

## Køkkenting

- 2 Skærebrædt Grønt/kød
- 1 Piskeris
- 1 Paletkniv
- 2 Grydeskeer
- 1 Opøser
- 2 Skrælleknive
- 1 Urtekniv
- 1 Brødkniv
- 1 Kødkniv
- 1 Dåseåbner
- 1 Oplukker
- 1 Rivejern
- 1 Ostehøvl
- 3 Rørskåle (lille, mellem og stor)
- 1 Jævner
- 1 dl mål
- 1 liter mål
- 2 Mugg

## Grydesæt

- 3 Gryder m. låg, lille, mellem og stor
- 1 Pande m. holder
- 1 Grydebetræk

## Opvasketing

- 2 Opvaskebørste blød/hård
- 1 Opvaskebalje
- 1 Opvaskemiddel
- 1 Brunsæbe
- 1 Renslet
- 2 Stålsvampe
- 2 Viskestykker
- 2 Karklude



## Værktøj

- 2 Save, små
- 2 Økser m. hylster
- 2 Spader m. hylster
- 1 Mukkert
- 1 Slibesten
- 1 Stålbørste
- 1 Olive
- 1 Plykhammer

## Diverse

- 1 Vanddunk
- 1 Gaffa
- 1 Sisal
- 1 Plastikposer (2l og 4l)
- 1 Plastiksække (sort)
- 1 Toilettepapir
- 1 Førstehjælpskasse
- 1 Tændstikker (mindst 1 æske)

## Snobrød (6 personer)

- 3 dl. vand
- 25 g. gær
- 1 tsk. salt
- 500 g. mel

### Tid:

En time til et godt glødebål.  
Et kvarter til et godt snobrød :O)

### Sådan gør du:

Tænd allerførst et godt bål der kan give mange gløder. Det tager cirka en time om at brænde ned til de gløder der er så gode at bage på.

### Derpå til bageriet:

Rør gæren ud i lunkent vand, og tilsæt saltet. Hæld næsten alt melet i, og ælt dejen - først med en grydeske eller en gren - og til sidst med hænderne - til den bliver fin og glat. Hvis den stadig er for klistret - så tilsæt lidt mere mel. Lad dejen hvile ca. 30 min - klar til brug.