

tandem



Det danske Spejderkorps
patruljelederblad, nr. 2, maj 1977

SOMMERLEJR

Dette nummer står helt i sommerlejrens tegn.

Inde i bladet finder du mange gode ideer, som din patrulje kan beskæftige sig med på sommerlejren.

Snak med din TL på næste PL-rådsmøde om det ikke ville være en god ide, hvis I fik en "patruljens dag", hvor I f.eks. kunne lave eller lave Tæskegod ide.

Flere ideer kan du finde ved hjælp af emneregisteret.

EMNEREGISTER OVER SOMMERLEJR

Arbejdsfordeling i lejr nr 2 - 73
Lejrplads nr 2 - 73
Båltyper nr 3 - 76
Patruljegrej nr 1 - 74
Madopskrifter nr 2 - 74
Madplan/bageovn nr 3 - 74
Naturmad nr 2 - 75
Bådebygning nr 2 - 73
Bådetyper nr 3 - 76
Patruljeblad nr 3 - 73
Meteorologisk station nr 2 - 75

Desuden kan I finde mange gode ideer i Impulshefterne:

Lejretablering

Lejrliv

Varme, vind og væde

samt i Kulsøheftet

2

Bådebygning

INDHOLD

3	Bageovn
4-5	Tejfarbejder
6-7	Badebro
8	Badelege
9	Olympiske ideer
10-11	Lejravis
12-13	Fugletur
14-15	Madopskrifter
16	Køkkenrulle

ADRESSEN

Adressen er:

Tandem

Susanne Lund-Larsen

Nygårdterrasserne 265 A

3520 Farum.

FORSIDEBILLEDET

Det er også nu i denne tid, I skal ud på patruljetur, tag på weekendtur i telt eller tag på hike.

På forsiden kan du se hvorledes spejderchefen og de to formænd for spejderudvalget har fulgt Friluftsåret op.



BAGEOVN

Sommerlejr-stof

Her er en ovn, der er gennemprøvet på adskillige sommerlejre og week-endture.

Selve ovnen er en stor 10 liters maldunk (f.eks. til solignum). For ikke at få bismag i bagværket er det en god idé at skaffe dunken direkte fra fabrikken, før der har været maling i den. Det kan ske både på dunk-fabrikken og malingsfabrikken.

Har I kun en brugt dunk, er det vigtigt at den bliver rensset meget grundigt og brændt godt igen i et bål.

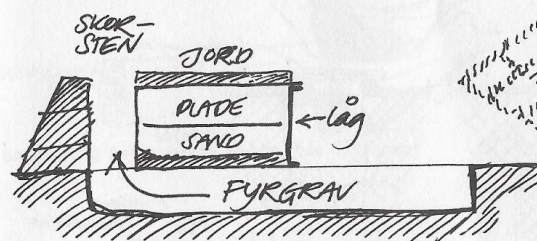
Husk der skal være låg med. Og få lavet en plade som vist midt i ovnen.

Ovnen graves f.eks. ned som vist her. Dåsen skal hvile på 2 jernstænger for at fyrringsrummet under den kan blive stort nok.

I bunden af ovnen- og især nede omkring skorstenen lægges et lag sand, til at fordele varmen i ovnen bedre.

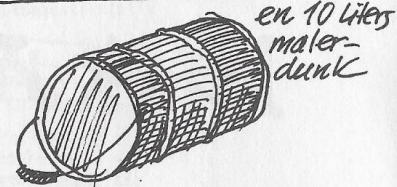
Det er vigtigt at stable græstørv op om ovenns sider og at dække den med jord, som kan holde på varmen.

Ligeledes er det vigtigt med en lille skorsten for at give træk i fyrringskanalen.

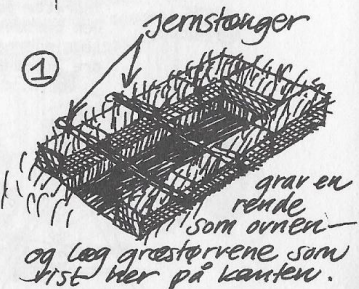


Man starter bagningen med at fyre godt op i ovnen. Brug brænde, der giver gode gløder. Når ovnen er godt varm (Sandet oven på ovnen skal også være varmt) sættes brødet - eller hvad I nu skal bage - ind på plads midt i ovnen. I bliver nu ved med at holde fyr under ovnen ind til bagværket er færdigbagt. Et brød tager ca. 20 minutter.

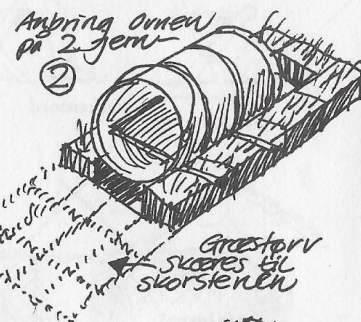
I kan bage jeres eget brød hver dag igennem en hel sommerlejr i en sådan ovn, når I bare bliver lidt drevne. De kan også sagtens lade sig gøre at bage rugbrød, sandkager og mormors julekage i ovnen. Eller hvad med flæsketeg eller kylling. For at holde på saften, så brug en såkaldt stegepose, når I laver kødretter i ovnen.



