der hu jordmor-Matja bor». Mest sannsynlig er det Venus eller Sirius. Den ekte julestjerna var en optisk sammensmeltning av Jupiter og Saturn.

Allemannsretten setter ingen grenser for hva du kan spise ute. Rester av pinnekjøtt, medisterpølser og ribbe stekt på bål, er sikre smaksvinnere. Til dessert kan bålvarma smultringer anbefales. Alt kan stekes på en enkel pølsepinne. Topper du med varm gløgg eller kaffe fra termos eller kjele, kan jula fort ha fått en ny tradisjon.

Skal du steke mat på bål, er det lurt å vente til bålet har mye glør. Et god matbål vinterstid, bygges opp på noen rå, våte stokker som legges på bakken eller snøen. Er snøen løs, er det lurt å trække den hard der du legger de rå, våte stokkene. Så stables den groveste veden oppå disse. Denne veden bør være tilnærmet tørr og stables tett. På toppen fyrer du et vanlig pyramidebål. På den måten får du et varig bål som flyter lenge oppå snøen. Det kan være lurt å unngå furu. Den setter mye smak på maten, hvis du steker på flammene. Rå bjørk gir godt kull.

Lurer du på hvor du kan raste utendørs, så har du stort sett rett til å raste der du kan ferdes lovlig i utmarka. Ungskog og skogforyngelsesfelt i produktiv skog skal ikke skades. Du skal respektere andres lyster og behov. Regelen om at du skal være mer enn 150 m fra bebodd hus eller hytte for å slå opp telt, gjelder ikke rasting. Julefreden er likevel viktig, så vis litt ekstra hensyn når julematen skal nytes utendørs. Kanskje kan du heller invitere naboene med?

For mer informasjon om matbål, kan du se på www.salten.no/friluftsradet og klikk på fanen aktivitetstips. Her ligger det også forslag til aktiviteter og leker du kan fylle utejuletida med.

Bjørn Godal fra Salten Friluftsråd ønsker alle en «God utejul»!

Artikkel type

Nyhet

Kartutsnitt



Brukerinfo

Forfatter: Friluftsrådernes Landsforbund

Publisert: 21.12.2015

Opprettet: 21.12.2015