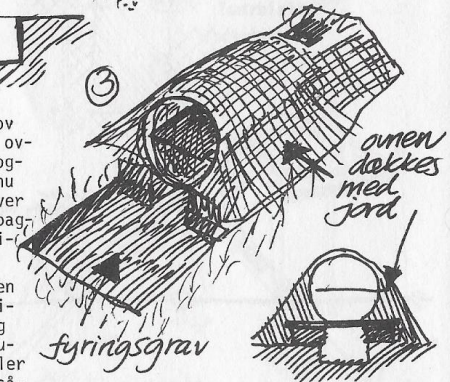
en 10 liters
maler-
dunk



①



②

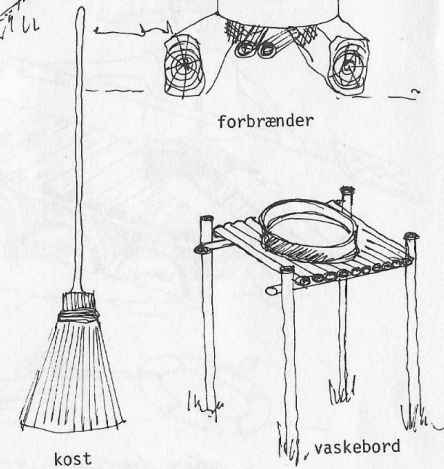
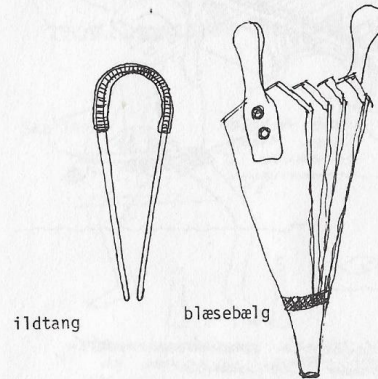
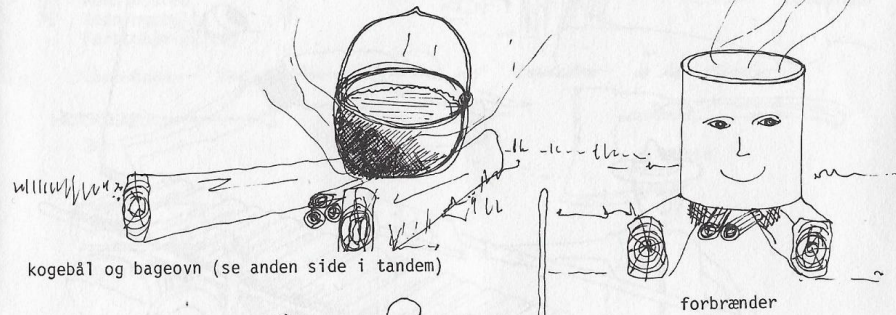
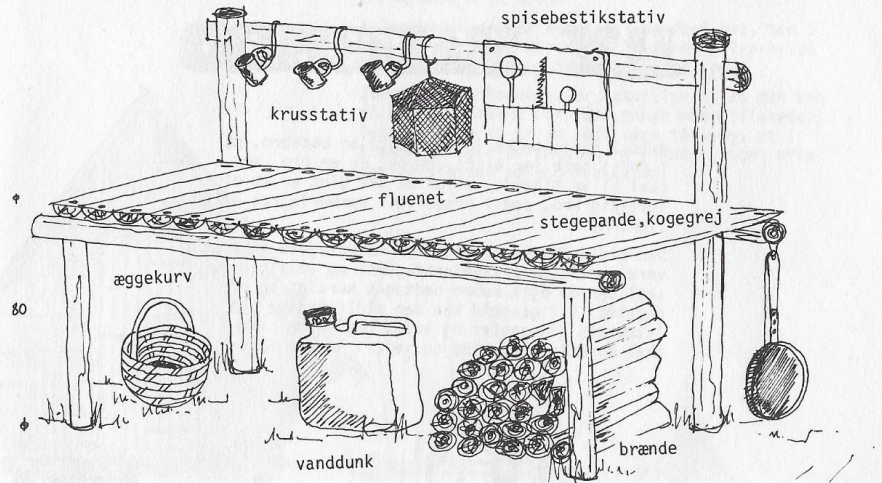
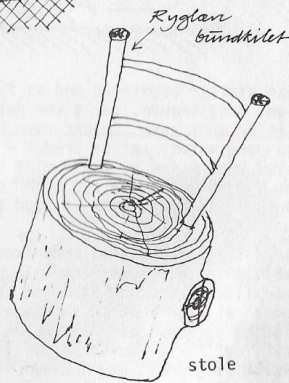
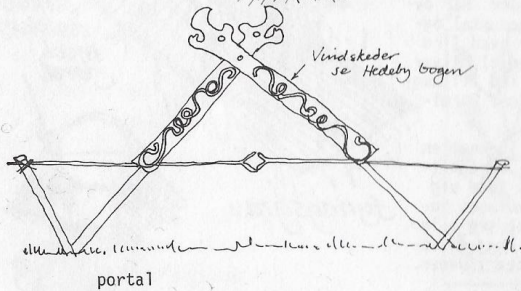
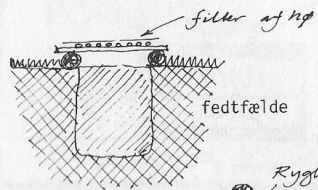
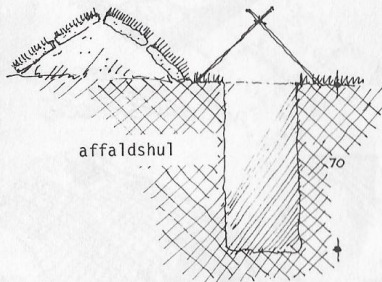
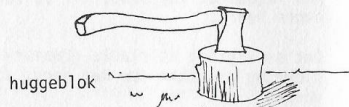
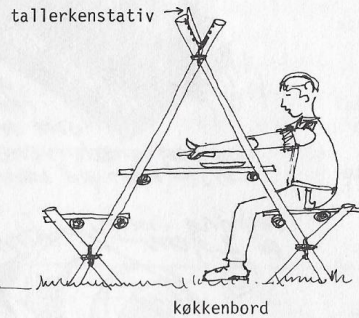


③

3

LEJR ARBEJDER

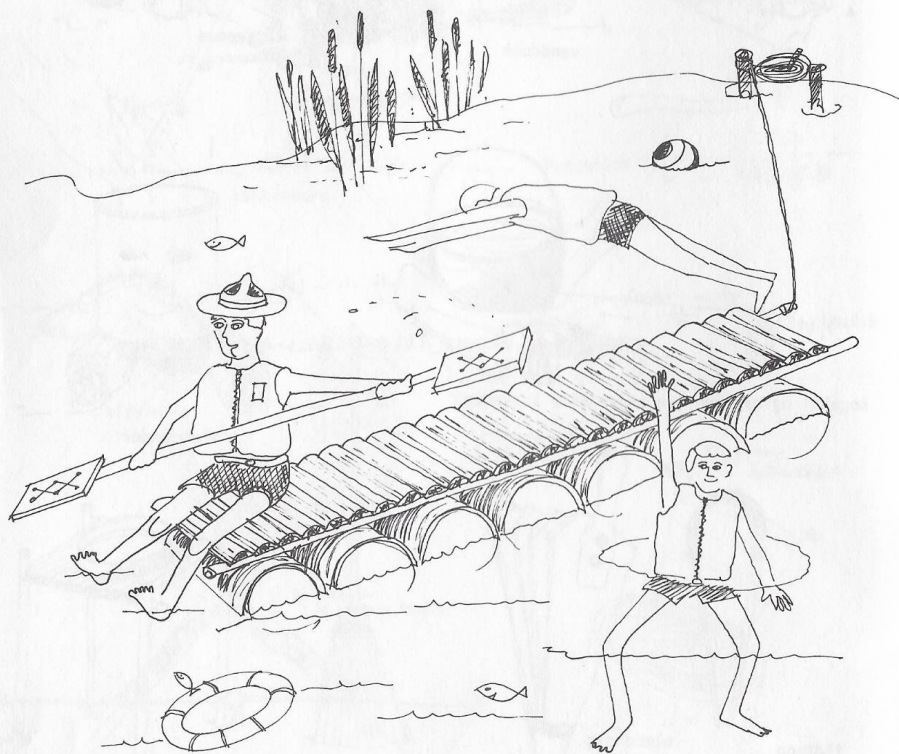
For at en rigtig standlejrplads på en sommerlejr skal kunne fungerer godt, må du og din patrulje indrette jer med en masse enkle bekvemmeligheder. Den perfekte lejrplads indretter I som vist på tegningerne ved hjælp af en del større og mindre lejrarbejder.



EN BADEBRO

Hvis I kunne tænke jer at bygge en badebro, må I først gøre jer klart, om det er en bro, som skal blive stående, eller om det blot er en midlertidig bro, som I bygger til sommerlejren eller lignende.

Den midlertidige bro behøver naturligvis ikke at være særlig materialeforbrugende og yderligere, skal den da også kunne nedtages hurtigt og effektivt. Til gengæld kan den midlertidige bro laves med dingener og andet gøgl, som ikke skal udsættes for vind og vejr i længre tid.

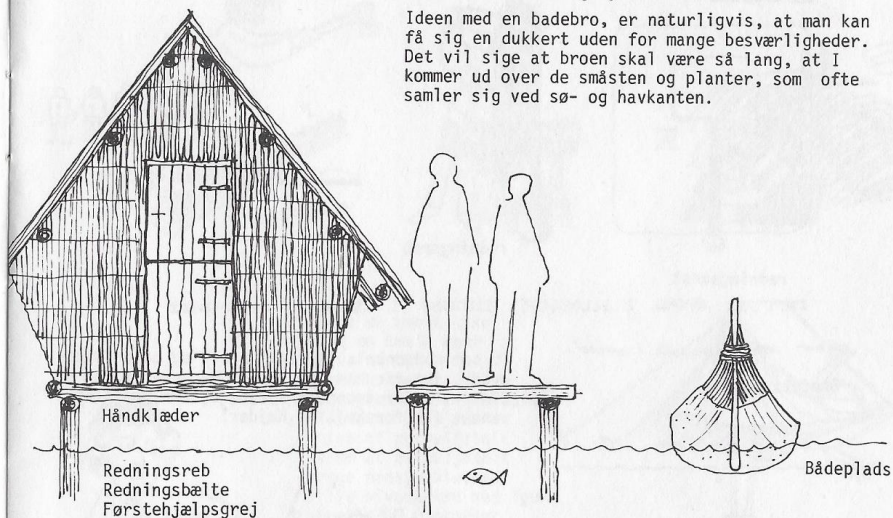


Her har du en flexibel badebrosmode, lavet af gamle tønder og skaller.

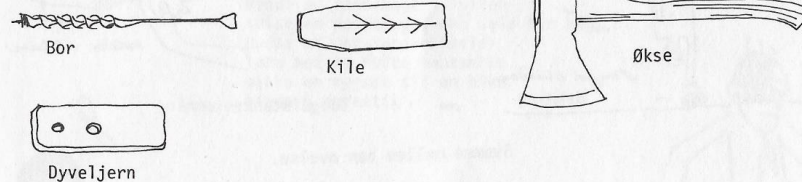
En badebro a la Kulsø

Kulsø badebroen er en stabil og fast bro, som I evt. bygger i tilknytning til jeres kulsø-hytte se side 14 i Hus og Hytte Kulsø-serien.

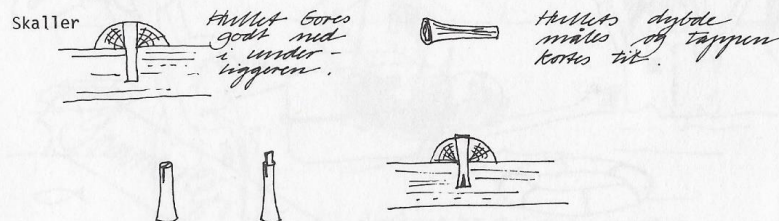
Ideen med en badebro, er naturligvis, at man kan få sig en dukkert uden for mange besværligheder. Det vil sige at broen skal være så lang, at I kommer ud over de småsten og planter, som ofte samler sig ved sø- og havkanten.



Redskaber til fremstilling af badebro a la Kulsø:



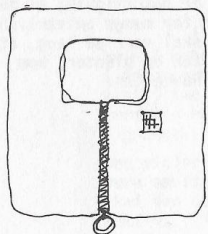
TRÆNAGLING MED BUNDKILE:



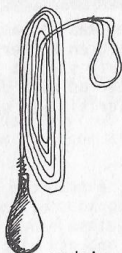
Der sættes en skruer og en kile sættes lidt i, og naglen slås i.

BADELEGE

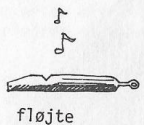
HUSK



redningsvest



redningsreb



fløjte



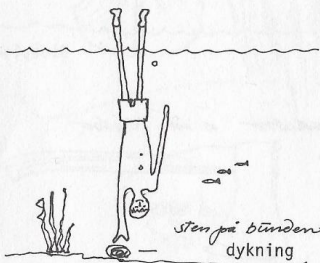
holdinddeling

DETTE SKAL I HUSKE INDEN I GÅR I VANDET

Lav olympiade med:

Stafetsvømning

TL som badeonkel: TL stiller sig ud på en vanddybde, der går ham til livet. Her agerer han nu klatretræ for troppens spejdere, der springer i vandet fra forskellige højder!

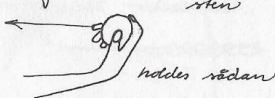


Sten på bunden
dykning

Slå smut



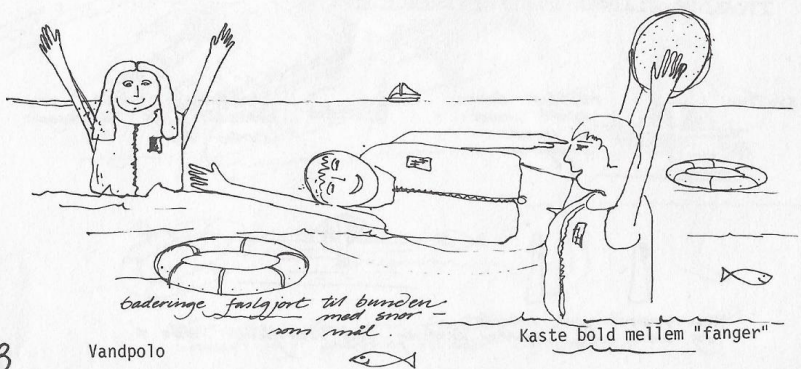
en rund flad sten



holdes sådan

langdistancesvømning

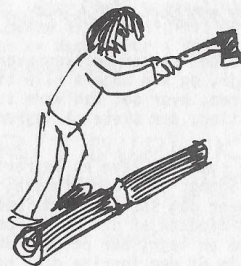
Svømme mellem ben øvelse.



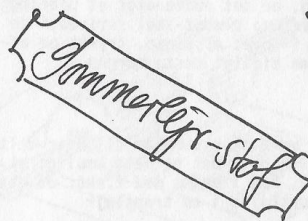
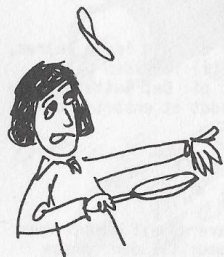
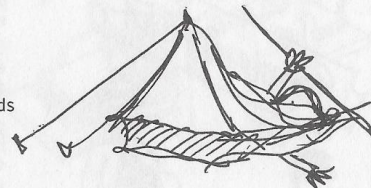
Badninge fastgjort til bunden med snor som mølle.

Kaste bold mellem "fanger"

OLYMPIADE-ideer



Hugge en kævle over save en kævle over grave et hul dække hullet til tage græstørn til bålplads sløjfe en bålplade rejse et patruljetelt pakke et patruljetelt bygge ponsjo-bivouak pille bivouakken ned igen skrælle 10 kartofler tænde et bål bage en pandekage vende en pandekage i luften spise en pandekage, man selv har bagt pudse et par vandrestøvler løbe med to fulde vandsække pakke en rygsæk til en hike binde 5 pælestik



LEJR AVISEN

på Sommerlejren



Sommerlejrestift



Hvad skal "barnet" hedde?

Hvor tit skal bladet udkomme?

Oplag?

10

En humorfyldt "sprøjte" sætter prikken over i et på enhver sommerlejr, og kan udgøre alle tiders "dagbog" efter lejren, hvor det kan være svært at huske alle de små ting, der skete på lejrens forskellige dage.

Det er ikke særlig svært at lave en lejravis, når man først er gået igang: Selvfølgelig skal lejrens program for hver dag stå i avisen, men det bliver sikkert det mindste af det hele. For der sker jo en masse på en lejr, der er værd at skrive om: En omtale af den forrige dags begivenheder, krydret med små (morsomme?) kommentarer er altid godt, f.eks. en anmeldelse af lejrbaals- underholdningen, af maden eller af badevandets udseende og temperatur.

En spalte med lejrens sladderhistorier og rygter er også godt, bare det ikke altid går ud over den samme person! Der bor sikkert nogle interessante personer i nærheden af lejren, besøg dem og lav et interview med dem om egnen, deres arbejde, eller helt andre ting. En fortælling om de lokale krybskytter kan f.eks. lægge op til alletiders natløb.

Jeres avis kan have mange små faste rubrikker, med vejrudsigten, fødselsdage og andre mærkeda- ge i lejren, dagens menu (på fransk!) med op- skrifter. Der kunne også være præmiekonkurrencer med små opgaver hver dag, og ... - ja, vi kunne blive ved på denne måde, men I har sikkert selv en masse ideer til JERES EGET BLAD.

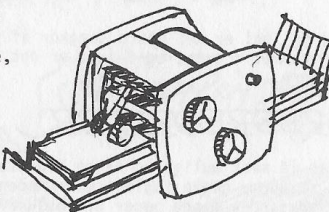
Det er bedst, hvis I finder et navn inden lejren, og evt. trykker et "hoved" til forsiden på det papir, I skal trykke bladet på. Det letter arbej- det på lejren, og giver bladet et ensartet ud- seende.

Det er bedst, hvis I kan lave et nyt nummer hver dag, foruden det første nummer til den første dag, der er lavet hjemmefra. Hvis I skal lave et nummer hver dag, er det nødvendigt at planlægge arbejdet i forvejen: Bladet skal skrives i de ledige stunder i løbet af dagen, trykke om af- tenen og udkomme tidligt næste morgen.

Der skal helst være et eksemplar til hver delta- ger i lejren, kun hvis det er helt umuligt at trykke så mange, kan I nøjes med f.eks. et eksem- plar til hver patrulje i en tropslejr.

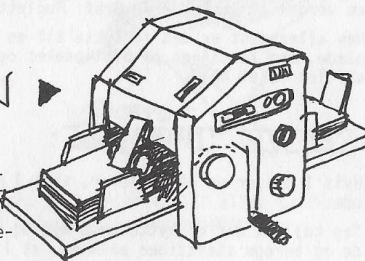
TRYKNING

Hvordan skal det trykkes? Her er flere mulighe- der, alt efter, hvor meget I vil gøre ud af det: Det nemmeste er naturligvis, at I eller jeres TL låner en duplikator i divisionen, på en skole, eller et andet sted.



SPRITDUPLIKATOREN

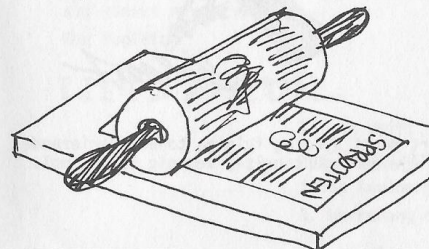
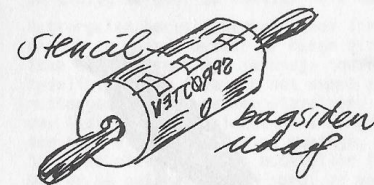
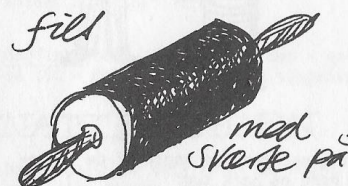
Spritduplikatoren er den letteste at bruge, og I kan trykke med flere farver på een gang. De kan både skrives med maskine og tegnes direkte på de stencils, der bruges.



SVÆRTEDUPLIKATOREN

En sværteduplikator kan kun trykke i een farve, men til gengæld kan trykket blive en del klare- re og bedre på denne måde. Man kan skrive direk- te på stencil'ene med maskine, og ved brug af et særligt plasticunderlag kan man også skrive og tegne med blyant. Selve trykemetoden må I helle- re få forklaret af den, I låner maskinen af.

"KAGERULLE-DUPLIKATOREN"



Hvis I ikke kan låne en duplikator, kan I mang- foldiggøre bladet selv. Jeres egen duplikator kan laves af en kagerulle, der har en omkreds på 30 cm eller mere. Rullen beklædes med et lag filt på et par millimeter, som holdes fast af nogle små stifter langs kanten.

I køber en tube duplikatorsværte og overfører sværten til filtlaget på denne måde: Et par cam sværte trykkes ud på en glasplade på ca. 30 x 25 cm, og farven rulles ud til et jævnt lag med en gummirulle, som til linoleumstryk. Så køres ka- gerullen hen over glaspladen, så farven optages i filtlaget. Første gang bliver laget nok ikke mættet af een gang, men I må prøve jer frem. Når I mener, at kagerullen har fået nok, lægges en sværtestencil med den beskrevne side indad omkring kagerullen og holdes stramt fast med et par stykker tape, og så er vi klar til at trykke:

På et plant underlag, som f.eks. en krydsfiner- plade, lægges et stykke duplikatorpapir, og kage- rullen køres hen over det med et jævnt tryk. Når I har øvet jer et par gange, kan I let lave 20- 30 gode aftryk, før der skal mere sværte på rul- len.

Når I tager underlaget, kagerullen, og en tube sværte med på lejr, kan I let lave lejrens avis, og senere kan I bruge "duplikatoren" til patrol- jens blad og andre meddelelser.

11

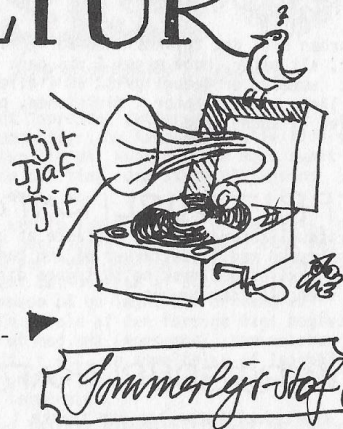
FUGLETUR

I maj og juni er det store sangkor af fugle for alvor kommet i gang, og i juni er det tid for fugleture.

FORBEREDELSE:

For at få mest muligt ud af en fugletur er det rart at kunne nogle fuglestemmer inden I drager ud. Der findes mange bøger der beskriver hvordan fuglene synger bl.a. Poul Bondesen: Fuglesangen = en verden af musik og J. Graf: Fuglestemmer.

Men allerbedst er det at lytte til en grammofonplade, som kan lånes på biblioteket og evt. overspilles på et bånd.



SELVE TUREN:

Hvis I drager ud på fugletur, skal I være tidligt ude.

Tag tøj på, der beskytter mod myg og fugtig kulde og beregn starttiden således, at I får fuglenes opvågning og sangens påbegyndelse på et vel-egnet sted; f.eks. ved noget krat, underskov eller sivsump og gerne nær vand.

De første fugle, der er på færde, er sangdroslen og rødhalsen. Det sker midt i juni omkring kl. 2, altid ca. 1½ time før solopgang.

Måske kender I en, der kan fortælle jer noget om fuglene f.eks. en skovfoged.

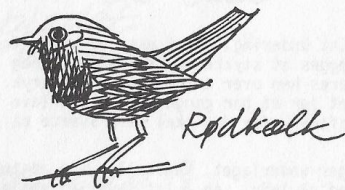
Slut turen af med morgenmad på lejrpladsen eller hjemme hos en af jer.



FUGLESTEMMER

Her er en kort gennemgang af nogle af de fuglestemmer I kan høre på jers tur:

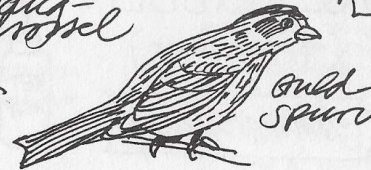
Rødkælk (Rødhals) Den begynder med nogle meget høje, klare toner og går derefter i hastigt tempo nedad. Det lyder nærmest, som om man gnider en våd korkprop mod et vindue.



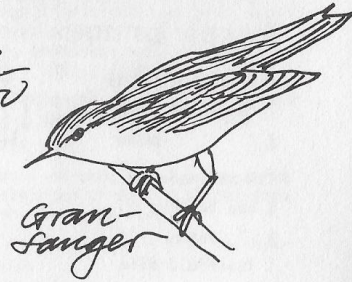
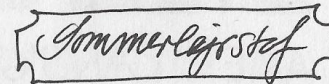
Solsort Meget dybe og fyldige toner, varierende sang, sjældent gentagelse, vemodig sang i mol.



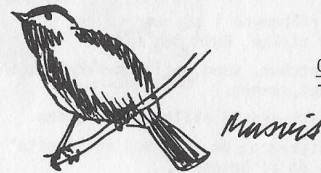
Sangdrossel Lyse toner, hvert tema gentages flere gange, f.eks.: whats to do, whats to do, whats to do - kiss her, kiss her, kiss her, - do it, do it, do it



Gulspurv Også kaldet bornholmeren, fordi den "taler bornholmsk", di - di - di - di - di - dyyyy eller 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - sy-y-y-v.



Gransager Tjif- tjaf, tjif - tjaf eller tjif- tjif - tjaf. Også kaldet dryppende vandhane.



Musvit Te - ti, te - ti, te - ti eller te - te - ti, te - te - ti. Kaldes også savfileren.

Bogfinke Det - det - det - det - ka-je-si - li - så tit - det - ska - vær. Risengebirge.



NATTERGALEN

Nattergalen er også en af de fugle, man kan høre en tidlig morgen, ja faktisk hele natten.

Nattergalen høres i park og skov fra kratbevoksninger og sangen består af mange strofer. Da det ikke er melodier, men jævnhøje tonerækker, der tydeligt træder frem, er det svært at gengive nattergalens sang gennem stavelser. Sangen minder lidt om sangdroskens. Mens sangdroslen sidder højt i et træ eller på hustage, sidder nattergalen midt inde i en busk eller i et krat. Den er så optaget af sin sang, at man kan liste sig ganske nær på den.

God fugletur.



LITTERATUR

Torben Wolff, Årets gang i naturen.

Spejderforlaget, Ven med naturen.

Svend Kaulberg, Lær fuglesangen at kende.

N. Nørrevang og T.J. Meyer: Jeg ser på fugle.

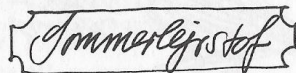
MAD

nye og spændende
TANDEM-opskrifter
til sommerlejren

AMERIKANSKE RIBBEN

I skal bruge: (4 personer)

- 1 kg ribbenstykker
- 1 teskefuld salt
- ½ " peber



- Til marinade
- ½ kop ketchup
 - ½ " vand
 - 1 teskefuld olie
 - 2 teskefulde brun sukker

Store kartofler som bages i gløderne.



Tilberedning:

Lav et godt gløde bål.

Skær ribbenene i stykker så der er 2-3 ben i hvert stykke. Gnid med salt og peber.

Kom ketchup, vand, olie og sukker i en skål og rør det sammen.

Læg ribbenene i skålen og vend dem.

Sæt stykkerne på spid ved at "flette" spidet langs et af benene.

Lad hver stege sine stykker over gløderne. Undervejs skal der pensles mere marinade på.

Du kan også stege benene i en primiovn.

NORSKE MAKRELLER

I skal bruge (4 pers.)

- 4 makreller
- 2 bundter persille
- 4 skefulde margarine
- 2 teskefulde salt
- Kartofler



Tilberedning

Skær hoveder, finner og haler af fiskene. Skær maven op og tag indvoldene og de store ben ud. Skyl fiskene.

Læg ½ bundt hakket persille og en skefuld margarine inden i hver fisk. Drys med salt.

Bind hver fisk sammen med en tråd sådan: Begynd ved den smalle ende og snør op til den brede ende og tilbage igen. Klip snoren over og bind knude.

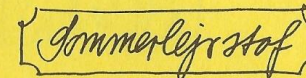
Stik en pind gennem alle fiskenes maver. Læg pinden på 2 gaffelgrene og steg fiskene over et gløde bål. Husk at vende dem.

Du kan også stege fiskene 20 min. i en primiovn. Giv bagte eller små kogte kartofler til.

14

JAPANSK SUKIYAKI

I skal bruge (4 pers.)



- 400 g oksekød
- 4 skefulde margarine eller olie

Til sovsen

- 1 kop varmt vand
- 1 suppe terning
- 5 skefulde japansk soya
- 4 skefulde puddersukker

Tilberedning

Du kan vælge forskellige grøntsager brug mindst 4 slags f.eks. Champignon, peberfrugter, løg, porre, gulerødder, grønne bønner, hel spinat, dåse m bønnespirer, dåse m bambus skud.

Først skærer du grøntsager og kød i små stykker og lægger tingene i pæne bunker på et fad.

Så laver du japansk sovs.

Kom suppeterningen i en skål. Hæld 1 kop varmt vand over. Når terningen er opløst hældes soya og sukker i skålen. Rør godt rundt.

Kom margarine på en stor pande - steg kødstykkerne godt brune.

Skrab kødet sammen på midten af panden og læg grøntsagerne i pæne bunker omkring kødet. Hæld sovsen i panden og lad det hele stege i 10 min. Nu og da skal du vende grøntsagerne uden at bunkerne blandes.

Spis kogte ris til. Brug opskriften på posen.

URSKOVS-SUPPE

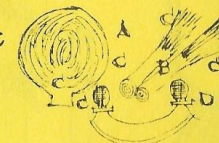
Delvis lavet af vilde planter. Det er naturligvis ikke alle planter der smager godt og nogle kan give en slem mavepine.

Derfor bør du nøjes med planter du kender, og som man helt sikkert ved er uden risiko.

Du kan bruge mælkebøtteblade som du tager ribberne af, vejbredeblade, nyudsprungne bøgeblade, skvalderkål blade og brændenælder.

I skal bruge

- Nogle vilde planter
- 2 porrer
- 1 løg
- 2 gulerødder
- persille
- salt og peber
- 2 suppeterninger



TÆNK OGSÅ PÅ VITAMINER

Tilberedning

Urterne renses og skæres i stykker, bladene vaskes meget grundigt og skæres i fine strimler. 2-3 kopper vand salt og peber kommer i en gryde. I vandet koges løg, porrer og gulerødder. Når urterne næsten er kogt kommer bladene og suppeterningerne i. Rør godt rundt så terningerne bliver helt opløst.

Kog suppen færdig, kom en klat margarine i gryden. Spis suppen med franskbrød til.

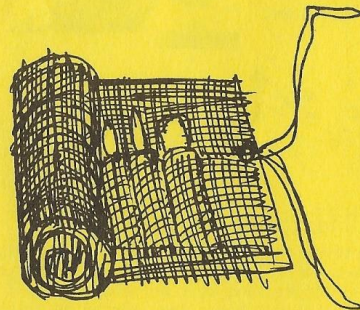
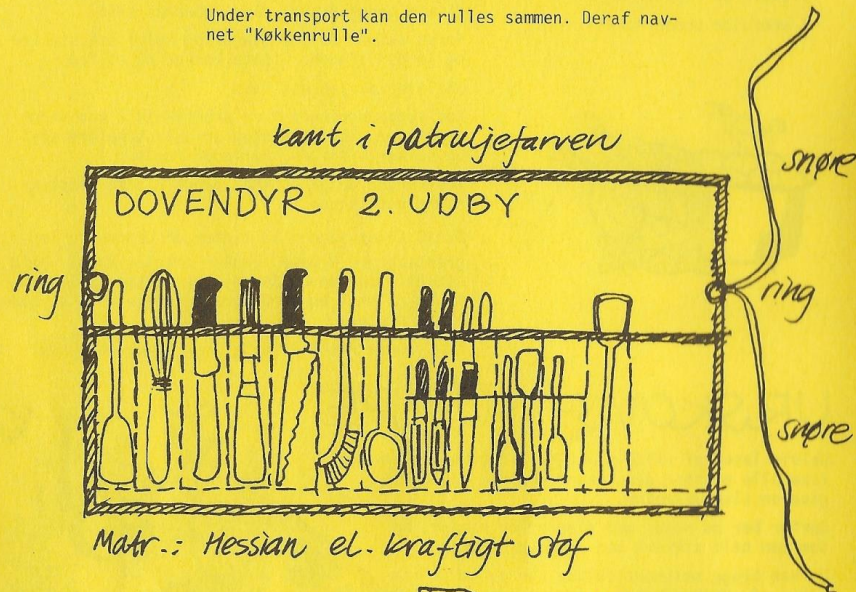
15

KØKKENRULLE

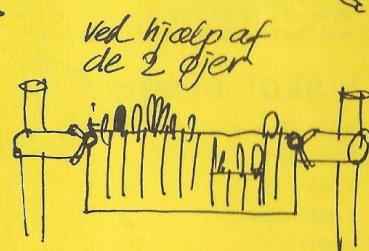
Det er ikke en papirrulle, men et udmærket hylster til patruljens køkkentøj.

Princippet er det samme som værktøjssættet i en bil, og fidusen er at den kan hænges op på køkkenbordet i lejren, så er der orden på køkkentøjet.

Under transport kan den rulles sammen. Deraf navnet "Køkkenrulle".



Sammenrullet køkkenrulle



Ved hjælp af de 2 øjer

kan køkkenrullen hænges op på selve køkkenbordet!

tandem



PATRULJELEDERBLAD FOR
DET DANSKE SPEJDERKORPS



NR 2 MAJ 77